



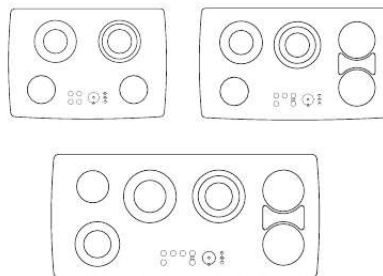
Your PDF Guides

You can read the recommendations in the user guide, the technical guide or the installation guide for THERMADOR CET365ZB. You'll find the answers to all your questions on the THERMADOR CET365ZB in the user manual (information, specifications, safety advice, size, accessories, etc.). Detailed instructions for use are in the User's Guide.

User manual THERMADOR CET365ZB
User guide THERMADOR CET365ZB
Operating instructions THERMADOR CET365ZB
Instructions for use THERMADOR CET365ZB
Instruction manual THERMADOR CET365ZB

Thermador® | *An American Icon*™

Care and Use Manual



Thermador Glass Ceramic Cooktops

Models: CEF, CEP, CET



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR CET365ZB user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3550808)

<http://yourpdfguides.com/dref/3550808>

Manual abstract:

If you have any questions, please contact us at 1-800-735-4328. For additional information, visit our web site at www.thermador.com or write to us at: Thermador Customer Support Call Center 5551 McFadden Avenue Huntington Beach, CA 92649 Sincerely, Test Kitchen Consumer Scientists Table of Contents Important Safety Instructions.....

.....
.....
.....1-2 Cooktop Models.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....3 Cooktop Controls ...

.....
.....

.....
.....
.....4 Cooktop Operating Instructions

.....
.....

.....5 Before Using Cooktop for First Time

.....

..... 5 Precautions for Long Life and Good Appearance of the Surface:

.....
..... 5 Indicator Lights .

.....

.....
.....
.....

.....
.....
.....5 Retained Heat.....

.....
.....

.....
.....
.....

..... 5 Locking the Cooktop

.....
.....

.....

.....
..... 5 Setting the Controls - CEF and CET Models . 8 Using Proper Cookware ..

.....
.....

.....
.....

..... 9 Cookware Characteristics ...

.....

.....
.....
.....

.. 9 To test the flatness of your pans

.....

.....

.. 9 Specialty pans...

.....

.....

.....

.....

.....

.....

9 Customer Accessory Griddle

.....

.....

.....

9 Using Proper Cookware

.....

.....

.....

.....

... 9 Heat Settings for Radiant and BridgeElements ..

10 Cleaning Guide

.....

.....

.....

.....

..... 11 Before Use Care

.....

.....

.....

.....

.....

.....

... 11 Recommended Cleaners

.....

.....

.....

..... 11 Avoid These Cleaners ...

.....

.....

.....

.....

..... 11 Daily Cleaning Techniques

.....

.....

.....

..... 11 How to use a Razor Blade Scraper

.....

.....

... 11 Use Cooktop Cleaning Creme® Daily

..... 11 The Elements..

.....

.....

.....

.....
..... 6 Special Care Chart .

.....
.....
.....
.....

.....12 Troubleshooting .

.....
.....
.....

.....
.....
.....

...13 Thermador Cooktop Warranty

.....
.....

14 Packaged with Cooktop Care and Use Manual Installation Instructions Cooktop Cleaning Creme® Razor Blade Scraper Mounting Brackets Registration Card Foam Tape Seal Setting the Controls - Zone Smart™.....

..... 7 Pan Sensing and Sizing Guidelines .

.....
.....

... 7 Using a single element ..

.....
.....
.....
.....

..... 7 Using a dual or triple element ...

.....
.....
.....

..... 7 To change cook settings when cooking

.....
7 To turn off the Zone Smart™ feature

..... 7 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR COOKTOP WARNING WARNING 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 INJURY TO PERSONS, IN THE EVENT OF A COOKTOP GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING: · DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towels, on grease fires.

A violent steam explosion may result. · SMOTHER FLAMES from a grease fire with a close-fitting lid, cookie sheet, or other metal tray. Turn off the electric element. BE CAREFUL TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT. · SMOTHER FLAMES from other types of food fires with baking soda. Never use water on cooking fires. · NEVER PICK UP A FLAMING PAN. You may be burned. · LEAVE THE HOOD VENTILATOR ON when flambeing food.

· ALWAYS HAVE A WORKING SMOKE DETECTOR NEAR THE KITCHEN. · USE AN EXTINGUISHER ONLY IF: 1. You have a Class ABC extinguisher and know how to operate it. 2. The fire is small and contained in the area where it started.

3. The fire department is being called. 4. You can fight the fire with you back to an exit. TO REDUCE THE RISK OF FIRE, ELECTRIC SHOCK, OR INJURY TO PERSONS, OBSERVE THE FOLLOWING: · Use this unit only in the manner intended by the manufacturer.

