

# USE AND CARE MANUAL

For Electric Cooktops

Model:

CEM365FS

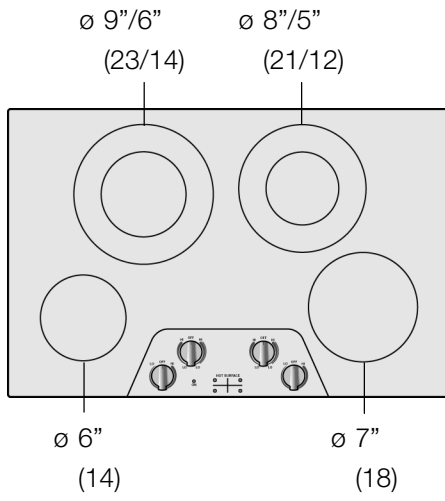
CEM304FS



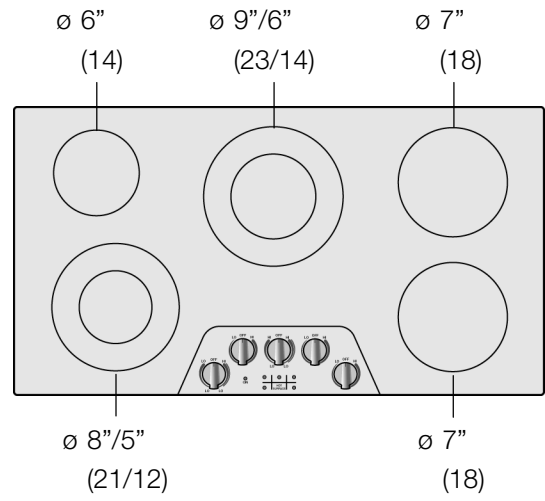
Use and Care Manual	3-15
Guide d'utilisation et d'entretien	16-31
Manual de uso y cuidado	32-47

**Thermador®** | *An American Icon™*

## CEM304FS



## CEM365FS



( ) = cm

# Table of Contents

<b>Safety</b> .....	<b>4</b>
<b>Important Safety Instructions</b> .....	<b>4</b>
Causes of damage .....	7
<b>Getting started</b> .....	<b>8</b>
<b>Getting familiar with the unit</b> .....	<b>8</b>
Control Panel .....	8
<b>Operation</b> .....	<b>9</b>
<b>Setting the cooktop</b> .....	<b>9</b>
Setting element .....	9
Table .....	10
<b>Cleaning and Maintenance</b> .....	<b>11</b>
<b>Cleaning</b> .....	<b>11</b>
Daily Cleaning .....	11
Cleaning guidelines .....	11
<b>Maintenance</b> .....	<b>12</b>
<b>Service</b> .....	<b>13</b>
Customer service .....	13
STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY .....	13



---

# Safety



## Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS



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

### Installation

This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to properly grounded outlet.

Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference. Refer to Installation Instructions for detail.

### Intended Use

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



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

### Child Safety

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

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

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit or hang on any part of an appliance. This can damage the appliance, potentially causing severe injury.



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

### Cooking Safety

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

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



# Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

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.

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

Always keep the cooktop and bases of pots dry. Liquid between the pot base and the cooktop may build up steam pressure, causing the pot to jump suddenly and causing injury.

Never operate the cooktop with spillover or liquid around the control area. Always switch off the cooktop and dry the control area.

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

## Cookware Safety

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

Cookware not approved for use with ceramic cooktops may break with sudden temperature changes. Use only pans that are appropriate for ceramic cooktops (only certain types of glass, heatproof glass, ceramic, earthenware or other glazed utensils are suitable).

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

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

## Cleaning Safety

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

Do not use steam cleaners to clean the cooktop.



# Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Condition of Unit



**WARNING:** Do not cook on a broken cooktop. Cleaning solutions and spillovers may create a risk of electric shock. Switch off the circuit breaker in the fuse box if the ceramic has fractures, flaws or cracks. Call an authorized servicer.

If the display is not working while an element is heating up, switch off the circuit breaker in the fuse box. Call an authorized servicer.

If the cooktop switches itself off and can no longer be used, it may unexpectedly switch itself on later. In order to prevent this, switch off the circuit breaker in the fuse box. Call an authorized servicer.

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

## Work Space / Environment

Always have a working smoke detector near the kitchen.

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

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

## Service and Repair Safety

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

To avoid electrical shock hazard, before servicing the appliance, switch off the circuit breaker in the fuse box.

## Flammable Materials

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

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

## In Case of Fire

In the event that personal 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.



**WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE:

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



# Important Safety Instructions

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

d) Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element



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

a) **SMOTHER FLAMES** with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn **OFF** the appliance. **BE CAREFUL TO PREVENT BURNS.** If the flames do not go out immediately **EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT**

b) **NEVER PICK UP A FLAMING PAN.** You may be burned

c) **DO NOT USE WATER,** including wet dishcloths or towels. A violent steam explosion will result

d) Use an extinguisher only if:

- You know you have 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

## Causes of damage

### Bottoms of pots and pans

Rough pot and pan bottoms will scratch the glass ceramic.

Never allow all the liquid to boil away from pots. This can damage the unit.

If you are using special pots and pans, please following the manufacturer's instructions.

### Hot pots and pans

Never place hot pots and pans on the control panel area, the display area or the frame. This can damage the unit.

### Salt, sugar and sand

Salt, sugar and sand cause scratches on the glass ceramic. Never use the cooktop as a work or storage surface.

### Hard and sharp objects

Damage can occur if hard or sharp objects fall on the cooktop.

### Boiled-over food

Sugar and foods with high sugar contents will damage the cooktop. Use a glass scraper to remove boiled-over food immediately.

### Unsuitable cleaning products

Shiny metallic discolorations can appear if unsuitable cleaning products are used and if pots are scraped across the cooktop.

### Foils and plastics

Aluminum foil and plastic containers will melt onto hot heating elements. Oven protection foil is not suitable for using on your cooktop.

