Thermador

Use and care

GUIDE

Masterpiece® Series Induction Cooktop

CIT304BB



You can find additional information and explanations online.
Scan the QR code on the title page.



Table of contents

1 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 3
1.1 Safety definitions 3
1.2 General information 3
1.3 Restrictive Use 3
1.4 Safe use 3
1.5 Child safety 5
1.6 Electromagnetic interference 6
1.7 Proper installation and maintenance 6
1.8 State of California Proposition 65 Warnings 6

2 Preventing material damage 7
2.1 Overview of the most common types of damage 7

3 Environmental protection and energy-saving 7
3.1 Disposal of packaging 7
3.2 Saving energy 7

4 Suitable cookware 8
4.1 Size and characteristics of the cookware 8

5 Familiarizing yourself with your appliance 8
5.1 Control panel 8
5.2 Distribution of the cooking zones 9
5.3 Cooking zone 9
5.4 Residual heat indicator 9

6 Before using for the first time 9
6.1 Initial cleaning 9
6.2 Induction cooking 9
6.3 Cookware 9
6.4 Configuring Home Connect 9

7 Software update 10

8 Operation 10
8.1 Switching on the cooktop 10
8.2 Switching off the cooktop 10
8.3 Setting the power level in the cooking zones 10
8.4 Recommended cooking settings 10
8.5 Favorite button 11
8.6 Kitchen timer 11
8.7 PowerBoost® 11
8.8 PanBoost® [1] 12
8.9 Keep warm function [1] 12
8.10 CookSmart® 12
8.11 Panel lock 14
8.12 Pause 14
8.13 Basic settings 14
8.14 Power limitation 15

9 Home Connect® 15
9.1 Setting up the Home Connect® app 16
9.2 Setting up Home Connect® 16
9.3 Wi-Fi symbol 16
9.4 Adding or removing a Wi-Fi home network 16
9.5 Changing settings via the Home Connect® app 16
9.6 Activating Bluetooth® detection [1] 16
9.7 Software update 17
9.8 Remote diagnostics 17
9.9 Data Protection 17

10 Cooktop - Hood Sync 17
10.1 Controlling the extractor hood via the cooktop 17
10.2 Overview of the hood control settings 18

11 Cleaning and maintenance 18
11.1 General cleaning instructions 18
11.2 Cleaning agents 19
11.3 Cleaning the cooktop 19
11.4 Cleaning the cooktop frame 19

12 Troubleshooting 19
12.1 Warnings 19
12.2 Information on the display panel 19
12.3 Normal noises from your appliance 20
12.4 Cookware test 20

13 Disposal 21
13.1 Disposal of your old appliance 21

14 Customer Service 21
14.1 Model number (E-Nr.), production number (FD) and consecutive numbering (Z-Nr.) 21
14.2 Rating plate location 21

15 Information regarding Free and Open Source Software 21

16 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY 22
16.1 What this warranty covers & Who it applies to 22
16.2 How long the warranty lasts 22
16.3 Repair/replace as your exclusive remedy 22
16.4 Out of warranty product 22
16.5 Warranty exclusions 22
16.6 Obtaining warranty service 23
16.7 Product information 23

Recursos y ayuda en línea en español 49

[1] Available depending on software version. Further information on availability can be found on the website.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Read all of the instructions carefully before using the appliance. In order to reduce the risk of fire, electric shocks and personal injuries when using the appliance, follow the basic safety precautions, including the following safety instructions.

1.1 Safety definitions

Here you can find explanations of the safety signal words used in this manual.

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

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

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

Note: This alerts you to important information.

1.2 General information

- Read this manual carefully.
- Keep the instructions, the appliance pass and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

1.3 Restrictive Use

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
Do not let children play with the appliance.
When children become old enough to use the appliance, it is the responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

1.4 Safe use

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

WARNING
While cooking food items, small amounts of certain by-products, such as particulate matter / soot, can be released. To minimize exposure to these substances:
- ▶ Always ensure proper ventilation by using an appropriate ventilation fan or hood vented to the outside and/or an open window.
- ▶ Always operate the unit according to the instructions in this manual.

WARNING
Overheated materials can cause fire or burns and may produce potentially harmful smoke or fumes.
- ▶ To prevent overheating, turn ventilation hood ON when heating grease, fats or frying using medium to high heat settings.
- ▶ Avoid heating empty pots and pans.
- ▶ Do not allow pans to boil dry.
- ▶ Do not allow aluminum foil, plastic, paper, or cloth to come in contact with a hot surface element, burner, or grate.

WARNING
To avoid risk of fire, do not leave the cooktop unattended while in use. Unattended cooking can lead to fire hazards, property damage, and injury. Always supervise cooking, especially when using high heat with oils and fats. Boilovers may cause smoking and greasy spillovers may ignite.

WARNING
A fire could occur during cooking.
- ▶ Always have a working smoke detector near the kitchen.
- ▶ Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the appliance.

If the cooktop is near a window, forced air vent or fan, be certain that flammable materials such as window coverings do not blow over or near the burners or heating elements. They could catch on fire.
Cooking fires can spread if extinguished incorrectly.
- ▶ Never use water on cooking fires.

WARNING
TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE
- ▶ Never Leave Surface Units Unattended at High Settings - Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.
- ▶ Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe').
- ▶ Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.
- ▶ Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.
- ▶ Do not flambé under the extractor hood or work with a naked flame. When switched on, the extractor hood draws flames into the filter. There is a risk of fire due to deposits on the grease filter!

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING
Flames can be drawn into the ventilation system.
- Whenever possible, do not operate the ventilation system during a cooktop fire. However, do not reach through fire to turn it off.

Cookware Handles Should be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units.
- To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the cookware, the handle of a cookware should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

Wear Proper Apparel.
Loose-fitting or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves, should never be worn while using the appliance.
- Tie long hair so that it does not hang loose.
- Secure all loose garments, etc. before beginning.

Use Proper Pan Size - This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes.
- Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface unit cooking zone.
- The use of undersized cookware will expose a portion of the cooking zone to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to cooking zone will also improve efficiency.

Controls may be operated unintentionally by spills covering the control panel.
- Never use the appliance if liquids or foods have spilled around the control panel.
- Always turn off the cooktop and dry the control panel.

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

WARNING
If the frying sensor is not working properly, overheating may result causing smoke and damage to the pan or fire.
WHEN COOKING WITH THE FRYING SENSOR FUNCTION OBSERVE THE FOLLOWING
- Always use a sensor frying pan.
- Always put the pan in the center of the cooking zone.
- Do not place a lid on the pan.
- Never leave hot fat or oil unattended.

WARNING
If the cooktop turns off automatically and can no longer be operated, it may turn itself on unintentionally at a later point.
- Switch off the circuit breaker or fuse in the electrical panel.
- Contact Customer Service for support.

CAUTION
The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

WARNING
To avoid risk of fire do not store items on the cooking surfaces.
In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.
Do Not Use Water on Grease Fires.
- Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.

WARNING
Use Only Dry Potholders - Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.
- Do not let potholders touch hot heating elements.
- Do not use a towel or other bulky cloth.

Hot oil is capable of causing extreme burns and injury.
- Use high heat settings on the cooktop only when necessary.
- To avoid bubbling and splattering, heat oil slowly on no more than a low-medium setting.
- Never move a pan of hot oil, especially a deep fat fryer. Wait until it is cool.

Spills of hot food may cause burns.
- Hold the handle of the pan when stirring or turning food. This helps prevent spills and movement of the pan.

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

WARNING
Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids on the cooktop surface since they can get hot.

WARNING
Clean Cooktop With Caution.
- If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn.
- Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Do not clean the appliance while it is still hot.

WARNING
The pan detection shut-off feature may not turn off the cooking zone due to spilled food or objects placed on the cooktop.
- Keep the cooktop clean and do not store objects on the cooking zones.

WARNING
Storage in or on Appliance - The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.
- Flammable materials, corrosive chemicals, vapors or non-food products should not be stored or used in an oven or on or near surface units.
- The appliance is specifically designed for use when heating or cooking food.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

WARNING
Using this appliance other than for its intended use can cause fire or injury to persons.
- ▶ Use this appliance only for its intended use as described in this manual.
- ▶ NEVER use your appliances as a space heater for warming or heating the room. Doing so may result in overheating the appliance.
- ▶ Never use the appliance for storage.

WARNING
TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS IN THE EVENT OF A GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING.
- ▶ SMOTHER FLAMES with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. BE CAREFUL TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.
- ▶ NEVER PICK UP A FLAMING PAN – You may be burned.
- ▶ DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towels – a violent steam explosion will result.
- ▶ 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.

WARNING
Do not heat or warm unopened food containers.
Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.
Liquid between the pot base and the cooktop may build up steam pressure. This may cause the pot to jump suddenly causing injury.
- ▶ Always keep the cooktop and bases of pots dry.

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

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

WARNING
Moisture intrusion may cause an electric shock.
- ▶ Do not use any steam cleaners or high-pressure cleaners to clean the appliance.

To avoid risk of injury from a damaged appliance or power cord, observe the following.
- ▶ Do not turn the power on if the appliance or the power cord is damaged. Doing so may cause injury.
- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ If the surface is cracked, you must switch off the appliance in order to prevent a possible electrical shock. To do this, switch off the appliance via the circuit breaker in the circuit breaker panel rather than at the main switch.
- ▶ If the appliance or the power cord is damaged, immediately switch off the breaker in the circuit breaker box.
- ▶ Call Customer Service. →*Page 21*
- ▶ Repairs to the appliance should only be performed by an authorized service provider.

WARNING
If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

WARNING
Do Not Cook on a Broken Cooktop - If the cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock.
- ▶ Contact an authorized service provider immediately.

1.5 Child safety

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
When children become old enough to use the appliance, it is the responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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

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

Do not let children play with the appliance.

CAUTION
Do not store items of interest to children in cabinets above an appliance or on the backguard of an appliance.
Children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.
Do Not Leave Children Alone.
- ▶ Children should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- ▶ They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING
To avoid the risk of suffocation:
- Do not allow children to play with packaging material.

1.6 Electromagnetic interference

WARNING
This induction cooktop generates and uses ISM frequency energy that heats cookware by using an electromagnetic field. It has been tested and complies with Part 18 of the FCC Rules for ISM equipment. This induction cooktop meets the FCC requirements to minimize interference with other devices in residential installation. Induction cooktops may cause interference with television or radio reception. If interference occurs, the user should try to correct the interference by
- Relocating the receiving antenna of the radio or television.
- Increasing the distance between the cooktop and the receiver.
- Connecting the receiver into an outlet different than the cooktop.
- It is the user's responsibility to correct any interference.

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

1.7 Proper installation and maintenance

WARNING
In the event of a malfunction, it might become necessary to turn off the power supply.
- Have the installer show you the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

To avoid electrical shock hazard, before servicing the appliance, turn power off at the service panel and lock the panel to prevent the power from being switched on accidentally.
Proper Installation - Improper installation or grounding can cause electric shock.
- This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician.
- Connect only to properly grounded outlet.
- Refer to installation instructions for details.

User Servicing - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual.
- All other servicing should be referred to an authorized service provider.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its authorized service provider or similar qualified persons in order to avoid hazard.

CAUTION
The cooktop is equipped with a cooling fan on its underside.
Materials may be sucked into the fan and compromise the cooling of the appliance or damage the fan.
- If the cooktop is installed above a drawer, the drawer must not contain any objects or paper.
- There must be a minimum distance of ¾" (20 mm) between the content of the drawer and the fan input.

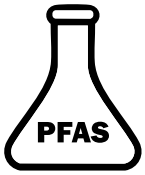
WARNING
Malfunctions can cause injuries.
- Do not operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an authorized service provider.

1.8 State of California Proposition 65 Warnings

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

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:

⚠ WARNING
Cancer and Reproductive Harm - **www.P65Warnings.ca.gov**



2 Preventing material damage

NOTICE

Cookware with rough bottoms scratch the glass ceramic surface.

- ▸ Check the bottom of the cookware before setting it down.

Salt, sugar or grains of sand scratch the glass ceramic surface.

- ▸ Never use the cooktop as a working surface or for setting things down.

Overheating can damage the cookware.

- ▸ Do not heat empty pots or pans.

Hot cookware can cause the electronics to overheat.

- ▸ Never set down hot pans and pots on the control panel or the cooktop frame.

When hard or sharp objects fall on the cooktop, they can cause damage.

- ▸ Do not let hard or pointed objects fall on the cooktop.

Aluminum foil and plastic melt on hot cooking zones.

- ▸ Do not let aluminum foil or plastic come into contact with hot cooking zones.
- ▸ Do not use cooktop protective film.

Unsuitable cleaning agents can cause shimmering metallic discolorations on the glass ceramic surface.

- ▸ Refer to the cleaning recommendations in this manual.
  → *"Cleaning and maintenance", Page 18*

2.1 Overview of the most common types of damage

Here you can find an overview of the most common types of damage and suggestions how to avoid them.

Stains

Cause	How to avoid
Boiled-over food	Remove boiled-over food immediately with a glass scraper.
Unsuitable cleaning agents	Use cleaning agents that are suitable for glass ceramic cooktops.

Scratches

Cause	How to avoid
Salt, sugar and sand	Do not use the cooktop as a work surface or storage space.
Cookware with rough bases	Check the cookware.

Discolorations

Cause	How to avoid
Unsuitable cleaning agents	Use cleaning agents that are suitable for glass ceramic cooktops.
Pot abrasion (e.g. aluminum)	Lift pots and pans when moving them.

Blisters

Cause	How to avoid
Sugar, food with a high sugar content	Remove boiled-over food immediately with a glass scraper.

3 Environmental protection and energy-saving

3.1 Disposal of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

- ▸ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

3.2 Saving energy

If you follow these tips, your appliance consumes less energy.

Select cookware with a base diameter that matches the cooking zone. Center the cookware on the cooking zone.

Tip: For frying pans, cookware manufacturers usually state the top diameter of the cookware. The diameter of the pan base is usually smaller.

- ✔ The energy is targeted at the cookware.
- ✔ If you use cookware that is too small, energy is wasted. If the cookware is too large, much energy is used to heat up the cookware.

Close cookware with a fitting lid.

- ✔ Cooking without a lid consumes more energy.

Only lift the lid when necessary.

- ✔ If you lift the lid, a lot of energy can escape.

Use a glass lid.

- ✔ If you use a glass lid, you can look inside the cookware without lifting the lid.

Use cookware with a solid flat bottom.

- ✔ Curved cookware bases increase energy consumption.

Use a cookware size that matches the amount of food you want to cook.

- ✔ Large cookware with little content consumes a lot of energy.

Cook with a small amount of water.

- ✔ More water requires more energy to heat it up.

Select a lower power level as soon as possible. Select a suitable power level to continue cooking.

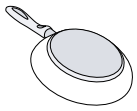
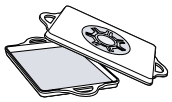
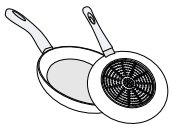
- ✔ For ongoing cooking a lower power level is sufficient.

4 Suitable cookware

Cookware that is suitable for induction cooking must have a ferromagnetic base, i.e. it must be attracted by a magnet. The base must also match the size of the cooking zone. If cookware is not detected on a cooking zone, place it on the cooking zone with the next smallest diameter.

4.1 Size and characteristics of the cookware

To be able correctly detect the cookware, you must take the size and the material of the cookware into consideration. All cookware bases must be perfectly flat and smooth.
Use Cookware test to check whether the cookware is suitable.
→ *"Cookware test", Page 20*

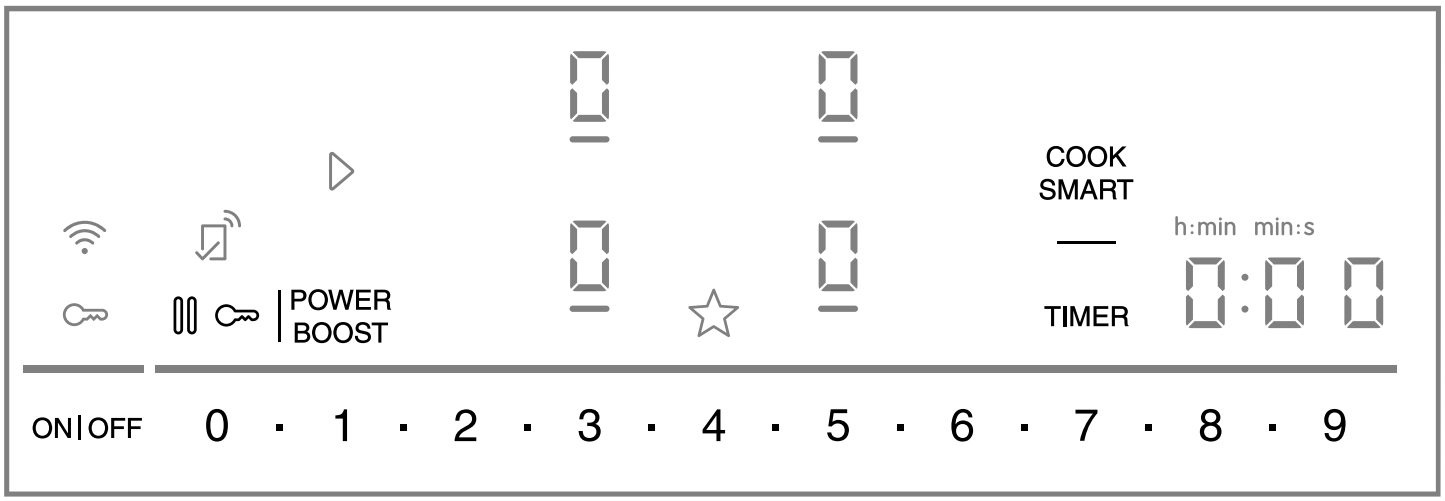
Cookware	Materials	Properties
Recommended cookware 	Stainless steel cookware in a sandwich design that distributes the heat well.	This cookware distributes the heat evenly, heats up quickly, and ensures that it can be detected easily.
	Ferromagnetic cookware made of enameled steel, cast iron, or special induction cookware made of stainless steel.	This cookware distributes the heat evenly, heats up quickly, and ensures that it can be detected.
Suitable  	The base is not fully ferromagnetic.	If the ferromagnetic area is smaller than the base of the cookware, only the area that is ferromagnetic heats up. As a result, the heat is not distributed evenly.
	Cookware bases with aluminum content.	These cookware bases reduce the ferromagnetic area, which means that less power is emitted to the cookware. This cookware may not be sufficiently detected or may not be detected at all, and therefore does not heat sufficiently.
Not suitable	Cookware made from normal thin steel, glass, clay, copper or aluminum.	

Notes
- Do not use adapter plates between the cooktop and the cookware.
- Do not heat up empty cookware and do not use cookware with a thin base, as this may become very hot.

5 Familiarizing yourself with your appliance

5.1 Control panel

You can use the control panel to configure all functions of your appliance and to obtain information about the operating status.



Notes
- Always keep the control panel clean and dry.
- Do not place any cookware near the displays or touch keys. The electronics may overheat.

Touch fields

When you switch on the cooktop, the symbols for the controls available at this time light up.