If you have any questions, contact the manufacturer. · Before servicing unit, switch power OFF at service panel and lock service panel to prevent power from being switched on accidentally. · Do not cook on a cooktop in which the glass top has broken. If the cooktop glass should break, do not use it or attempt to clean or fix it. Cleaning solutions and spill overs may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Turn off electric circuit to the cooktop and call an authorized service agency immediately. DO NOT STORE ITEMS OF INTEREST TO CHILDREN ABOVE THE COOKTOP OR AT THE BACK OF IT. IF CHILDREN CLIMB ONTO THE COOKTOP TO REACH THESE ITEMS, THEY COULD BE SERIOUSLY INJURED. · Children and pets should not be left alone or Unattended in an area where appliances are in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of appliance.

Do not store flammable materials on or near the cooktop. · When using the cooktop, DO NOT TOUCH THE HOT COOKING AREA OR THE IMMEDIATE SURROUNDING AREA. Even though Dark in color, these areas may be hot. Areas adjacent to The elements may become hot enough to cause burns. Never let clothing, pot holders, or other flammable materials come in contact with cooking area until it has cooled. · For personal safety wear proper apparel. Loose fitting garments or those with long, loose sleeves should never be worn while cooking. Tie long hair so that it doesn't hang loose. WARNING WARNING WARNING English 1 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING YOUR COOKTOP · Use only dry pot holders.

Moist or damp pot holders on hot surfaces may cause burns from steam.

Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders. Do not let pot holders touch hot cooling areas. This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Always use utensils that have flat bottoms and that are large enough to cover the whole cooking area. The use of a utensil smaller than the size of the cooking area will expose a portion of the heated area to direct contact with the user which could result in burns.

Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency. Turn handles of utensils inward so that they do not extend over adjacent work areas, cooking areas, or the edge of the cooktop. This will help prevent hot food spills, risk of burns and ignition of flammable materials. Use high heat settings on the cooktop only when necessary. Use low to medium settings to heat oil slowly.

Never move a pan of hot oil, especially a deep fat fryer. Wait until it is cool. Never leave the cooktop unattended when using high heat settings. Boil-overs can cause smoke and possibly damage the cooktop. Hold the handle of the pan to prevent movement of the utensil when stirring or turning food. Other than the use of metal pans, only certain types of glass, heat-proof glass ceramic, ceramic earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop use. These types of utensils may break with sudden temperature changes. Use only on low or medium heat settings according to the utensil manufacturer's directions.

Clean the cooktop with caution. If the soil must be removed while the cooktop is hot, clean the hot top with the metal razor blade scraper only.

Do not use a wet sponge or cloth while it is hot some cleaners produce noxious fumes if applied to a hot surface. Clean the ventilation system above or behind the cooktop frequently, so that grease from the cooking vapors does not accumulate on the filters, fan, intake, or hood. To prevent elements from accidentally being turned on, lock the cooktop when it is not in use and before cleaning. (See Locking the Cooktop, Page 5.) The cooktop is for cooking. Never use it to warm or heat a room. · Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified servicer in accordance with the Installation Instructions provided with the cooktop.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR](#)

[CET365ZB user guide](#)

<http://yourpdfguides.com/dref/3550808>

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified servicer. Always use cookware and utensils appropriate for the type and amount of food being prepared.

Do not place any hot cookware on the control panel area. This unit is not approved for outdoor use. It is approved for residential use only. CAUTION
· English 2 Cooktop Models 3 5 6 1 2 1 KEEP WARM 2 2 4 4 3 5 6 7 PANEL LOCK 1 1 4 3 2 1 5 6 7 PANEL LOCK 5 PAN SIZE 8 9 ZONE SMARTTM PAN SIZE 8 9 ZONE SMARTTM POWER POWER KEEP WARM CEF304, CEP304, CET304 CEF365, CEP365, CET365 1 8 4 5 6 7 3 2 1 5 4 5 6 7 PAN SIZE PANEL LOCK 8 9 ZONE SMARTTM POWER KEEP WARM CEP456 NO. 1 2 3 4 5 6 7 8 TYPE Single Double Triple Triple Single Bridge Double Double SIZE 6" (140 mm) 5"/8"(120/210 mm) 5"/7"/8"(120/175/210 mm) 5"/7"/9"(120/180/230 mm) 7"(180 mm) 7"x16"(180 x 415" mm) 5"/8"(120/195 mm) 6"/9"(140/230 mm) WATTAGE 1200 W 750/220 W 800/1600/2300 W 800/1600/2500 W 1800 W 4000 W 800/1900 W 1100/2500 W Models CET304 and CET365 Do not have the Zone SmartTM Pad English 3 Getting to Know Your Cooktop Controls 1.

2. 3. 4. 5. 6.