# Getting started

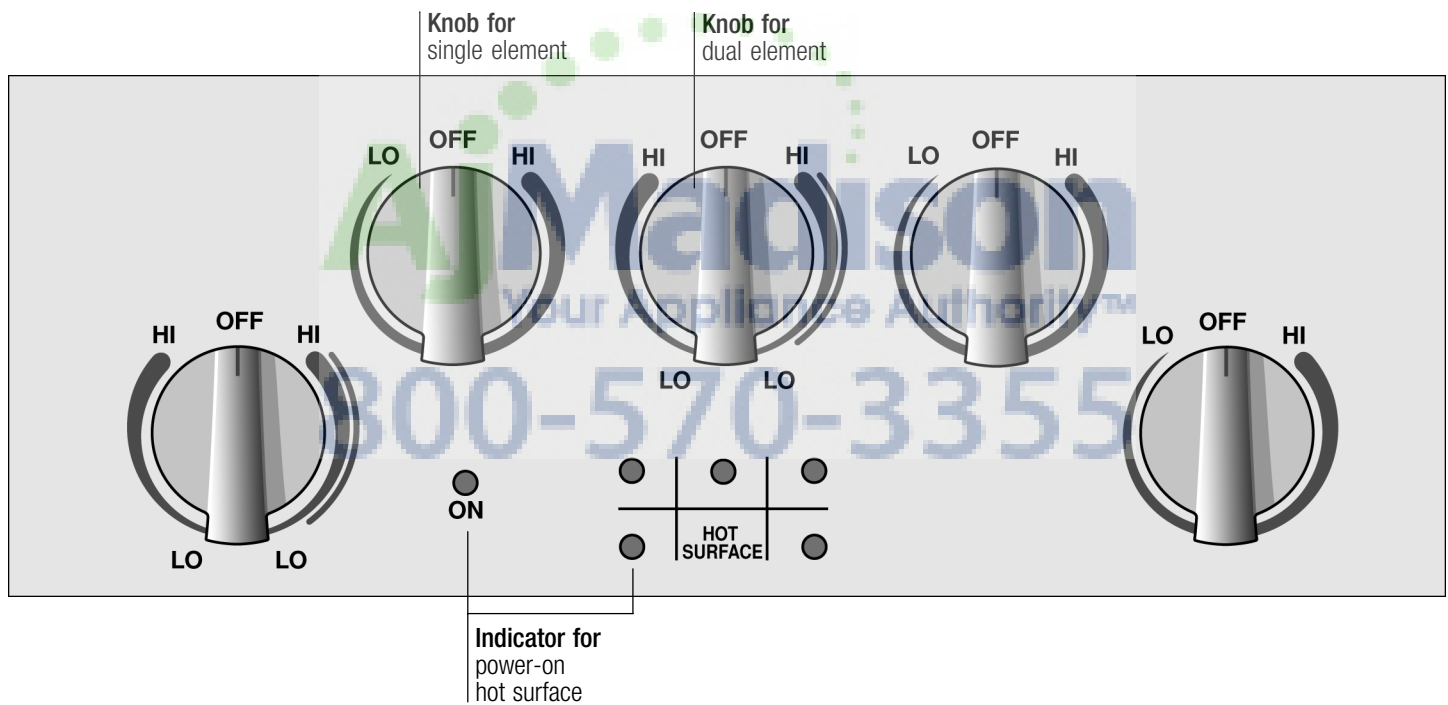
## Getting familiar with the unit

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

These instructions apply to various cooktops.

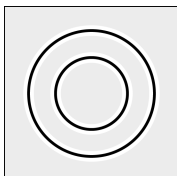
Page 2 contains a list of models and dimensions.

### Control Panel



**Note** Always keep the control knobs clean and dry. Moisture and dirt keep them from working optimally.

#### Dual element



On these elements, the size can be changed.

Inner and outer ring:  
Turn the knob to the right.

Inner ring only:  
Turn the knob to the left.

---

# Operation

## Setting the cooktop

This section explains how to set the elements. In the table, you can find temperature settings for various foods.

### Setting element

Adjust the heat setting of the elements using the knob:

**Push in and turn** the knob to the desired temperature.

Heat setting **LO** = lowest level

Heat setting **HI** = highest level

When the element turns on, the power-on indicator lights up.

### Turning off the element

Turn the knob to **OFF**.

### Note

The heat is switched on and off to regulate the temperature of the element; this means that the red glow below the element is not always visible. When you select a low heat setting, the element turns off more frequently, while at a higher setting it only turns off occasionally. Even at the highest level, the element turns off and on.

## Table

The following table provides a few examples.

	Heat setting
<b>Melting</b>	
chocolate	LO
butter	LO
<b>Heating</b>	
frozen vegetables eg. spinach	LO to Med. LO
broth	Med to Med. HI
thick soup	LO
milk**	LO
<b>Simmering</b>	
delicate sauce e. g. Béchamel sauce**	Med. LO to Med
spaghetti sauce	LO to Med. LO
pot roast	Med. LO to Med
fish*	Med. LO to Med
<b>Cooking</b>	
rice (with double amount of water)	Med. LO
potatoes boiled in their skins with 1-2 cups of water	Med. LO to Med
boiled potatoes with 1-2 cups of water	Med. LO to Med
fresh vegetables with 1-2 cups of water	Med. LO to Med
frozen vegetables with 1-2 cups of water	Med. LO to Med
pasta (2-4 qt. water)*	Med to Med. HI
pudding**	LO
cereals	Med. LO
<b>Frying</b>	
pork chop	Med
chicken breast	Med. LO to Med
bacon	Med
eggs	Med. LO to Med
fish	Med. LO to Med
pancakes	Med
<b>Deep fat frying (in 1 - 2 qt. oil)**</b>	
deepfrozen foods e.g. chicken nuggets (0.5 lb per serving)	Med. HI to HI
other e. g. doughnuts (0.5 lb per serving)	Med

\* Ongoing cooking without lid

\*\* without lid

---

# Cleaning and Maintenance

## Cleaning

### Daily Cleaning

**Note:**

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

**Glass ceramic cooktop**



**CAUTION:** Do not use any kind of cleaner on the glass while the surface is hot, use only the 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 cleaning chart).

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

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

**Stainless steel trim**

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

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

### Cleaning guidelines

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

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

**Avoid these cleaners**

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

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

Abrasive cleaners.

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

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

Powdery cleaners containing chlorine bleach can permanently stain cooktop.

Flammable cleaners such as lighter fluid or WD-40.

## Cleaning charts

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

## Maintenance

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

---

# Service

## Customer service

Contact our Customer Service department if your appliance needs repair. Our central Customer Service Center (see below) will also be happy to supply you with details on a center close to you.

### Model(E) number and FD number

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

You can find the identification plate with these numbers on the underside of the appliance and in the appliance booklet.

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

1-800-735-4328

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

5551 McFadden Ave.  
Huntington Beach, CA 92649



## STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

800-570-3355

### What this Warranty Covers & Who it Applies to

The limited warranty provided by BSH Home Appliances Thermador in this Statement of Limited Product Warranty applies only to the Thermador CEM304FS, CEM365FS, CET304FS, CET366FS, CES304FS, CES365FS, CES366FS ("Product") sold to you, the first using purchaser, provided that the Product was purchased:

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

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

Please make sure to return your registration card; while not necessary to effectuate warranty coverage, it is the best way for Thermador to notify you in the unlikely event of a safety notice or product recall.

## How Long the Warranty Lasts

Thermador warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of three hundred sixty-five (365) days from the date of purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever.

## Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

During this warranty period, Thermador or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then Thermador will replace your Product (upgraded models may be available to you, in Thermador's sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components shall become the property of Thermador at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. Thermador's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a Thermador-authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, Thermador highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use an un-authorized servicer; Thermador will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized servicer. If you choose to have someone other than an authorized service provider work on your Product, THIS WARRANTY WILL AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID.

Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on Thermador products, and who possess, in Thermador's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are *not* agents, partners, affiliates or representatives of Thermador). Notwithstanding the foregoing, Thermador will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, Thermador would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call.

## Out of Warranty Product

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

## Warranty Exclusions

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

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

- A failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations.
- Ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product.
- Any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God.

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

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

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

#### **How to obtain warranty service**

To obtain warranty service for your Product, you should contact the nearest Thermador authorized service center.

BSH Home Appliances – 5551 McFadden Ave., Huntington Beach, CA 92649

**1-800-735-4328**

## Table de Matières

<b>Sécurité</b> .....	<b>17</b>
Instructions de sécurité importantes .....	17
Causes de dommages .....	21
<b>Mise en route</b> .....	<b>22</b>
Faire connaissance avec l'appareil .....	22
Panneau de commande .....	22
<b>Fonctionnement</b> .....	<b>23</b>
Allumage de la table de cuisson .....	23
Réglage de la température des éléments .....	23
Tableau .....	24
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>25</b>
<b>Nettoyage</b> .....	<b>25</b>
Nettoyage quotidien .....	25
Lignes directrices pour le nettoyage .....	25
<b>Entretien</b> .....	<b>27</b>
<b>Entretien</b> .....	<b>28</b>
Service à la clientèle .....	28
ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DES PRODUITS .....	28

**AJ Madison**  
Your Appliance Authority™  
800-570-3355

# Sécurité

## Instructions de sécurité importantes

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS



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

### Installation

Cet appareil doit être adéquatement installé et mis à la terre par un technicien agréé. Branchez l'appareil uniquement dans une prise correctement reliée à la terre.

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le disjoncteur ou le fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement. Pour plus de renseignements, se reporter à la Notice d'installation.

### Utilisation prévue

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



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

### Sécurité des enfants

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

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

Ne laisser personne grimper, se tenir debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pendre à toute partie de l'appareil. Ceci peut endommager l'appareil et provoquer potentiellement des blessures graves.



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

### Hygiène de cuisson

Papier aluminium, plastique, papier ou chiffon ne doivent pas entrer en contact avec un élément de surface chaud. Ne laissez pas les poêles sécher au feu.



# Instructions de sécurité importantes

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

Tenir toujours sec la table de cuisson et le dessous des casseroles. La présence de liquide entre le dessous d'une casserole et la table de cuisson crée une pression de vapeur, provoquant un saut soudain de la casserole et entraînant des blessures.

