

Induction cooktop

VI 411611

Table of contents

Important safety instructions	4
Important safety instructions	4
Causes of damage	6
Accessories	7
Getting to know your appliance	8
The control panel	8
The elements	8
Hot surface indicator	8
Cooking by induction	9
What is induction cooking?	9
Suggestions for wok cooking	10
Cooking with the wok	10
Cooking	11
Set the cooking temperature as follows	11
Table	11
For best results	12
Powerboost function	13
Automatic shut off	14
Operation signals	14
Cleaning and maintenance	15
Daily cleaning	15
Cleaning guidelines	15
Maintenance	16
Troubleshooting	17
Normal operating sounds for the appliance	17
Customer Service	18

Important safety instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS



Important safety instructions

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

Installation

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

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

Intended Use

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

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

Never use the cooktop to warm or heat a room.

Cooking Safety

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

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

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

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

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

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

Leave the hood ventilator on when flambéing food.

Cookware Safety

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

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

Cleaning Safety

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

Condition of Unit

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

Work Space / Environment

Always have a working smoke detector near the kitchen.

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

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

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

Service and Repair Safety

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

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

Flammable Materials

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

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

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

In Case of Fire

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

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

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

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

Never pick up flaming pan. You may be burned.

Fire Extinguishers

Use an extinguisher only if:

You know you have a Class ABC extinguisher and you already know how to operate it.

The fire is small and contained in the area where it started.

The fire department is being called.

You can fight the fire with your back to an exit.

Do not place metal objects on the induction cooktop

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

Taking care of the cooling fan

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

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

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

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

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

Causes of damage

Saucepan and pan bases

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

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

Observe the manufacturer's instructions when using special cookware.

Hot pans and saucepans

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

Salt, sugar and sand

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

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

Caution: The glass scraper has a sharp blade.

Hard and pointed objects

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

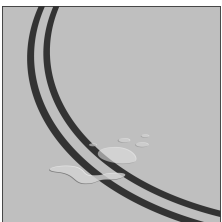
Do not store such objects over the cooktop.

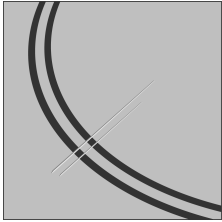
Examples of possible damage

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

Pitting

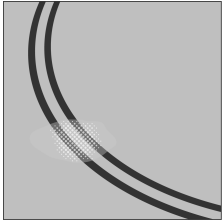
Pitting is caused by melted sugar or foods with a high sugar content.





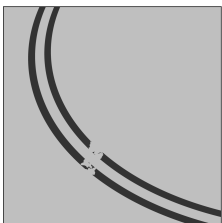
Scratches

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



Discoloration with a metallic sheen

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



Dulled markings

Dulled markings are caused by an unsuitable cleaning agent.

Accessories

The following accessories can be purchased from the Technical Assistance Service:

WZ 400-001 Wok accessory

WP 400-001 Wok

VV 400-000 Connection block

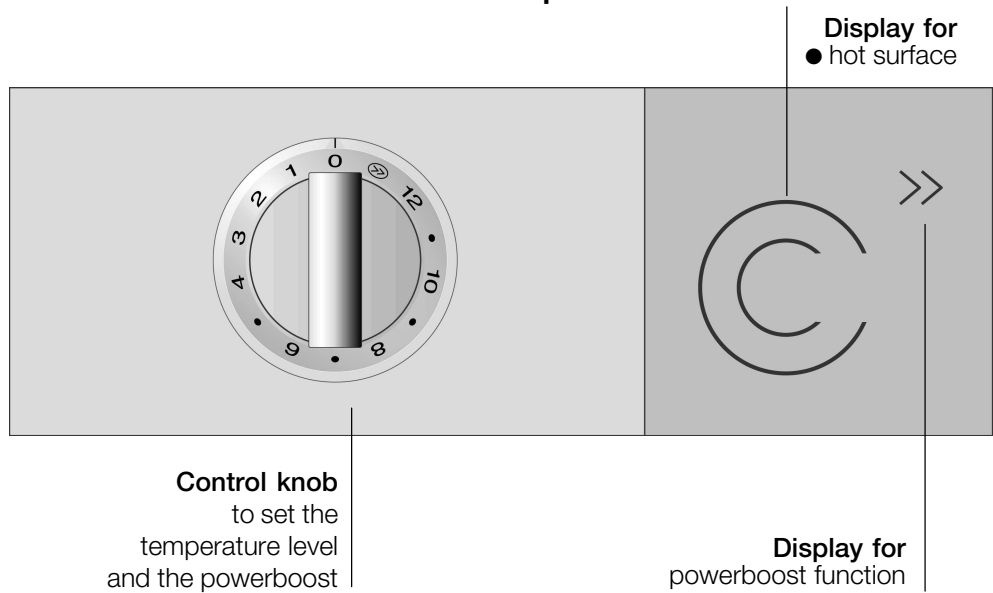
VZ 400-000 Connection block with timer

VD 400-000 Appliance lid

Getting to know your appliance

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

The control panel



Note: Always keep the controls clean and dry. Moisture and dirt can affect their performance.

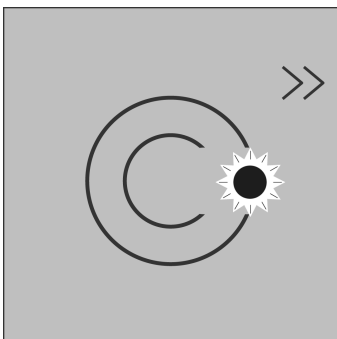
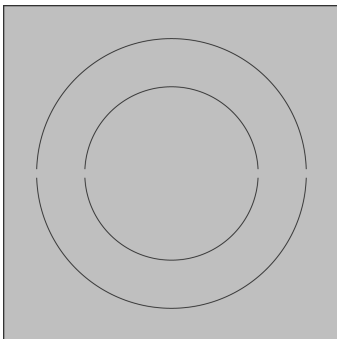
The elements

Dual element

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

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

If the size of the pan is the same as the outer cooking zone, the outer ring is activated automatically.



Hot surface indicator.

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

Although the hob is switched off, the hot surface indicator ● will stay lit while the cooktop is hot.

If the pan is removed but the element is not switched off, the luminous disc behind the control knob stays lit and the display acknowledgement on the cooktop ● will flash.

Cooking by induction

What is induction cooking?

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

- Greater speed in cooking and frying

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

- Economical:

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

- Cooking control and safety:

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

- Cleaning

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

Proper cookware

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

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

No pan.

If you do not place the pan on the cooktop selected or it is not the right material or size, the display acknowledgement on the cooktop ● will flash. It will stop flashing once a suitable pan is placed on the cooktop.

Suggestions and practical advice for wok cooking

The wok and wok accessory can be purchased from the Technical Assistance Service or in specialist stores.

The wok has a rounded base and can only be used together with the wok accessory. The wok must be placed firmly on its accessory in order to cook.