7. Single Surface Unit Touch Pad Panel Lock Pad Power Pad; Pan Size Selector Pad Keep Warm Pad Element Heat Settings Zone SmartTM pad (not on CET) 8. On Indicator Light CEF304, CEP304 6 3 4 5 6 7 2 PANEL LOCK 1 2 1 4 PAN SIZE 8 9 ZONE SMARTTM 7 POWER KEEP WARM 5 8 3 CEF365, CEP365 6 3 4 5 6 7 2 PANEL LOCK 1 9 2 1 4 PAN SIZE 8 9 ZONE SMARTTM 7 POWER KEEP WARM 5 1. Single Surface Unit Touch Pad 2. Panel Lock Pad 3. Power Pad. 4. Pan Size Selector Pad 5. Keep Warm Pad 6. Element Heat Settings 8 3 7. Zone SmartTM Pad (not on CET) 8.

On Indicator Light 9. Bridge Surface Unit Touch Pad CEP456 6 3 4 5 6 7 2 PANEL LOCK 9 1 2 1 4 5 PAN SIZE 8 9 7 ZONE SMARTTM POWER KEEP WARM 8 3 1. Single Surface Unit Touch Pad 2. Panel Lock Pad 3. Power Pad 4. Pan Size Selector Pad 5. Keep Warm Pad 6. Element Heat Settings 7. Zone SmartTM Pad (not on CET) 8. On Indicator Light 9.

Bridge Surface Unit Touch Pad English 4 Cooktop Operating Instructions Cooktop Operating Instructions BEFORE USING THE COOKTOP FOR THE FIRST TIME INDICATOR LIGHTS Remove all packing materials and literature from the cooktop surface. While cool, wipe with a clean, damp sponge and dry. Apply the Cooktop Cleaning Creme® packaged with the cooktop. Buff with a clean cloth (see page 14 for daily care instructions) There maybe a slight odor during the first several uses; this is normal and will disappear. Optimum cooking results depend on the proper cookware being selected and used (see page 12).

) The cooking surface will hold the heat and remain hot up to 25 or 30 minutes after the elements have been turned off. Read all safety precautions and Care & Use Manual information prior to operating. H H H 2 4 3 5 6 7 PANEL LOCK PAN SIZE 8 9 1 KEEP WARM POWER ELEMENT " ON " INDICATOR LIGHT hot. · Choose pans and utensils that may be safely used on a hot surface. Example: use Corningware "safe for range top" rather than Pyrex "not recommend ed for cooktop use".

· Use a trivet or steamer basket underlining inside of pan when necessary to raise food off bottom of the pan. Use a small amount of water to steam tortillas. Do not use a trivet directly on the cook top. BRIDGE ELEMENT (36" AND 45" MODELS ONLY) The bridge element consists of 3 separate elements that can be operated in 2 different ways: · Use of either one or both of the circular elements independently. · Use of both circular elements plus the Bridge element simultaneously with a single control. When all 3 elements are used, it creates an oblong heating area. This oblong shape is ideal for griddles, open roasters and poachers. Pans should have a flat bottom and match the bridge cooking area as closely as possible. BRIDGE OPERATION To use the Bridge elements, touch center area between the two elements in the control panel area. Touch cook setting indicator.

To use single elements separately; · Touch the element display for appropriate element. · Touch cook setting indicator. TEMPERATURE LIMITERS Each radiant heating element has it own sensor to protect the glass cooking surface from extreme high temperatures. The limiters will operate automatically by cycling the element off regardless off the cook setting although cycling is normal, anyone of the following conditions can activate the limiter and cause it to cycle on and off more than usual: · The base of the pan is not making full contact with the heating surface (due to a warped or uneven base). · The pan is too small for the size of the element. · The pan has boiled dry. · The material or shape of the pan is slow to transfer the heat. · No pan has been placed on the element (CEF and CET models only or Zone SmartTM turned off on CEP models.) English 6 Cooktop Operating Instructions Setting the Controls - Zone SmartTM ZONE SMARTTM PAN SENSING AND SIZING (CEP MODELS ONLY) Pan Sensing Each element has sensors under the glass ceramic panel which detect if there is a metallic pan (sauce pan, skillet, stockpot, etc) sitting on the element. The elements will heat up when it is turned on and the sensor detects the presence of a pan.

This feature is either on or off for all elements and works together with the pan sizing feature . The element will not heat if it is turned on without a pan present or if the pan is removed from the element when it is operating. If no pan is present on the element, a beep will sound at 60 seconds. After 10 minutes, the cooktop beeps and shuts down if no pan is placed on the element. Pan Sizing On the double and triple elements, a sensor under the cooktop can choose the size pan being used and turn on the appropriate element.

This feature is either on or off for all the elements and works together with the pan sensing feature. Pan Sensing and Sizing Guidelines · A cooking pan must be sitting on the element for the element to heat up. · Only pans with flat metal bases can be detected. · The bottom diameter of the pan must be at least as large as the diameter of the element (cookware diameter indicated by manufacturers is measured across the top and is usually greater than the bottom.) · Only metal cookware can be used with the pan sensing and pan sizing features.