Ne jamais faire fonctionner la table de cuisson lorsqu'il y a du liquide ou des déversements près de la zone de commande. Toujours éteindre la table de cuisson et sécher la zone de commande.

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

## Sécurité pour la batterie de cuisine

Utiliser des casseroles de taille adéquate. L'utilisation de casseroles de dimensions trop petites expose une partie de l'élément chauffant à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Sélectionner des ustensiles à fond plat, suffisamment larges pour couvrir l'élément chauffant. Cet appareil est doté de surfaces de différents formats. Un rapport casserole-élément chauffant adéquat rehausse aussi l'efficacité. Couper l'alimentation au boîtier de disjoncteurs si la céramique présente des fissures, fractures ou défauts. Communiquer avec un réparateur autorisé.

Les ustensiles de cuisson non approuvés pour l'utilisation avec les tables de cuisson en céramique peuvent se briser lors d'un changement soudain de température. Utiliser uniquement des casseroles qui sont approuvés pour l'utilisation avec les tables de cuisson en céramique (seuls certains types de verre, la céramique vitrifiée à l'épreuve de la chaleur et la faïence peuvent être utilisés).



# Instructions de sécurité importantes

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

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

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

## Consignes en matière de nettoyage

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

Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer la table de cuisson.

## État de l'unité



**AVERTISSEMENT:** Ne cuisinez pas sur une table de cuisson brisée. Les solutions de nettoyage et les déversements peuvent créer des risques de choc électrique. Couper l'alimentation au boîtier de disjoncteurs si la céramique présente des fissures, fractures ou défauts. Communiquer avec un réparateur autorisé.

Si l'affichage ne fonctionne pas lorsqu'un élément est en train de chauffer, couper l'alimentation au boîtier de disjoncteurs. Communiquer avec un réparateur autorisé.

Si la table de cuisson s'éteint d'elle-même et ne peut être utilisée, il se peut qu'elle se remette en marche ultérieurement de façon inattendue. Pour éviter cette éventualité, couper l'alimentation au boîtier de disjoncteurs. Communiquer avec un réparateur autorisé.

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

## Espace de travail / Environnement

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

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

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

## Sécurité en matière d'entretien et de réparation

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

Avant de réparer la table de cuisson, pour éviter tout risque de choc électrique, couper l'alimentation au boîtier de disjoncteurs.

## Matériaux inflammables

Ne pas entreposer ni utiliser de l'essence ou des matériaux ou autres liquides ou vapeurs inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.



# Instructions de sécurité importantes

LISEZ ET GARDEZ CES INSTRUCTIONS

Si la table de cuisson est située près d'une fenêtre, d'une sortie de ventilation forcée et d'un ventilateur, s'assurer que des matériaux inflammables tels que rideau ne sont pas déplacés par des courants d'air au-dessus des éléments. Ils risqueraient de s'enflammer.

## En cas de feu

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

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



**AVERTISSEMENT:** POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEUX DE GRAISSE :

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



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

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

## Causes de dommages

### Fonds des ustensiles de cuisson

Les ustensiles de cuisson à fonds rugueux pourront rayer la surface en vitrocéramique.

Ne jamais faire bouillir entièrement le liquide des ustensiles de cuisson. Vous risquez d'endommager l'appareil.

Si vous utilisez des ustensiles de cuisson spéciaux, veuillez suivre les recommandations du fabricant.

### Ustensiles de cuisson chauds

Ne jamais poser les ustensiles de cuisson chauds sur la zone du panneau de commande, la zone d'affichage ou l'encadrement. Vous risquez d'endommager l'appareil.

### Sel, sucre et sable

Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en vitrocéramique. Ne jamais utiliser la table de cuisson comme une surface de travail ou de rangement.

### Objets durs et acérés

Les objets durs ou acérés pouvant tomber sur la table de cuisson peuvent endommager celle-ci.

### Aliments ayant débordé

Le sucre et les aliments ayant un contenu en sucre élevé peuvent endommager la table de cuisson. Utilisez un grattoir spécial verre pour nettoyer immédiatement les aliments ayant débordé.

### Agents nettoyants impropres

Des décolorations métalliques brillantes peuvent apparaître si vous utilisez des nettoyants impropres et si vous rayez la surface de la table de cuisson avec les casseroles.

### Papier d'aluminium et matière plastique

Le papier d'aluminium et les contenants en matière plastique se fondront s'ils entrent en contact avec les éléments chauffés. Le papier d'aluminium utilisé pour protéger les fours ne sont pas adaptés à l'utilisation avec votre table de cuisson.



# Mise en route

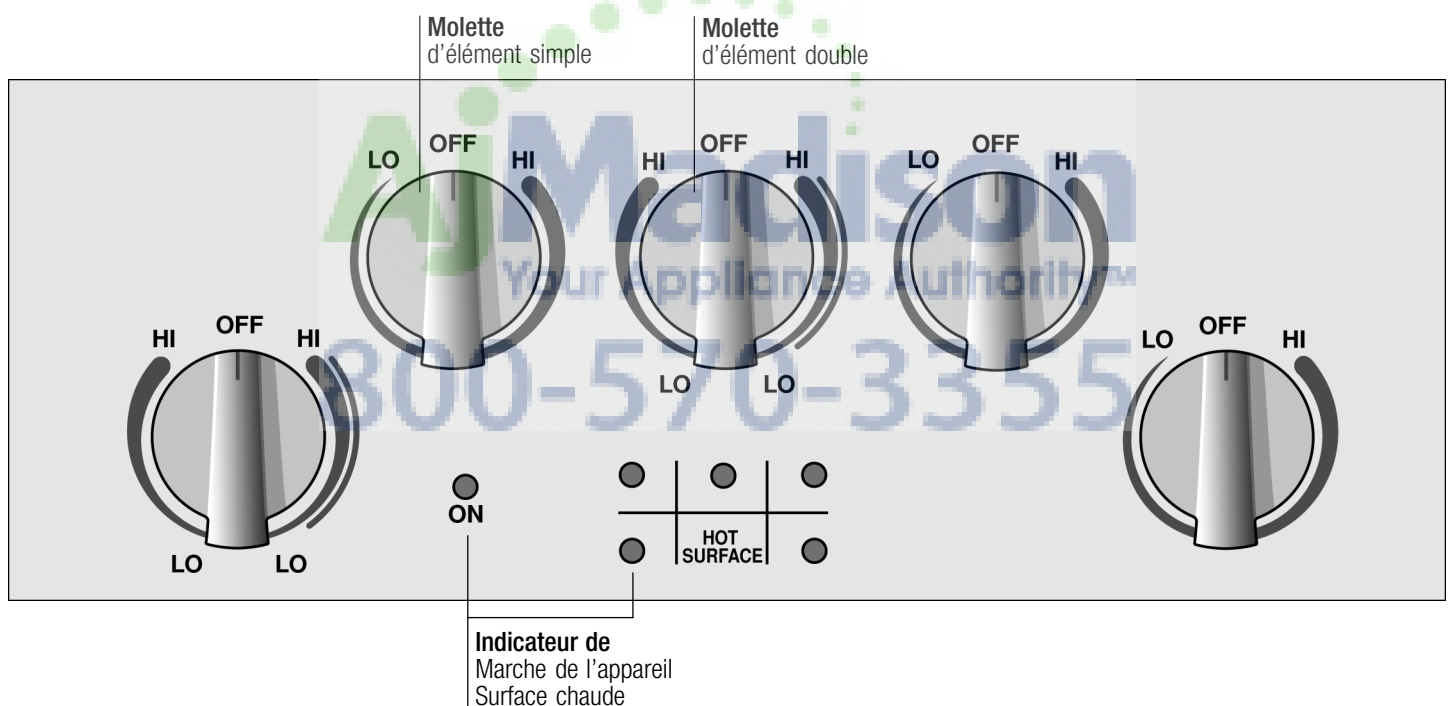
## Faire connaissance avec l'appareil

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

Ces instructions s'appliquent à diverses tables de cuisson.