Note: Use the wok only with the induction wok accessory WZ 400-001. This accessory must not be used on a radiation ceramic cooktop. Do not place the wok accessory in the dishwasher.

Use a wooden spatula with a long handle or a chan (rounded spatula) to stir food.

Use a ladle to remove the food. Use a skimming ladle to remove fried food from oil or large pieces from sauce.

Bamboo baskets can be used for stewing.

Cooking with the wok

It is possible to fry, roast, stew and cook “normally” with the wok, although it is particularly suitable for stir frying. Food is cut into very small pieces and fried over a slow heat, stirring constantly. This prevents the ingredients from burning. Any excess oil moves to the center and a crust quickly forms on the food preventing it from losing any juices. This leaves food tastier, vegetables become crispy and meat juicy. All aromas and nutrients are preserved better.


The wok is more practical than a conventional frying pan for this type of cooking.

Note: The WOK, when voltage is 208 V, is not going to work properly

Note: Cooking in the wok is faster. All of the ingredients must be prepared and cut before you begin cooking. The order of preparation is also important: ingredients requiring the longest cooking times (hard fiber vegetables, e.g. carrots) must be placed first in the wok and the more delicate ingredients (e.g. mushrooms or bean sprouts) last.

Procedure

- Rinse the bowl with oil. Peanut or soya oil is recommended.
- Cut the ingredients into pieces of the same size. The pieces should not be too small so that they do not burn too quickly.
- If cooking large quantities, distribute the ingredients into several small portions. This prevents the ingredients from accumulating at the hot bottom of the wok.
- Heat the oil without burning. Add the ingredients and begin to stir.

 **Warning:** The wok and the wok accessory heat up during cooking. Keep away from children. Remove the wok accessory when the residual heat indication has switched off.

Cooking

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

Set the cooking temperature as follows

Set the heat setting using the control knob.

- 0 = element off
- 1 = lowest setting
- 12 = highest setting
- >> = powerboost function

Turning on the element

Press down the control knob and turn it left or right to the required position. The luminous disc behind the control knob and the indicator ● on the display panel light up.

Turning off the element

Fully turn the control knob to the 0 position. The luminous disc and the indicator ● go off. The indicator ● flashes until the elements have cooled sufficiently, even if the cooktop is turned off.

Note: If the pan is removed but the element is not turned off, the element indicator ● will flash.

Table

The following table provides a few examples.

The table values below have been calculated after the element has been preheated to its maximum temperature level.

Examples	Heat setting
Melting Chocolate, chocolate coating, butter	1-2
Heating Frozen vegetables eg. spinach Broth Thick soup Milk**	3-5 10-11 2-4 1-3
Simmering Delicate sauce e. g. Béchamel sauce** Spaghetti sauce Pot roast Fish*	8-9 2-4 6-8 7-9

* ongoing setting without lid

** without lid

Examples	Heat setting
Cooking	
Rice (with double the amount of water)	3-5
Potatoes boiled in their skins with 1-2 cups of water	6-8
Boiled potatoes with 1-2 cups of water	6-8
Fresh vegetable with 1-2 cups of water	6-8
Frozen vegetable with 1-2 cups of water	6-8
Pasta (2-4 qts water)	9-10
Pudding**	8-9
Cereals	3-5
Frying	
Pork chop	9-10
Chicken breast	7-8
Bacon	9-10
Eggs	8-9
Fish	9-10
Pancakes	9-10
Deep fat frying (in 1-2qt. oil)**	
Deep frozen foods** e.g. chicken nuggets (0.45 lb per serving)	11-12
Others** e.g. doughnuts (0.9 lb per serving)	7-9

* ongoing setting without lid
** without lid

For best results

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

The correct pan size

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

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

Use a small pan for small quantities.

Put the lid on

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

Use only a little water to boil food

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

Reduce the heat

Switch to a lower temperature as early as possible.

Powerboost function

Use this function to heat up the contents of the pan faster than if you use the maximum power level (12). This function allows you to increase the maximum temperature level of the element in use.

If you activate this function in one element, and the other element is not switched off, the powerboost function will be deactivated and the element will return to level 12.

Turning Powerboost on

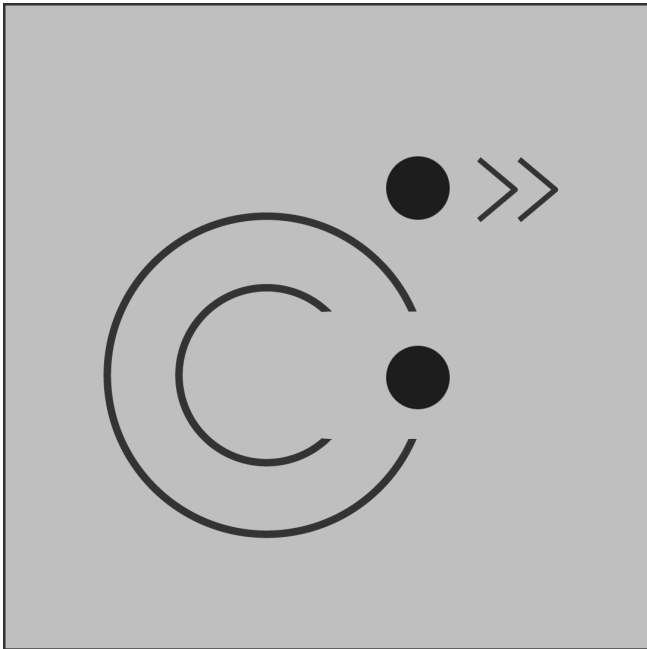
Press down the control knob and turn it left to the powerboost position >>. The indicator light ● and the powerboost indicator on the display panel light up, as long as the powerboost function is activated.

Turning Powerboost off

Turn the control knob to the required position (1 - 12). The Powerboost function is now deactivated. The powerboost indicator goes off.

Note: The Powerboost function can be activated at any time, so long as the outer ring is not working. In the outer ring, the Powerboost function is not available.

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



Automatic shut off

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

The luminous disc behind the knob flashes.

Turn the knob to 0. Now the cooktop can be turned back on.

The time at which shut off is activated depends on the temperature setting (1 to 4 hours).

Operation signals

Luminous disc behind the control knob	Indicator light in the cooktop	Operating mode
○	○	appliance is OFF
●	●	appliance is ON, pan recognized, normal use
●	✱	appliance is ON, no pan recognized
○	✱	appliance is OFF, hot surface indicator
✱	✱	overheating protection
✱	○	Automatic time limit

Symbol description: ○ lights ● off ✱ flashes

Cleaning and maintenance

Daily cleaning

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

Glass ceramic cooktop

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

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

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

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

Stainless steel side trim

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

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

Magnetic dial

Remove dial from cooktop. Wipe with hot, soapy cloth. rinse and dry. The twist knob could be damaged if cleaned in a dishwasher. Do not soak in water.

Cleaning guidelines

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

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

Avoid these cleaners

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

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

Abrasive cleaners.

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

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

Powdery cleaners containing chlorine bleach can permanently stain cooktop.

Flammable cleaners such as lighter fluid or WD-40.