Glass or stoneware will not work.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR CET365ZB user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3550808)
<http://yourpdfguides.com/dref/3550808>

· Center the cookware over the element. · A large pan cannot extend beyond 1" over the sides of the largest element. Zone Smart™ pad This pad turns off both the Zone Smart™ features, Pan Sensing and sizing. The placement of the element control corresponds to the placement of the heating element on the cooktop. On CEP models, Zone Smart™ will always be activated when an element is turned on. To turn off Zone Smart™, see page 11. Using Single element (with Zone Smart™, Pan Sensing Only) 1. Place pan on the center of the element. 2.

Touch the center of the control pad that corresponds to the element desired. The display flashes 0 and two lights to the left and right of the display. The Zone Smart™ indicator light turns on. 3. Touch desired heat setting number. The display shows the heat setting and the element starts heating. 4. To turn off surface element, touch the element display. The element heats up when it has been turned on and the sensors detect the presence of a pan. Using a dual or triple element (with Zone Smart™ Pan sensing and sizing) 1.

Place pan on center of element. 2. Touch the center of the control pad that corresponds to the chosen element. The ZONE SMART™ indicator light turns on. 3.

Touch desired heat setting. The display shows the heat setting. 4. The small, medium, or large cooking areas on the selected dual or triple element will be activated automatically depending on the size of the pan. 5.

To turn off surface element, touch the element display area twice OR To turn off all elements at the same time, touch the POWER pad. When the pan is lifted off the element, the heating is interrupted. The number of the selected cook setting and the pan missing symbol (U) flashes in the display. If no pan is placed on the element, a beep will sound at 60 seconds and after 10 minutes the cooktop beeps and will shut down. Either place the pan back on the element or turn off the element. NOTE: When the power pad is touched, all elements that are on will be turned off. English 7 Cooktop Operating Instructions Setting the Controls - Zone Smart™ To change cook settings when cooking: 1. Touch element display once. The display flashes 0. 2.

Touch desired cook setting. If a selection is not made within 5 seconds, the Element will shut off. To turn off the Zone Smart™ feature If you want to use glass ceramic or ceramic cookware, Have a pan smaller than 4 inches, or do not want to use the pan detection / sizing feature, you can turn off The Zone Smart™ system. Glass ceramic and metal pans smaller than 4 inches: 1. Place pan on center of element. 2. Touch control pad for element desired. 3. Touch Zone Smart™ pad. Light goes off.

4. For single elements, omit this step. For dual elements, touch Pan Size until desired pan size is displayed. See Step 3 below. Setting the Controls CEF and CET Models 5.

Touch desired heat setting. 6. Element starts heating. Metal pans larger than 4 inches: 1. 2.

3. 4. 5. 6. Place pan on center of element. Touch control pad for element desired. Touch desired setting. Touch Zone Smart™ pad. Light goes off. Pan size and heat setting are kept in memory.

The element starts heating. Setting the Controls - CEF and CET Models 1. Place pan on center of element. 2. Touch the center of the control pad that corresponds to the element desired. The display flashes "0" and two lights to the left and right of the display. 3. For dual and triple elements, touch the Pan Size pad until desired element size is displayed. · One touch of the pad will select the largest element. The display will stop flashing and the outer circle stays on.

· A second touch of the pad will select the small element and the inner circle stays lit. For the triple element, another touch of the pad and the middle element is selected. · Further touches of the pad will toggle through the selection process. 4. Touch desired heat setting.

The display shows the heat setting selected and starts heating. 5. To turn off a surface element, touch the element display area twice OR...

To turn off all elements at the same time, touch the Power Pad. English 8 Cooktop Operating Instructions Using Proper Cookware COOKWARE Characteristics The choice of pans directly affects the cooking speed And uniformity. For best results select pans with the Following features: FLAT BASES When a pan is hot, the base (pan bottom) should rest evenly on the surface without wobbling (rocking). Flat, medium to heavy pans are best. Customer Accessory Griddle An anodized aluminum griddle with a flat base and sized to span the bridge elements is available. The accessory griddle, Model AEGRIDDLE, is available from your local Thermador dealer. To test the flatness of your pans: Turn the pan upside down on the counter top and place a ruler flat against the bottom of the pan. The bottom of the pan and the straight edge of the ruler should be flush against each other. Another simple test to determine even heat distribution across the cookware bottom is to place 1" water in the pan. Bring the water to a boil and observe the location of the bubbles as the water starts to boil.

Good, flat cookware will have an even distribution of bubbles over the bottom surface area. DIAMETER The base of the pan should cover or match the diameter of the element being used. Pans may overhang the element area by 1" all around. TIGHT FITTING LID A lid shortens cooking time by holding the heat inside the pan. SPECIALTY PANS Specialty pans such as griddles, roaster, pressure cookers, woks, water bath canners and pressure canners must have the same features as described above. (Use only a flat-bottom wok.) Foods packaged in aluminum foil should not be placed directly on the glass ceramic surface for cooking; aluminum foil can melt and cause permanent damage. CAUTION Plastic, paper and cloth can melt or burn when in contact with a hot surface. Do not let these items come in contact with the hot glass ceramic surface. Do not allow pans to boil dry.