Sensor	Function
ON|OFF	Main switch
	Select a cooking zone
0■1■2■...8■9	Settings area
POWER BOOST	PowerBoost®
COOK SMART	CookSmartf®
TIMER	Timer functions
	Panel lock
	Pause
☆	Favorite button
	Connectivity

Displays

Display		Function
		CookSmartf®
	1-9	Power levels
		Panel lock

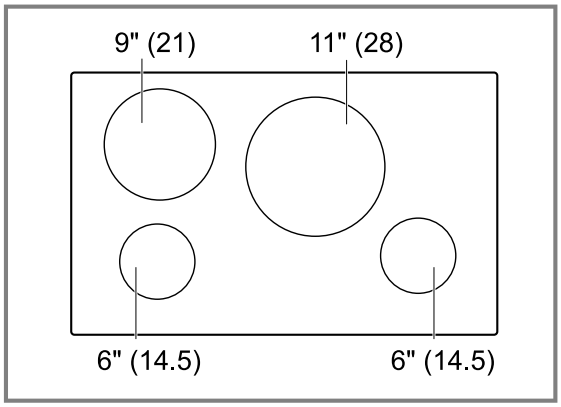
Buttons in connection with Home Connect

As soon as the connection to Home Connect has been established, the following buttons and displays are available:

Sensor	Function
▷	Accept settings from another appliance

If lights up, search for further information in the Home Connect® app.

5.2 Distribution of the cooking zones



( ) = cm

5.3 Cooking zone

Before you start cooking, check whether the size of the cookware fits the cooking zone that you want to use for cooking:

Area	Cooking zone type
○	Single cooking zone

5.4 Residual heat indicator

The cooktop has a residual heat indicator for each cooking zone. Do not touch the cooking zone if the residual heat indicator is lit.

Display	Meaning
H	The cooking zone is hot.
h	The cooking zone is warm.

6 Before using for the first time

Observe the following recommendations.

6.1 Initial cleaning

Remove any leftover packaging from the cooktop surface and wipe the surface with a damp cloth. You can find a list of recommended detergents on the official website *www.thermador.com*.
Further information on care and cleaning. →*Page 18*

6.2 Induction cooking

In comparison to conventional cooktops, cooking on an induction cooktop brings with it a series of changes and has a number of benefits such as time savings when cooking and frying, energy savings, as well as greater ease of cleaning and care. It also offers improved heat control as the heat is generated directly in the cookware.

6.3 Cookware

You can find a list of recommended cookware on the official website *www.thermador.com*.
Further information on suitable cookware. →*Page 8*

6.4 Configuring Home Connect

When you first switch on the appliance, you will be prompted to set your home network. lights up for a few seconds on the display panel.
To begin the connection to Home Connect, touch and proceed in accordance with the information in the section .
To end the configuration process, switch off the cooktop.
You can also configure Home Connect® at a different time.

7 Software update

If the appliance is connected to Home Connect®, some functions may be available with a software update.

More information on the availability of additional functions can be found on the website *www.thermador.com/us/home-connect*.

8 Operation

Here you will find everything you need to know about operating your appliance.

8.1 Switching on the cooktop

- ▸ Touch ON|OFF.
  A signal tone sounds. The symbols for the cooking zones and the currently available functions light up. 0 lights up in the cooking zone displays.
- ✔ The cooktop is ready to use.

ReStart

- ▸ If you switch the appliance on again within 4 seconds of switching it off, the cooktop operates with the settings that were previously set.

8.2 Switching off the cooktop

- ▸ Touch ON|OFF until the displays go out.
- ✔ All cooking zones are switched off.

Note: The burner switches off automatically if all cooking zones have been switched off for more than 25 seconds.

8.3 Setting the power level in the cooking zones

The cooking zone has 17 power levels, which are displayed from 1 to 9 with intermediate values. Select the best power level for the food and the planned cooking process.

1. Touch the required cooking zone display 0
- ✔ 0 and ▯ light up.
2. Select the required power level in the settings area.
- ✔ The power level has been set.

Note: If no cookware is placed on the cooking zone or the pot is not suitable, the selected power level flashes. After a certain period of time, the cooking zone switches itself off.

QuickStart

- ▸ If you place one or more items of cookware on any cooking zone before switching on the appliance, the cooktop detects this and automatically selects the cooking zone for one of the items of cookware. Then select the power level in the next 25 seconds, or the cooktop will switch off.

Changing the power level and switching off the cooking zone

1. Select the cooking zone.
2. Select the required power level or set it to 0
- ✔ The cooking zone's power level is changed or the cooking zone is switched off.

8.4 Recommended cooking settings

Here you can find recommendations on cooking and an overview of various dishes with suitable heat levels.

- Stir thick liquids occasionally.
- Food that needs to be seared quickly, or food which loses a lot of liquid during initial frying, is best seared in several small portions.
- When you cook with a lid on, turn the heat setting down as soon as steam escapes between lid and cookware.
- Keep the lid on the cookware after cooking until you serve the food.
- When you cook with a pressure cooker, observe the manufacturer's instructions.
- Do not cook food for too long or in too much water. Otherwise the nutrients will be lost. You can use the kitchen timer to set the optimum cooking time.
- Do not heat oil or grease until it smokes. You will achieve healthier cooking results.
- When you brown food, fry small portions one after the other.
- Cookware may become very hot during cooking. We recommend the use of pot holders.
- You can find recommendations for energy-efficient cooking under
  → *"Saving energy", Page 7*

Cooking charts

The cooking chart shows which power level is suitable for each type of food. The cooking time may vary depending on the type, weight, thickness and quality of the food.

⚠ CAUTION
Stews or liquids can heat up very quickly during cooking and may overflow or spatter, e.g. soups, sauces or drinks.

- ▸ Stir continuously.
- ▸ Heat the food at a suitable power level.

Melting

Type of food	Power level
Chocolate	1.5
Butter	1.0 - 2.0

Heating

Frozen vegetables, e. g. spinach	2.5 - 3.5
Broth	7.0 - 8.0

Thick soup	1.5 - 2.5
Milk [1]	1.0 - 2.0
Simmering	
Delicate sauce, e. g. Béchamel sauce	4.0 - 5.0
Spaghetti sauce	2.0 - 3.5
Pot roast	4.0 - 5.0
Fish [2]	4.0 - 5.0
Cooking	
Rice, with double amount of water	2.0 - 3.0
Potatoes boiled in their skins, with 1-2 cups of water	4.0 - 5.0
Boiled potatoes, with 1-2 cups of water	4.0 - 5.0
Fresh vegetables, with 1-2 cups of water	2.0 - 3.5
Frozen vegetables, with 1-2 cups of water	3.5 - 4.5
Pasta, with 2-4 qt. water [2]	6.0 - 7.0
Pudding [1]	1.0 - 2.0
Cereals	2.0 - 3.0
Frying	
Pork chop [3]	5.5 - 6.5
Chicken breast [3]	5.0 - 6.0
Bacon	6.0 - 7.0
Eggs	5.0 - 6.0
Fish	5.0 - 6.0
Pancakes	6.0 - 7.0
Deep-fat frying Fry in 1-2 qt. oil without a lid.	
Deep-frozen foods, e. g. chicken nuggets (0.5 lb per serving)	8.0 - 9.0
Other, e. g. donuts (0.5 lb per serving)	4.5 - 5.5
Keep warm	
Tomato sauce	1.5

8.5 Favorite button

You can use the function to select two functions or cooking settings which can then be quickly accessed on ☆.

Assigning Favorite button functions

Requirement: Connect the appliance to Home Connect®. You can find more information about this under Home Connect

1. To assign ☆ functions, open the Home Connect® app and follow the instructions.
2. As soon as you have assigned the functions, you can use them:

✔ Function 1: Press ☆ briefly.
✔ Function 2: Press and hold ☆.

Note: If you have not assigned any functions, ☆ switches off once the cooktop is switched on.

8.6 Kitchen timer

The Kitchen timer is independent from other settings and does not switch off a cooking zone.

Setting the kitchen timer

1. Touch **TIMER**.

✔ *0:00* lights up.

2. Within the next 10 seconds, set the desired time.
   - ▸ You can set intermediate values between 1 minute and 9 minutes in increments of 30 seconds. To do this, use to select the intermediate values.
   - ▸ To select a time in hours, e.g. 1 h 30 mins, press the numerical sequence 1 - 3 - 0 in the settings area. If you select a time of more than 60 minutes, the time is automatically displayed in hours.
3. Touch **TIMER** to confirm.

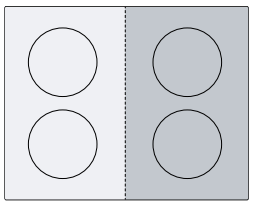
✔ The time starts to count down.
✔ Once the time has elapsed, a signal tone sounds and the displays flash.

Changing or canceling the kitchen timer

1. Touch **TIMER**.
2. Enter a different time or set it to *0:00* to deactivate the kitchen timer.

8.7 PowerBoost®

The powerBoost function enables you to heat up large quantities of water faster than when using *9*.
This function is available for all cooking zones, provided the other cooking zone on the same side is not in use. Otherwise, *b* and *9* flash on the display for the selected cooking zone. *9* is then set automatically without activating the function.



Switching on PowerBoost®

1. Select the cooking zone.
2. Touch POWER BOOST

✔ The *b* indicator lights up.
✔ The function has now been activated.

Switching off PowerBoost®

1. Select the cooking zone.

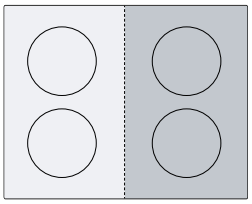
[1] Cook without lid
[2] Ongoing cooking without lid
[3] Turn the food several times.

2. Touch POWER BOOST.
✔ The 6 display goes out and the cooking zone switches back to power level 9
✔ The function is switched off.

Note: In certain circumstances, the appliance switches this function off to protect the electronic elements inside the cooktop.

8.8 PanBoost® [1]

You can use this function to heat up pans more quickly than with 9. Do not use the PowerBoost® function with frying pans – this may damage the coating.
You can activate the function via Home Connect® or Favorite button.
This function is available for all cooking zones, provided the other cooking zone on the same side is not in use. Otherwise, P and 9 flash on the display for the selected cooking zone. 9 then switches on automatically.



Recommended applications

- Do not place a lid on the frying pan.
- Never leave pans unattended when they are heating up.
- Only use cold pans.
- Use pans with a completely flat base. Do not use pans with a thin base.

Switching on PanBoost®

Requirement: Assign the function to ☆. .

→ *"Favorite button", Page 11*

1. Select the cooking zone.
2. Touch ☆.
✔ P lights up.
✔ The function has now been activated.

Switching off PanBoost®

1. Select the cooking zone.
2. Select the power level.
✔ P goes out
✔ The function is switched off.

Note: To avoid high temperatures, this function automatically switches itself off after 30 seconds.

8.9 Keep warm function [1]

You can use this function to melt chocolate or butter, and to keep meals warm.
You can activate the function via Home Connect® or Favorite button.

Switching on Keep warm function

Requirement: Assign the function to ☆. .

→ *"Favorite button", Page 11*

1. Select the required cooking zone.
2. Touch ☆.
L lights up.
✔ The function is switched on.

Switching off Keep warm function

1. Select the cooking zone.
2. Set to 0
L goes out.
✔ The function is switched off.

8.10 CookSmart®

This function allows you to melt, prepare sauces, sauté, deep fry or fry while keeping the temperature under control.
Instead of constantly adjusting the power level during cooking, select the required target temperature once at the start. The sensors under the glass ceramic measure the temperature of the cookware and keep it constant throughout the entire cooking process.
This function is available on the cooking zones marked with the symbol COOK SMART.

Functions	Temperature in °F (°C)
Melting	160-175 (70-80)
Sauces	230-250 (110-120)
Stir-frying	285 (140)
Deep-frying	320 (160)
Pan-frying	355-390 (180-200)
Grilling	430 (220)

Switching on CookSmartf®

1. Place the empty cookware on a cooking zone.
2. Select the cooking zone.
3. Press COOK SMART.
✔ 8, F and the preset temperature light up on the display for the selected cooking zone.
✔ The temperature is displayed in °F by default. You can change the display to °C in the basic settings.
→ *"Basic settings", Page 14*
4. Select the temperature by swiping your finger over the settings area.
✔ 8 flashes until the set temperature is reached again.
✔ The selected temperature and the development of the temperature reached in the pan flash alternately until the selected temperature has been reached.
✔ The temperature shown on the displays is approximate and may differ from the actual temperature in the frying pan.
✔ Once the temperature has been reached, a signal tone sounds, and 8 as well as the temperature symbol stop flashing.
5. Add the frying fat and then the food to the frying pan.

Note: If you need to cook with more than 250 ml oil, add the oil and wait a few seconds before you add the food.

Switching off CookSmartf®

▸ Select the cooking zone and touch COOK SMART.

[1] Available depending on software version. Further information on availability can be found on the website.

Settings for cooking with CookSmart®

The table shows which temperature level is suitable for which food.
The temperature °F(°C) and the frying time ◷ min may vary depending on the type, weight, thickness and quality of the food.

Food	°F(°C)	◷ min
Meat		
Escalope, plain	320-355 (160-180)	4-10
Escalope, breaded	355 (180)	6-10
Beef tenderloin	355-390 (180-200)	6-10
Chops	320-355 (160-180)	10-15
Cordon bleu	355 (180)	10-15
Steak, rare 1¼" (3 cm) thick	430 (220)	8-10
Steak, medium 1¼" (3 cm) thick	390 (200)	6-10
Steak, well done 1¼" (3 cm) thick	355 (180)	6-12
T-bone steak, rare 1¾" (4.5 cm) thick	390-430 (200-220)	10-15
T-bone steak, medium 1¾" (4.5 cm) thick	355-390 (180-200)	20-30
Poultry breast ¾" (2 cm) thick	320 (160)	10-20
Bacon	320-355 (160-180)	2-6
Ground meat	355-390 (180-200)	6-10
Hamburgers ½" (1.5 cm) thick	320-390 (160-200)	6-15
Meatballs ¾" (2 cm) thick	320-355 (160-180)	10-20
Sausages, pre-boiled	320-355 (160-180)	5-12
Chorizzo, fresh sausages	320-355 (160-180)	10-20
Meat scewers	320-355 (160-180)	10-20
Spiced meat strips	355-390 (180-200)	6-10
Fish and seafood		
Fish fillet, plain	355 (180)	10-20
Fish fillet, breaded	355 (180)	10-20
Fish, fried, whole	320 (160)	10-20
Sardines	355 (180)	6-12
Prawn, scampi	355 (180)	4-8
Squid, sepia	355-390 (180-200)	6-12
Blue mussels, clams, cockles	230-250 (110-120)	4-8
Egg dishes		
Fried eggs in butter	285 (140)	2-6
Fried eggs in oil	355-430 (180-220)	2-6
Scrambled eggs	285 (140)	4-9
Omelette	285 (140)	3-6
French toast	320 (160)	4-8
Crêpes, blini, pancakes, tacos	355-390 (180-200)	1-3
Vegetables		
Fried potatoes, boiled in their skin	355-390 (180-200)	6-12
French fries	355-390 (180-200)	15-25
Potato pancakes	390 (200)	2-4
Onions, garlic, braised	285 (140)	4-12
Onion rings	355-390 (180-200)	4-12
Zucchini, eggplant, bell pepper	320-355 (160-180)	4-12
Green asparagus, fried	320-355 (160-180)	8-15
Mushrooms	355 (180)	10-15
Vegetables, braised in oil	250 (120)	10-20
Vegetable tempura	355-390 (180-200)	5-10
Frozen products		
Chicken nuggets	355-390 (180-200)	8-12
Fish sticks	355 (180)	8-12
French fries	390-430 (200-220)	4-8
Stir-fries	320-355 (160-180)	6-10
Spring rolls	355-390 (180-200)	8-15
Dumplings, croquettes	390-430 (200-220)	6-8
Sauces		
Tomato sauce	210-230 (100-110)	20-30
Cream sauce	230-250 (110-120)	10-20
Béchamel sauce	230-250 (110-120)	10-20
Cheese sauce	230-250 (110-120)	3-8
Sweet sauces	230-250 (110-120)	10-20
Reducing sauces	230-250 (110-120)	5-10
Melting		
Chocolate coating	160-175 (70-80)	5-15

Food	°F(°C)	min
Cheese	160-175 (70-80)	3-10
Butter	160-175 (70-80)	3-5
Fondue	160-175 (70-80)	5-15
Other		
Fried cheese	355-390 (180-200)	5-15
Croûtons	320-355 (160-180)	6-10
Toasted bread	390-430 (200-220)	8-12
Dried ready meals	230-250 (110-120)	5-10
Toasting almonds, nuts, pine nuts	355-390 (180-200)	3-15
Popcorn	430 (220)	8-12

8.11 Panel lock

You can use the panel lock to prevent the cooktop from being turned on accidentally.

Activating the panel lock

Requirement: The cooktop must be turned off.

1. Touch ON/OFF to turn on the cooktop.
2. Touch and hold for 4 seconds.

✔ lights up for 10 seconds.
✔ The control panel is locked.

Deactivating the panel lock

1. Touch ON/OFF to turn on the cooktop.
2. Touch and hold for 4 seconds.

✔ The panel lock is released.

Automatic panel lock

This function automatically activates the panel lock when you switch off the cooktop.
The automatic panel lock can be activated in the basic settings →*Page 14*.

8.12 Pause

You can use the function to pause and resume active cooking processes for up to 10 minutes without changing the settings you have selected.
You can switch the function on to clean the control panel, for example.

Activating the Pause function

▸ Press II.
✔ II lights up in the cooking zone displays.
✔ All active cooking processes are stopped. The settings are retained.
✔ The function has now been activated.

Deactivating the Pause function

▸ Touch II.
✔ The function is switched off. The cooking processes continue.

Note: After approximately 10 minutes, the cooking zone automatically switches off.

8.13 Basic settings

You can configure the basic settings for your appliance to meet your needs.

Basic settings overview

Display	Setting	Value
c 1	Panel lock	0 - Manual. [1] 1 - Automatic. 2 - Function switched off.
c 2	Audible signals	0 - The confirmation signal, the fault signal, and the signal for incorrect use are deactivated. 1 - The fault signal is activated. 2 - The confirmation signal and the signal for incorrect use are activated. 3 - All signal tones are switched on [1].
c 3	Volume of the audible signals	1 - Quiet. 2 - Moderate. [1] 3 - Loud.
c 7	Power limitation This enables you to limit the total power of the cooktop, if required, due to the circumstances of your electrical installation. Observe the regulations of the local electricity providers. The available settings depend on the maximum power of the cooktop. You can	The power is increased by 500 W with each level. 0 – Switched off. Maximum power of the cooktop [1]. 1 - 1000 W. Lowest power setting. 1.5 - 1500 W. ... 3 - 3000 W. 3.5 - 3500 W. 4 - 4000 W.

[1] Factory setting

Display	Setting	Value
	find more information on the rating plate. If the function is switched on and the cooktop has reached the set power limit, the required and permitted power level flashes and you cannot select a higher power level.	4.5 - 4500 W. ... 9 - Maximum power of the cooktop.
c 8	Demo mode Demonstration mode for the cooktop: When you switch on the cooktop, dE lights up for a few seconds and the cooking zones do not heat up.	0 - Switched off. [1] 1 - Switched on.
c 12	Cookware test You can use this function to test the quality of the cookware. → *"Cookware test", Page 20*	0 - Not suitable. 1 - Not ideal. 2 - Suitable.
c 18 - c 22	Cooktop - Hood Sync The settings are configured based on the extractor hood model.	
c 0	Restoring the factory settings	0 - Individual settings [1]. 1 - Factory settings.
c 26	CookSmartf® You can set the temperature unit for CookSmartf® to °F or °C. The cooking zone display will show F or C when you activate CookSmartf®.	1 - °C 2 - °F [1]

To go to the basic settings

Requirement: The cooktop must be switched off.