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

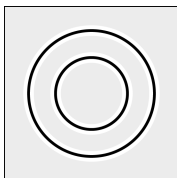
### Panneau de commande



#### Remarque

Garder toujours les boutons de contrôle propres et sèches. L'humidité et la saleté nuisent à leurs performances.

#### Élément double



La zone de chauffage de ces éléments peut être modifiée.

Rubans intérieur et extérieur :  
Tourner la molette à droite.

Ruban intérieur seulement :  
Tourner la molette à gauche.

---

# Fonctionnement

## Allumage de la table de cuisson

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

### Réglage de la température des éléments

Régler la température des éléments avec la molette :

**Enfoncer et tourner** le bouton pour régler la température souhaitée.

Réglage de chaleur **LO** = niveau minimal

Réglage de chaleur **HI** = niveau maximal

Lorsque l'élément s'allume, l'indicateur de marche s'allume aussi.

### Mise en arrêt de l'élément chauffant

Tourner la molette à la position **OFF**.

### Remarque

La chaleur est activée et désactivée pour régler la température de l'élément; cela signifie que la lumière rouge sous l'élément n'est pas toujours visible. Lorsque vous sélectionnez un réglage de chauffage bas, l'élément s'éteint plus fréquemment, tandis qu'un réglage plus élevé s'éteint à l'occasion. Même à niveau élevé, l'élément s'allume et s'éteint.

## Tableau

Le tableau suivant fournit quelques exemples.

	Réglage de chaleur
<b>Fondre</b>	
chocolat	LO
beurre	LO
<b>Chauffer</b>	
légumes congelés (épinards p. ex.)	LO to Med. LO
bouillon	Med to Med. HI
soupe épaisse	LO
lait**	LO
<b>Mijoter</b>	
sauce délicate (sauce Béchamel** p. ex.)	Med. LO to Med
sauce à spaghetti	LO to Med. LO
bœuf braisé	Med. LO to Med
poisson*	Med. LO to Med
<b>Cuire</b>	
riz (avec deux fois son volume d'eau)	Med. LO
pommes de terre avec la peau dans 1 à 2 tasses d'eau	Med. LO to Med
pommes de terre bouillies dans 1 à 2 tasses d'eau	Med. LO to Med
légumes frais dans 1 à 2 tasses d'eau	Med. LO to Med
légumes congelés dans 1 à 2 tasses d'eau	Med. LO to Med
pâtes (1 à 2 l d'eau)*	Med to Med. HI
pudding**	LO
céréales	Med. LO
<b>Frire</b>	
côtelettes de porc	Med
poitrine de poulet	Med. LO to Med
bacon	Med
œufs	Med. LO to Med
poisson	Med. LO to Med
crêpes (pancakes)	Med
<b>Frire dans un bain d'huile (dans 1 à 2 l d'huile)**</b>	
aliments surgelés tels que les pépites de poulet (226 g par portion)	Med. HI to HI
autres aliments tels que les beignets (226 g par portion)	Med

\* Cuisson progressive sans couvercle

\*\* sans couvercle

---

# Nettoyage et entretien

## Nettoyage

### Nettoyage quotidien

#### Remarque:

Les nettoyeurs recommandés indiquent un type de nettoyage et ne constituent pas une recommandation pour une marque de produit.

#### Table en vitrocéramique



**ATTENTION:** N'utiliser aucun produit d'entretien sur le verre lorsque la surface est chaude. Utiliser uniquement le grattoir à lame. Les vapeurs qui en résultent peuvent être dangereuses pour la santé. Le chauffage du nettoyeur peut attaquer chimiquement la surface et l'endommager

Nettoyez la surface lorsque celle-ci est complètement refroidie sauf dans le cas suivant : retirer immédiatement le sucre sec, le sirop de sucre, les produits à base de tomate et le lait à l'aide du grattoir muni de la lame de rasoir (Voir le tableau de nettoyage spécial).

Essuyez les éclaboussures avec une éponge propre et humide ou une serviette de papier. Rincez et séchez. Utilisez du vinaigre blanc pour éliminer les traces rebelles ; rincez.

Appliquez une petite quantité de nettoyeur pour table en vitrocéramique. Lorsque la surface est sèche, essuyez bien la surface avec une serviette de papier ou un chiffon propre.

#### Garniture latérale en acier inox

Essuyez dans le sens du grain lors du nettoyage. Pour des taches modérées/tenaces, utilisez BonAmi® ou Soft Scrub® (sans javellisant).

Essuyez à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide, rincez et séchez.

### Lignes directrices pour le nettoyage

Lorsque vous utilisez un nettoyeur, utilisez-en seulement une petite quantité appliquez sur une serviette de papier ou un chiffon propre. Essuyez la surface et séchez bien avec une serviette sèche et propre.

Pour de meilleurs résultats, utilisez des nettoyeurs comme la crème de nettoyage pour table de cuisson BonAmi®, Soft Scrub® (sans javellisant) et du vinaigre blanc.

#### Évitez les nettoyeurs suivants :

Nettoyeurs pour verre qui contiennent de l'ammoniac ou du javellisant à base de chlore. Ces ingrédients peuvent s'imprégner de manière irréversible sur la table de cuisson ou la tacher.

Nettoyeurs corrosifs – nettoyeurs tels qu'Easy Off® pouvant attaquer chimiquement la surface de la table de cuisson.

Nettoyeurs abrasifs.

Des tampons à récurer métalliques ou des éponges à récurer tels que Scotch Brite® peuvent rayer et / ou laisser des marques métalliques.

Des tampons à récurer savonneux tels que SOS<sup>®</sup> peuvent rayer la surface.

Des nettoyeurs à poudre contenant du javellisant à base de chlore peuvent tacher de manière irréversible la table de cuisson.

Des nettoyeurs inflammables comme du liquide pour allume-cigarette ou WD-40.

## Tableaux de nettoyage

Type de saleté	Solution possible
<b>Sucre, sirop de sucre, lait ou tomate secs. Papier en plastique ou papier d'aluminium fondu</b> Tous ces éléments <b>EXIGENT UN RETRAIT IMMÉDIAT</b> , sinon ils peuvent <b>endommager de manière irréversible la surface.</b>	Retirez ces types de déversements pendant que la surface est chaude à l'aide du grattoir à lame. Utilisez une nouvelle lame dans le grattoir. Enlevez la poêle et éteignez l'élément. En portant un gant de cuisine, tenez le grattoir à un angle de 30°, faites attention de ne pas percer ou rayer le verre. Poussez les résidus à l'extérieur de la zone chaude. Après que la surface se soit refroidie, retirez les résidus et appliquez du nettoyeur pour vitrocéramique.
<b>Éclaboussures de graisse</b>	Utilisez une éponge ou un chiffon savonneux pour enlever la graisse; rincez à fond et séchez. Appliquez du nettoyeur pour vitrocéramique.
<b>Marques métalliques : Tache iridescente</b>	Les poêles à fond d'aluminium, de cuivre ou d'acier inoxydable peuvent laisser des marques. Traitez immédiatement après que la surface est refroidie avec un nettoyeur pour vitrocéramique. Si les marques persistent, essayez un nettoyeur abrasif doux (Bon Ami <sup>®</sup> , Soft Scrub <sup>®</sup> sans javellisant) avec une serviette de papier humide. Rincez et réappliquez la crème. Si les marques métalliques ne sont pas enlevés avant la prochaine cuisson, leur élimination sera très difficile.

Type de saleté	Solution possible
<p><b>Taches d'eau dure</b> Liquides de cuisson chauffés qui se déversent sur la surface</p>	<p>Les minéraux de certaines eaux peuvent être transférés sur la surface et causer des taches. Utilisez du vinaigre blanc non dilué, rincez et séchez. Reconditionnez avec du nettoyant pour vitrocéramique. Retirez les débordements et les taches avant d'utiliser la table de cuisson de nouveau.</p>
<p><b>Rayures de surface</b> Les petites rayures sont courantes et n'affectent en rien la cuisson. Elles peuvent devenir plus lisses et moins marquantes avec l'usage quotidien d'un nettoyant pour vitrocéramique.</p>	<p>Appliquez du nettoyant pour vitrocéramique avant d'enlever des taches granuleuses telles que le sel ou les assaisonnements. Peuvent être réduites en utilisant des poêles à fond lisse, propres et sèches avant l'utilisation. Utilisez un nettoyant pour vitrocéramique quotidiennement. <b>Redoublez de vigilance : Les bagues à diamants rayeront la surface.</b></p>

## Entretien



L'appareil ne nécessite aucun entretien sauf un nettoyage quotidien. Pour de meilleurs résultats, appliquez quotidiennement de la crème de nettoyage.