This can permanently damage the pan, the element and the cooktop glass. CAUTION English 9 Cooktop Operating Instructions Heat Settings for Radiant and Bridge Elements All these settings are recommended without the element being preheated. TYPE OF FOOD * These Suggested settings do not apply to the Keep Warm features. Melting butter, chocolate Delicate sauces Finishing rice Simmering sauces with butter and egg yolk Cooking vegetables, fish, broths Eggs, fried or scrambled Finishing cereals, pasta Milk Pancakes Pudding Simmering meats Steaming vegetables, fish, broths Pan frying Popcorn Spagetti sauces Sautéed vegetables Stewing meat, soups Bacon Braising meat Pan frying meat, fish, eggs Stir frying Quickly brown or sear meats Hold Rapid Boil Boiling water for vegetables, pasta, rice, etc. HEAT SETTINGS RADIANT ELEMENTS 1 to 2 2 to 3 A range of heat settings are listed because the actual setting depends on: 1.

2. 3. 4. type and quality of pan; type, quality and temperature of the food element used; and the cook's preferences.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR CET365ZB user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3550808)
<http://yourpdfguides.com/dref/3550808>

3 to 5 208/240 Volt Connection: The Heat Settings recommended on this page are based on a 240 volt power source.

If your cooktop is connected to 208 volts, the same heat settings apply but foods may take a little longer to finish cooking. 3 to 6 4 to 6 7 to 8 9 English 10 Cooktop Care and Maintenance Cleaning Guide BEFORE USE CARE Care is easy when preventative steps are taken. For example, apply a small amount of Cooktop Cleaning Creme® on a daily basis. This provides a protective film that makes it easy to remove water spots or food spatters. Use a clean cloth and apply Cooktop Cleaning Creme® before each use to remove dust or metal marks that can occur on the counter level surface between uses. The temperature of the cooking surface during use reduces the protective qualities of the cleaning creme, so it must be re-applied regularly to maintain the appearance of the cooktop. DAILY CLEANING TECHNIQUES 1. Clean the surface when it is completely cool with the following exception. 2. Remove these soils IMMEDIATELY with the razor blade scraper: Dry Sugar, Sugar Syrup, Tomato Products, Milk RECOMMENDED CLEANERS * Cooktop Cleaning Creme® (packaged with ® cooktop) This removes soil and provides a protective film that makes it easy to remove water spots or food spatters.

The temperature of the cooking surface reduces the protective qualities of this cleaner. It must be reapplied before each use to prevent spatter and small food particles from baking on the surface. Use only a small amount; apply to a clean paper towel or cloth. Wipe on the surface and buff with a clean dry towel. Use on a DAILY basis. BonAmi®. Rinse and dry Soft Scrub® (without bleach); rinse and dry. ® Vinegar: rinse and dry. Razor blade scraper (packaged with cooktop) The recommended cleaners indicate a type of cleaner and do not constitute an endorsement. GLASS CLEANERS which contain ammonia or chlorine bleach.

These ingredients may permanently etch or stain the cooktop. CAUSTIC CLEANERS Oven cleaners such as Easy Off® may etch the Off® cooktop surface. ABRASIVE CLEANERS Metal scouring pads and scrub sponges such as Scotch Brite® can scratch and/or leave metal ® marks. Soap-filled scouring pads such as SOS® can ® scratch the surface. Powdery cleaners containing chlorine bleach can permanently stain the cooktop.

Flammable cleaners such as lighter fluid or WD40®. How to use a Razor Blade Scraper CAUTION: Do not use any kind of cleaner on the glass while the surface is hot; use only the razor blade scraper. The resulting fumes can be hazardous to your health. Heating the cleaner can chemically attack and damage the surface. 3.

Wipe off spatters with a clean, damp sponge or paper towel. Rinse and dry. Use vinegar if smudge remains; rinse. AVOID THESE CLEANERS . . . 4. Apply a small amount of the Cooktop Cleaning Creme®. When dry, buff surface with a clean paper towel or cloth. English 11 Cooktop Care and Maintenance Special Care Chart TYPES OF SOIL Dry sugar, sugar syrup, milk or tomato spills. Melted plastic film or foil. All these items POSSIBLE SOLUTION Failure to remove these soils immediately can Permanently damage the surface. REQUIRE IMMEDIATE REMOVAL.

· Remove pan and turn off the element. · Wearing an oven mitt, angle the scraper slightly, Remove only these types of spills while the surface is using care not to gouge or scratch the glass. Push hot using the razor blade scraper. See Illustration on soil off the heated area. Page 11. · After the surface has cooled, remove the residue and apply the Cooktop Cleaning Creme®. Be sure to use a new, sharp razor in your scraper. Burned-on food soil, dark streaks, and specks · · Soften by laying a damp paper towel or sponge on top of soil for about 30 minutes. Use a plastic scrubber and Cooktop Cleaning Creme® or use the razor blade scraper. Rinse and dry.