1. To switch on the cooktop, touch ON|OFF.
2. Within the next 10 seconds, touch and hold **TIMER** for 4 seconds.

Product information	Display
Customer service directory	0 1 ,
Production number	Fd
Production number 1	02-
Production number 2	05

✔ The first four displays provide product information. Touch **TIMER** to view the individual displays.

3. Touch **TIMER** to access the basic settings.

✔ c 1 and 0 light up as a presetting.

4. Touch **TIMER** repeatedly until the desired setting appears.
5. Select the required setting in the settings area.
6. Touch and hold **TIMER** for 4 seconds.

✔ The settings are saved.

Discarding changes to the basic settings

▸ Touch ON|OFF.

✔ All changes are discarded and not saved.

8.14 Power limitation

You can use this function to set the total power of the cooktop.
The cooktop is set at the factory. You can find the maximum power of the cooktop on the rating plate. You can use this function to adjust the configuration to the requirements of each electrical installation.
In order to not exceed this set value, the cooktop automatically distributes the available power as needed between the cooking zones that are switched on.
While this function is activated, the output of each cooking zone may temporarily fall below the nominal value. If a cooking zone is switched on and the power limit is reached, the required power level and the maximum available power level flash on the power level display. The appliance regulates and selects the highest power level automatically.
You can find out how to do this in the "Basic settings" section →*Page 14*

9 Home Connect®

This appliance is network-capable. Connecting your appliance to a mobile device lets you control its functions via the Home Connect® app, adjust its basic settings and monitor its operating status.
The Home Connect® services are not available in every country. The availability of the Home Connect® function depends on the availability of Home Connect® services in your country. You can find information on this at: *www.home-connect.com*.
The Home Connect® app guides you through the entire registration process. Follow the instructions in the Home Connect® app to implement the settings.

[1] Factory setting

Tip: Follow the instructions in the Home Connect® app as well.

Notes
- Also note the safety information in this instruction manual and ensure that it is also observed when operating the appliance using the Home Connect® app.
- Operating the appliance on the appliance itself always takes priority. It is not possible to operate the appliance using the Home Connect® app during this time.
- In networked standby mode, the appliance requires a maximum of 2 watts.
- Cooktops are not designed to be left unattended. Always monitor the cooking process.

9.1 Setting up the Home Connect® app

1. Install the Home Connect® app on your mobile device.
2. Start the Home Connect® app and set up access for Home Connect®.
   The Home Connect® app guides you through the entire registration process.

9.2 Setting up Home Connect®

Requirements
- The appliance is connected to the power supply and is switched on.
- You have a mobile device with a current version of the iOS or Android operating system, e.g. a smartphone.
- The Home Connect® app is installed on your mobile device.
- The mobile device is in the vicinity of the appliance.
- The mobile device and the appliance are within range of your home network's Wi-Fi signal.

1. Open the Home Connect® app and scan the following QR code.

2. Follow the instructions in the Home Connect® app.

9.3 Wi-Fi symbol

The Wi-Fi indicator on the main screen changes according to the status and quality of the connection and the availability of the Home Connect® server.

status	Description
Lights up steadily at half brightness.	No network connection saved.
Flashes at full brightness.	Network connection is being established.
Lights up steadily at full brightness.	Network connection saved and Wi-Fi active.
Flashes.	Network settings are reset.
Switched off.	Network not active.

9.4 Adding or removing a Wi-Fi home network

The following overview shows how to add or remove a Wi-Fi home network.

Wi-Fi home network status	Action
No Wi-Fi home network stored.	To add the Wi-Fi home network, briefly press .
The Wi-Fi home network has now been saved.	To pair another appliance, press and hold .
The Wi-Fi home network has now been saved.	To reset the Wi-Fi home network settings, press and hold . If flashes, press and hold again.

9.5 Changing settings via the Home Connect® app

You can use the Home Connect® app to change the settings for the cooking zones and send them to the cooktop.

Requirement: The cooktop is connected to the home network and to the Home Connect® app.

1. Select the setting in the Home Connect® app and send it to the cooktop.
   Follow the instructions in the Home Connect® app.
   Settings that you send from the Home Connect® app to the cooktop must be confirmed on the cooktop.
   ✔ As soon as cooking settings are transmitted to a cooking zone, the display starts to flash, depending on the setting.
2. Press ▷ to confirm the setting.
3. To discard the setting, press any other touch field on the cooktop.

9.6 Activating Bluetooth® detection [1]

This wireless technology enables automatic presence detection. Provided you are near the cooktop, you no longer need to confirm settings from your mobile device on the cooktop. If you send settings to a cooking zone, you can confirm these from your mobile device. If you send settings to a cooking zone, you can confirm these directly from your mobile device. The cooktop is connected to the Wi-Fi and to the Home Connect app.

Requirements
- The cooktop is connected to the home network and to the Home Connect® app.
- Bluetooth is connected to the mobile device.
- The user is near the cooktop.

1. Open the Home Connect® app.

[1] Available depending on software version. Further information on availability can be found on the website.

2. In order to set Bluetooth® detection, follow the instructions in the Home Connect® app.

9.7 Software update

Your appliance's software can be updated using the software update function, e.g. for the purposes of optimization, troubleshooting or security updates.
To do this, you must be a registered Home Connect® user, have installed the app on your mobile device and be connected to the Home Connect® server. As soon as a software update is available, you will be informed via the Home Connect® app and will be able to start the software update via the app. Once the update has been successfully downloaded, you can start installing it via the Home Connect® app if you are in your home network (Wi-Fi). The Home Connect® app informs you once the installation is successful.

Notes

- The software update consists of two steps.
  - The first step is the download.
  - The second step is the installation on your appliance.
- You can continue to use your appliance as normal while updates are downloading. Depending on your personal settings in the app, software updates can also be set to download automatically.
- Installation takes a few minutes. You cannot use your appliance during installation.
- We recommend that you install security updates as soon as possible.

9.8 Remote diagnostics

Customer Service can access your appliance via Remote Diagnostics if you ask them to do so, if your appliance is connected to the Home Connect® server and if Remote Diagnostics is available in the country where you are using the appliance.

Tip: Further information and details about the availability of Remote Diagnostics in your country can be found in the Service/Support section of your local website: *www.home-connect.com*.

9.9 Data Protection

Please read this information on data protection.

The first time your appliance is registered on a home network connected to the Internet, your appliance transmits the following types of data to the Home Connect® server (initial registration):

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

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

Note: Please note that the Home Connect® functions can only be used in conjunction with the Home Connect® app. Information on data protection can be retrieved in the Home Connect® app.

10 Cooktop - Hood Sync

If the cooktop and hood are Home Connect®-compatible, connect the appliances in the Home Connect® app. To do this, connect the two appliances to Home Connect® and follow the instructions in the app.

Notes

- Please note the safety precautions in the Use and Care Guide for your appliance and ensure that they are also observed when operating the appliance via the cooktop-based hood control.
- If the appliance is being operated by means of the controls on the cooker hood, this mode of operation always has priority. It is not possible to use the hood controls on the cooktop during this time.
- You can only connect to the cooker hood via the Home Connect® app. Other connection routes are no longer supported.
- In networked standby mode, your appliance requires a maximum of 2 W.

10.1 Controlling the extractor hood via the cooktop

In the basic settings for your cooktop, you can adjust the behavior of your extractor hood depending on whether the cooktop or individual cooking zones are switched on or off.

You can select other settings using the controls on the cooktop.

Note: If you cannot find these settings for your cooktop, check the settings for the extractor hood in the Home Connect® app to configure the connection.

Connecting the fan

- In order to set the hood from the cooktop, you must first assign the hood function to Favorite button.
  → *"Favorite button", Page 11*
  If you assign the hood function , you can choose between setting the fan, automatic mode, or the hood lighting.

Setting the fan

Requirement: The function is assigned to Favorite button.

1. Press ☆.
2. Select the required setting in the settings area.
   You can select the following settings:

A00	Fan off
A01	Fan level 1
A02	Fan level 2
A03	Fan level 3

HP1	Intensive mode 1
HP2	Intensive mode 2
H-A	Automatic mode

Note: Available depending on extractor hood model.

✔ The fan is switched on.

3. Press ☆ to switch off the fan.

Switching on automatic mode

You can set automatic mode using the cooktop's control panel.

Requirement: The function is assigned to Favorite button.

1. To switch on automatic mode, press ☆.
2. To switch off automatic mode, press ☆.

Setting the hood lighting

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

Requirement: The function is assigned to Favorite button.

1. To switch the lighting on, press ☆.
2. To switch the lighting off, press ☆ again.

10.2 Overview of the hood control settings

In the basic settings for your cooktop, you can adjust the behavior of your extractor hood depending on whether the cooktop or individual cooking zones are switched on or off. This varies depending on the extractor hood model. If you cannot find these settings for your cooktop, check the settings for the extractor hood in the Home Connect® app to configure the connection. The display shows this setting only when the appliance has been connected to the extractor hood.

Display	Setting	Value
c18	Setting for whether and how the fan switches on automatically.	Automatic fan switch-on 0 – Switched off. The extractor hood must be switched on manually, if required. 1 – Switched on in manual mode. The extractor hood is switched on at a specified setting when a cooking zone is switched on. 2[1] – Switched on in automatic mode. In automatic mode, the extractor hood switches itself on when one of the cooking zones is switched on.
c20	Setting for whether and how the fan is to run on after switching off the cooktop.	Fan run-on 0 – Fan switches off when the cooktop is switched off 1 – Switched on with standard fan run-on 2 – No change to the settings 3[1] – Switched on in automatic mode
c21	The lighting switches itself on when you switch on the cooktop.	Switching the lighting on automatically 0 – Switched off 1[1] – Switched on
c22	The lighting switches itself off when the cooktop is switched off.	Switching the lighting off automatically 0[1] – Switched off 1 – Switched on

11 Cleaning and maintenance

Note: The Statement of Limited Product Warranty covers defects in materials and workmanship. Cleaning and maintenance is not covered by the warranty and a charge will apply. See the Statement of Limited Product Warranty for more details.

11.1 General cleaning instructions

Observe the following instructions to prevent injury.

⚠ WARNING

Clean Cooktop With Caution.

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

[1] Factory setting

⚠ WARNING
The blade of the glass scraper is extremely sharp.
You can cut yourself.
- ▸ Replace the blade immediately, when you see any imperfections.
- ▸ Follow the manufacturer's instructions.

11.2 Cleaning agents

You can obtain suitable cleaning agents and glass scrapers from Customer Service, the online shop or a retailer.

NOTICE
Unsuitable cleaning agents may damage the surfaces of the appliance.
- ▸ Never use unsuitable cleaning agents.
- ▸ Do not use cleaning agents while the cooktop is still hot. This may cause stains on the surface.

Unsuitable cleaning agents
- Undiluted detergent
- Detergent intended for dishwashers
- Abrasive cleaners
- Aggressive cleaning agents such as oven spray or stain remover
- Abrasive sponges
- High-pressure or steam jet cleaners

11.3 Cleaning the cooktop

Clean the cooktop after every use to stop cooking residues from getting burnt on.

Requirement: The cooktop must be cold. Do not allow the cooktop to cool down if it has sugar stains, rice starch, plastic or aluminum foil on it.
1. Remove heavy soiling using a glass scraper.
2. Clean the cooktop with a cleaning agent for glass ceramic.
   Follow the cleaning instructions on the packaging of the cleaning agent.

   Tips
   - You can achieve good cleaning results using a special sponge for glass ceramic.
   - If you keep the base of the cookware clean, the cooktop surface remains in a good condition.

11.4 Cleaning the cooktop frame

Clean the cooktop frame if it is dirty or stained after use.

Note: Do not use a glass scraper.

1. Clean using warm soapy water and a soft cloth. Wash new sponge cloths thoroughly before use.
2. Dry with a soft cloth.

12 Troubleshooting

You can eliminate minor issues on your appliance yourself. Please read the information on eliminating issues before contacting Customer Service. This may avoid unnecessary repair visits.

⚠ WARNING
To avoid risk of injury from improper repairs, observe the following.
- ▸ Only qualified technicians or authorized service providers should perform repairs.
- ▸ If the power cord of this appliance becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service, or an authorized service provider in order to prevent injury.
- ▸ Only genuine spare parts may be used to repair the appliance.
- ▸ If the appliance has an issue, call Customer Service.

12.1 Warnings

Notes
- If *E* or *F* appears in the displays, press and hold the sensor for the respective cooking zone and read the fault code.
- If the fault code is not listed in the table, disconnect the cooktop from the power supply and wait 30 seconds before reconnecting it. If this display appears again, contact customer service and specify the exact fault code.
- If an error occurs, the appliance does not switch to standby mode.
- In order to protect the appliance's electronic parts from overheating or surge currents, the cooktop may temporarily reduce the power level.

12.2 Information on the display panel

Fault	Cause and troubleshooting
Displays do not light up.	The power supply has been disconnected. ▸ Use other electrical appliances to check whether there has been a power failure.
	The appliance has not been connected as shown in the circuit diagram. ▸ Connect the appliance in accordance with the circuit diagram.
	Electronics fault ▸ If you are unable to rectify the fault, inform technical customer service.
The displays flash.	The control panel is damp or an object is covering it. ▸ Dry the control panel or remove the object.

Fault	Cause and troubleshooting
F2, F 4, E 7015, E 8207, E 8208	The electronics have overheated, and one or all of the cooking zones have been switched off. ▸ Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Then touch any button on the control panel.
F5 + power level and signal tone	There is hot cookware in the vicinity of the control panel. This may cause the electronics to overheat. ▸ Remove the cookware. The error display goes out shortly afterwards. You can continue cooking.
F5 and signal tone	There is hot cookware in the vicinity of the control panel. The cooking zone has been switched off to protect the electronics. ▸ Remove the cookware. Wait a few seconds. Press any button. When the error display goes out, you can continue cooking.
F1/F6	The cooking zone has overheated and has been switched off to protect the work surface. ▸ Wait until the electronics have cooled down sufficiently before switching the cooking zone back on.
F8	The cooking zone has been operating continuously for an extended period. ▸ Individual safety shut-off is switched on. Touch any button to switch off the display so that you can set the cooking zone.
E 9000/E9010	The operating voltage is incorrect and outside of the normal operating range. ▸ Contact your energy provider.
U400/E9011	The cooktop is not connected correctly. ▸ Disconnect the cooktop from the mains power supply. Connect the cooktop in accordance with the circuit diagram.
d E	Demo mode is activated. ▸ Switch off demo mode in the basic settings.
Home Connect® is not working properly.	Various causes are possible. ▸ Go to *www.home-connect.com*.
The hood control is not working properly.	The hood control functions do not switch on. ▸ Resetting and re-pairing the settings of the Wi-Fi home network
Animations on the 000 displays	In certain circumstances, the cooktop can perform self-maintenance tasks, e.g. a firmware update, optimization, or troubleshooting. ▸ Wait until the process is complete and only then switch the cooktop on.

12.3 Normal noises from your appliance

An induction cooktop may sometimes cause noises or vibrations, such as buzzing, crackling, hissing noises, fan noises, or rhythmic noises.

12.4 Cookware test

The quality of the cookware has a major influence on the speed and the result of the cooking process.
You can use this function to test the quality of the cookware.
Before the test, ensure that the diameter of the cookware base corresponds to the diameter of the cooking zone being used.
Access is via the basic settings. →*Page 14*

Running Cookware test

1. At room temperature, place the cookware with approximately 1 cup (200 ml) of water in the center of the cooking zone that best fits the base of the cookware in terms of size.
2. Call up the basic settings and select c12.
3. Touch the settings area. u flashes in the cooking zones.

✔ The function is switched on.
✔ After 10 seconds, the result appears in the cooking zone displays.

Checking the result

You can see what the result means for the quality and speed of the cooking process in the following table.

Result	
0	The cookware is not suitable for the cooking zone and therefore does not heat up.
1	The cookware is taking longer to heat up than expected and cooking is not progressing as well as it ought to.
2	The cookware is heating up correctly and cooking is progressing well.

Note: If you have any unfavorable results, reposition the cookware on a smaller cooking zone, if available.

To reactivate this function, touch the settings area.

13 Disposal

13.1 Disposal of your old appliance

Environmentally compatible disposal allows valuable raw materials to be recycled.

- Dispose of the appliance in an environmentally responsible manner.
  Information about current disposal methods can be obtained from your specialist dealer or local authority.

14 Customer Service

With any warranty repair, we will make sure your appliance is repaired by an authorized service provider using genuine replacement parts. We use only genuine replacement parts for all repairs.
You can obtain function-relevant and storable genuine spare parts from our Customer Service for up to 15 years from the date on which your appliance was placed on the market.
For more information, please contact our Customer Service team.
Detailed information on the warranty period and terms of warranty can be found in the Statement of Limited Product Warranty, from your retailer, or on our website.
USA:
1-800-735-4328
www.thermador.com/support
www.thermador.com/us/accessories
CA:
1-800-735-4328
www.thermador.ca
www.thermador.ca/en/support/filters-cleaners-accessories
For assistance with connecting to Home Connect®, you can also view instructions here:
www.home-connect.com/us/en/help-support/set-up

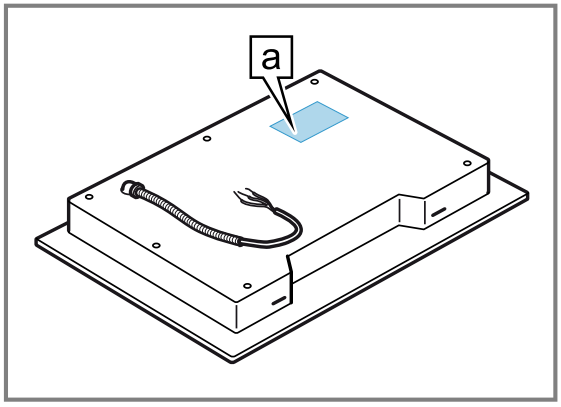
14.1 Model number (E-Nr.), production number (FD) and consecutive numbering (Z-Nr.)

You can find the model number (E-Nr.), the production number (FD) and the consecutive numbering (Z-Nr.) on the appliance's rating plate.

The model number (E-Nr.) can also be found on the glass ceramic. You can also display the customer service index (KI) and the production number (FD) in the Basic settings →*Page 14*.
Making a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number will enable you to find them again quickly.

14.2 Rating plate location

You can find the rating plate of your appliance:
- On the underside of the appliance.
- in the appliance pass
- You can also check the Customer Service Index (CSI) and the FD number in the basic settings.



a Rating plate

15 Information regarding Free and Open Source Software

This product includes software components that are licensed by the copyright holders as free or open source software.
The applicable license information is stored on your home appliance. You can also access the applicable license information via your Home Connect® app: "Profile -> Legal information -> License Information". You can also download the license information on the brand product website. (Please search on the product website for your appliance model and additional documents). Alternatively, you can request the relevant information from ossrequest@bshg.com or BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, 81739 Munich, Germany.
The relevant source code will be made available to you on request.
Please send your request to ossrequest@bshg.com or BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str.34, 81739 Munich, Germany.
Subject: „OSSREQUEST“
The cost of performing your request will be charged to you. This offer is valid for three years from the date of purchase or at least as long as we offer support and spare parts for the relevant appliance.