Cleaning charts

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

Maintenance

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

Troubleshooting

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

- **The cooktop is not working**

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

- **The luminous disc lights up and the element display flashes when you place a saucepan on an element**


Check whether the saucepan is electromagnetic (attracts a magnet). Check whether the diameter of the saucepan is large enough.
Allow the saucepan to cool down in the event that it has become too hot when used.

- **The luminous disc behind the control knob and the element indicator flash (the element does not heat)**

Overheating protection. Turn the knob to 0. Allow the saucepan to cool down in the event that it has become too hot when used.

- **Repairs**

Repairs should only be done by a trained service technician.

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

Normal operating sounds for the appliance

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

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

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

Customer Service

Contact our customer service department if your appliance needs repair.

E number and FD number

When you contact our customer service, please have the E number and the FD number for your appliance available.

The specifications plate is stuck to the back of the cooktop and in the documentation provided with your appliance.

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

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

Table de matières

Directives de sécurité importantes	20
Directives de sécurité importantes	20
Causes de dommages	22

Accessoires	23
--------------------------	-----------

Faites connaissance avec votre appareil	24
Le tableau de commande	24
Les éléments	24
Indicateur de surface chaude	24

Cuisson à induction	25
Qu'est-ce que la cuisson à induction?	25
Batterie de cuisine appropriée	25

Suggestions pour cuisiner avec le wok	26
Cuisiner avec le wok	26

Cuisson	27
Réglages	27
Tableau	27
Pour obtenir de meilleurs résultats	28

Fonction Powerboost	29
----------------------------------	-----------

Arrêt automatique (caractéristique de sécurité) .	30
--	-----------

Possibilités de visualisation	30
--	-----------

Nettoyage et entretien	31
Nettoyage quotidien	31
Directives de nettoyage	31
Entretien	32

Dépannage	33
Bruits normaux de fonctionnement d'un appareil électroménager	33

Service à la clientèle	34
-------------------------------------	-----------

Directives de sécurité importantes

VEUILLEZ LIRE ET CONSERVER DES DIRECTIVES



Directives de sécurité importantes

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

Installation

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

Sachez où et comment éteindre la surface de cuisson.

Utilisation prévue

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

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

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

Sécurité relative à la cuisson

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

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

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

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

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

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

Laissez la hotte en marche lorsque vous flambez des aliments.

Sécurité relative aux casseroles

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

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

Sécurité relative au nettoyage

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

Condition de l'appareil

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

Surface de travail / Environnement

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

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

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

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

Sécurité relative à l'entretien et aux réparations

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

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

Matériaux inflammables

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

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

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

En cas d'incendie

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

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

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

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

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

Extincteurs

N'utilisez un extincteur que si :

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

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

Quelqu'un a téléphoné au service d'incendie.

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

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

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

Soin de la hotte

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

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

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

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

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

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

Causes de dommages

Fonds de casseroles et de poêles

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

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

Poêles et casseroles chaudes

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

Sel, sucre et sable

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

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

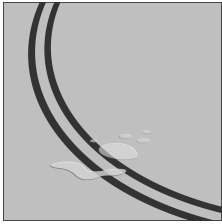
Attention: Le racloir à verre a une lame aiguisée.

Objets durs et pointus

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

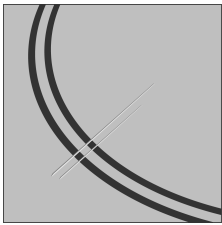
Exemples de dommages possibles

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



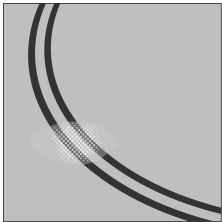
Egratignures

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



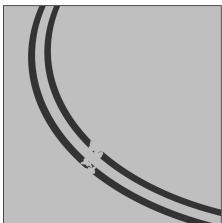
Rayures

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



Effets de miroitements métalliques

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



Décor effacé

dû à des produits nettoyants inappropriés.

Accessoires

Vous pouvez acheter auprès du Service après-vente les accessoires suivants :

WZ 400-001 Accessoire pour wok

WP 400-001 Wok

WV 400-000 Réglette d'union

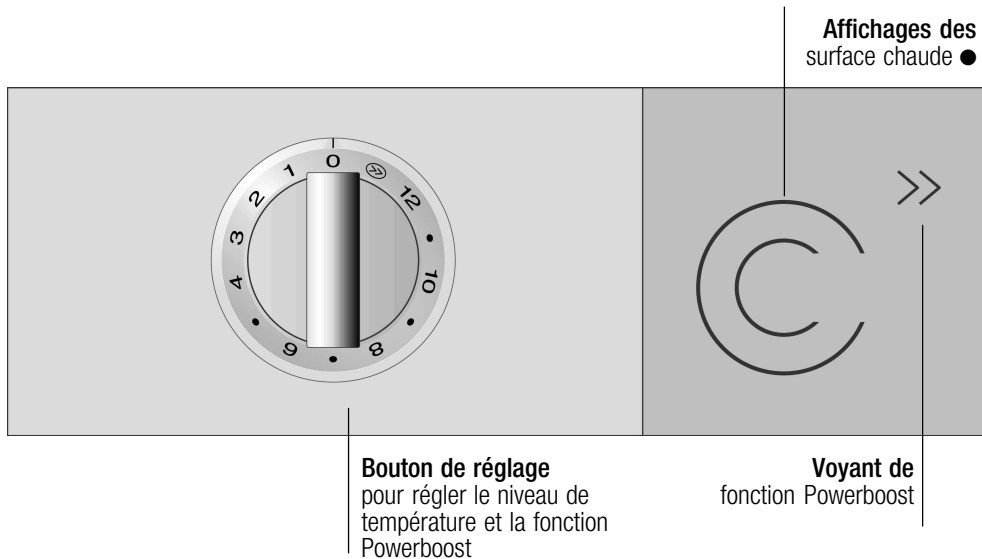
VZ 400-000 Réglette d'union avec minuterie

VD 400-000 Couvercle de l'appareil

Faites connaissance avec votre appareil électroménager

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

Le tableau de commande



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

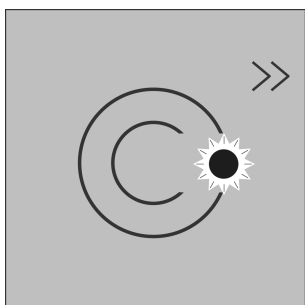
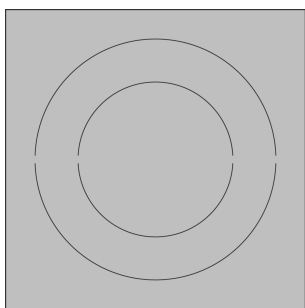
Les éléments

Élément double

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

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

Si la dimension de la casserole est la même que celle de la zone de cuisson externe, l'anneau externe se met alors automatiquement en marche.



Indicateur de surface chaude

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

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

Bien que la surface de cuisson soit éteinte, l'indicateur ● demeure allumé lorsque la surface de cuisson est chaude.