Use a soapy sponge or cloth to remove grease; rinse thoroughly and dry. Apply Cooktop Cleaning Creme®. Pans with aluminum, copper or stainless steel bases may leave marks. Treat immediately, after surface has cooled, with the Cooktop Cleaning Creme®. If this does not remove the metal marks, try a mild abrasive (Bon Ami®, Soft Scrub® without bleach) with a dampened paper towel; rinse; and reapply cream.

Failure to remove metal marks before the next heating makes removal very difficult. The minerals in some water can be transferred on the surface and cause stains. Use undiluted white vinegar, rinse and dry. Recondition with Cooktop Cleaning Creme®. Remove boilovers and stains, before using the cooktop again.

Apply cleaning cream before using to remove sand-like grains and grit such as salt and seasoning. Can be reduced by using pans with bases that smooth, clean, and dry before use. Use recommended Cooktop Cleaning Creme® daily on the cooktop. BE CAREFUL: Diamond (and other gemstone) rings will scratch the surface. Greasy spatters · Metal marks: Iridescent stain · Hard Water Spots Hot cooking liquids dripped on surface · · Surface scratches: Small scratches are to be expected on the glass surface, but do not affect cooking. In time, small scratch-es will become smoother and much less noticeable with daily use of the Cooktop Cleaning Creme®. English 12 Cooktop Care and Maintenance Troubleshooting Before calling for service, check these suggestions to avoid unnecessary service charges. QUESTION Element cycles on the highest setting · SUGGESTED SOLUTIONS This is normal. The temperature limiter operates automatically to protect the glass ceramic surface from extreme high temperature damage. Pan base is warped and not making full contact with the heating surface.

Base diameter of pan is too small for the size of he element. Pan ingredients have boiled dry. Material of pan is a poor heat conductor; heat transfers too slowly Element turned on without a pan in place. (CEF and CET Models or CEP with Zone Smart™ turned off.) It is normal and will disappear after several uses. Signals an incomplete setting; requires another action. For example, the flashing light rings require touching a numbered heat setting. Control panel is LOCKED. Touch and hold Panel Lock until the light turns off. Check the power source to see if a fuse has blown or if the circuit breaker tripped.

The Power Pad or Element Pad was unintentionally touched. Reset the control. Element cycles more than usual A slight odor is noticeable when an element is turned on Flashing control lights · · Cooktop controls will not turn on · · The cooktop has switched itself off · Replacement razor blades for the scraper · The scraper is packaged with single edge, stainless steel blades.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR CET365ZB user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3550808)

<http://yourpdfguides.com/dref/3550808>

Use a standard single-edge blade for replacement. **HOW TO OBTAIN SERVICE** For authorized service or parts information, call 800/735-4328. We want you to remain a satisfied customer. If a problem does come up that cannot be resolved in your satisfaction, please let us know. Write: Thermador Customer Call Center, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach CA 92649 or call 800/735-4328. Whether you write or call, please provide us with the Model Number, Serial Number and Date of Original Purchase or Installation. English 13 Thermador Cooktop Warranty Thermador Cooktop Warranty **WHAT IS COVERED* FULL ONE_YEAR WARRANTY** For one year from the date of installation, or date of occupancy for a new previously unoccupied dwelling, any part which fails in normal home use will be repaired or replaced free of charge.

Save your dated receipt or other evidence of the installation/ occupancy date. Thermador will pay for all repair, labor, and replacement parts found to be defective due to materials and workmanship. Service must be provided by a Factory Authorized Service Agency during normal working hours. **LIMITED THREE-YEAR WARRANTY** Covers the second through the fourth years from the date of installation. Thermador will replace the glass ceramic cooktop surface when breakage is due to thermal shock (sudden temperature change) for a period of three years following the expiration of the full warranty.

WARRANTY APPLICATION This warranty applies to appliances used in normal family households; it does not cover their use in commercial situations. This warranty is for products purchased and retained in the 50 states of the U.S.A., the District of Columbia and Canada.

The warranty applies even if you should move during the warranty period. Should the appliance be sold by the original purchaser during the warranty period, the new owner continues to be protected until the expiration date of the original purchaser's warranty period. **THERMADOR DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.** Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which may vary from state to state or province to province. * See page 13 to learn how to obtain service. **WHAT IS NOT COVERED** 1. Service by an unauthorized agency. Damage or repairs due to service by an unauthorized agency or the use of unauthorized parts. 2.

Service visits to: Teach you how to use the appliance. Correct the installation. You are responsible for providing electrical wiring and/or other connecting facilities. Reset circuit breakers or replace home fuses. 3.

Damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, improper installation or installation not in accordance with local electrical codes or plumbing codes, or improper storage of the appliance. 4. Repairs due to other than normal home use. 5. Any service visits and labor costs during the limited warranty.