16 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

16.1 What this warranty covers & Who it applies to

The limited warranty provided by BSH Home Appliances (“Thermador“) in this Statement of Limited Product Warranty applies only to the Thermador appliance sold to you (“Product“), provided that the Product was purchased:

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

The warranties stated herein apply to the original purchaser of the product warranted herein and to each succeeding owner of the product purchased for ordinary home use during the term of the warranty.
Please make sure to register your Product; while not necessary to effectuate warranty coverage, it is the best way for Thermador to notify you in the unlikely event of a safety notice or product recall.

16.2 How long the warranty lasts

Thermador warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of seven hundred and thirty (730) days from the date of the original delivery. The foregoing timeline begins to run upon the date of original delivery, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever. This Product is also warranted to be free from **cosmetic** defects in material and workmanship (such as scratches of stainless steel, paint/porcelain blemishes, chips, dents, or other damage to the finish) of the Product, for a period of sixty (60) days from the date of delivery or closing date for new construction. This **cosmetic** warranty excludes slight color variations due to inherent differences in painted and porcelain parts, as well as differences caused by kitchen lighting, product location, or other similar factors. This **cosmetic** warranty specifically excludes any display, floor, “As Is”, or “B” stock appliances.

16.3 Repair/replace as your exclusive remedy

During this warranty period, Thermador or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then Thermador will replace your Product (upgraded models may be available to you, in Thermador's sole discretion, for an additional charge). Nothing in this warranty requires damaged or defective parts to be replaced with parts of a different type or design than the original part. All removed parts and components shall become the property of Thermador at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. Thermador's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a Thermador authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, Thermador highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use a non-authorized service provider; Thermador will have no responsibility or liability for damage resulting from repairs or work performed by a non-authorized service provider. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on Thermador products, and who possess, in Thermador's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are not agents, partners, affiliates or representatives of Thermador). Nevertheless, taking your product to be serviced by a repair shop that is not affiliated with or an authorized dealer of Thermador will not void this warranty. Also, using third-party parts will not void this warranty. Notwithstanding the foregoing, Thermador will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, Thermador would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call. Further, to the extent you have installed the Product in a difficult-to-access location or have otherwise installed temporary or permanent fixtures that create barriers to accessing or removing the Product, Thermador will not incur any liability for, or have responsibility, for work or costs associated with moving the Product or otherwise creating access to the Product in order to repair or replace it. All such costs shall be your sole responsibility.

16.4 Out of warranty product

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

16.5 Warranty exclusions

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

- Use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels).

- Any party's willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tampering, failure to follow operating instructions, mishandling, unauthorized service (including selfperformed "fixing" or exploration of the appliance's internal workings).
- Adjustment, alteration or modification of any kind.
- A failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations.
- Ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product.
- Any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God.
- Service calls to correct the installation of your Product, to instruct you how to use your Product, to replace house fuses or correct house wiring or plumbing.
- Removal and replacement of trim or decorative panels that interfere with servicing the Product.
- Damage or defects caused by labor or parts installed by any non-authorized service provider, unless approved by Thermador before service is performed.

In no event shall Thermador have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are Products, on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses.
TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITIVELY CAUSED EXCLUSIVELY BY THERMADOR, OR OTHERWISE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, AND SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.
No attempt to alter, modify or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

16.6 Obtaining warranty service

To obtain warranty service for your product, you should contact Thermador Customer Support at 1-800-735-4328 to schedule a repair.

16.7 Product information

For handy reference, copy the information below from the rating plate. Keep your invoice and/or delivery documents for warranty validation.

Model number (E-Nr.)	
Production number (FD)	
Date of delivery	

Vous pouvez trouver d'autres informations et explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de titre.



Table des matières

1 IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ 25
1.1 Définitions des termes de sécurité 25
1.2 Indications générales 25
1.3 Restrictions au cercle d'utilisateurs 25
1.4 Utilisation sécuritaire 25
1.5 Sécurité des enfants 28
1.6 Interférence électromagnétique 28
1.7 Installation et entretien appropriés 29
1.8 Mises en garde conformément à la proposition 65 de l'État de Californie 29

2 Prévenir les dommages matériels 30
2.1 Vue d'ensemble des types de dommages les plus courants 30

3 Protection de l'environnement et économies 30
3.1 Mise au rebut de l'emballage 30
3.2 Économiser de l'énergie 30

4 Ustensiles adaptés 31
4.1 Dimensions et propriétés des ustensiles 31

5 Description de l'appareil 32
5.1 Panneau de commande 32
5.2 Distribution des zones de cuisson 32
5.3 Zone de cuisson 32
5.4 Témoin de chaleur résiduelle 32

6 Avant la première utilisation 33
6.1 Nettoyage initial 33
6.2 Cuisson à induction 33
6.3 Ustensile de cuisson 33
6.4 Configuration de Home Connect 33

7 Mise à jour logicielle 33

8 Fonctionnement 33
8.1 Allumer la table de cuisson 33
8.2 Éteignez la table de cuisson 33
8.3 Réglage du niveau de puissance des zones de cuisson 33
8.4 Paramètres de cuisson recommandés 34
8.5 Touche Favoris 34
8.6 minuterie de cuisine 35
8.7 PowerBoost® 35
8.8 PanBoost® [1] 35
8.9 Fonction maintien au chaud [1] 36
8.10 CookSmart® 36
8.11 Verrouillage du panneau 37
8.12 Pause 38
8.13 Réglages de base 38
8.14 Limitation de puissance 39

9 Home Connect® 39
9.1 Configurer l'application Home Connect® 40
9.2 Configurer Home Connect® 40
9.3 Symbole WLAN 40
9.4 Ajouter ou enlever un réseau domestique Wi-Fi 40
9.5 Modifiez les réglages via l'appli Home Connect® 40
9.6 Activer la détection du Bluetooth® [1] 40
9.7 Mise à jour logicielle 41
9.8 Diagnostic à distance 41
9.9 Protection des données 41

10 Table cuisson - Synchronisation de la hotte ... 41
10.1 Commande de la hotte aspirante via la table de cuisson 41
10.2 Aperçu des réglages de la commande de la hotte 42

11 Nettoyage et entretien 42
11.1 Instructions générales de nettoyage 42
11.2 Produits de nettoyage 43
11.3 Nettoyage de la table de cuisson 43
11.4 Nettoyage du cadre de la table de cuisson 43

12 Dépannage 43
12.1 Avertissements 44
12.2 Informations sur le panneau d'affichage 44
12.3 Bruits normaux de votre appareil 45
12.4 Test d'ustensiles 45

13 Élimination 45
13.1 Éliminer un appareil usagé 45

14 Service à la clientèle 45
14.1 Numéro de modèle (E-Nr.), numéro de fabrication (FD) et numéro de comptage (Z-Nr.) 46
14.2 Emplacement de la plaque signalétique 46

15 Informations sur le logiciel libre 46

16 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT 46
16.1 Couverture de la garantie limitée 46
16.2 Durée de la garantie 46
16.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif 47
16.4 Produit hors garantie 47
16.5 Exclusions de garantie 47
16.6 Obtention du service de garantie 48
16.7 Information sur le produit 48

Recursos y ayuda en línea en español 49

[1] Disponible selon la version du logiciel. Vous trouverez de plus amples informations sur la disponibilité sur le site Web.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures corporelles lorsque vous utilisez l'appareil, suivez les précautions de base, et notamment les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Définitions des termes de sécurité

Vous trouverez ici des explications sur les mots de signalisation de sécurité utilisés dans ce manuel.

⚠ AVERTISSEMENT
Signale un risque de mort ou de blessure grave si l'avertissement n'est pas respecté.

⚠ MISE EN GARDE
Signale un risque de blessures mineures ou modérées si l'avertissement n'est pas respecté.

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

Remarque : Ceci vous signale des informations importantes.

1.2 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez les notices, la carte de l'appareil ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.3 Restrictions au cercle d'utilisateurs

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à moins qu'elles n'aient été informées de la manière d'utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
Ne permettez jamais aux enfants de jouer avec l'appareil.
Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires par des personnes qualifiées.
Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

1.4 Utilisation sécuritaire

AVERTISSEMENT
Lorsqu'il est correctement entretenu, votre nouvel appareil a été conçu pour être sûr et fiable.
- ▶ Lisez toutes les instructions attentivement avant l'utilisation. Ces consignes réduiront le risque de brûlure, d'électrocution, d'incendie et de blessure pour les personnes utilisant l'appareil.
- ▶ Lorsque vous utilisez des appareils électroménagers, il importe de suivre les précautions de sécurité de base, y compris celles indiquées dans les pages suivantes.

AVERTISSEMENT
Lors de la cuisson des aliments, de petites quantités de certains sous-produits, tels que des particules / de la suie, peuvent être libérés. Pour minimiser l'exposition à ces substances :
- ▶ Assurez-vous d'avoir toujours une ventilation adéquate en utilisant un ventilateur approprié ou une hotte avec une évacuation vers l'extérieur et/ou une fenêtre ouverte.
- ▶ Faites toujours fonctionner l'appareil en suivant les consignes de ce manuel.

AVERTISSEMENT
Les matériaux surchauffés peuvent provoquer un incendie ou des brûlures et peuvent produire des émanations ou fumées potentiellement dangereuses.
- ▶ Pour éviter une surchauffe, allumez la hotte lorsque vous chauffez des graisses ou faites frire quelque chose en utilisant des paramètres de température moyen à haut.
- ▶ Évitez de chauffer des casseroles et des poêles vides.
- ▶ Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec.
- ▶ Ne laissez pas du papier d'aluminium, du plastique, du papier ou du tissu entrer en contact avec un élément chaud, un brûleur ou une grille.

AVERTISSEMENT
Pour éviter tout risque d'incendie, ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est utilisée. La cuisson sans surveillance peut entraîner des risques d'incendie, des dommages matériels et des blessures. Surveillez toujours la cuisson, en particulier lorsque vous utilisez une chaleur élevée avec des huiles et des graisses. Les débordements peuvent provoquer de la fumée et des résidus de graisses qui peuvent s'enflammer.

AVERTISSEMENT
Un incendie pourrait se produire pendant la cuisson.
- ▶ Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.
- ▶ Prière d'avoir à portée de main un extincteur d'incendie en bon état de marche, placé visiblement près de l'appareil électroménager et facile d'accès.

Si la table de cuisson est près d'une fenêtre, d'une ventilation à air forcé ou d'un ventilateur, assurez-vous que les matériaux inflammables tels que les couvre-fenêtres ne soufflent pas sur ou près des brûleurs ou des éléments chauffants. Ils pourraient prendre feu.
Les incendies de cuisson peuvent se propager s'ils ne s'éteignent pas correctement.
- ▶ Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson.

AVERTISSEMENT
POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'UN FEU DE GRAISSE
- ▶ Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des réglages élevés - Les débordements provoquent de la fumée et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer. Chauffez l'huile lentement à feu doux ou moyen.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- Mettez toujours la hotte en marche lorsque vous cuisinez à feu vif ou lorsque vous flambez des aliments (c.-à-d. Crêpes Suzette, cerise Jubilee, bœuf au poivre flambé).
- Nettoyez régulièrement les ventilateurs. Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur le ventilateur ou sur le filtre.
- Utilisez une taille de casserole appropriée. Toujours utiliser des ustensiles de cuisson adaptés à la taille de l'élément de surface.
- Ne flambez jamais sous la hotte aspirante et ne travaillez jamais avec une flamme nue. Une hotte aspirante en marche aspire les flammes dans le filtre. Les dépôts de graisse sur les filtre risquent alors de s'enflammer!

AVERTISSEMENT
Des flammes peuvent être aspirées dans le système de ventilation.
- Dans la mesure du possible, ne mettez pas en marche le système de ventilation pendant un feu de table de cuisson. Toutefois, ne passez pas la main à travers le feu pour l'éteindre.

Les poignées des ustensiles de cuisine doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur les unités de surface adjacentes.
- Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversements dus à un contact involontaire avec l'ustensiles de cuisine, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de manière à ce qu'il soit tourné vers l'intérieur et ne dépasse pas les unités de surface adjacentes.Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversements dus à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensiles de cuisine doit être positionnée de manière à ce qu'il soit tourné vers l'intérieur et ne dépasse pas les unités de surface adjacentes.

Portez des vêtements appropriés.
Les vêtements amples ou suspendus, tels que les cravates, les foulards, les bijoux ou les manches pendantes, ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.
- Attachez les cheveux longs pour qu'ils ne pendent pas.
- Fixez tous les vêtements amples, etc. avant de commencer.

Utilisez la bonne taille de casserole - Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de différentes tailles.
- Sélectionnez des ustensiles de cuisine à fond plat suffisamment grand pour couvrir la zone de cuisson de l'unité de surface.
- L'utilisation d'ustensiles de cuisine sous-dimensionnés exposera une partie de la zone de cuisson à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Une bonne relation entre les ustensiles de cuisine et la zone de cuisson améliorera également l'efficacité.

Les commandes peuvent être actionnées involontairement par des déversements recouvrant le panneau de commande.
- N'utilisez jamais l'appareil si des liquides ou des aliments se sont renversés autour du panneau de commande.
- Éteignez toujours la table de cuisson et séchez le panneau de commande.

Les débordements peuvent provoquer de la fumée et certains aliments et huiles peuvent prendre feu s'ils sont laissés sur des réglages de température élevée.
- Lorsque vous utilisez une minuterie, surveillez toujours la table de cuisson.
- Ne laissez rien bouillir ou brûler.

AVERTISSEMENT
Un capteur de friture qui ne fonctionne pas correctement pourrait entraîner une surchauffe causant de la fumée ou un feu ou encore des dommages à la casserole.
LORS DE LA CUISSON AVEC LA FONCTION CAPTEUR DE FRITURE, RESPECTEZ CE QUI SUIT
- Utilisez toujours une poêle à frire à capteur.
- Placez toujours la casserole au centre de la zone de cuisson.
- Ne couvrez pas la casserole.
- Ne laissez jamais de graisse ou d'huile chaude sans surveillance.

AVERTISSEMENT
Si la table de cuisson s'éteint automatiquement et ne peut plus être utilisée, elle peut se rallumer involontairement ultérieurement.
- Coupez le disjoncteur ou le fusible du panneau électrique.
- Contactez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide.

MISE EN GARDE
Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson à court terme doit être supervisé en continu.

AVERTISSEMENT
Pour éviter tout risque d'incendie, ne stockez pas d'articles sur les surfaces de cuisson.
Si des vêtements ou des cheveux s'enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.
N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse.
- Étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à sec chimique ou à mousse.

AVERTISSEMENT
Utiliser seulement des maniques sèches - Des maniques mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent entraîner en brûlures de vapeur.
- Ne laissez pas les maniques toucher les éléments chauffants chauds.
- N'utilisez pas de serviette ou autre chiffon volumineux.

L'huile chaude peut causer des brûlures et des blessures extrêmes.
- Utiliser les réglages de température élevée sur la table de cuisson, seulement si nécessaire.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- Pour éviter les bouillons et les éclaboussures, chauffer l'huile lentement à une température qui ne dépasse pas le réglage faible-moyen.
- Ne jamais déplacer un récipient rempli d'huile chaude, surtout une friteuse. Attendre qu'elle refroidisse.

Les déversements d'aliments chauds peuvent provoquer des brûlures.

- Tenir la poignée de la casserole en mélangeant ou en retournant l'aliment. Cela aide à prévenir les éclaboussures et les mouvements de la casserole.

NE PAS TOUCHER LES UNITÉS DE SURFACE OU LES ZONES À PROXIMITÉ DES UNITÉS. Les éléments de surface peuvent être chauds, même s'ils sont foncés. Les zones à proximité des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements, les maniques ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface ou les zones proches des unités avant d'avoir suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces zones se trouvent la table de cuisson et les zones faisant face à la table de cuisson.

AVERTISSEMENT
Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

AVERTISSEMENT
Nettoyez la table de cuisson avec prudence.

- Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à ne pas brûler à la vapeur.
- Certains nettoyants dégagent des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Ne pas nettoyer l'appareil pendant qu'il est encore chaud.

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

- Gardez la table de cuisson propre et ne stockez pas d'objets sur les zones de cuisson.

AVERTISSEMENT
Stockage dans ou sur l'appareil - L'utilisation de produits chimiques corrosifs dans le chauffage ou le nettoyage endommagera l'appareil et pourrait entraîner des blessures.

- Les matériaux inflammables, les produits chimiques corrosifs, les vapeurs ou les produits non alimentaires ne doivent pas être stockés ou utilisés dans un four ou sur ou près des unités de surface.
- L'appareil est spécialement conçu pour être utilisé lors du chauffage ou de la cuisson des aliments.

Cet appareil électroménager est conçu uniquement pour un usage domestique habituel. Il n'est pas approuvé pour une utilisation en extérieur. Consultez l'énoncé de garantie limitée de produit. Pour toute question, veiller à communiquer avec le fabricant.

AVERTISSEMENT
L'utilisation de cet appareil autrement que pour son utilisation prévue peut provoquer un incendie ou des blessures corporelles.

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, comme décrit dans ce manuel.
- N'utilisez JAMAIS vos appareils comme appareil de chauffage pour réchauffer ou chauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil pour le stockage.

AVERTISSEMENT
POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURE AUX PERSONNES EN CAS D'INCENDIE DE GRAISSE, RESPECTEZ CE QUI SUIT.

- FLAMMES PLUS DOUCES avec un ajustement serré du couvercle, plaque à biscuits ou plateau métallique, puis éteignez le brûleur. FAIRE ATTENTION AUX BRÛLURES. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUEZ ET APPELEZ LE SERVICE D'INCENDIE.
- NE JAMAIS SOULEVER UNE POÊLE EN FLAMMES - Vous pourriez vous brûler.
- NE PAS UTILISER D'EAU, y compris des torchons ou des serviettes mouillés, cela provoquerait une violente explosion de vapeur.
- Utilisez un extincteur UNIQUEMENT si :
  - Vous savez que vous avez un extincteur de classe ABC, et vous savez déjà comment le faire fonctionner.
  - L'incendie est petit et contenu dans la zone où il a commencé.
  - Si vous avez appelé les pompiers.
  - Vous pouvez combattre l'incendie en gardant le dos tourné vers la sortie.

AVERTISSEMENT
Ne chauffez pas et ne réchauffez pas des récipients non ouverts.
L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.
Le liquide entre la base de pot et la table de cuisson peut augmenter la pression de vapeur. Cela pourrait faire sauter le pot soudainement et causer des blessures.

- Gardez toujours la table de cuisson et les bases des casseroles sèches.

Lors de la cuisson au bain-marie, la table de cuisson et le récipient de cuisson peuvent se fissurer en raison d'une surchauffe.

- Le plat de cuisson du bain-marie ne peut entrer en contact direct avec le fond de la casserole remplie d'eau chaude.
- N'utiliser que des ustensiles de cuisson résistants à la chaleur.