---

# Entretien

## Service à la clientèle

Communiquez avec notre département du service à la clientèle si votre appareil a besoin d'être réparé. Notre Centre de service à la clientèle central (voir ci-après) se fera un plaisir de vous donner des renseignements détaillés sur le centre de réparation le plus proche.

**Numéro de modèle(E) et numéro FD** Lorsque vous prenez contact avec notre service client, veuillez avoir les numéros modèle(E) et FD de votre appareil à portée de main. Vous pouvez trouver la plaque signalétique comportant ces chiffres sous le dessous de l'appareil et dans le livret de l'appareil.

Questions ? Veuillez nous contacter. Nous avons hâte d'avoir de vos nouvelles !



## ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DES PRODUITS

### Ce que couvre cette garantie et à qui elle s'applique

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances Thermador (la « Société ») dans le présent énoncé de garantie limitée des produits s'applique uniquement à/aux Thermador CEM304FS, CEM365FS, CET304FS, CET366FS, CES304FS, CES365FS, CES366FS (le « Produit ») qui vous est vendu, soit le premier acheteur à l'utiliser, à la condition que le Produit ait été acheté :

- Pour votre usage domestique normal (non commercial) et qu'il ait effectivement en tout temps été utilisé uniquement à des fins domestiques normales.
- À l'état neuf au détail (et non comme un modèle d'exposition, « tel quel » ou ayant déjà été retourné), et non à des fins de revente ou d'utilisation commerciale.
- Aux États-Unis ou au Canada, et qu'il soit en tout temps demeuré dans le pays de l'achat initial.

Les garanties énoncées dans les présentes s'appliquent uniquement à l'acheteur initial du Produit et ne sont pas cessibles.

Assurez-vous de retourner votre carte d'enregistrement; bien que ce ne soit pas nécessaire de le faire pour que la garantie soit valide, c'est la meilleure façon de

permettre à la Société de vous informer dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité ou d'un rappel de Produit.

#### **Durée de la garantie**

La Société garantit que le Produit est exempt de vice de conception et de fabrication pendant une période de trois cent soixante cinq (365) jours à compter de la date de l'achat. Cette durée commence à courir à la date de l'achat et ne doit pas pour quelque raison que ce soit être différée, faire l'objet de droits, être prolongée ou interrompue.

#### **Votre recours exclusif se limite à la réparation ou au remplacement**

Pendant la période de la présente garantie, la Société ou l'un de ses fournisseurs de service après-vente agréés réparera votre Produit sans frais (sous réserve de certaines restrictions précisées dans les présentes) s'il est démontré que la fabrication de votre Produit présente un vice de conception ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables de réparation du Produit ont été faites sans succès, alors la Société remplacera votre Produit (des modèles améliorés peuvent vous être offerts, au gré absolu de la Société, moyennant des frais supplémentaires). Toutes les pièces et tous les composants enlevés deviennent la propriété de la Société à son gré absolu. Toutes les pièces remplacées et/ou réparées sont assimilables à la pièce d'origine aux fins de la présente garantie, cette dernière n'étant pas prolongée en ce qui concerne de telles pièces. L'unique responsabilité de la Société prévue aux présentes consiste à réparer un Produit comportant un vice de conception ou de fabrication uniquement, en ayant recours à un fournisseur de service après-vente agréé de la Société pendant les heures normales d'ouverture. Pour des questions de sécurité et pour éviter tout dommage matériel, la Société vous recommande fortement de ne pas tenter de réparer vous-même le Produit ou d'avoir recours à un réparateur non agréé; la Société ne sera pas responsable des réparations ou du travail effectués par un fournisseur de service non agréé. Si vous choisissez de demander à une personne qui n'est pas un fournisseur de service après-vente agréé de travailler sur votre Produit, LA PRÉSENTE GARANTIE DEVIENDRA AUTOMATIQUEMENT NULLE ET SANS EFFET.

Les fournisseurs de service après-vente agréés sont des personnes ou des sociétés ayant reçu une formation spéciale pour les produits de la Société et qui jouissent, de l'avis de la Société, d'une réputation supérieure en matière de service à la clientèle et de compétences techniques (veuillez noter qu'il s'agit d'entités indépendantes et *non* de mandataires, d'associés, de membres du groupe ou de représentants de la Société). Malgré ce qui précède, la Société n'assumera aucune responsabilité à l'égard du Produit s'il se trouve dans une région éloignée (à plus de 100 milles d'un fournisseur de service après-vente agréé) ou s'il est raisonnablement inaccessible, s'il se trouve dans un lieu, un milieu ou un environnement dangereux ou traître, auquel cas, si vous le demandez, la Société paiera quand même la main-d'œuvre et les pièces et expédiera les pièces au fournisseur de service après-vente agréé le plus proche, mais vous demeurerez quand même entièrement responsable des frais de déplacement ou autres frais spéciaux demandés par la Société qui fournit le service après-vente, dans l'hypothèse où elle accepte de faire un déplacement pour effectuer la réparation.

#### **Produit qui n'est plus couvert par la garantie**

La Société n'est pas tenue, en droit ou autrement, de vous consentir quoi que ce soit, y compris des réparations, des tarifs proportionnels ou un remplacement de Produit, après l'expiration de la présente garantie.

## Exclusions de la garantie

La garantie décrite aux présentes exclut tous les défauts ou dommages qui ne résultent pas de la faute directe de la Société, y compris, notamment, un ou plusieurs des éléments suivants :

- L'utilisation du Produit à toute autre fin que son usage normal, habituel et prévu (y compris, notamment, toute forme d'usage commercial, l'usage ou l'entreposage à l'extérieur de Produit devant être utilisés à l'intérieur, l'utilisation du Produit conjointement avec des aéronefs ou des bateaux).
- L'inconduite volontaire, la négligence, la mauvaise utilisation, l'utilisation abusive, les accidents, la négligence, le fonctionnement inapproprié, le défaut d'entretenir, l'installation inappropriée ou négligente, l'altération, le défaut de suivre les directives d'utilisation, la manipulation sans précaution, le service non autorisé (y compris la réparation effectuée soi-même ou l'exploration des mécanismes internes de l'appareil) de la part de toute partie.
- L'ajustement ou la modification de toute sorte.
- Le non-respect des codes, règlements ou lois provinciales, étatiques, locaux, municipaux ou de comté régissant l'électricité, la plomberie et/ou le bâtiment, y compris le défaut d'installer le Produit dans le respect le plus strict des codes et règlements en matière d'incendie et de bâtiment.
- L'usure normale, le renversement d'aliments, de liquides, les accumulations de graisse ou les autres substances qui s'accumulent sur le Produit, à l'intérieur ou autour de celui-ci.
- Les forces et facteurs externes, des éléments et/ou de l'environnement, y compris, notamment, la pluie, le vent, le sable, l'inondation, l'incendie, les glissements de terrain, les températures au-dessous du point de congélation, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, la foudre, la surtension électrique, les défauts des structures qui entourent l'appareil et les cas de force majeure.

La Société ne sera en aucun cas responsable de quelque manière que ce soit des dommages occasionnés aux biens environnants, y compris les armoires de rangement, les planchers, les plafonds et les autres structures ou objets qui se trouvent autour du Produit. Sont également exclus de la présente garantie les égratignures, les encoches, les bosselures et les dommages touchant l'apparence des surfaces externes et des pièces exposées; les produits dont les numéros de série ont été modifiés, rendus illisibles ou enlevés; les déplacements du personnel de service après-vente pour vous enseigner comment utiliser le Produit, ou les déplacements lorsque le Produit ne présente aucun problème; la correction de problèmes d'installation (vous êtes seul responsable de toute structure et de la mise en place du Produit, y compris les installations électriques, de plomberie ou autres installations de raccordement, de la mise en place de fondations ou d'un parquet appropriés, et de toute modification devant notamment être apportée aux armoires de rangement, murs, planchers, rayonnages, etc.); ainsi que le réglage des disjoncteurs ou des fusibles.