Si la casserole est retirée mais que l'élément n'est pas éteint, l'indicateur de la zone de cuisson ● clignotera.

Qu'est-ce que la cuisson à induction?

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

- La cuisson et la friture s'effectuent plus rapidement

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

- Économique:

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

- Contrôle et sécurité de cuisson

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

- Nettoyage

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

Batterie de cuisine appropriée

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

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

Pas de casserole.

Si vous ne placez pas le récipient sur la zone de cuisson sélectionnée, ou s'il n'est pas du matériau ou de la taille appropriés, l'indicateur de la zone de cuisson ● clignotera. En plaçant le récipient adapté, il arrêtera de clignoter.

Suggestions et conseils pratiques pour cuisiner avec le wok

Le wok et l'accessoire pour wok peuvent être achetés auprès du Service après-vente ou dans des établissements spécialisés.

Le wok a un fond arrondi et il ne peut être utilisé qu'avec l'accessoire pour wok. Pour cuisiner, le wok doit être fermement posé sur l'accessoire.

Remarque: N'utilisez le wok qu'avec l'accessoire pour wok à induction WZ 400-001. Cet accessoire ne doit pas être utilisé sur une plaque vitrocéramique à radiation. N'introduisez pas l'accessoire pour wok dans le lave-vaisselle.

Utilisez une spatule en bois avec un manche long ou un chan (spatule arrondie) pour remuer les aliments.

Utilisez une louche pour retirer les aliments. Si vous souhaitez retirer des fritures de l'huile ou de grandes pièces de la sauce, utilisez une écumoire.

Pour faire des ragoûts, des paniers en bambou peuvent être employés.

Cuisiner avec le wok

Le wok permet de frire, rôtir, préparer des ragoûts et cuisiner "normalement", mais il est particulièrement approprié pour frire en mouvement. Les aliments sont coupés en morceaux très petits puis frits à feu puissant sans cesser de remuer. Ceci évite que les ingrédients brûlent. L'huile restante est déplacée vers le centre et une croûte se forme rapidement sur les aliments, ce qui leur permet de ne pas perdre leur jus. Ainsi ils sont plus savoureux, les légumes sont croustillants et la viande juteuse. Les arômes et les nutriments sont mieux conservés. Pour ce type de cuisson, le wok est plus pratique qu'une poêle conventionnelle.

Remarque: Quand la tension est de 208 V, le WOK ne fonctionne pas correctement.

Remarque: La cuisson dans le wok est très rapide. Tous les ingrédients doivent être préparés et coupés avant de commencer à cuisiner. L'ordre de préparation est également important : les ingrédients nécessitant un temps de cuisson plus long (légumes de fibre dure, par ex. les carottes) doivent d'abord être introduits dans le wok, les ingrédients plus délicats (par ex. les champignons ou les pousses) devant être introduits en dernier lieu.

Procédure

- Huilez le creuset. Il est recommandé d'utiliser de l'huile de cacahouète ou de soja.
- Coupez les ingrédients en morceaux de la même taille. Les morceaux ne doivent pas être trop petits pour qu'ils ne brûlent pas trop vite.
- Si de grandes quantités sont préparées, distribuez les ingrédients en plusieurs rations petites. Ainsi vous éviterez les accumulations d'ingrédients au fond chaud du wok.
- Chauffez l'huile sans la faire brûler. Introduisez les aliments et commencez à remuer.

⚠ Avertissement: Le wok et l'accessoire pour wok chauffent pendant la cuisson. Maintenez les enfants éloignés.

Retirez l'accessoire pour wok quand l'indicateur de chaleur résiduelle s'éteint.

Cuisson

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

Réglages

Tournez le bouton jusqu'à la position souhaitée

- 0 = Zone de cuisson désactivé
- 1 = Niveau de puissance minimum
- 12 = Niveau de puissance maximum
- >> = Fonction powerboost

Mise en marche

Appuyez sur la manette et tournez-la vers la droite ou la gauche, jusqu'au niveau de cuisson souhaité. L'anneau lumineux situé derrière la manette et le voyant de l'élément ● s'allument.

Arrêt

Tournez la manette sur le 0. L'anneau lumineux s'éteint. Le voyant de l'élément ● clignote lorsque la surface de cuisson est chaude.

Remarque: Si la casserole est retirée mais que l'élément n'est pas éteint, l'anneau lumineux demeure allumé et l'indicateur ● clignote.

Tableau

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

Exemples	Réglage de la chaleur
Refonte Chocolat, garniture de chocolat, beurre	1-2
Réchauffage légumes congelés ex. : épinards Bouillon Soupe dense Lait**	3-5 10-11 2-4 1-3
Mijotage Sauce ex. :. sauce Béchamel ** Sauce à spaghetti Boeuf braisé Poisson*	8-9 2-4 6-8 7-9

* réglage continu sans couvercle

** sans couvercle

Exemples	Réglage de la chaleur
Cuisson	
Riz (avec deux fois sa quantité en eau)	3-5
Pommes de terre bouillies avec la pelure dans 1 à 2 tasses d'eau	6-8
Pommes de terre bouillies dans 1 à 2 tasses d'eau	6-8
Légumes frais dans 1 à 2 tasses d'eau	6-8
Légumes congelés dans 1 à 2 tasses d'eau	6-8
Pâtes (2-4 pintes d'eau)	9-10
Pouding**	8-9
Céréales	3-5
Friture	
Côtelette de porc	9-10
Poitrine de poulet	7-8
Bacon	9-10
Oeufs	8-9
Poisson	9-10
Crêpes	9-10
Grande friture (dans 1 à 2 l d'huile)	
Aliments surgelés** par ex. : bâtonnets de poulet (0.45 lb par portion)	
Autres** par ex. : beignes (0.9 lb par portion)	11-12 7-9

* réglage continu sans couvercle

** sans couvercle

Pour obtenir de meilleurs résultats

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

La dimension appropriée de casserole

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

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

Utilisez une petite base pour les petites quantités.

Mettez le couvercle

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

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

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

Réduisez la chaleur

Régalez à une température basse le plus tôt que possible.

Fonction Powerboost

Cette fonction vous permet de chauffer vos aliments encore plus rapidement qu'avec la puissance de chauffe maximale de votre appareil (12).

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

Elle s'active comme suit:

Tournez la manette de la zone de cuisson souhaitée jusqu'à la position >>. Le voyant de l'élément ● et l'affichage de la fonction Powerboost s'allument.