Des blessures et des dommages à l'appareil peuvent survenir si les éléments de commande ne sont pas utilisés correctement.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT
L'humidité qui pénètre peut occasionner une électrocution.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Pour éviter tout risque de blessure dû à un appareil ou à un cordon d'alimentation endommagé, observez ce qui suit.
- ▶ Ne mettez pas l'appareil sous tension si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé. Cela pourrait causer des blessures.
- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Si la surface est fissurée, vous devez éteindre l'appareil afin d'éviter un éventuel choc électrique. Pour ce faire, éteignez l'appareil via le disjoncteur dans le panneau des disjoncteurs plutôt qu'au niveau de l'interrupteur principal.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, coupez immédiatement le disjoncteur dans le boîtier du disjoncteur.
- ▶ Communiquer avec le service à la clientèle. →*Page 45*
- ▶ Les réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par un prestataire de services agréés.

AVERTISSEMENT
Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

AVERTISSEMENT
Ne pas cuire sur une surface de cuisson cassée - Si la surface de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique.
- ▶ Contactez immédiatement un fournisseur de services agréé.

1.5 Sécurité des enfants

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à moins qu'elles n'aient été informées de la manière d'utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires par des personnes qualifiées.
Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

AVERTISSEMENT
Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil électroménager à moins d'être étroitement surveillés par un adulte.
- ▶ Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à un endroit où un appareil électroménager est utilisé. Ils ne doivent jamais jouer à proximité, que l'appareil soit utilisé ou non.

Ne pas laisser quiconque monter, se tenir debout, se pencher, s'asseoir ou se suspendre sur une partie quelconque de l'appareil électroménager, principalement une porte, un tiroir chauffant ou un tiroir de rangement.
- ▶ Cela peut endommager l'appareil et l'appareil peut basculer et provoquer des blessures graves.

Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

MISE EN GARDE
Ne rangez pas d'articles d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus d'un appareil ou sur la protection arrière d'un appareil.
Les enfants qui essaient de monter sur un appareil électroménager pour atteindre ces articles pourraient être gravement blessés.
Ne laissez pas les enfants seuls.
- ▶ Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à un endroit où un appareil électroménager est utilisé.
- ▶ Les enfants ne doivent jamais s'asseoir ou rester debout sur une partie quelconque de l'appareil.

AVERTISSEMENT
Pour éviter tout risque d'étouffement :
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec le matériel d'emballage.

1.6 Interférence électromagnétique

AVERTISSEMENT
Cette table de cuisson à induction génère et utilise de l'énergie à fréquence ISM qui chauffe les casseroles en utilisant un champ électromagnétique. Elle a été testée et est conforme avec la partie 18 des règlements FCC régissant les appareils ISM. Cette table de cuisson est conforme aux exigences FCC visant à réduire la perturbation des autres dispositifs dans des installations résidentielles. Les tables de cuisson à induction peuvent perturber la réception radio et télévision. En cas d'interférence, l'utilisateur doit essayer de corriger l'interférence en
- ▶ Relocalisant l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
- ▶ Augmentant la distance entre la table de cuisson et le récepteur.
- ▶ Branchant le récepteur à une prise différente de celle du récepteur.
- ▶ C'est à l'utilisateur qu'il incombe de corriger toute perturbation.

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

1.7 Installation et entretien appropriés

AVERTISSEMENT
En cas de dysfonctionnement, il peut s'avérer nécessaire de couper l'alimentation.
- Demandez à l'installateur de vous montrer le disjoncteur ou le fusible. Identifiez sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

Pour éviter les risques d'électrocution, avant de réparer l'appareil, coupez l'alimentation au niveau du panneau de service et verrouillez le panneau pour éviter que l'alimentation ne soit accidentellement activée.
Installation correcte - Une installation ou une mise à la terre incorrecte peut provoquer un choc électrique.
- L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Raccordez l'appareil uniquement à une prise de courant correctement mise à la terre.
- Reportez-vous aux instructions d'installation pour plus de détails.

Entretien par l'utilisateur - Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.
- Tous les autres services doivent être référés à un fournisseur de services agréé.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son fournisseur de services agréé ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter tout danger.

MISE EN GARDE
TLa table de cuisson est équipée d'un ventilateur de refroidissement sur sa face inférieure.
Des matériaux peuvent être aspirés dans le ventilateur et compromettre le refroidissement de l'appareil ou endommager le ventilateur.
- Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un tiroir, le tiroir ne doit contenir aucun objet ni papier.
- Il doit y avoir une distance minimale de ¾ po (20 mm) entre le contenu du tiroir et l'entrée du ventilateur.

AVERTISSEMENT
Les dysfonctionnements peuvent provoquer des blessures.
- Ne pas utiliser cet appareil électroménager s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Contactez un prestataire de services agréé.

1.8 Mises en garde conformément à la proposition 65 de l'État de Californie

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

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

⚠ AVERTISSEMENT
Cancer et dommages à la reproduction -
www.P65Warnings.ca.gov



2 Prévenir les dommages matériels

AVIS

Les plats de cuisson dont le dessous est rugueux peuvent rayer la surface en vitrocéramique.

- Vérifiez le fond de l'ustensile avant de le poser.

Du sel, du sucre ou des grains de sable rayent la surface de la vitrocéramique.

- Ne jamais utiliser la table de cuisson comme surface de travail ou pour y déposer des objets.

La surchauffe peut endommager la batterie de cuisine.

- Ne chauffez pas de casseroles ou poêles vides.

Les ustensiles de cuisson chauds peuvent provoquer une surchauffe des composants électroniques.

- Ne posez jamais de poêles et de casseroles chaudes sur le panneau de commande ou le cadre de la table de cuisson.

Lorsque des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent l'endommager.

- Ne laissez pas d'objets durs ou pointus tomber sur la table de cuisson.

Le papier d'aluminium et le plastique fondent sur les zones de cuisson chaudes.

- Ne laissez pas de papier d'aluminium ou de plastique entrer en contact avec les zones de cuisson chaudes.
- N'utilisez pas de film protecteur pour table de cuisson.

Des agents de nettoyage inappropriés peuvent provoquer des décolorations métalliques chatoyantes sur la surface vitrocéramique.

- Reportez-vous aux recommandations de nettoyage de ce manuel.
  → *"Nettoyage et entretien", Page 42*

2.1 Vue d'ensemble des types de dommages les plus courants

Vous trouverez ici un aperçu des types de dommages les plus courants et des suggestions pour les éviter.

Taches

Cause	Comment éviter
Éclaboussure de nourriture	Retirez immédiatement les éclaboussures de nourriture à l'aide d'un grattoir à verre.
Produits de nettoyage inappropriés	Utilisez des agents de nettoyage adaptés aux tables de cuisson en vitrocéramique.

Rayures

Cause	Comment éviter
Sel, sucre et sable	N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou espace de rangement.
Ustensiles de cuisine à fond rugueux	Vérifiez la batterie de cuisine.

Décolorations

Cause	Comment éviter
Produits de nettoyage inappropriés	Utilisez des agents de nettoyage adaptés aux tables de cuisson en vitrocéramique.
Abrasion de casserole (par ex. Aluminium)	Soulevez les casseroles et les poêles lorsque vous les déplacez.

Cloques

Cause	Comment éviter
Sucre, aliment à haute teneur en sucre	Retirez immédiatement les éclaboussures de nourriture à l'aide d'un grattoir à verre.

3 Protection de l'environnement et économies

3.1 Mise au rebut de l’emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.

- Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matières.

3.2 Économiser de l’énergie

Si vous suivez ces conseils, votre appareil consomme moins d'énergie.

Choisissez des ustensiles de cuisine dont le diamètre de base correspond à la zone de cuisson. Centrez la casserole sur la zone de cuisson.
Conseil : Pour les poêles à frire, les fabricants d'ustensiles de cuisine indiquent généralement le diamètre supérieur de la batterie de cuisine. Le diamètre de la base de la casserole est généralement plus petit.

- ✔ L'énergie est destinée à la batterie de cuisine.
- ✔ Si vous utilisez des ustensiles de cuisine trop petits, vous gaspillez de l'énergie. Si la batterie de cuisine est trop grande, beaucoup d'énergie est utilisée pour chauffer la batterie de cuisine.

Fermez la casserole avec un couvercle approprié.

- ✔ Cuire sans couvercle consomme plus d'énergie.

Ne soulevez le couvercle que si nécessaire.

- ✔ Si vous soulevez le couvercle, beaucoup d'énergie peut s'échapper.

Utilisez un couvercle en verre.

- ✔ Si vous utilisez un couvercle en verre, vous pouvez regarder à l'intérieur de l'ustensile sans soulever le couvercle.

Utiliser des ustensiles de cuisson à base solide plate.
- ✔ Les bases incurvées des ustensiles de cuisine augmentent la consommation d'énergie.

Utilisez une taille d'ustensile qui correspond à la quantité d'aliments que vous souhaitez cuire.
- ✔ Les gros ustensiles de cuisine avec peu de contenu consomment beaucoup d'énergie.

Faites cuire avec un peu d'eau.
- ✔ Plus d'eau nécessite plus d'énergie pour la chauffer.

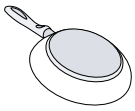
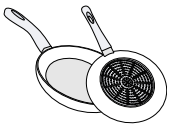
Sélectionnez un niveau de puissance inférieur dès que possible. Sélectionnez un niveau de puissance adapté pour poursuivre la cuisson.
- ✔ Pour une cuisson en cours, un niveau de puissance inférieur est suffisant.

4 Ustensiles adaptés

Les ustensiles adaptés à la cuisson par induction doivent être dotés d'une base ferromagnétique, c'est-à-dire, pouvoir être attirés par un aimant. Par ailleurs, leur base doit correspondre à la taille du foyer. Si un ustensile n'est pas détecté sur un foyer, placez-le sur le foyer de diamètre immédiatement inférieur.

4.1 Dimensions et propriétés des ustensiles

Pour pouvoir détecter correctement l'ustensile de cuisson, vous devez tenir compte de la taille et du matériau de l'ustensile de cuisson. Tous les fonds des ustensiles de cuisson doivent être parfaitement plats et lisses.
Utilisez Test d'ustensiles pour vérifier si l'ustensile de cuisson est adapté.
→ *"Test d'ustensiles", Page 45*

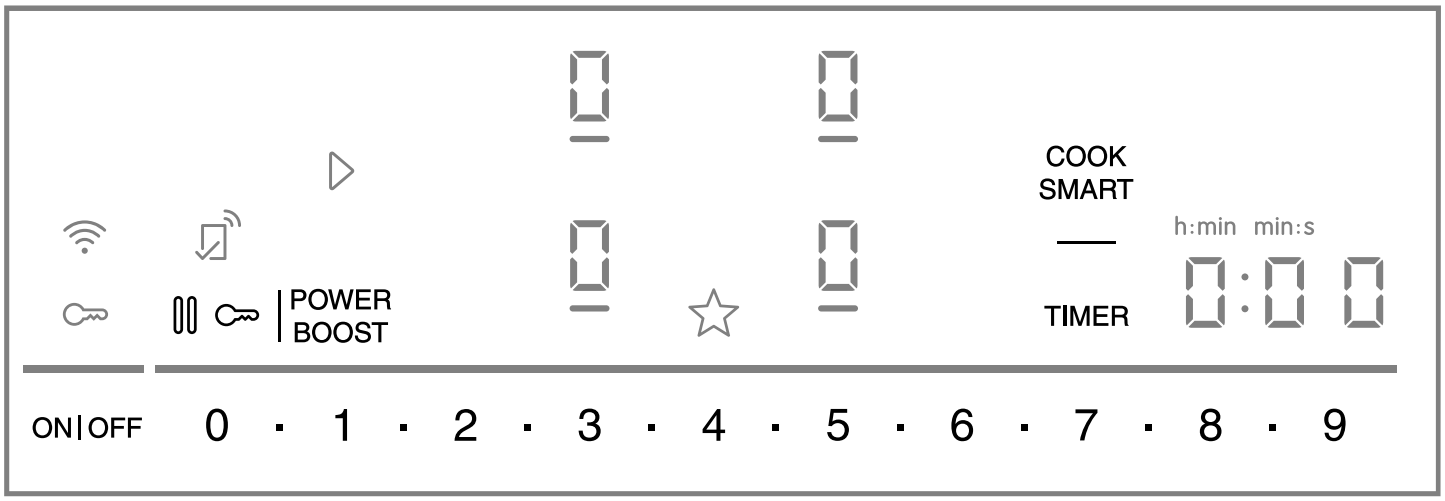
Ustensile de cuisson	Matériaux	Propriétés
Ustensiles de cuisson recommandées 	Les ustensiles de cuisson en acier inoxydable au design en sandwich qui répartissent bien la chaleur.	Ces ustensiles de cuisson répartissent la chaleur uniformément, chauffent rapidement et garantissent qu'ils peuvent être détectés facilement.
	Ustensiles de cuisson ferromagnétiques en acier émaillé, fonte ou ustensiles de cuisson spéciaux à induction en acier inoxydable.	Ces ustensiles de cuisson répartissent la chaleur uniformément, chauffent rapidement et garantissent qu'ils peuvent être détectés.
Adapté 	La base n'est pas entièrement ferromagnétique.	Si la zone ferromagnétique est plus petite que le fond de l'ustensile, seule la zone ferromagnétique chauffe. En conséquence, la chaleur n'est pas répartie uniformément.
	Fonds d'ustensiles de cuisson contenant de l'aluminium.	Ces fonds d'ustensiles de cuisson réduisent la zone ferromagnétique, ce qui signifie que moins de puissance est émise vers l'ustensile de cuisson. Ces ustensiles de cuisson peuvent ne pas être suffisamment détectés ou ne pas être détectés du tout, et donc ne chauffent pas suffisamment.
Non adapté	Ustensiles de cuisson en acier fin normal, verre, argile, cuivre ou aluminium.	

Remarques
- N'utilisez pas de plaques d'adaptation entre la table de cuisson et les ustensiles de cuisson.
- Ne faites pas chauffer d'ustensiles de cuisson vides et n'utilisez pas d'ustensiles de cuisson à fond fin, car cela peut devenir très chaud.

5 Description de l'appareil

5.1 Panneau de commande

Le bandeau de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et d'obtenir des informations sur son état de fonctionnement.



Remarques

- Gardez toujours le panneau de commande propre et sec.
- Ne placez aucun ustensile de cuisson à proximité de l'affichage ou des touches clés. L'électronique peut surchauffer.

Champs tactiles

Quand vous allumez la table de cuisson, les symboles des commandes disponibles à ce moment s'allument.

Capteur	Fonction
ON|OFF	Interrupteur principal
	Sélectionnez une zone de cuisson
0■1■2■...8■9	Zone des réglages
POWER BOOST	PowerBoost®
COOK SMART	CookSmartf®
TIMER	Fonctions de minuterie
	Verrouillage du panneau
	Pause
☆	Touche Favoris
	Connectivité

Écrans

Affichage		Fonction
		CookSmartf®
	1-9	Niveaux de puissance
		Verrouillage du panneau

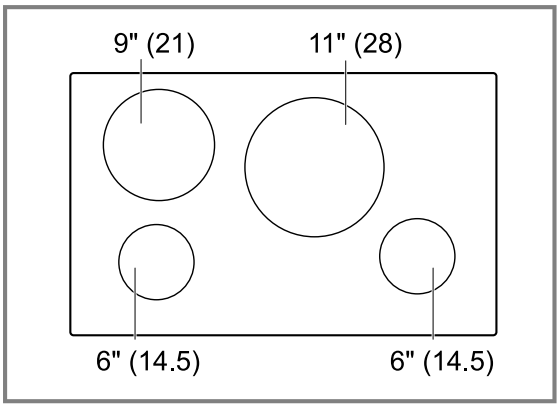
Boutons en lien avec Home Connect

Dès que la connexion à Home Connect a été établie, les boutons et affichages suivants sont disponibles :

Capteur	Fonction
▷	Accepter les réglages depuis un autre appareil

Si s'allume, trouvez plus d'informations dans l'application Home Connect®.

5.2 Distribution des zones de cuisson



( ) = cm

5.3 Zone de cuisson

Avant de commencer à cuisiner, vérifiez que la taille des ustensiles de cuisson est adaptée à la zone de cuisson que vous souhaitez utiliser pour cuisiner :

Surface	Type de zone de cuisson
○	Zone de cuisson unique

5.4 Témoin de chaleur résiduelle

La table de cuisson dispose d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson. Ne pas toucher la zone de cuisson si l'indicateur de chaleur résiduelle est encore allumé.

Affichage	Signification
H	La zone de cuisson est très chaude.
h	La zone de cuisson est chaude.

6 Avant la première utilisation

Respectez les recommandations suivantes.

6.1 Nettoyage initial

Retirez tout emballage restant de la surface de la table de cuisson et frottez la surface avec un tissu mouillé.
Vous pouvez trouver une liste de détergents recommandés sur le site web officiel *www.thermador.com*.
Plus d'informations sur l'entretien et le nettoyage.
→*Page 42*

6.2 Cuisson à induction

En comparaison aux tables de cuisson traditionnelles, la cuisson sur une table de cuisson à induction apporte une série de changements et comporte un certain nombre de bénéfices tels que le gain de temps lors de la cuisson et de la friture, des économies d'énergie, ainsi que plus de facilité de nettoyage et d'entretien. Cela offre également un meilleur contrôle de la chaleur puisque la chaleur est générée directement dans les ustensiles de cuisson.

6.3 Ustensile de cuisson

Vous pouvez trouver une liste d'ustensiles de cuisson recommandés sur le site web officiel *www.thermador.com*.
Plus d'informations sur les ustensiles de cuisson adaptés. →*Page 31*

6.4 Configuration de Home Connect

Lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois, vous serez invité à configurer votre réseau domestique.
 s'allume à l'écran pendant quelques secondes.
Pour commencer la connexion à Home Connect, appuyez sur et respectez les directives fournies dans la section .
Pour terminer le processus de configuration, éteignez la table de cuisson.
Vous pouvez également configurer Home Connect® à un autre moment.

7 Mise à jour logicielle

Si l'appareil est connecté à Home Connect®, certaines fonctions peuvent être disponibles avec une mise à jour logicielle.

Plus d'informations sur la disponibilité de fonctions supplémentaires peuvent être trouvées sur le site Web *www.thermador.ca/fr/home-connect*.

8 Fonctionnement

Vous trouverez ici tout ce que vous devez savoir sur le fonctionnement de votre appareil.

8.1 Allumer la table de cuisson

- Touchez ON|OFF.
  Un signal sonore retentit. Les symboles des zones de cuisson et des fonctions disponibles à ce moment s'allument. *0* s'allume dans les affichages de la zone de cuisson.

✔ La table de cuisson est prête à être utilisée.

ReStart

- Si vous rallumez l'appareil dans les 4 secondes qui suivent son arrêt, la table de cuisson fonctionnera avec les réglages entrés précédemment.

8.2 Éteignez la table de cuisson

- Effleurez ON|OFF jusqu'à ce que les affichages s'éteignent.

✔ Tous les foyers sont éteints.

Remarque : La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 25 secondes.

8.3 Réglage du niveau de puissance des zones de cuisson

La zone de cuisson a 17 niveau de puissance qui sont affichés de *1* à *9* avec des valeurs intermédiaires. Sélectionnez le meilleur niveau de puissance pour la nourriture et le processus de cuisson prévus.

1. Appuyez sur l'affichage de la zone de cuisson requise *0*

✔ *0* et s'allument.

2. Sélectionnez le niveau de puissance requis dans les réglages de la zone.

✔ Le niveau de puissance a été défini.

Remarque : Si aucun ustensile de cuisson n'est placé sur la zone de cuisson ou si la casserole n'est pas adaptée, le niveau de puissance sélectionné clignote. Après un certain temps, la zone de cuisson s'éteint d'elle-même.