**DANS LA MESURE OÙ LA LOI L'AUTORISE, LA PRÉSENTE GARANTIE INDIQUE VOS RECOURS EXCLUSIFS EN CE QUI CONCERNE LE PRODUIT, PEU IMPORTE SI LA RÉCLAMATION EST DE NATURE CONTRACTUELLE OU DÉLICTUELLE (Y COMPRIS LA RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU LA NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN VERTU DE LA LOI, QUE CE SOIT À DES FINS DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN BUT PARTICULIER, OU AUTREMENT, EST EN VIGUEUR UNIQUEMENT PENDANT LA PÉRIODE AU COURS DE LAQUELLE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE EST EN VIGUEUR. LE FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DES DOMMAGES, PERTES OU FRAIS CONSÉCUTIFS, PARTICULIERS, ACCESSOIRES, INDIRECTS ET/OU PUNITIFS, DES « PERTES**

COMMERCIALES », Y COMPRIS, NOTAMMENT, LE TEMPS D'ABSENCE AU TRAVAIL, L'HÉBERGEMENT ET/OU LES REPAS AU RESTAURANT, LES FRAIS DE REMODELAGE EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT CAUSÉS DÉFINITIVEMENT ET EXCLUSIVEMENT PAR LA SOCIÉTÉ, OU AUTREMENT. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, ET CERTAINS JURIDICTIONS NE PERMETTENT PAS QUE DES LIMITES SOIENT IMPOSÉES À LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, DE SORTE QUE LES LIMITATIONS INDIQUÉES PLUS HAUTS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS JURIDIQUES PARTICULIERS ET VOUS POUVEZ AUSSI AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Nonobstant toute disposition contraire dans la présente garantie, la responsabilité totale de la Société, peu importe la forme d'action, sera limitée au prix de Produit que vous avez acheté. Aucune tentative de modifier la présente garantie n'a d'effet à moins d'être autorisée par écrit par un dirigeant de la Société. La Société pourra céder tout ou parti de ses droits et obligations au titre de la présente garantie sans votre consentement.

**Comment obtenir un service au titre de la garantie**

Pour obtenir un service au titre de la garantie pour votre Produit, vous devriez communiquer avec le centre de service après-vente agréé le plus proche de la Société.

BSH Home Appliances – 5551 McFadden Ave., Huntington Beach, CA 92649

1-800-735-4328

**AjMadison**  
Your Appliance Authority™

**800-570-3355**

## Contenido

<b>Seguridad</b> .....	<b>33</b>
Instrucciones de seguridad importantes .....	33
Causas de daños .....	37
<b>Cómo comenzar</b> .....	<b>38</b>
Para familiarizarse con la unidad .....	38
Panel de control .....	38
<b>Operación</b> .....	<b>39</b>
Para encender la placa .....	39
Para programar el elemento .....	39
Tabla .....	40
<b>Limpieza y mantenimiento</b> .....	<b>41</b>
<b>Limpieza</b> .....	<b>41</b>
Limpieza diaria .....	41
Instrucciones de limpieza .....	41
<b>Mantenimiento</b> .....	<b>43</b>
<b>Servicio técnico</b> .....	<b>44</b>
Servicio al Cliente .....	44
DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO .....	44

**AJ Madison**  
Your Appliance Authority™  
800-570-3355

# Seguridad

## Instrucciones de seguridad importantes

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



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

### Instalación

Este electrodoméstico debe ser correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado. Conéctelo sólo a una toma de corriente eléctrica correctamente conectada a tierra.

Pídale al instalador que le muestre la ubicación del disyuntor o el fusible. Márquela para recordarla más fácilmente. Para obtener más información, consulte las Instrucciones de instalación.

### Uso previsto

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



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

### Seguridad de los niños

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

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

No permita que nadie se suba, pare, incline, siente o cuelgue de ninguna parte de un electrodoméstico. Esto puede dañar el electrodoméstico y, posiblemente, causar lesiones graves.



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



# Instrucciones de seguridad importantes

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## Seguridad al cocinar

No deje que papel de aluminio, plástico, papel o tela entren en contacto con un elemento de la superficie caliente. No deje ollas hirviendo sin líquido.

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

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

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

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

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

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

Siempre mantenga la placa y las bases de las cacerolas secas. El líquido que se encuentra entre la base de la cacerola y la placa puede acumular presión de vapor, que puede hacer que la cacerola salte repentinamente y provoque lesiones.

Nunca opere la placa con salpicaduras o líquido alrededor del área de control. Siempre apague la placa y seque el área de control.

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

## Seguridad en los utensilios de cocina

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

Los utensilios de cocina no aprobados para uso con placas de cerámica pueden romperse con los cambios bruscos de temperatura. Use sólo ollas que sean apropiadas para placas de cerámica (únicamente determinados tipos de vidrio, vidrio resistente al calor, cerámica, loza u otros utensilios vidriados que sean aptos).



# Instrucciones de seguridad importantes

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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

Siempre coloque los mangos de los utensilios hacia adentro, de manera que no se extiendan sobre las áreas de trabajo adyacentes ni sobre el borde de la placa. Esto reduce el riesgo de incendios, derrames y quemaduras.

## Seguridad en la limpieza

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

No use limpiadores a vapor para limpiar la placa.

## Condición de la unidad



**AVISO:** No cocine en una placa rota. Las soluciones de limpieza y los derrames pueden crear un riesgo de descarga eléctrica. Apague el disyuntor de la caja de fusibles si la cerámica tiene fracturas, defectos o rajaduras. Llame a un centro de servicio técnico autorizado.

Si la pantalla no funciona cuando se calienta un elemento, apague el disyuntor de la caja de fusibles. Llame a un centro de servicio técnico autorizado.

Si la placa se apaga sola y ya no puede volver a usarse, es probable que se encienda inesperadamente más adelante. Para evitar esto, apague el disyuntor de la caja de fusibles. Llame a un centro de servicio técnico autorizado.

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

## Espacio/ambiente de trabajo

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

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

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

## Seguridad en el servicio técnico y reparaciones

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

Para evitar el peligro de descarga eléctrica, antes de reparar el electrodoméstico, apague el disyuntor de la caja de fusibles.

## Materiales inflamables

No almacene ni utilice gasolina u otros vapores, líquidos o materiales inflamables en la cercanía de este o de cualquier otro electrodoméstico.

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



# Instrucciones de seguridad importantes

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## En caso de incendio

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

Sofoque las llamas provocadas por alimentos que se prenden fuego, que no sean incendios ocasionados por grasa, con bicarbonato de sodio. Nunca use agua en incendios ocasionados al cocinar.



**AVISO:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO OCASIONADO POR GRASA:

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



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

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

## Causas de daños

### Bases de cacerolas y ollas

Las bases ásperas de las cacerolas y ollas rayan la vitrocerámica.

Nunca deje que se evapore todo el líquido de las cacerolas. Esto puede dañar la unidad.

Si usa cacerolas y ollas especiales, siga las instrucciones del fabricante.

### Cacerolas y ollas calientes

Nunca coloque cacerolas ni ollas calientes en el área del panel de control, el área de la pantalla ni el marco. Esto puede dañar la unidad.

### Sal, azúcar y arena

La sal, el azúcar y la arena rayan la vitrocerámica. No use la placa como superficie de trabajo o almacenamiento.

### Objetos duros y punzantes

Los objetos duros o punzantes pueden dañar la placa si caen sobre esta.

### Alimentos derramados por hervor

El azúcar y los alimentos con un alto contenido de azúcar dañan la placa. Use un raspador de vidrio para eliminar de inmediato los alimentos derramados por hervor.

### Productos de limpieza no adecuados

Es posible que se produzcan decoloraciones de la superficie metálica brillante si se usan productos de limpieza no adecuados y si las cacerolas raspan la superficie de la placa.