English 14 Un message spécial à nos clients Merci d'avoir choisi la plaque de cuisson en céramique vitrifiée à touche à effleurement Thermador. Nous recommandons de prendre le temps de lire ce guide avant d'utiliser la plaque de cuisson la première fois. Ce guide comprend des suggestions pratiques et des directives afin d'utiliser toutes les caractéristiques de cet appareil. Le garder sous la main, car il répond aux questions pouvant survenir pendant l'utilisation. L'information contenue dans ce guide permet d'actionner et d'entretenir l'appareil pendant des années. Pour toute question, téléphoner au 1.800.735.4328. Pour plus de détails, visiter notre site www.thermador.com

thermador.com ou écrire à : Thermador Centre d'appel du service à la clientèle 5551 McFadden Avenue Huntington Beach, CA 92649 Merci, Personnel de vérification d'appareils de cuisine Table des matières Instructions de sécurité importantes

1-2 Modèles de plaques de cuisson

.....

.....

3 Contrôles

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....4 Instructions de fonctionnement ..

.....

.....

.... 5 Avant d'utiliser l'appareil la première fois .

.....

5 Précautions pour une longue durée et une belle . apparence :.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

..... 5 Voyants ..

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....
.....

. 5 Chaleur conservée

.....
.....
.....

. 5 Verrouillage

.....
.....
.....
.....

..... 5 Réglage de contrôle - modèles CEF et CET .

8 Utilisation de casseroles appropriées

.....
.....

. 9 Caractéristiques

.....
.....
.....
.....

. 9 Vérifier le plat des casseroles

.....
.....

9 Casseroles spécialisées

.....
.....
.....
.....

.. 9 Gril accessoire ...

.....
.....
.....
.....

..... 9 Utilisation de casseroles appropriées .

.....
.....

..... 9 Réglage de chaleur pour éléments radiants et élément pont....

.....
.....
.....
.....

.... 10 Guide de nettoyage

.....
.....
.....
.....

... 11 Avant l'entretien

.....
.....
.....

.....
.....
.....

. 11 Nettoyants recommandés.....

.....
.....
.....

.... 11 Nettoyants à éviter.....

.....
.....
.....
.....

..... 11 Techniques de nettoyage quotidien ..

.....
.....

..... 11 Utilisation du grattoir à lame

.....
.....
.....

..... 11 Utilisation de la crème nettoyante pour plaque de cuisson

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....

..... 11 Éléments

.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....

...6 Éléments radiants

.....
.....
.....
.....

6 Éléments double.....

.....
.....

.....
.....
.....
.....

6 Éléments triple

.....
.....
.....

.... 6 Élément pont

.....
.....
.....
.....

... 6 Fonctionnement du pont ..

.....
.....
.....
.....

..... 6 Garder chaud.....

.....
.....
.....
.....

.... 6 Directives pour garder chaud .

.....
.....
.....
.....

... 6 Limiteurs de température..

.....
.....
.....
.....

.... 6 Tableau d'entretien spécial.....

.....
.....
.....
.....

. 12 Guide de dépannage

.....
.....
.....

.....13 Garantie de la plaque de cuisson Thermador 14 Emballés avec la plaque de cuisson Guide d'entretien et d'utilisation Instructions d'installation
Crème nettoyante pour plaque de cuisson Grattoir à lame Fixations Carte d'enregistrement Ruban joint en mousse Réglage de contrôle - Zone SmartTM..

.. 7 Directives de format et type de casseroles...

.....
.....
.....

. 7 Utilisation d'élément simple

.....
.....
.....

... 7 Utilisation d'élément double ou triple

.....

. 7 Changement de réglages pendant la cuisson

7 Pour mettre Zone Smart™ hors circuit

.....

7 INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER SI L'INFORMATION CONTENUE DANS CE GUIDE N'EST PAS OBSERVÉE, IL PEUT EN RÉSULTER UN INCENDIE OU EXPLOSION CAUSANT DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES OU LA MORT. POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURES, DANS LE CAS D'UN FEU DE GRAISSE, OBSERVER CE QUI SUIT: · NE PAS UTILISER D'EAU, incluant chiffon ou serviettes mouillées sur un feu de graisse. Il peut en résulter une violente explosion de vapeur · ÉTOUFFER LES FLAMMES d'un feu de graisse avec un couvercle ajusté, tôle à biscuits ou plateau en métal. Fermer l'élément électrique. ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER. Si les flammes persistent, ÉVACUER ET TÉLÉPHONER AU SERVICE DES INCENDIES. · ÉTOUFFER LES FLAMMES de d'autres types de feu avec du bicarbonate de soude.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR
CET365ZB user guide
http://yourpdfguides.com/dref/3550808](http://yourpdfguides.com/dref/3550808)

Ne jamais utiliser d'eau sur un feu de cuisson. · NE JAMAIS PRENDRE UNE CASSEROLE. Risque de brûlures.

· LAISSER LA HOTTE EN CIRCUIT au moment de flamber des aliments. · TOUJOURS AVOIR UN DÉTECTEUR EN BON ÉTAT DE MARCHE PRÈS DE LA CUISINE. · UTILISER UN EXTINCTEUR SEULEMENT : 1. Si l'on a un extincteur de classe ABC et que l'on sait s'en servir. 2.