QuickStart

- Si vous placez un ou plusieurs ustensiles de cuisson sur une zone de cuisson avant d'allumer l'appareil, la table de cuisson le détecte et sélectionne automatiquement la zone de cuisson d'un des ustensiles de cuisson. Sélectionnez ensuite le niveau de puissance dans les 25 secondes suivantes ou la table de cuisson s'éteindra.

Changer le niveau de puissance et éteindre la zone de cuisson

1. Sélectionnez la zone de cuisson.
2. Sélectionnez le niveau de puissance requis ou réglez-le sur 0
✔ Le niveau de puissance de la zone est modifié ou la zone de cuisson est éteinte.

8.4 Paramètres de cuisson recommandés

Vous trouverez ici des recommandations sur la cuisson et un aperçu de différents plats avec des niveaux de chaleur appropriés.

- Brassez les liquides épais occasionnellement.
- Les aliments qui doivent être poêlés rapidement, ou les aliments qui perdent beaucoup de liquide au cours de la friture initiale, devraient normalement être poêlés en petites portions.
- Lorsque vous cuisinez avec un couvercle, baissez le niveau de chaleur dès que de la vapeur s'échappe entre le couvercle et la casserole.
- Gardez le couvercle sur l'ustensile après la cuisson jusqu'à ce que vous serviez les aliments.
- Lorsque vous cuisinez avec un autocuiseur, respectez les instructions du fabricant.
- Ne faites pas cuire les aliments trop longtemps ou dans trop d'eau. Sinon, les nutriments seront perdus. Vous pouvez utiliser la minuterie de cuisine pour régler le temps de cuisson optimal.
- Ne faites pas chauffer l'huile ou la graisse jusqu'à ce qu'elle fume. Vous obtiendrez des résultats de cuisson plus sains.
- Lorsque vous faites dorer les aliments, faites-les frire les unes après les autres.
- Les ustensiles de cuisine peuvent devenir très chauds pendant la cuisson. Nous recommandons l'utilisation de maniques.
- Vous pouvez trouver des recommandations pour cuisiner de façon énergétiquement efficace dans → *"Économiser de l'énergie", Page 30*

Tableaux de cuisson

Le tableau de cuisson indique le niveau de puissance adapté à chaque type d'aliment. Le temps de cuisson peut varier en fonction du type, du poids, de l'épaisseur et de la qualité des aliments.

⚠ MISE EN GARDE
Les ragoûts ou les liquides peuvent chauffer très rapidement pendant la cuisson et peuvent déborder ou éclabousser, par ex. soupes, sauces ou boissons.
- ▸ Remuez en permanence.
- ▸ Faites chauffer les aliments à un niveau de puissance approprié.

Fondre

Type d'aliment	Niveau de puissance
Chocolat	1.5
Beurre	1.0 - 2.0

Chauffer

Légumes congelés, p. ex., épinards	2.5 - 3.5
Bouillon	7.0 - 8.0
Soupe épaisse	1.5 - 2.5
Lait [1]	1.0 - 2.0

Mijoter

Sauce délicate, p. ex. Sauce béchamel	4.0 - 5.0
Sauce à spaghetti	2.0 - 3.5
Bœuf braisé	4.0 - 5.0
Poisson [2]	4.0 - 5.0

Cuisiner

Riz, avec le double de la quantité d'eau	2.0 - 3.0
Pommes de terre bouillies dans leur peau, avec 1 à 2 tasses d'eau	4.0 - 5.0
Pommes de terre bouillies avec 1 à 2 tasses d'eau	4.0 - 5.0
Légumes frais avec 1 à 2 tasses d'eau	2.0 - 3.5
Légumes congelés avec 1 à 2 tasses d'eau	3.5 - 4.5
Pâtes avec 2 à 4 pintes d'eau [2]	6.0 - 7.0
Pouding [1]	1.0 - 2.0
Céréales	2.0 - 3.0

Frire

Côtelette de porc [3]	5.5 - 6.5
Poitrine de poulet [3]	5.0 - 6.0
Bacon	6.0 - 7.0
Œufs	5.0 - 6.0
Poisson	5.0 - 6.0
Crêpes	6.0 - 7.0

Grande friture de gras
Frire dans 1 à 2 pinte huile sans couvercle.

Produits alimentaires surgelés, p. ex., croquettes de poulet (0,5 lb par portion)	8.0 - 9.0
Autre, par ex. beignes (0,5 lb par portion)	4.5 - 5.5

Garder au chaud

Sauce tomate	1.5

8.5 Touche Favoris

Vous pouvez utiliser le bouton pour sélectionner deux fonctions ou des réglages de cuisson auxquels vous avez alors rapidement accès sur ☆.

[1] Cuisinez sans couvercle
[2] Cuisson continue sans couvercle
[3] Retournez les aliments plusieurs fois.

Assigner les fonctions Touche Favoris

Exigence : Connectez l'appareil à Home Connect®. Vous pouvez trouver plus d'informations à ce sujet sur Home Connect

1. Pour assigner les fonctions ☆, ouvrez l'application Home Connect® et suivez les instructions.
2. Dès que vous avez assigné les fonctions, vous pouvez les utiliser :

✔ Fonction 1 : Appuyez brièvement sur ☆.
✔ Fonction 2 : Appuyez et maintenez ☆.

Remarque : Si vous n'avez assigné aucune fonctions, ☆ s'éteint une fois que la table de cuisson est allumée.

8.6 minuterie de cuisine

Le minuterie de cuisine est indépendant des autres réglages et ne désactive pas une zone de cuisson.

Réglage de la minuterie de cuisine

1. Touchez TIMER.

✔ 0:00 s'allume.

2. Réglez la durée désirée dans les 10 secondes suivantes.
   - ▸ Vous pouvez définir des valeurs intermédiaires entre 1 minute et 9 minutes par paliers de 30 secondes. Pour faire cela, utilisez pour sélectionner les valeurs intermédiaires.
   - ▸ Pour sélectionner une durée en heures, par exemple 1 h 30 min, tapez la séquence 1 - 3 - 0 dans les réglages. Si vous sélectionnez une durée de plus de 60 minutes, la durée est automatiquement affichée en heures.
3. Toucher TIMER pour confirmer.

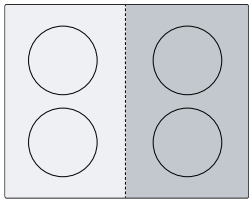
✔ Le compte à rebours commence.
✔ Une fois la durée terminée, un signal sonore retentit et l'affichage clignote.

Changer ou annuler la minuterie de cuisine

1. Touchez TIMER.
2. Entrez une durée différente ou réglez sur 0:00 pour désactiver la minuterie de cuisine.

8.7 PowerBoost®

La fonction powerBoost vous permet de chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'en utilisant le réglage de chaleur 9.
Cette fonction est disponible pour toutes les zones de cuisson, tant que la zone de cuisson du même côté n'est pas utilisée. Sinon, b et 9 clignotent sur l'affichage de la zone de cuisson sélectionnée. 9 est alors activé automatiquement, sans activer cette fonction.



Activer PowerBoost®

1. Sélectionnez la zone de cuisson.
2. Touchez POWER BOOST
✔ Le témoin b s'allume.
✔ La fonction est maintenant activée.

Désactiver PowerBoost®

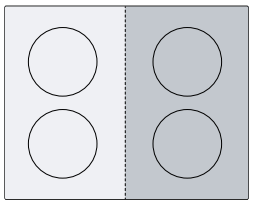
1. Sélectionnez la zone de cuisson.
2. Touchez POWER BOOST.

✔ Le symbole b s'éteint et la zone de cuisson repasse au niveau de puissance 9
✔ La fonction est désactivée.

Remarque : Dans certaines circonstances, l'appareil désactive cette fonction afin de protéger les éléments électroniques à l'intérieur de la table de cuisson.

8.8 PanBoost® [1]

Vous pouvez utiliser cette fonction pour chauffer des poêles plus rapidement qu'avec 9. N'utilisez pas la fonction PowerBoost® avec des poêles à frire – cela pourrait endommager le revêtement.
Vous pouvez activer la fonction via Home Connect® ou Touche Favoris.
Cette fonction est disponible pour toutes les zones de cuisson, tant que la zone de cuisson du même côté n'est pas utilisée. Sinon, P et 9 clignotent sur l'affichage de la zone de cuisson sélectionnée. 9 s'active ensuite automatiquement.



Usages recommandés

- Ne placez pas de couvercle sur la poêle à frire.
- Ne laissez jamais de poêles sans surveillance lorsqu'elles chauffent.
- Utilisez uniquement des poêles froides.
- Utilisez des poêles avec un fond complètement plat. N'utilisez pas des poêles avec un fond fin.

Activer PanBoost®

Exigence : Assigner la fonction à ☆. .

→ *"Touche Favoris", Page 34*

1. Sélectionnez la zone de cuisson.
2. Touchez ☆.

✔ P s'allume.
✔ La fonction est maintenant activée.

Désactiver PanBoost®

1. Sélectionnez la zone de cuisson.
2. Sélectionnez le niveau de puissance.

✔ P s'éteint
✔ La fonction est désactivée.

Remarque : Pour éviter les hautes températures, cette fonction se désactive automatiquement après 30 secondes.

[1] Disponible selon la version du logiciel. Vous trouverez de plus amples informations sur la disponibilité sur le site Web.

8.9 Fonction maintien au chaud [1]

Vous pouvez utiliser cette fonction pour faire fondre du chocolat ou du beurre et garder les plats au chaud. Vous pouvez activer la fonction via Home Connect® ou Touche Favoris.

Activer Fonction maintien au chaud

Exigence : Assigner la fonction à ☆. .

→ *"Touche Favoris", Page 34*

1. Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
2. Touchez ☆.
   L s'allume.

✔ La fonction est activée.

Désactiver Fonction maintien au chaud

1. Sélectionnez la zone de cuisson.
2. Réglez sur 0
   L s'éteint.

✔ La fonction est désactivée.

8.10 CookSmart®

Cette fonction permet de faire fondre, de préparer des sauces, des sautés, de faire frire tout en gardant la température sous contrôle.
À la place d'ajuster constamment la température en cuisinant, sélectionnez la température cible souhaitée une seule fois au début. Les capteurs sous le vitrocéramique mesurent la température de l'ustensile de cuisson et la garde constante pendant l'entièreté du processus de cuisson.
Cette fonction est disponible sur les zones de cuisson marquées avec le symbole COOK SMART.

Fonctions	Température en °F (°C)
Fondre	160-175 (70-80)
Sauces	230-250 (110-120)
Sautés	285 (140)
Grande friture	320 (160)
Poêle à frire	355-390 (180-200)
Grillade	430 (220)

Activer CookSmartf®

1. Placez les ustensiles de cuisson vides sur une zone de cuisson.
2. Sélectionnez la zone de cuisson.
3. Appuyez sur COOK SMART.

✔ 🌡, F et la température réglée préalablement s'allument sur l'affichage pour la zone de cuisson sélectionnée.
✔ La température est affichée en °F par défaut. Vous pouvez changer l'affichage en °C dans les paramètres de base.
→ *"Réglages de base", Page 38*

4. Sélectionnez la température en faisant glisser votre doigt sur la zone des paramètres.

✔ 🌡 clignote jusqu'à ce que la température choisie soit atteinte à nouveau.
✔ La température sélectionnée et l'avancement de la température atteinte dans la poêle clignote alternativement jusqu'à ce que la température sélectionnée a été atteinte.
✔ La température affichée sur l'affichage est approximative est peut différer de la véritable température de la poêle à frire.
✔ Une fois la température atteinte, un signal sonore retentit et 🌡 ainsi que le symbole de température arrête de clignoter.

5. Ajoutez la graisse de friture puis les aliments dans la poêle à frire.

Remarque : Si vous avez besoin de cuisiner avec plus de 250 ml d'huile, ajoutez de l'huile et attendez quelques secondes avant d'ajouter les aliments.

Désactiver CookSmartf®

▸ Sélectionnez la zone de cuisson et appuyez sur COOK SMART.

Réglages pour cuisiner avec CookSmart®

Le tableau montre quel niveau de température est adapté pour quel aliment.
La température 🌡°F(°C) et le temps de friture ◷ min peuvent varier en fonction du type, du poids, de l'épaisseur et de la qualité des aliments.

Aliment	🌡°F(°C)	◷ min
Viande		
Escalope, nature	320-355 (160-180)	4-10
Escalope, panée	355 (180)	6-10
Filet de bœuf	355-390 (180-200)	6-10
Côtelettes	320-355 (160-180)	10-15
Cordon bleu	355 (180)	10-15
Steak, saignant 1¼ po (3 cm) d'épaisseur	430 (220)	8-10
Steak, à point 1¼ po (3 cm) d'épaisseur	390 (200)	6-10
Steak, bien cuit 1¼ po (3 cm) d'épaisseur	355 (180)	6-12
Bifteck T-Bone, saignant 1¾ po (4,5 cm) d'épaisseur	390-430 (200-220)	10-15
Bifteck T-Bone, à point 1¾ po (4,5 cm) d'épaisseur	355-390 (180-200)	20-30
Poitrine de volaille ¾ po (2 cm) d'épaisseur	320 (160)	10-20
Bacon	320-355 (160-180)	2-6
Viande hachée	355-390 (180-200)	6-10
Hamburgers ½ po (1,5 cm) d'épaisseur	320-390 (160-200)	6-15
Boulettes de viande ¾ po (2 cm) d'épaisseur	320-355 (160-180)	10-20

[1] Disponible selon la version du logiciel. Vous trouverez de plus amples informations sur la disponibilité sur le site Web.

Aliment	°F(°C)	min
Saucisses, précuites	320-355 (160-180)	5-12
Chorizzo, saucisses fraîches	320-355 (160-180)	10-20
Brochettes de viande	320-355 (160-180)	10-20
Lanières de viande épicées	355-390 (180-200)	6-10
Poissons et fruits de mer		
Filet de poisson, nature	355 (180)	10-20
Filet de poisson, pané	355 (180)	10-20
Poisson, frit, entier	320 (160)	10-20
Sardines	355 (180)	6-12
Crevettes, langoustines	355 (180)	4-8
Calamar, seiche	355-390 (180-200)	6-12
Moules bleues, palourdes, coques	230-250 (110-120)	4-8
Plats aux œufs		
Œufs frits au beurre	285 (140)	2-6
Œufs frits à l'huile	355-430 (180-220)	2-6
Œufs brouillés	285 (140)	4-9
Omelette	285 (140)	3-6
Pain doré	320 (160)	4-8
Crêpes, blini, pancakes, tacos	355-390 (180-200)	1-3
Légumes		
Pommes de terre sautées, cuites avec la peau	355-390 (180-200)	6-12
Frites	355-390 (180-200)	15-25
Crêpes de pommes de terre	390 (200)	2-4
Oignons, ail, poêlés	285 (140)	4-12
Rondelles d'oignons	355-390 (180-200)	4-12
Courgettes, aubergines, poivron	320-355 (160-180)	4-12
Asperges vertes, frites	320-355 (160-180)	8-15
Champignons	355 (180)	10-15
Légumes poêlés à l'huile	250 (120)	10-20
Tempura de légumes	355-390 (180-200)	5-10
Produits congelés		
Croquettes de poulet	355-390 (180-200)	8-12
Bâtonnets de poisson	355 (180)	8-12
Frites	390-430 (200-220)	4-8
Sautés	320-355 (160-180)	6-10
Rouleaux de printemps	355-390 (180-200)	8-15
Ravioli, croquettes	390-430 (200-220)	6-8
Sauces		
Sauce tomate	210-230 (100-110)	20-30
Sauce à la crème	230-250 (110-120)	10-20
Sauce béchamel	230-250 (110-120)	10-20
Sauce au fromage	230-250 (110-120)	3-8
Sauces sucrées	230-250 (110-120)	10-20
Réduction de sauces	230-250 (110-120)	5-10
Fondre		
Enrobage de chocolat	160-175 (70-80)	5-15
Fromage	160-175 (70-80)	3-10
Beurre	160-175 (70-80)	3-5
Fondue	160-175 (70-80)	5-15
Autre		
Fromage frit	355-390 (180-200)	5-15
Croûtons	320-355 (160-180)	6-10
Pain grillé	390-430 (200-220)	8-12
Plats préparés séchés	230-250 (110-120)	5-10
Amandes, noix, pignons de pin rôtis	355-390 (180-200)	3-15
Popcorn	430 (220)	8-12

8.11 Verrouillage du panneau

Vous pouvez utiliser le verrouillage du panneau pour empêcher la table de cuisson de s'allumer accidentellement.

Activation du panneau de verrouillage

Exigence : La table de cuisson doit être éteinte.

1. Appuyez sur ON|OFF pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez et relâchez pendant 4 secondes.

✔ s'allume pendant 10 secondes.
✔ Le panneau de commande est verrouillé.

Désactivation du panneau de verrouillage

1. Appuyez sur ON|OFF pour allumer la table de cuisson.
2. Appuyez et relâchez pendant 4 secondes.

✔ Le panneau de verrouillage est désactivé.

Verrouillage automatique du panneau

Cette fonction active automatiquement le verrouillage du panneau lorsque vous éteignez la table de cuisson.
Le verrouillage automatique du panneau peut être activé dans les paramètres de base.

8.12 Pause

Vous pouvez utiliser cette fonction pour mettre en pause et reprendre le processus de cuisson en cours jusqu'à 10 minutes sans changer les réglages que vous avez sélectionnés.
Vous pouvez activer la fonction pour nettoyer le panneau de commande, par exemple.

Activer la fonction Pause

- ▸ Appuyez sur ⏸.
- ✔ *II* s'allume dans les affichages de la zone de cuisson.
- ✔ Tous les processus de cuisson sont arrêtés. Les réglages sont conservés.
- ✔ La fonction est maintenant activée.

Désactivation de la fonction Pause

- ▸ Touchez ⏸.
- ✔ La fonction est désactivée. Les processus de cuisson continuent.

Remarque : Après approximativement 10 minutes, la zone de cuisson s'éteint automatiquement.

8.13 Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

Présentation des paramètres de base

Affichage	Réglage	Valeur
c 1	Verrouillage du panneau	*0* - Manuel. [1] *1* - Automatique. *2* - Fonction désactivée.
c 2	Signaux sonores	*0* - Le signal de confirmation, le signal d'erreur, et le signal d'utilisation incorrecte sont désactivés. *1* - Le signal d'erreur est activé. *2* - Le signal de confirmation et le signal d'utilisation incorrecte sont activés. *3* - Tous les signaux sonores sont activés [1].
c 3	Volume des signaux sonores	*1* - Silencieux. *2* - Modéré. [1] *3* - Fort.
c 7	Limitation de puissance Cela vous permet de limiter la puissance totale de la table de cuisson, si cela est nécessaire à cause de votre installation électrique. Respectez les règles des fournisseurs d'électricité locaux. Les réglages offerts dépendent de la puissance maximum de la table de cuisson. Vous pouvez trouver plus d'informations sur la plaque signalétique. Si la fonction est activée et que la table de cuisson a atteint la limite de puissance définie, le niveau de puissance requis et celui permis clignotent et vous ne pouvez pas sélectionner un niveau de puissance supérieur.	La puissance est augmentée de 500 W à chaque niveau. *0* – Éteint. Puissance maximale de la table de cuisson [1]. *1* - 1000 W. Réglage de puissance le plus faible. *1.5* - 1500 W. ... *3* - 3000 W. *3.5* - 3500 W. *4* - 4000 W. *4.5* - 4500 W. ... *9* - Puissance maximale de la table de cuisson.
c 8	Mode démonstration Mode de démonstration de la table de cuisson : quand vous allumez la table de cuisson, *dE* s'allument pendant quelques secondes et les zones de cuisson ne chauffent pas.	*0* - Désactivé. [1] *1* - Activé.
c 12	Test d'ustensiles Vous pouvez utiliser cette fonction pour tester la qualité des ustensiles de cuisson. → *"Test d'ustensiles", Page 45*	*0* - Non adapté. *1* - Pas idéal. *2* - Adapté.
c 18 - c 22	Commande centralisée table/hotte	

[1] Réglage usine

Affichage	Réglage	Valeur
	Les réglages sont configurés sur base du modèle de hotte aspirante.	
c 0	Revenir aux réglages d'usine	0 - Réglages individuels [1]. 1 - Réglages d'usine.
c 26	CookSmartf® Vous pouvez régler la température pour CookSmartf® à °F ou °C. L'affichage de la zone de cuisson affichera F ou C quand vous activez CookSmartf®.	1 - °C 2 - °F [1]

Aller dans les paramètres de base

Exigence : La table de cuisson doit être éteinte.