### Papel de aluminio y plásticos

El papel de aluminio y los recipientes de plástico se derriten sobre los elementos de calentamiento calientes. El papel de aluminio de protección para horno no es apto para uso en la placa.



# Cómo comenzar

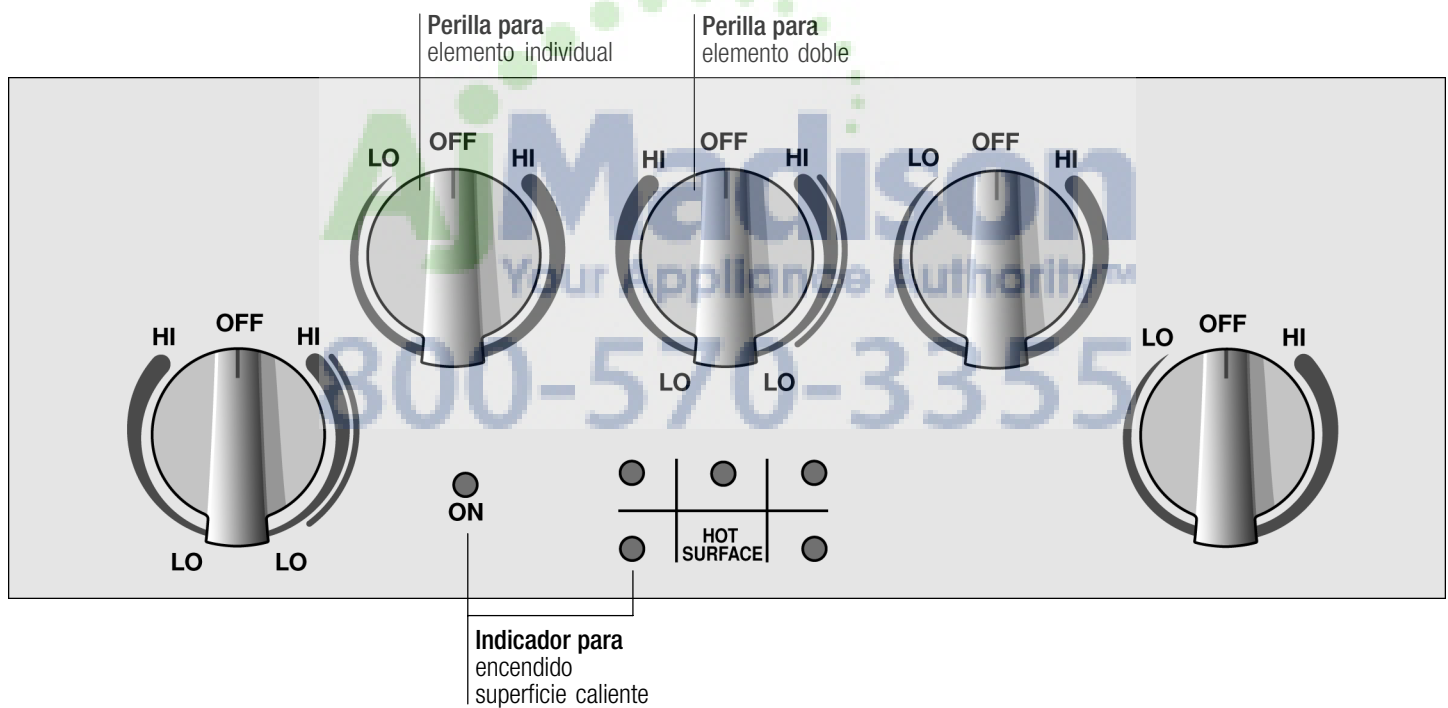
## Para familiarizarse con la unidad

En esta sección, se describen el panel de control, los elementos de calentamiento y las pantallas.

Estas instrucciones se aplican a varias placas.

La página 2 contiene una lista de modelos y dimensiones.

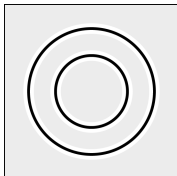
### Panel de control



#### Nota

Siempre mantenga las perillas de control limpias y secas. La humedad y la suciedad impiden que funcionen en forma óptima.

#### Elemento doble



En estos elementos, se puede cambiar el tamaño.

Anillo interno y externo:  
Gire la perilla a la derecha.

Anillo interno solamente:  
Gire la perilla a la izquierda.

---

# Operación

## Para encender la placa

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

### Para programar el elemento

Regule el valor de calor de los elementos con la perilla:

**Empuje y gire** la perilla a la temperatura deseada.

Valor de calor **LO** = nivel más bajo

Valor de calor **HI** = nivel más alto

Cuando se enciende el elemento, se ilumina el indicador de encendido.

### Para apagar el elemento

Gire la perilla a la posición **OFF** (APAGADO).

### Nota

Se enciende y apaga el suministro de calor para regular la temperatura del elemento; esto significa que el brillo rojo debajo del elemento no siempre es visible. Cuando selecciona un valor de calor bajo, el elemento se apaga con mayor frecuencia, mientras que con un valor más alto sólo se apaga ocasionalmente. Incluso al nivel más alto, el elemento se apaga y se enciende.

## Tabla

La siguiente tabla incluye algunos ejemplos.

	Valor de temperatura
<b>Para derretir</b>	
chocolate	LO
mantequilla	LO
<b>Para calentar</b>	
verduras congeladas, p. ej., espinaca	LO to Med. LO
caldo	Med to Med. HI
sopa espesa	LO
leche**	LO
<b>Para hervir</b>	
salsa delicada, p. ej., salsa Béchamel**	Med. LO to Med
salsa para spaghetti	LO to Med. LO
estofado	Med. LO to Med
pescado*	Med. LO to Med
<b>Para cocinar</b>	
arroz (con doble cantidad de agua)	Med. LO
papas hervidas con piel con 1 a 2 tazas de agua	Med. LO to Med
papas hervidas con 1 a 2 tazas de agua	Med. LO to Med
verduras frescas con 1 a 2 tazas de agua	Med. LO to Med
verduras congeladas con 1 a 2 tazas de agua	Med. LO to Med
pastas (2 a 4 cuartos de agua)*	Med to Med. HI
puddín**	LO
cereales	Med. LO
<b>Para freír</b>	
chuleta de cerdo	Med
pechuga de pollo	Med. LO to Med
tocino	Med
huevos	Med. LO to Med
pescado	Med. LO to Med
pancakes	Med
<b>Para freír en aceite abundante (en 1 a 2 cuartos de aceite)**</b>	
alimentos congelados, p. ej., nuggets de pollo (0.5 lb por porción)	Med. HI to HI
otros, p. ej., donas (0.5 lb por porción)	Med

\* Cocción continua sin tapa

\*\* sin tapa

---

# Limpieza y mantenimiento

## Limpieza

### Limpieza diaria

#### Nota:

Los limpiadores recomendados indican un tipo de limpiador, no implican el aval del producto.

#### Placa vitrocerámica



**ATTENCION:** No use ningún tipo de limpiador en el vidrio cuando la superficie está caliente, use sólo el raspador con cuchilla. Las emanaciones producidas pueden ser peligrosas para su salud. Calentar el limpiador puede causar una reacción química y dañar la superficie

Limpie la superficie cuando se haya enfriado completamente con la siguiente excepción: remueva de inmediato el azúcar seca, almíbar, productos con tomate y leche con el raspador con cuchilla de rasurar (Consulte el cuadro de limpieza especial).

Limpie las salpicaduras con una esponja húmeda y limpia o una toalla de papel. Enjuague y seque. Use vinagre blanco si quedan marcas; enjuague.

Coloque una pequeña cantidad del limpiador para placas vitrocerámicas. Cuando se haya secado, pule la superficie con una toalla de papel o un paño limpios.

#### Borde lateral de acero inoxidable

Limpie en la misma dirección de las vetas del material. Para manchas moderadas/difíciles, use BonAmi® o Soft Scrub® (sin blanqueador).

Limpie con una esponja o paño húmedos, enjuague y seque.