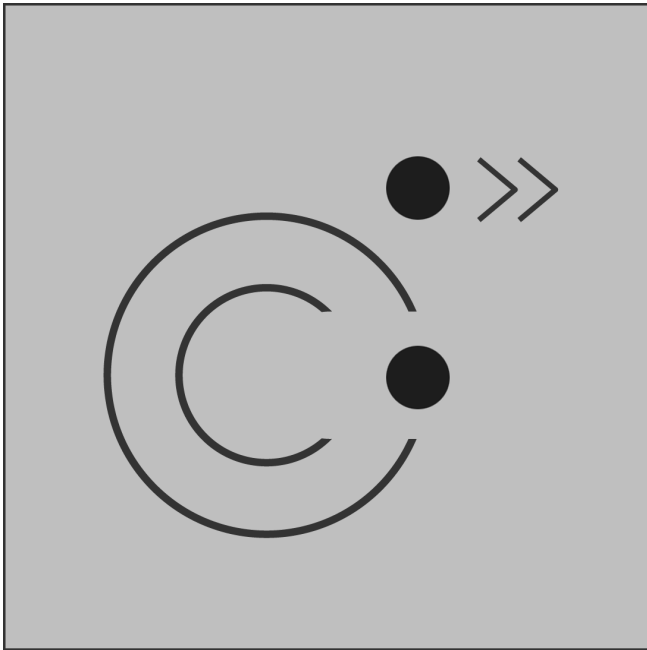
Il se désactive comme suit:

Tournez la manette de la zone de cuisson jusqu'à la position souhaitée (1 - 12). La fonction Powerboost a été désactivée. L'affichage de la fonction Powerboost ne s'affichera plus.

Remarque: La fonction Powerboost peut être activée à tout moment tant que l'anneau externe n'est pas en fonctionnement.

La fonction Powerboost n'est pas disponible pour l'anneau externe.

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



Arrêt automatique (caractéristique de sécurité)

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

L'anneau lumineux clignote derrière la manette.

Tournez la manette sur le niveau 0. Vous pouvez maintenant remettre normalement la surface de cuisson en marche.

L'heure à laquelle l'arrêt est activé varie selon le réglage de la température (1 à 4 heures).

Possibilités de visualisation

Anneau lumineux derrière la manette	Indication sur la zone de cuisson	Etat
○	○	Appareil ARRÊTÉ
●	●	Appareil EN MARCHE, récipient détecté: fonctionnement normal
●	✱	Appareil EN MARCHE, aucun récipient détecté
○	✱	Appareil ARRÊTÉ, indicateur de chaleur résiduelle
✱	●	Protection contre la surchauffe
✱	○	Limitation de temps automatique

Légende des symboles: ○ allumé ● éteint ✱ clignote

Nettoyage quotidien

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

Surface de cuisson en vitrocéramique

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

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

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

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

Garnitures latérales en acier inoxydable

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

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

Cadran magnétique

Retirez le cadran de la surface de cuisson. Essuyez avec un linge savonneux chaud, rincez et asséchez. Le nettoyage du bouton de réglage au lave-vaisselle ainsi que son immersion dans l'eau de vaisselle l'abîme.

Directives de nettoyage

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

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

Évitez ces nettoyeurs

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

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

Nettoyeurs abrasifs.

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

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

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

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

Tableau de nettoyage

Type de saletés	Solution possible
Déversement de sucre sec, sirop de sucre, produits de tomate et de lait. Papier aluminium ou pellicule plastique fondu. Tous ces articles NÉCESSITENT UN RETRAIT IMMÉDIAT. L'omission de les retirer peut endommager la surface en permanence.	Retirez ces types de déversements à l'aide de la gratte avec lame de rasoir lorsque la surface est chaude. Utilisez une nouvelle lame de rasoir dans la gratte. Retirez la casserole et éteignez l'élément. En portant des gants de cuisine, tenez la gratte à un angle de 30° et prenez soin de ne pas percer ou égratigner le verre. Poussez la saleté à l'extérieur de la zone chaude. Lorsque la surface est refroidie, enlevez les résidus et appliquez du nettoyant de surface de cuisson en vitrocéramique.
Taches d'aliments brûlés, traînées foncées et autres taches	Faites amollir le dessus de la tache à l'aide d'un essuie-tout ou une éponge humide pendant 30 minutes. Utilisez un tampon à récurer de plastique, un nettoyant de surface de cuisson en vitrocéramique ou une gratte avec lame de rasoir. Rincez et asséchez.
Éclaboussures de graisse	Utilisez une éponge ou un linge avec savon pour enlever la graisse; rincez en profondeur et asséchez. Appliquez du nettoyant de surface de cuisson en vitrocéramique.
Marques de métal: Taches iridescentes	Les bases de casserole faites d'aluminium, de cuivre et d'acier inoxydable peuvent laisser des marques. Traitez immédiatement avec du nettoyant de surface de cuisson en vitrocéramique lorsque la surface est refroidie. Si les marques ne disparaissent pas, essayez un abrasif doux (Bon Ami®, Soft Scrub® sans agent de blanchiment) avec un essuie-tout humide. Rincez et appliquez de nouveau du nettoyant de surface de cuisson en vitrocéramique. L'omission d'enlever les marques de métal avant le prochain chauffage rendra l'enlèvement des marques très difficile.
Taches d'eau dure Liquides chauds de cuisson dégouttés sur la surface	Les minéraux contenus dans certaines eaux peuvent être transférés sur la surface et provoquer des taches. Utilisez du vinaigre blanc non dilué, rincez et asséchez. Appliquez du nettoyant de surface de cuisson en vitrocéramique. Enlevez les débordements et les taches avant d'utiliser de nouveau la surface de cuisson.
Égratignures sur la surfaces De petites égratignures sont normales et n'ont pas d'impact sur la cuisson. Elles deviennent plus lisse et moins visibles lorsque vous utilisez quotidiennement du nettoyant de surface de cuisson en vitrocéramique.	Appliquez du nettoyant de surface de cuisson en vitrocéramique avant d'enlever les grains, semblable à du sable, et les grosses particules telles que du sel et les assaisonnements. Peuvent être réduites si vous utilisez des casseroles dont la base est lisse, propre et sèche. Utilisez quotidiennement le nettoyant de surface de cuisson en vitrocéramique recommandé. Soyez prudent : Les bagues en diamant égratignent la surface.

Entretien

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

Dépannage

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

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

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

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

Vérifiez si la casserole est électromagnétique (attire un aimant). Vérifiez si le diamètre de la casserole est suffisamment grand.

Laissez refroidir la casserole dans le cas où elle est trop chaude.

- **L'anneau lumineux clignote derrière la manette, et le voyant de l'élément clignotent (il n'y a pas d'alimentation)**

Protection contre la surchauffe. Tournez la manette sur le 0. Laissez refroidir la casserole dans le cas où elle est trop chaude.