1. Pour allumer la table de cuisson, appuyez sur ON|OFF.
2. Dans les 10 secondes qui suivent, appuyez et maintenez **TIMER** pendant 4 secondes.

Information sur le produit	Affichage
Répertoire service client	0 1 ,
Numéro de fabrication	Fd
Numéro de fabrication 1	02-
Numéro de fabrication 2	05

✔ Les quatre premiers écrans affichent des informations sur le produit. Appuyez sur **TIMER** pour afficher les écrans individuels.

3. Appuyez sur **TIMER** pour accéder aux paramètres de base.

✔ c 1 et 0 s'allument en tant que préréglage.

4. Appuyez plusieurs fois sur **TIMER** jusqu'à ce que le réglage souhaité apparaisse.
5. Sélectionnez le réglage souhaité à partir de la zone de réglages.
6. Appuyez et maintenez **TIMER** pendant 4 secondes.

✔ Les réglages sont enregistrés.

Ignorer les modifications apportées aux paramètres de base

▸ Touchez ON|OFF.

✔ Toutes les modifications sont supprimées et ne seront pas enregistrées.

8.14 Limitation de puissance

Vous pouvez utiliser cette fonction pour régler la puissance totale de la table de cuisson.
La table de cuisson est réglée en usine. Vous pouvez trouver la puissance maximale de la table de cuisson sur la fiche signalétique. Vous pouvez utiliser cette fonction pour ajuster la configuration aux exigences de chaque installation électrique.
Afin de ne pas dépasser cette valeur réglée, la table de cuisson distribue automatiquement la puissance disponible au besoin entre les zones de cuisson activées.
Lorsque cette fonction est activée, la puissance d'une zone de cuisson peut tomber temporairement en dessous de la valeur nominale. Si la zone de cuisson est allumée et que la limite de puissance est atteinte, le niveau de puissance souhaité et le niveau maximal de puissance disponible clignotent sur l'affichage du niveau de puissance. L'appareil règle et sélectionne automatiquement le niveau de puissance le plus élevé.
Vous pouvez trouver comment faire cela dans la section « Paramètres de base » →*Page 38*

9 Home Connect®

Cet appareil peut être mis en réseau. Branchez votre appareil à un appareil mobile pour en effectuer la commande via l'application Home Connect®, en modifier les réglages de base ou pour surveiller l'état de fonctionnement.
Les Home Connect® ne sont pas proposés dans tous les pays. La disponibilité de la fonction Home Connect® de l'offre des services Home Connect® dans votre pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à l'adresse : *www.home-connect.com*.
L'appli Home Connect® vous guide tout au long du processus de connexion. Suivez les étapes prescrites par l'application Home Connect® pour procéder aux réglages.

Conseil : Observez également les consignes dans l'application Home Connect®.

Remarques

- Observez les consignes de sécurité de la présente notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil via l'application Home Connect®.
- Les commandes sur l'appareil même ont toujours priorité. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect® n'est pas possible.
- En veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme au plus 2 W.
- Les tables de cuisson ne sont pas destinées à être utilisées sans surveillance. Le processus de cuisson doit être surveillé.

[1] Réglage usine

9.1 Configurer l'application Home Connect®

1. Installer l'application Home Connect® sur votre appareil mobile.
2. Démarrez l'appli Home Connect® et configurez l'accès à Home Connect®.
   L'appli Home Connect® vous guide tout au long du processus de connexion.

9.2 Configurer Home Connect®

Exigences

- L'appareil est déjà connecté au réseau électrique et est allumé.
- Vous disposez d'un terminal mobile doté de la version actuelle du système d'exploitation iOS ou Android, par ex. un smartphone.
- L'application Home Connect® est configurée sur l'appareil mobile.
- Le terminal mobile se trouve à proximité de l'appareil.
- Le terminal mobile et l'appareil se trouvent à portée du signal WLAN de votre réseau domestique.

1. Ouvrir l'appli Home Connect® et scanner le code QR suivant.

2. Suivez les instructions de l'application Home Connect®.

9.3 Symbole WLAN

L'affichage WLAN dans le bandeau de commande se modifie selon l'état et la qualité de la connexion et selon la disponibilité du serveur Home Connect®.

État	Description
S'allume de façon statique à demi-luminosité.	Aucune connexion réseau mémorisée.
Clignote à pleine luminosité.	La connexion réseau est en cours.
S'allume de façon statique à pleine luminosité.	Connexion réseau mémorisée et WiFi activé.
Clignote.	Les paramètres réseau sont réinitialisés.
Désactivé.	Réseau non actif.

9.4 Ajouter ou enlever un réseau domestique Wi-Fi

La vue d'ensemble suivante montre comment ajouter ou enlever un réseau domestique Wi-Fi.

Statut du réseau domestique Wi-Fi	Mesure
Aucun réseau domestique Wi-Fi sauvegardé.	Pour ajouter un réseau domestique Wi-Fi, appuyez brièvement sur .
Le réseau domestique Wi-Fi a maintenant été sauvegardé.	Pour appareiller un autre appareil, appuyez sur et maintenez .
Le réseau domestique Wi-Fi a maintenant été sauvegardé.	Pour réinitialiser les paramètres du réseau domestique Wi-Fi, appuyez sur et maintenez . Si clignote, appuyez sur et maintenez de nouveau .

9.5 Modifiez les réglages via l'appli Home Connect®

L'appli Home Connect® vous permet de modifier les réglages pour les foyers et de les envoyer à la table de cuisson.

Exigence : La table de cuisson est connectée au réseau domestique et à l'appli Home Connect®.

1. Effectuer le réglage dans l'application Home Connect® et l'envoyer à la table de cuisson.
   Suivre les instructions de l'application Home Connect®.
   Vous devez confirmer sur la table de cuisson les réglages que vous avez envoyés par le biais de l'application Home Connect®.
   ✔ Lorsque les paramètres de cuisson sont transmis à un foyer, l'affichage correspondant se met à clignoter en fonction du réglage.
2. Pour confirmer le réglage, appuyer sur ▷.
3. Pour refuser le réglage, appuyer sur un champ tactile quelconque de la table de cuisson.

9.6 Activer la détection du Bluetooth® [1]

Cette technologie sans fil permet une détection automatique de la présence. Si vous êtes à proximité de la table de cuisson, vous n'avez plus besoin de confirmer les réglages de votre appareil mobile sur la table de cuisson. Si vous envoyez les paramètres à une zone de cuisson, vous pouvez les confirmer depuis votre appareil portable. Si vous envoyez les paramètres à une zone de cuisson, vous pouvez les confirmer directement depuis votre appareil portable. La table de cuisson est connectée au Wi-Fi et à l'application Home Connect.

Exigences

- La table de cuisson est connectée au réseau domestique et à l'appli Home Connect®.
- Le Bluetooth est connecté à votre appareil portable.
- L'utilisateur est proche de la table de cuisson.

1. Ouvrez l'appli Home Connect®.
2. Pour configurer la détection automatique du Bluetooth®, suivez les instructions dans l'application Home Connect®.

[1] Disponible selon la version du logiciel. Vous trouverez de plus amples informations sur la disponibilité sur le site Web.

9.7 Mise à jour logicielle

La fonction de mise à jour du logiciel permet d'actualiser le logiciel de votre appareil, par ex. pour l'optimiser, corriger des erreurs, effectuer des mises à jour liées à la sécurité ou proposer des fonctions et des services supplémentaires.
Pour cela, vous devez être enregistré comme utilisateur Home Connect®, l'application doit être installée sur votre appareil mobile et vous devez être connecté au serveur Home Connect®.
Dès qu'une mise à jour de logiciel est disponible, vous en êtes informé par l'application Home Connect® et vous pouvez la lancer via l'application. Après un téléchargement réussi, vous pouvez démarrer l'installation via l'application Home Connect® si vous vous trouvez dans votre réseau domestique WLAN (WiFi). L'application Home Connect® vous informe de l'installation réussie.

Remarques

- La mise à jour du logiciel comprend deux étapes.
  - La première étape est celle du téléchargement.
  - La deuxième étape concerne l'installation sur votre appareil.
- Pendant le téléchargement, vous pouvez continuer à utiliser votre appareil. En fonction des réglages personnels dans l'application, les mises à jour logicielles peuvent également être téléchargées automatiquement.
- L'installation dure quelques minutes. Pendant l'installation, vous ne pouvez pas utiliser votre appareil.
- En cas de mise à jour de sécurité, il est recommandé d'effectuer l'installation le plus rapidement possible.

9.8 Diagnostic à distance

Le service à la clientèle peut accéder à votre appareil via le diagnostic à distance si vous en faites la demande spécifique, si votre appareil est connecté au serveur Home Connect® et si le diagnostic à distance est disponible dans le pays où vous utilisez l'appareil.

Conseil : Pour plus d'informations et pour connaître la disponibilité du service de diagnostic à distance dans votre pays, veuillez consulter la section Service/Support du site Web local : *www.home-connect.com*.

9.9 Protection des données

Observez les conseils de protection des données.

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

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

Ce premier enregistrement prépare l'utilisation des fonctions Home Connect® et s'avère uniquement nécessaire au moment où vous souhaitez utiliser les fonctions Home Connect® pour la première fois.

Remarque : Veuillez noter que les fonctions Home Connect® ne sont utilisables qu'avec l'application Home Connect®. Vous pouvez consulter les informations sur la protection des données dans l'appli Home Connect®.

10 Table cuisson - Synchronisation de la hotte

Si la table de cuisson et la hotte sont compatibles avec Home Connect®, connectez les appareils dans l'application Home Connect®. Pour ce faire, connectez les deux appareils à Home Connect® et suivez les instructions de l'application.

Remarques

- Veuillez prendre note des précautions de sécurité dans manuel pour votre appareil et assurez-vous qu'elles soient également respectées lors de l'utilisation de l'appareil via le contrôle de la hotte située sur la table de cuisson.
- La commande de la hotte aspirante est prioritaire en tout temps. À ce moment-là, la commande centralisée table/hotte via la table de cuisson n'est pas possible.
- Vous pouvez uniquement établir la connexion à la hotte aspirante via l'appli Home Connect®. Les autres modes de connexion ne sont plus pris en charge.
- Branché et en mode veille, l'appareil électroménager consomme un maximum de 2 W.

10.1 Commande de la hotte aspirante via la table de cuisson

Les réglages de base de votre table de cuisson vous permettent de définir le fonctionnement de la hotte aspirante en fonction de la mise en marche et de l'arrêt de la table de cuisson ou des différents foyers.
Vous pouvez effectuer d'autres réglages par le biais des éléments de commande de la table de cuisson.

Remarque : Si vous ne trouvez pas ces réglages pour votre table de cuisson, vérifiez les réglages de la hotte aspirante dans l'application Home Connect® pour configurer la connexion.

Connecter le ventilateur

- Afin de régler la hotte depuis la table de cuisson, vous devez d'abord assigner la fonction hotte à Touche Favoris.
  → *"Touche Favoris", Page 34*
  Afin d'assigner la fonction hotte , vous pouvez choisir entre régler le ventilateur, le mode automatique ou l'éclairage de la hotte.

Configurez le réglage du ventilateur

Exigence : Assigner la fonction à Touche Favoris.
1. Appuyez sur ☆.
2. Sélectionnez le réglage souhaité à partir de la zone de réglages.
   Vous pouvez sélectionner les réglages suivants :

H00	Ventilateur désactivé
H01	Ventilateur niveau 1
H02	Ventilateur niveau 2
H03	Ventilateur niveau 3
HP1	Mode intense 1
HP2	Mode intense 2
H-A	Mode automatique

   Remarque : Disponible selon le modèle de hotte aspirante.
✔ Le ventilateur est allumé.
3. Appuyez sur ☆ pour éteindre le ventilateur.

Activer le mode automatique

Vous pouvez régler le mode automatique en utilisant le panneau de commande de la table de cuisson.

Exigence : Assigner la fonction à Touche Favoris.
1. Pour activer le mode automatique, appuyez sur ☆.
2. Pour éteindre le mode automatique, appuyez sur ☆.

Réglage de l'éclairage de la hotte

Vous pouvez allumer et éteindre l'éclairage de la hotte aspirante via le bandeau de commande de la table de cuisson.

Exigence : La fonction est attribuée à Touche Favoris.
1. Pour allumer l'éclairage, appuyer sur ☆.
2. Pour éteindre l'éclairage, appuyer sur ☆.

10.2 Aperçu des réglages de la commande de la hotte

Dans les paramètres de base de votre table de cuisson, vous pouvez modifier le comportement de votre hotte en fonction de si la table de cuisson ou des zones de cuisson individuelles sont allumées ou éteinte. Cela diffère selon le modèle de hotte aspirante. Si vous ne trouvez pas ces paramètres pour votre table de cuisson, vérifiez les paramètres de la hotte dans l'application Home Connect® pour configurer la connexion. L'écran affiche ce réglage uniquement lorsque l'appareil est connecté à la hotte aspirante.

Affichage	Réglage	Valeur
c18	Réglage pour savoir si et comment le ventilateur s'allume automatiquement.	Activation automatique du ventilateur 0 – Désactivé. La hotte aspirante doit être allumée manuellement, si nécessaire. 1 – Activé en mode manuel. La hotte aspirante s'allume à un réglage spécifié quand la zone de cuisson est allumée. 2[1] – Activé en mode automatique. En mode automatique, la hotte aspirante se met en marche lorsque l'une des zones de cuisson est allumée.
c20	Réglage pour savoir si et comment le ventilateur doit fonctionner une fois la table de cuisson éteinte.	Temporisation de ventilateur 0 – Le ventilateur s'arrête lorsque la table de cuisson est éteinte 1 – Activé avec poursuite du fonctionnement standard du ventilateur 2 – Aucune modification des réglages 3[1] – Activé en mode automatique
c21	L'éclairage s'allume de lui-même quand vous allumez la table de cuisson.	Allumer l'éclairage automatiquement 0 - Désactivé 1[1] - Activé
c22	L'éclairage s'éteint de lui=même quand vous éteignez la table de cuisson.	Éteindre l'éclairage automatiquement 0[1] - Désactivé 1 - Activé

11 Nettoyage et entretien

Remarque : La déclaration de garantie limitée du produit couvre les défauts de matériaux et de fabrication. Le nettoyage et l'entretien ne sont pas couverts par la garantie et sont payants. Pour plus de détails, voir la déclaration de garantie limitée du produit.

11.1 Instructions générales de nettoyage

Respectez les instructions suivantes pour éviter toute blessure.

[1] Réglage usine

⚠ AVERTISSEMENT
Nettoyez la table de cuisson avec prudence.
- ▸ Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à ne pas brûler à la vapeur.
- ▸ Certains nettoyants dégagent des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- ▸ Ne pas nettoyer l'appareil pendant qu'il est encore chaud.

⚠ AVERTISSEMENT
La lame du grattoir à verre est extrêmement tranchante. Vous pouvez vous couper.
- ▸ Remplacez la lame immédiatement, lorsque vous voyez des imperfections.
- ▸ Suivre les instructions du fabricant.

11.2 Produits de nettoyage

Vous pouvez vous procurer des produits de nettoyage adaptés et des grattoirs à vitres auprès du service clientèle, dans la boutique en ligne ou chez un revendeur.

AVIS
Des produits de nettoyage inadaptés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.
- ▸ N'utilisez jamais de produits nettoyants inadaptés.
- ▸ N'utilisez pas de produits nettoyants lorsque la table de cuisson est encore chaude. Cela peut causer des taches sur la surface.

Produits de nettoyage inappropriés
- Détergent non dilué
- Détergent destiné aux lave-vaisselle
- Produits de nettoyage abrasifs
- Produits nettoyants agressifs tels que les sprays pour four ou les détachants
- Éponges abrasives
- Nettoyeurs à haute pression ou à jet de vapeur

11.3 Nettoyage de la table de cuisson

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation pour éviter que les résidus de cuisson ne brûlent.

Exigence : La table de cuisson doit être froide. Ne laissez pas la table de cuisson refroidir si elle présente des taches de sucre, d'amidon de riz, de plastique ou de papier d'aluminium.

1. Éliminez les salissures importantes à l'aide d'un grattoir à vitre.
2. Nettoyez la table de cuisson avec un produit nettoyant pour vitrocéramique.
   Suivez les instructions de nettoyage figurant sur l'emballage du produit nettoyant.

   Conseils
   - Vous pouvez obtenir de bons résultats de nettoyage en utilisant une éponge spéciale pour vitrocéramique.
   - Si vous gardez la base des ustensiles de cuisine propre, la surface de la table de cuisson restera en bon état.

11.4 Nettoyage du cadre de la table de cuisson

Nettoyez le cadre de la table de cuisson s'il est sale ou taché après utilisation.

Remarque : N'utilisez pas de grattoir à vitre.

1. Nettoyez à l'eau chaude savonneuse et à l'aide d'un chiffon doux.
   Laver bien les chiffons éponges neufs avant de les utiliser.
2. Séchez avec un chiffon doux.

12 Dépannage

Vous pouvez éliminer vous-même les défauts mineurs de votre appareil. Veuillez lire les informations de dépannage avant de contacter le service à la clientèle. Cela peut éviter des frais de visite inutiles.

⚠ AVERTISSEMENT
Pour éviter tout risque de blessure dû à des réparations incorrectes, respectez les points suivants.
- ▸ Seuls des techniciens qualifiés ou des prestataires de services agréés peuvent effectuer des réparations.
- ▸ Afin d'écarter tout danger, quand le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, seul le fabricant, son service à la clientèle ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le faire.
- ▸ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▸ Si l'appareil a un problème, appelez le service client.

12.1 Avertissements

Remarques

- Si *E* ou *F* apparaissent sur l'affichage, appuyez et maintenez le capteur pour la zone de cuisson respective et lisez le code d'erreur.
- Si le code d'erreur ne figure pas dans le tableau, débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique et attendez 30 secondes avant de la rebrancher. Si ce symbole apparaît de nouveau, contactez le service client technique en mentionnant le code d'erreur précis.
- En cas d'erreur, l'appareil ne passe pas en mode veille.
- Afin de protéger les pièces électroniques de l'appareil de la surchauffe ou de la surintensité, la table de cuisson peut réduire temporairement le niveau de puissance.