### Instrucciones de limpieza

Al usar un limpiador, use sólo una pequeña cantidad en una toalla de papel o paño limpios. Limpie la superficie y pule con una toalla limpia seca.

Para obtener mejores resultados, use limpiadores tales como limpiador de placas en crema, BonAmi®, Soft Scrub® (sin blanqueador) y vinagre blanco.

#### Evite usar estos limpiadores

Limpiadores de vidrio que contienen amoníaco o blanqueador con cloro. Estos ingredientes pueden marcar o manchar la placa en forma permanente.

Limpiadores cáusticos: limpiadores como Easy Off® pueden marcar la superficie de la placa.

Limpiadores abrasivos.

Las esponjillas de metal y las esponjas para fregar como Scotch Brite® pueden rayar y/o dejar marcas de metal.

Las esponjillas con jabón como SOS® pueden rayar la superficie.

Los limpiadores en polvo que contienen blanqueador con cloro pueden manchar la placa en forma permanente.

Los limpiadores inflamables como líquido para encendedor o WD-40.

## Cuadros de limpieza

Tipo de residuos	Posible solución
<b>Derrames de azúcar seca, almíbar, leche o tomate. Película de plástico o papel de aluminio derretidos. Todos estos residuos DEBEN SER REMOVIDOS DE INMEDIATO. Si no se remueven de inmediato, los daños a la superficie pueden ser permanentes.</b>	Remueva los derrames de este tipo cuando la superficie está caliente con un raspador con cuchilla de rasurar. Use una cuchilla filosa nueva en el raspador. Retire la olla y apague el elemento. Con un guante para horno, sostenga el raspador a un ángulo de 30°, teniendo sumo cuidado de no causar hendiduras ni rayar el vidrio. Empuje los residuos del área calentada hasta eliminarlos. Cuando la superficie se haya enfriado, remueva los residuos y coloque limpiador para placas vitrocerámicas.
<b>Salpicaduras grasosas</b>	Use una esponja o un paño con jabón para remover la grasa; enjuague bien y seque. Coloque limpiador para placas vitrocerámicas.
<b>Marcas de metal: Mancha iridiscente</b>	Las ollas con bases de aluminio, cobre o acero inoxidable pueden dejar marcas. Trate las manchas con limpiador para placas vitrocerámicas de inmediato una vez que se haya enfriado la superficie. Si aún así no se remueven las marcas, pruebe con un limpiador abrasivo suave (Bon Ami®, Soft Scrub® sin blanqueador) con una toalla de papel húmeda. Enjuague y vuelva a aplicar el limpiador en crema. No remover las marcas de metal antes de volver a calentar dificultará aún más la remoción.
<b>Marcas de agua dura</b> Goteo de líquidos de cocción calientes sobre la superficie	Los minerales de algunas aguas se pueden transferir a la superficie y causar manchas. Use vinagre blanco no diluido, enjuague y seque. Reacondicione con limpiador para placas vitrocerámicas. Remueva los derrames por hervor y las manchas antes de volver a usar la placa.
<b>Rayas en la superficie</b> Las rayas pequeñas son comunes y no afectan la cocción. Con el uso diario de un limpiador para placas vitrocerámicas, se vuelven más suaves y menos visibles.	Coloque limpiador para placas vitrocerámicas antes de comenzar a remover los granos de textura arenosa y el polvo, como sal y condimentos. Este problema se puede evitar usando ollas con bases lisas que estén limpias y secas antes de usarlas. Use a diario uno de los limpiadores para placas vitrocerámicas recomendados. <b>Tenga cuidado: Los anillos de diamantes pueden rayar la superficie.</b>

# Mantenimiento

Este electrodoméstico no requiere otro mantenimiento más que la limpieza diaria.  
Para obtener mejores resultados, use a diario un limpiador para placas en crema.



---

# Servicio técnico

## Servicio al Cliente

Si necesita reparar el electrodoméstico, llame a nuestro departamento de Servicio al Cliente. Nuestro Centro de Servicio al Cliente principal (ver a continuación) también se complacerá en brindarle la información sobre un centro cercano a su domicilio.

### Número modelo(E) y número FD

Cuando llame a nuestro servicio al cliente, tenga a la mano el número modelo(E) y el número FD de su electrodoméstico.

Puede encontrar la placa de identificación con estos números en la parte inferior del electrodoméstico y en el manual del electrodoméstico.

¿Preguntas? Comuníquese con nosotros. ¡Esperamos tener noticias tuyas pronto!



## DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

### Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica:

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

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

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

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

## **Duración de la garantía**

Thermador garantiza que el Producto estará libre de defectos en los materiales y en la mano de obra por un período de trescientos sesenta y cinco (365) días a partir de la fecha de compra. El período precedente comienza a regir a partir de la fecha de compra y no se interrumpirá, dejará sin efecto, extenderá ni suspenderá por ningún motivo.

## **Reparación/reemplazo como único recurso**

Durante el período de esta garantía, Thermador o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados reparará su Producto sin cargo para usted (con sujeción a determinadas limitaciones especificadas en el presente) si se prueba que su Producto ha sido fabricado con un defecto en los materiales o en la mano de obra. Si se ha intentado de manera razonable reparar el Producto sin éxito, Thermador reemplazará su Producto (es posible que usted tenga disponibles modelos mejorados, a entera discreción de Thermador, por un cargo adicional). Todas las piezas y los componentes extraídos serán propiedad de Thermador, a su entera discreción. Todas las piezas reemplazadas y/o reparadas se considerarán como la pieza original a los fines de esta garantía, y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas piezas. En virtud del presente, la única y exclusiva responsabilidad y obligación de Thermador es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por Thermador durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, Thermador recomienda categóricamente que no intente reparar el Producto usted mismo ni use un centro de servicio técnico no autorizado; Thermador no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por las reparaciones o trabajos realizados por un centro de servicio técnico no autorizado. Si usted prefiere que una persona que no es un proveedor de servicio técnico autorizado trabaje en su Producto, ESTA GARANTÍA SE ANULARÁ AUTOMÁTICAMENTE.

Los proveedores de servicio técnico autorizados son aquellas personas o compañías que han sido especialmente capacitadas para manejar los productos de Thermador y que tienen, según el criterio de Thermador, una reputación superior de servicio al cliente y capacidad técnica (debe tener en cuenta que son entidades independientes y no son agentes, socios, afiliados ni representantes de Thermador). Sin perjuicio de lo que antecede, Thermador no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por el Producto que se encuentre en un área remota (a más de 100 millas de un proveedor de servicio técnico autorizado) o en un lugar, área circundante o entorno que no sea accesible por medios razonables o que sea peligroso, hostil o arriesgado; en cualquier caso, a su solicitud, Thermador de todas maneras pagará por la mano de obra y las piezas, y enviará las piezas al proveedor de servicio técnico autorizado más cercano, pero usted seguirá siendo totalmente responsable por el tiempo de viaje y demás cargos especiales de la compañía de servicio técnico, suponiendo que acepte hacer la visita de servicio técnico.

## **Producto fuera de garantía**

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

## Exclusiones de la garantía

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

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

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

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIEMENTE DE QUE LA RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRACONTRACTUAL (INCLUIDA LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO MODO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EN NINGÚN CASO, EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, INCIDENTALES, INDIRECTOS, POR "PÉRDIDAS COMERCIALES" Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS, QUE DEFINITIVAMENTE HAYAN SIDO CAUSADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR THERMADOR O DE OTRO MODO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, Y ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES CON RESPECTO AL PLAZO DE VIGENCIA DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, ES POSIBLE QUE LAS LIMITACIONES PRECEDENTES NO SE APLIQUEN. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDEN CORRESPONDERLE OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR SEGÚN EL ESTADO.

Ningún intento de alterar, modificar o enmendar la presente garantía entrará en vigencia, a menos que fuera autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

**Cómo obtener el servicio técnico de la garantía**

Para obtener el servicio técnico de la garantía de su Producto, debe comunicarse con el centro de servicio autorizado de Bosch más cercano.

BSH Home Appliances – 5551 McFadden Ave., Huntington Beach, CA 92649

1-800-735-4328



**Thermador®** | *An American Icon™*