- **Réparations**

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

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

Bruits normaux de fonctionnement d'un appareil électroménager

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

- **Un bourdonnement grave comme celui d'un transformateur:**
Ce bruit se produit lors de la cuisson à la puissance élevée. La quantité d'énergie transmise de l'appareil à la surface de cuisson est la cause de ce bruit. Le bruit ne se fait plus entendre ou presque plus, lorsque la puissance est diminuée.
- **Léger sifflement:**
Ce bruit se produit lorsque la casserole est vide. Le bruit ne se fait plus entendre lorsque de l'eau ou des aliments sont placés dans la casserole.
- **Crépitement:**
Ce bruit se produit lorsque la casserole utilisée est composée de plusieurs couches de matériaux différents. Le bruit est produit par les vibrations des faces de joint entre les différentes couches. Il peut changer selon la quantité et le type d'aliment dans la casserole.
- **Sifflement aigu:**
Ce bruit se produit principalement dans une casserole composée de plusieurs couches de matériaux différents alors qu'elle est utilisée au réglage le plus élevé de température et sur deux éléments voisins. Le sifflement ne se fait plus entendre ou presque plus lorsque la puissance est diminuée.
- **Bruit du soufflerie:**
Les composantes électroniques exigent une température contrôlée pour fonctionner de manière fiable. La surface de cuisson est ainsi dotée d'une soufflerie qui fonctionne à des vitesses différentes selon la température décelée. La soufflerie peut également continuer à fonctionner si la température qu'elle décèle est trop élevée et ce même lorsque la surface de cuisson est éteinte.

Ces bruits sont normaux avec la technologie d'induction et n'indiquent donc pas de défaillance.

Service à la clientèle

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

Numéro E et numéro FD

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

La plaque signalétique est apposée sur la partie inférieure de la table de cuisson et dans l'ensemble de la documentation fournie avec votre appareil.

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

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

Contenido

Indicaciones importantes de seguridad	36
Instrucciones importantes de seguridad	36
Causas de los daños	38

Accesorios	39
-------------------------	-----------

Conocer el aparato	40
El panel de mando	40
Las zonas de cocción	40
Indicación de seguridad. Calor residual.	40

La cocción por inducción	41
¿Qué es la Cocción por Inducción?	41
Recipientes apropiados	41

Sugerencias para cocinar con el wok	42
Cocinar con el wok	42

Cocinar	43
Así se programa	43
Tabla	43
Sugerencias para obtener mejores resultados	44

Función Powerboost	45
---------------------------------	-----------

Limitación automática de tiempo	46
--	-----------

Indicaciones de funcionamiento	46
---	-----------

Limpieza y mantenimiento	47
Limpieza diaria	47
Recomendaciones para la limpieza	47
Mantenimiento	48

Modo de proceder ante una falla	49
Ruidos normales de funcionamiento	49

Servicio de Asistencia Técnica	50
---	-----------

Indicaciones importantes de seguridad

LEER Y CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES



Instrucciones importantes de seguridad

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

Instalación

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

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

Aplicación concreta

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

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

No use nunca la parrilla para calentar una habitación.

Seguridad al cocinar

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

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

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

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

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

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

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

Seguridad con utensilios de cocina

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

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

Seguridad durante la limpieza

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

Condición de la unidad

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

Espacio y ambiente de trabajo

Tenga siempre un detector de humos cerca de la cocina.

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

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

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

Seguridad para las operaciones de servicio y reparación

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

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

Materiales inflamables

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

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

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

En caso de incendio

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

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

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

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

Nunca levante una sartén en llamas. Puede quemarse.

Extinguidores contra incendio

Usar un extinguidor solamente si:

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

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

Se ha llamado al departamento de bomberos.

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

No colocar objetos metálicos sobre la parrilla de inducción

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

Cuidando el ventilador de enfriamiento

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

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

Encienda y apague el aparato para determinar si causa alguna interferencia. Trate lo siguiente para corregir la interferencia:

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

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

Causas de los daños

Base de los recipientes

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

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

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

Recipientes calientes

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

Sal, azúcar y arena

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

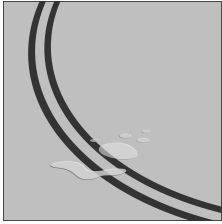
El azúcar o los platos con alto contenido de azúcar pueden producir daños si se derraman sobre la placa de cocción y se requeman. Eliminar inmediatamente la comida que se haya derramado sobre la placa con un rascador para vidrio, aunque la placa esté caliente. ¡Atención! El rascador para vidrio tiene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

Objetos duros y puntiagudos

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

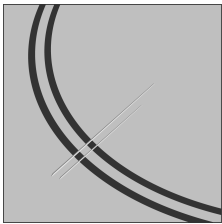
Ejemplos de posibles daños

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



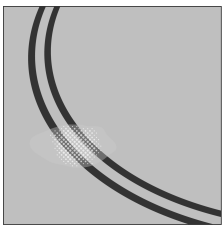
Formación de costras

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



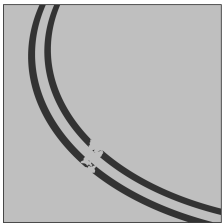
Rayas

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



Decoloración

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



Desgaste de la decoración

Causado por el empleo de productos de limpieza inadecuados.

Accesorios

En el Servicio de Asistencia Técnica pueden adquirirse los siguientes accesorios:

WZ 400-001 Accesorio para wok

WP 400-001 Wok

WV 400-000 Regleta de unión

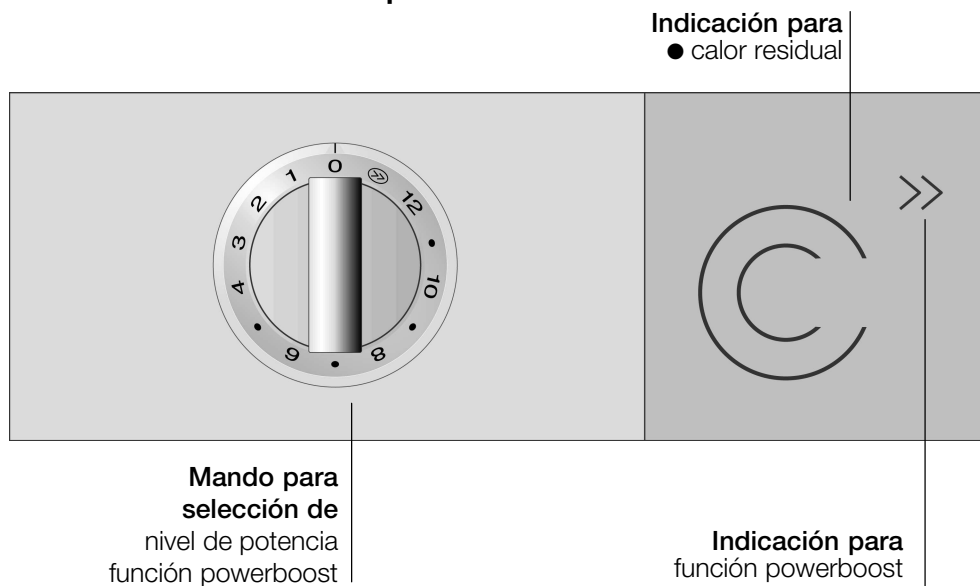
VZ 400-000 Regleta de unión con temporizador

VD 400-000 Cubierta del aparato

Conocer el aparato

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

El panel de mando



Advertencia: Mantener los mandos siempre limpios. La humedad y la suciedad pueden afectar a su funcionamiento.

Las zonas de cocción

Zona de cocción doble

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

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

Si la base del recipiente tiene el mismo diámetro que la zona exterior, el anillo exterior se activa automáticamente.