12.2 Informations sur le panneau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
Les affichages ne s'allument pas.	La source d'alimentation électrique a été coupée. ▸ Utilisez d'autres appareils électriques pour voir s'il y a eu une panne de courant.
	L'électroménager n'a pas été connecté correctement selon le schéma de raccordement. ▸ Connectez l'appareil conformément au schéma de raccordement.
	Défaillance électronique ▸ Si vous n'arrivez pas à rectifier la défaillance, informez le service client technique.
L'affichage clignote.	Le panneau de commande est humide ou un objet le couvre. ▸ Séchez la zone du panneau de commande ou enlevez l'objet qui le couvre.
F2, *F 4*, *E 7015*, *E 8207*, *E 8208*	Les systèmes électroniques ont surchauffé et une ou toutes les zones de cuisson ont été éteintes. ▸ Attendez que le système électronique se soit suffisamment refroidi. Touchez n'importe quel bouton sur le panneau de commande.
F5 + niveau de puissance et signal sonore	Il y a un ustensile de cuisson chaud à proximité du panneau de commande. Cela peut provoquer une surchauffe de l'électronique. ▸ Retirez l'ustensile de cuisson. L'affichage d'erreur disparaît rapidement par la suite. Vous pouvez continuer à cuisiner.
F5 et signal sonore	Il y a un ustensile de cuisson chaud à proximité du panneau de commande. La zone de cuisson a été coupée pour protéger les pièces électroniques. ▸ Retirez l'ustensile de cuisson. Attendez quelques secondes. Appuyez sur n'importe quel bouton. Quand l'affichage d'erreur s'éteint, vous pouvez continuer à cuisiner.
F1/F6	Le zone de cuisson a surchauffé et a été éteinte pour protéger la surface de travail. ▸ Attendez que les systèmes électroniques sont suffisamment refroidis avant d'allumer de nouveau la zone de cuisson.
F8	La zone de cuisson a fonctionné en continue pendant une période prolongée. ▸ Coupure de sécurité individuelle est allumé. Touchez n'importe quel bouton pour éteindre l'affichage afin que nous puissions régler la zone de cuisson.
E 9000/E9010	La tension d'opération est incorrecte et hors des limites de fonctionnement normales. ▸ Contactez votre fournisseur d'énergie.
U400/E9011	La table de cuisson n'est pas connectée correctement. ▸ Déconnectez la table de cuisson de la source d'alimentation principale. Connectez la table de cuisson conformément au schéma de raccordement.
d E	Le mode démo est activé. ▸ Désactivez le mode démo dans les paramètres de base.
Home Connect® ne fonctionne pas correctement.	Ce problème peut avoir de nombreuses causes. ▸ Rendez-vous sur *www.home-connect.com*.
Les commandes de la hotte ne fonctionne pas correctement.	Les fonctions de commande de la hotte hotte ne s'active pas. ▸ Réinitialiser et réappareiller les réglages du Wi-Fi du réseau domestique
Animations sur les affichages *000*	Dans certaines circonstances, la table de cuisson peut effectuer des tâches d'auto-entretien, par exemple une mise à jour logiciel, une optimisation ou un dépannage. ▸ Attendez que le processus soit terminé avant d'allumer la table de cuisson.

12.3 Bruits normaux de votre appareil

Une table de cuisson à induction peut parfois émettre des bruits ou des vibrations, tels que des bourdonnements, des craquements, des sifflements, des bruits de ventilateur ou des bruits réguliers.

12.4 Test d'ustensiles

La qualité des ustensiles de cuisson a un impact majeur sur la vitesse et le résultat du processus de cuisson. Vous pouvez utiliser cette fonction pour tester la qualité des ustensiles de cuisson.
Avant le test, assurez-vous que le diamètre du fond de l'ustensile de cuisson correspond au diamètre de la zone de cuisson utilisée.
L'accès se fait par les paramètres de base. →*Page 38*

En fonctionnement Test d'ustensiles

1. À température ambiante, placez l'ustensile de cuisson avec approximativement 1 tasse (200 ml) d'eau au centre de la zone de cuisson qui correspond le mieux au fond de l'ustensile en termes de taille.
2. Allez dans les paramètres de base et sélectionnez *c12*.
3. Appuyez sur réglages de la zone. *u* clignote dans les zones de cuisson.

✔ La fonction est activée.
✔ Après 10 secondes, le résultat apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson.

Vérifier le résultat

Vous pouvez voir ce que signifie le résultat en ce qui concerne la qualité et la vitesse du processus de cuisson dans le tableau suivant.

Résultat	
0	L'ustensile n'est pas adapté à la zone de cuisson et ne chauffe donc pas.
1	L'ustensile de cuisson met plus longtemps à chauffer que prévu et la cuisson ne progresse pas aussi bien qu'elle le devrait.
2	L'ustensile de cuisson chauffe correctement et la cuisson progresse bien.

Remarque : Si vous avez des résultats défavorables, repositionnez l'ustensile sur une zone de cuisson plus petite, si possible.

Pour réactiver la fonction, allez dans les réglages de la zone.

13 Élimination

13.1 Éliminer un appareil usagé

L'élimination dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

▸ Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.
Pour connaître les circuits d'élimination actuels, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à votre administration municipale.

14 Service à la clientèle

Lors de toute réparation réalisée dans le cadre de la garantie, nous nous assurons que votre appareil est réparé avec des pièces de rechange d'origine par un technicien dûment formé et agréé. Nous utilisons exclusivement des pièces de rechange d'origine lors des réparations.
Vous pouvez obtenir auprès de notre service après-vente des pièces détachées d'origine relatives au fonctionnement de l'appareil et pouvant être stockées jusqu'à 15 ans après la commercialisation de votre appareil.
Veuillez contacter notre service clientèle pour obtenir d'autres informations à ce sujet.
Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, consultez nos modalités de garantie auprès de votre détaillant ou sur notre site Web.
USA:
1-800-735-4328
www.thermador.com/support
www.thermador.com/us/accessories
CA:
1-800-735-4328
www.thermador.ca
www.thermador.ca/fr/soutien/filtres-nettoyants-accessoires
Résidents du Québec :
Vous trouverez des renseignements sur la disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation et des renseignements nécessaires à l'entretien ou à la réparation de l'appareil à l'adresse suivante :
www.thermador.ca/fr/service/residents-du-qc

Thermador

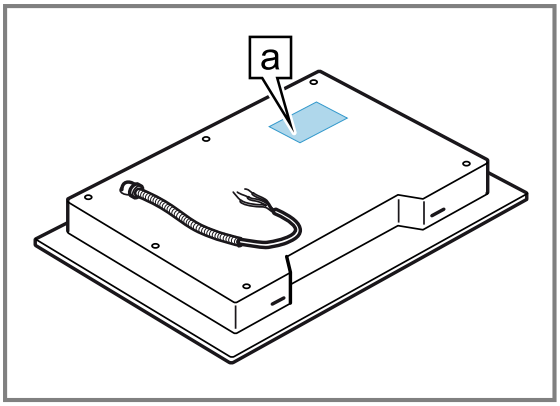
Vous trouverez également de l'aide pour contacter Home Connect® à l'adresse suivante :
www.home-connect.com/us/en/help-support/set-up

14.1 Numéro de modèle (E-Nr.), numéro de fabrication (FD) et numéro de comptage (Z-Nr.)

Le numéro de modèle (E-Nr.), le numéro de fabrication (FD) et le numéro de comptage (Z-Nr.) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.
Vous trouverez également le numéro de modèle (E-Nr.) sur la vitrocéramique. Par ailleurs, vous trouverez l'index du service après-vente (KI) et le numéro de fabrication (FD) dans les réglages de base →*Page 38*.
Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service à la clientèle, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

14.2 Emplacement de la plaque signalétique

Vous trouverez la plaque signalétique de votre appareil :
- Sur la face inférieure de l'appareil.
- sur le ticket de l'appareil
- Vous pouvez également vérifier l'index du service client (CSI) et le numéro FD dans les paramètres de base.



a Plaque signalétique

15 Informations sur le logiciel libre

Ce produit contient des composants logiciels dont la licence est accordée par les détenteurs des droits d'auteur en tant que logiciels libres ou open source. Les informations de licence correspondantes sont énoncées sur l'électroménager. Il est également possible d'accéder aux informations de licence via l'application Home Connect®; « Profil -> Consignes légales -> Informations de licence ». Vous pouvez également télécharger les informations de licence sur le site Web du produit de marque. (Veuillez rechercher votre modèle d'appareil et la documentation connexe sur le site Web du produit.) Vous pouvez également demander les informations nécessaires par courriel à l'adresse ossrequest@bshg.com ou par courrier à l'adresse BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Le code source concerné sera mis à votre disposition sur demande.
Veuillez envoyer votre demande par courriel à l'adresse ossrequest@bshg.com ou par courrier à l'adresse BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.
Objet : „OSSREQUEST“
Les coûts de traitement de votre demande vous seront facturés. Cette offre est valide pour une durée de trois ans à compter de la date d'achat ou du moins pour la période durant laquelle nous offrons la prise en charge et des pièces de rechange pour l'appareil correspondant.

16 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

16.1 Couverture de la garantie limitée

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances (« Thermador ») dans cet énoncé de garantie limitée s'applique seulement à l'appareil Thermador qui vous a été vendu (« Produit »), pour autant que le produit ait été acheté :
- Pour une utilisation normale résidentielle (non commerciale), et qu'il a été utilisé en tout temps pour un usage domestique normal.
- Neuf au détail auprès d'un revendeur agréé BSH ou directement auprès de BSH (pas un présentoir, « tel quel », ou un modèle précédemment retourné), et non destiné à la revente ou à un usage commercial.
- Aux États-Unis ou au Canada et qu'il est demeuré en tout temps dans son pays d'achat.

Les garanties aux présentes s'appliquent à l'acheteur original du produit sous garantie et à tout propriétaire successif du produit acheté pour une utilisation résidentielle habituelle et la durée de la garantie.

Assurez-vous d'enregistrer votre produit ; Bien qu'il ne soit pas nécessaire pour appliquer la garantie, c'est le meilleur moyen pour Thermador de vous informer dans le cas peu probable d'un avis de sécurité ou d'un rappel de produit.

16.2 Durée de la garantie

Thermador garantit que le produit est exempt de défaut de matériau et de fabrication pour une période de sept cent trente (730) jours à compter de la date de livraison. La période susmentionnée commence à partir de la date de livraison et ne doit pas être retenue, retardée, prolongée, ou interrompue pour une raison quelconque. Ce Produit est également garanti exempt de défauts **cosmétiques** de matériaux et de fabrication (tels que des rayures sur l'acier inoxydable, des taches de peinture/porcelaine, des éclats, des bosses ou d'autres dommages à la finition) du Produit, pendant une période de soixante (60) jours à compter de la date de livraison ou de la date de clôture pour une nouvelle

construction. La présente garantie **cosmétique** exclut les variations légères de couleur causées par les différences inhérentes entre les sections peintes et les sections en porcelaine, de même que les différences causées par l'éclairage de la cuisine, l'emplacement du produit et autres facteurs similaires. La présente garantie **cosmétique** exclut spécifiquement tous les appareils en montre, de plancher, « tel quel » et remis à neuf.

16.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif

Pendant cette période de garantie, Thermador ou l'un de ses centres de réparations autorisés réparera gratuitement votre Produit (sous réserve de certaines restrictions aux présentes) si celui-ci présente des défauts de matériels ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors Thermador remplacera le produit (un modèle supérieur peut être offert, à la seule discrétion de Thermador, moyennant des frais supplémentaires). Rien dans cette garantie n'exige que les pièces endommagées ou défectueuses soient remplacées par des pièces d'un type ou d'une conception différent de la pièce d'origine. Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de Thermador. Toute pièce remplacée ou réparée doit être identique à la pièce d'origine aux fins de la présente garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de Thermador, en vertu des présentes, se limite à la réparation des produits défectueux au départ de l'usine, par le biais d'un fournisseur de services agréé Thermador pendant les heures de travail normales. Pour des raisons de sécurité et de dommages matériels, Thermador vous recommande fortement de ne pas essayer de réparer le produit vous-même ou de faire appel à un fournisseur de services non autorisé ; Thermador n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant de réparations ou de travaux effectués par un fournisseur de services non autorisé. Les centres de réparation autorisés sont les personnes ou les entreprises qui ont été spécialement formées sur les produits Thermador et qui possèdent, selon l'opinion de Thermador, une réputation supérieure pour le service après-vente et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliés ou représentants de Thermador). Néanmoins, le fait de confier l'entretien de votre produit à un atelier de réparation qui n'est pas affilié à Thermador ou à un revendeur agréé de Thermador n'annulera pas cette garantie. De plus, l'utilisation de pièces tierces n'annulera pas cette garantie. Nonobstant ce qui suit, Thermador ne sera pas tenue responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de réparation autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement ou un local dangereux, menaçant ou périlleux; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, Thermador pourrait encore payer les frais de main-d'œuvre et de pièces et expédier les pièces au centre de réparation autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour tous les frais de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de réparation, en autant qu'il accepte la demande de réparation. De plus, dans la mesure où vous avez installé le produit dans un endroit difficile d'accès ou avez autrement installé des installations temporaires ou permanentes qui créent des obstacles à l'accès ou au retrait du produit, Thermador n'encourra aucune responsabilité ou n'aura aucune responsabilité pour les travaux ou les coûts associés au déplacement du Produit ou à la création d'un accès au Produit afin de le réparer ou de le remplacer. Tous ces frais seront à votre charge exclusive.

16.4 Produit hors garantie

Thermador n'a aucune obligation, aux termes de la loi ou autrement, d'offrir toute concession, incluant réparation, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

16.5 Exclusions de garantie

La couverture de garantie décrite dans les présentes exclut tous les défauts ou dommages pour lesquels Thermador serait directement imputable, y compris, sans s'y limiter, l'un ou plusieurs des cas suivants :

- Utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant, sans s'y limiter, toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, d'utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin).
- Mauvaise conduite de toute partie, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate ou négligente, altération, manquement d'observer les instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation, service non autorisé (incluant réparation par le consommateur ou exploration du fonctionnement interne du produit).
- Réglage, modification ou altération de tout type.
- Non conformité aux normes fédérales, provinciales, municipales ou électriques en vigueur au pays, aux codes de plomberie ou du bâtiment, aux réglementations ou aux lois, incluant le non respect d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et les réglementations du bâtiment et d'incendie locaux.
- Bris et usure normaux, déversements d'aliments ou de liquides, accumulations de graisse ou d'autres substances dans, sur ou autour du Produit.
- Toute force ou tout facteur externe, élémentaire et / ou environnemental, incluant sans limitation, la pluie, le vent, le sable, les inondations, les incendies, les coulées de boue, le gel, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, la foudre, les surtensions, les problèmes de structure autour de l'appareil et les désastres naturels.
- Demandes de service visant à corriger l'installation de votre Produit, à obtenir des conseils à propos de son utilisation, à remplacer les fusibles de votre maison ou à réparer l'installation électrique ou la plomberie de votre foyer.
- Retrait et remplacement de la garniture ou des panneaux de décoration qui entravent l'entretien du produit.

- Dommages ou défauts résultant de la main-d'œuvre ou de pièces installées par un centre de réparation non autorisé, à moins d'être approuvé par Thermador avant de procéder à sa réparation.

En aucun cas, Thermador ne sera tenue responsable de dommages survenus à la propriété environnantes, incluant les armoires, les planchers, les plafonds et les autres objets ou structures situés autour du produit. Également exclus de la garantie sont les Produits dont les numéros de série ont été modifiés, effacés ou enlevés;les demandes de réparations pour enseigner le fonctionnement du Produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit; la correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du Produit, incluant l'électricité, la plomberie et les autres raccordements nécessaires, pour une fondation / plancher approprié[e], et pour toute modification incluant, sans limitation, armoires, murs, planchers, tablettes, etc.) et le réenclenchement de disjoncteurs ou le remplacement de fusibles.
DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LOI, LA PRÉSENTE GARANTIE PRÉCISE LES RECOURS EXCLUSIFS DONT VOUS DISPOSEZ À L'ÉGARD DU PRODUIT, QUE LA DEMANDE SOIT FONDÉE SUR UN CONTRAT OU DÉLIT (Y COMPRIS RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTES GARANTIES IMPLICITES AUX TERMES DE LA LOI, QUE SE SOIT LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, OU AUTRES, SONT LIMITÉES DANS LE TEMPS À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. LE FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DE DOMMAGES CONSÉCUTIFS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, INDIRECTS OU DE « PERTES COMMERCIALES » ET / OU DE DOMMAGES PUNITIFS, DE PERTES OU DE DÉPENSES, Y COMPRIS SANS S'Y LIMITER, ABSENCE DU TRAVAIL, FRAIS D'HÔTEL ET / OU FRAIS DE RESTAURANT, FRAIS DE REMANIEMENT EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR THERMADOR, OU AUTREMENT. CETAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, ET CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES. PAR CONSÉQUENT, LES EXCLUSIONS OU LES LIMITES SUSMENTIONNÉES POURRAIENT NE PAS VOUS CONCERNER. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS PRÉCIS RECONNUS PAR LA LOI ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.
Aucune tentative de modifier, changer ou amender la présente garantie ne peut être valide sans le consentement écrit autorisé par un dirigeant de BSH.

16.6 Obtention du service de garantie

Pour obtenir le service de garantie de votre produit, vous devez contacter le service client de Thermador au 1-800-735-4328 pour planifier une réparation.

16.7 Information sur le produit

Pour référence pratique, copiez l'information ci-après de la plaque signalétique. Conservez votre facture et/ou vos documents de livraison pour la validation de la garantie.

Numéro de modèle (E-Nr.)
Numéro de fabrication (FD)
Date de livraison

Recursos y ayuda en línea en español

Muchos manuales están disponibles en línea en inglés, francés y español.
Para acceder a manuales de modelos específicos y otros documentos en español:

- Visite *www.thermador.com/us/support/owner-manuals* o escanee el código QR.



- Introduzca el número de producto (E-Nr.) que encontrará en la placa de características del aparato.
- Seleccione o descargue el manual o documento que desee.



Thermador.com/us/support/quicklinks

Owner Manuals
Download owner manuals, specifications and CADS.

How-To Videos
View instructional videos for changing water filters, cleaning, adjusting settings, and beyond.

FAQs & Cleaning Tips
Browse through cleaning, usage, and troubleshooting tips.

Home Connect® Support
Find the answers to all your Home Connect® related questions.

Thermador Accessories Store
Purchase filters, cleaners, accessories, and parts.

Warranties
View information on Thermador product warranties.

Product Registration
Register your products today to easily manage your appliance information.

Virtual Demo
Schedule a product overview to receive step-by-step guidance on using your appliance.

Virtual Showroom
Take a Virtual Showroom tour to view and interact with our entire collection of appliances.

Newsletter
Get the latest information on product news and events.

Blog
Read about the latest in home design and culinary inspiration.

Recipes
Need inspiration for your next gathering? Browse our vast collection of recipes.

1901 MAIN STREET, SUITE 600 IRVINE, CA 92614 USA // 1-800-735-4328 // WWW.THERMADOR.COM
© 2026 BSH HOME APPLIANCES CORPORATION
9001949669 // en-us, fr-ca // (060904)