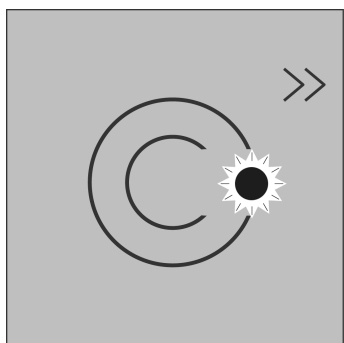
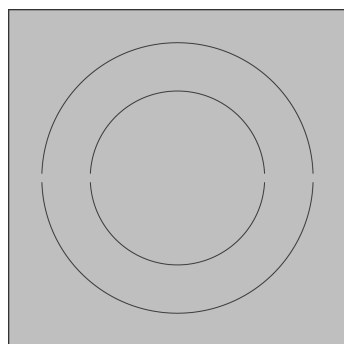
Indicación de seguridad. Calor residual.

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

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

Aunque la placa esté apagada, el indicador de calor residual ● parpadeará mientras la zona de cocción esté caliente.

Si se ha retirado el recipiente sin haber apagado antes la zona de cocción, el disco luminoso permanecerá iluminado, y el indicador de la zona de cocción ● parpadeará.



¿Qué es la Cocción por Inducción?

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

- Gran rapidez en la cocción y el freír:

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

- Económica:

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

- Control de cocción y seguridad:

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

- Limpieza

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

Recipientes apropiados

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

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

Ausencia de recipiente.

Si no coloca el recipiente sobre la zona de cocción seleccionada, o éste no es del material o tamaño adecuado, el indicador de la zona de cocción ● parpadeará. Al colocar el recipiente adecuado dejará de parpadear.

Sugerencias y consejos prácticos para cocinar con el wok

El wok y el accesorio para wok pueden adquirirse en el Servicio de Asistencia Técnica o en comercios especializados.

El wok tiene un fondo redondeado y sólo puede utilizarse conjuntamente con el accesorio para wok. Para cocinar, el wok debe estar firmemente asentado en el accesorio.

Advertencia: Utilizar el wok solamente con el accesorio para wok de inducción WZ 400–001. Este accesorio no debe utilizarse en una placa vitrocerámica de radiación. No introducir el accesorio para wok en el lavavajillas.

Utilizar una espátula de madera con mando largo o un chan (espátula redondeada) para remover las comidas.

Utilizar un cucharón para extraer las comidas. Si se desea extraer frituras del aceite o piezas grandes de la salsa, utilizar una espumadera.

Para guisar, pueden utilizarse cestas de bambú.

Cocinar con el wok

Con el wok se puede freír, asar, guisar y cocinar “con normalidad”, pero es especialmente apropiado para freír en movimiento. Los alimentos se cortan en trozos muy pequeños y se fríen a fuego fuerte sin dejar de remover. Así se evita que los ingredientes se quemen. El aceite sobrante se desplaza hacia el centro y rápidamente se forma una corteza en los alimentos, que impide que pierdan su jugo. De esta forma quedan más sabrosos, la verdura queda crujiente y la carne jugosa. Los aromas y los nutrientes se conservan mejor. Para este tipo de cocción, el wok resulta más práctico que una sartén convencional.

Advertencia: Si el voltaje es de 208 V, el WOK no funcionará correctamente.

Advertencia: La cocción en el wok es muy rápida. Todos los ingredientes deben estar preparados y cortados antes de empezar a cocinar. También es importante el orden de preparación: los ingredientes que más tiempo de cocción requieren (verduras de fibra dura, por ej. zanahorias) deben introducirse en el wok en primer lugar, los ingredientes más delicados (por ej. setas o brotes) en último lugar.

Procedimiento

- Enjuagar el tazón con aceite. Es recomendable el aceite de maní o de soya.
- Cortar los ingredientes en trozos del mismo tamaño. Los trozos no deben ser demasiado pequeños, con el fin de que no se quemen demasiado rápido.
- Si se cocinan grandes cantidades, distribuir los ingredientes en varias raciones pequeñas. De este modo se evita que se acumulen los ingredientes en el fondo caliente del wok.
- Calentar el aceite sin que llegue a quemarse. Introducir los ingredientes y empezar a remover.

⚠ Aviso: El wok y el accesorio para wok se calientan durante la cocción. Mantener a los niños alejados. Retirar el accesorio para wok cuando se haya apagado la indicación de calor residual.

Cocinar

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

Así se programa

Con los mandos de las zonas de cocción se selecciona el nivel de potencia.

0 = zona de cocción desconectada

1 = potencia mínima

12 = potencia máxima

>> = función powerboost

Activar una zona de cocción

Presionar el mando y girarlo hasta la posición deseada. El disco luminoso situado detrás del mando y el indicador de la zona de cocción ● se iluminan.

Desactivar una zona de cocción

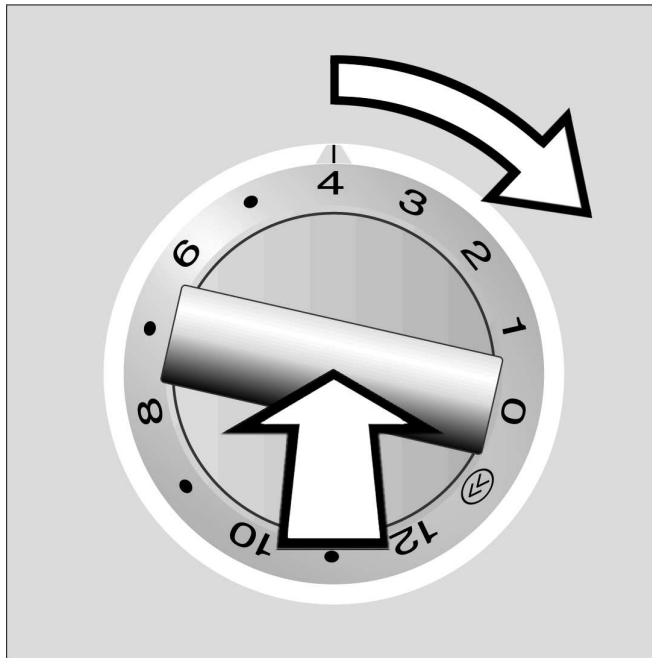
Girar completamente el mando hasta la posición 0. El disco luminoso y el indicador de la zona de cocción ● se apagan. El indicador de la zona de cocción ● parpadeará hasta que la zona de cocción se haya enfriado suficientemente, aunque la placa está apagada.

Advertencia: Si se retira el recipiente y no se desactiva la zona de cocción, el indicador de la zona de cocción ● parpadeará.

Tabla

En la siguiente tabla se pueden encontrar algunos ejemplos.

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



Ejemplos	Nivel de potencia
Derretir Chocolate, cubierta de chocolate, mantequilla	1-2
Calentar Vegetales congelados, por ej. espinacas Caldos Caldos espesos Leche**	3-5 10-11 2-4 1-3
Cocción a fuego lento Salsas finas: salsa bechamel (crema a base de leche y harina)** Salsa para spaghetti Estofado Pescado*	8-9 2-4 6-8 7-9

* Ajuste continuo sin tapa

** Sin tapa

Ejemplos	Nivel de potencia
Cocinar	
Arroz (con el doble de agua)	3-5
Papas hervidas en su cáscara con 1-2 tazas de agua	6-8
Papas hervidas con 1-2 tazas de agua	6-8
Verduras frescas con 1-2 tazas de agua	6-8
Verduras congeladas con 1-2 tazas de agua	6-8
Pasta (2-4 litros de agua)	9-10
Budín o natilla**	8-9
Cereales	3-5
Freír	
Chuletas de cerdo	9-10
Pechugas de pollo	7-8
Tocino	9-10
Huevos	8-9
Pescado	9-10
Hotcakes	9-10
Freír en abundancia de aceite (en 1-2 litros de aceite)**	
Alimentos ultracongelados** por ej. pollo (0.45 lb por ración)	
Otros** (0.9 lb por ración)	11-12 7-9

* Ajuste continuo sin tapa

** Sin tapa

Sugerencias para obtener mejores resultados

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

El tamaño correcto de la olla

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

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

Utilice una olla pequeña para cantidades reducidas.

Coloque la tapa

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

Cocinar con poca cantidad de agua

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

Reducción de temperatura

Seleccione una potencia inferior.

Función Powerboost

Con esta función conseguirá calentar el contenido del recipiente más rápidamente que con la máxima potencia (12).

Esta función permite aumentar el nivel de potencia máximo de la zona en la que es utilizada.

Así se activa

Presione el mando y gírelo hacia la izquierda hasta la posición Powerboost >>. El indicador ● de la zona de cocción y el indicador de la función Powerboost permanecerán iluminados mientras la función esté activada.

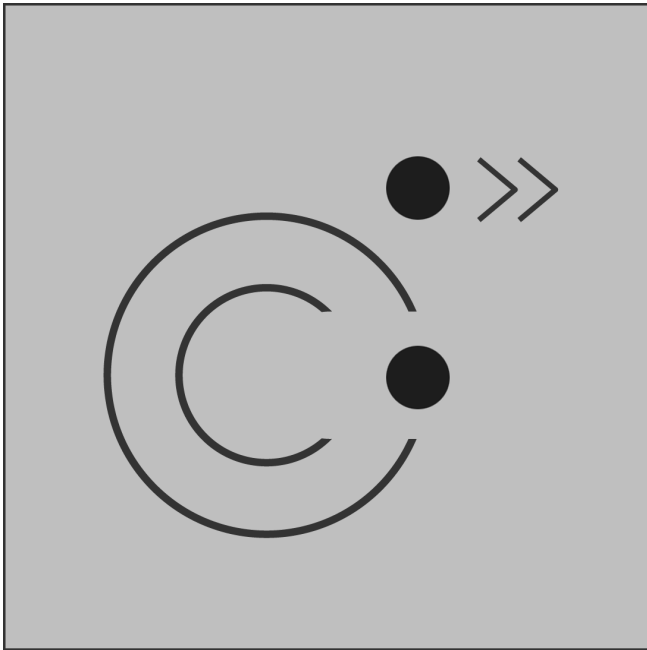
Así se desactiva

Gire el mando hasta la posición deseada (1 - 12). La función Powerboost se habrá desactivado. El indicador de la función Powerboost se apaga.

Advertencia: La función Powerboost puede ser activada en cualquier momento, siempre que la zona exterior no esté en funcionamiento.

En la zona exterior, la función Powerboot no está disponible.

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



Limitación automática de tiempo













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

El disco luminoso, situado detrás del mando, parpadea.

Para que deje de parpadear, girar el mando hasta la posición 0. Ahora se puede volver a encender la zona de cocción normalmente.

El tiempo que debe transcurrir para que se active la limitación de tiempo automática, depende del nivel de potencia seleccionado (de 1 a 4 horas).

Indicaciones de funcionamiento

Disco luminoso del mando	Indicador de la placa de cocción	Significado
		Aparato apagado
		Aparato encendido, recipiente adecuado: funcionamiento normal
		Aparato encendido, recipiente no adecuado
		Aparato apagado, calor residual
		Protección de sobrecalentamiento
		Limitación automática de tiempo

Explicación de los símbolos:  encendido  apagado  parpadeante

Limpeza y mantenimiento

Limpeza diaria

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

Parrilla de vitrocerámica

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

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

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

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

Molduras laterales de acero inoxidable

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

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

Perilla selectora magnética

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

Recomendaciones para la limpeza

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

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

Evitar estos productos limpiadores

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

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

Limpiadores abrasivos.

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

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

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

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

Tablas de limpieza

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

Mantenimiento

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

Modo de proceder ante una falla

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

- **La placa de cocción no funciona**

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

- **Al colocar un cazo sobre una zona de cocción, el disco luminoso se ilumina y el indicador de la zona de cocción parpadea**

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

- **El disco luminoso situado detrás del mando y el indicador de la zona de cocción parpadean (no se transmite más potencia)**

Sistema de protección de sobrecalentamiento. Girar el mando hasta la posición 0. Dejar enfriar el aparato antes de encenderlo de nuevo.

- **Reparaciones**

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

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

Ruidos normales de funcionamiento

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

- **Un zumbido profundo como en un transformador:** Este ruido se produce al cocinar con un nivel de potencia elevada. La causa de ello es la cantidad de energía que se transmite de la placa de cocción al recipiente. Este ruido desaparece o se debilita, en cuanto disminuye el nivel de potencia.
- **Un silbido bajo:** Dicho ruido se produce cuando el recipiente se encuentra vacío. Este ruido desaparece, en cuanto se introduce agua o alimentos en el recipiente.
- **Crepitar:** Este ruido se presenta en los recipientes que están compuestos de diferentes materiales superpuestos. El ruido es debido a las vibraciones que se producen en las superficies de unión de las diferentes superposiciones de materiales. Este ruido procede del recipiente. La cantidad y la manera de cocinar los alimentos puede variar.
- **Unos silbidos elevados:** Los ruidos se producen sobre todo en los recipientes compuestos de diferentes superposiciones de materiales, tan pronto como estos se ponen en marcha a la máxima potencia de calentamiento y al mismo tiempo en dos zonas de cocción. Estos silbidos desaparecen o son más escasos, tan pronto como se disminuye la potencia.
- **Ruido del ventilador:** Para un uso adecuado del sistema electrónico, el ventilador debe funcionar a una temperatura controlada. Para esto, la placa de cocción está provista de un ventilador que después de cada temperatura detectada mediante niveles de potencia diferentes se pone en marcha. El ventilador también puede funcionar por inercia, después de que se haya apagado la placa de cocción, si la temperatura detectada es todavía demasiado elevada.

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

Servicio de Asistencia Técnica

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

Nº de producto y nº de serie

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

La placa de características se encuentra pegada en la parte inferior de la placa de cocción y en la documentación que se proporciona con su aparato.

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

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

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

9000156743 • 1W04R4 • 02 8606

GAGGENAU