Si le feu est petit et contenu dans la zone où il a commencé. 3. Si le service des incendies a été appelé. 4. Si l'on peut combattre le feu en ayant le dos vers une sortie.

AVERTISSEMENT AVERTISSEMENT POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE, CHOC ÉLECTRIQUE OU BLESSURES, OBSERVER CE QUI SUIT : ·

Utiliser cet appareil pour l'usage auquel il est destiné par le fabricant. Pour toute question, communiquer avec le fabricant. · Avant le service, mettre l'alimentation hors circuit au panneau de service et le verrouiller pour empêcher une mise en circuit accidentelle. · Ne pas cuisiner sur une plaque de cuisson dont le dessus en verre est brisé ; ne pas tenter de l'utiliser, de la nettoyer ni de la réparer. Les solutions nettoyantes et les déversements peuvent infiltrer la surface brisée et créer un risque de choc électrique. Fermer l'alimentation à l'appareil et téléphoner immédiatement à un centre de service autorisé. · NE PAS RANGER D'OBJETS D'INTÉRÊT POUR LES ENFANTS AU-DESSUS OU À L'ARRIÈRE DE L'APPAREIL. SI LES ENFANTS GRIMPENT SUR L'APPAREIL POUR PRENDRE CES OBJETS, ILS PEUVENT SE BLESSER SÉRIEUSEMENT. · Enfants et animaux ne doivent pas rester seuls ou sans surveillance là où l'appareil est utilisé.

Ils ne doivent pas se tenir debout ni s'asseoir sur toute pièce de l'appareil. Ne pas ranger de matériaux inflammables sur ou près de l'appareil. · Au moment d'utiliser l'appareil, NE PAS TOUCHER AUX ZONES ADJACENTES OU À LA ZONE DE CUISSON. Même si de couleur foncée, ces zones peuvent être chaudes et celles adjacentes peuvent être assez chaude pour causer des brûlures. Ne jamais laisser vêtements, tire-plats ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces zones tant qu'elles n'ont pas refroidi. · Pour plus de sécurité, porter des vêtements adéquats. Des vêtements lâches, manches longues, pendantes ne doivent pas être portés en cuisinant. Attacher les cheveux longs. AVERTISSEMENT AVERTISSEMENT AVERTISSEMENT Français 1 INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER · Utiliser seulement des tire-plats secs ; mouillés ou humides sur des surfaces chaudes, ils peuvent causer des brûlures par vapeur. Ne pas utiliser de serviette ou chiffons.

Ne pas laisser les tire-plats entrer en contact avec les zones chaudes. Cet appareil est doté de surfaces de différents formats. Toujours utiliser des ustensiles à fond plat, suffisamment large pour couvrir la zone de cuisson. Des casseroles plus petites exposent une portion de la zone chaude pouvant causer des brûlures. Un meilleur format d'ustensile/ brûleur maximise l'efficacité.

Tourner les poignées afin qu'elles ne dépassent pas au-dessus des zones adjacentes de cuisson ou du bord de l'appareil. Ceci aide à prévenir les déversements, risques de brûlures et ignition de matériaux inflammables. · Utiliser les réglages élevés seulement lorsque nécessaire. Chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen. Ne jamais déplacer une poêle d'huile chaude, surtout une friteuse.

Attendre qu'elle refroidisse. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance en utilisant des réglages élevés. Les déversements causent de la fumée et endommagent l'appareil. Tenir la poignée de la casserole pour l'empêcher de bouger en brassant ou tournant les aliments. En plus des casseroles en métal, seuls certains matériaux tels verre, céramique vitrifiée à l'épreuve de la chaleur, faïence peuvent être utilisés. Ces types peuvent se briser avec les changements brusques de température. Utiliser seulement un réglage bas ou moyen selon les instructions du fabricant de l'ustensile. Nettoyer l'appareil avec soin. Si les taches doivent être enlevées pendant que la surface est chaude, utiliser seulement le grattoir à lame en métal. Ne pas utiliser d'éponge ou chiffon humide ; certains nettoyeurs causent des émanations nocives lorsque appliqués sur une surface chaude.

Nettoyer le système de ventilateur au-dessus ou à l'arrière de l'appareil afin que la graisse des vapeurs de cuisson ne s'accumule pas sur les filtres, ventilateur, entrée et hotte. Pour éviter la mise en circuit accidentelle des éléments, verrouiller la plaque de cuisson non utilisée et avant le nettoyage (voir Verrouillage de la plaque de cuisson, page 5.) · · · · · La plaque de cuisson sert à la cuisson. Ne jamais utiliser pour chauffer ou réchauffer une pièce. · S'assurer que l'appareil est adéquatement installé et mis à la terre par un technicien qualifié conformément aux instructions d'installation fournies avec l'appareil. Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de cet appareil à moins que cela ne soit spécifié dans le guide. Tout autre service doit être confié à un technicien qualifié. Toujours utiliser des casseroles/ustensiles appropriés pour le type et la quantité d'aliments préparés. Ne pas placer de casseroles chaudes sur la zone du panneau de contrôle. Cet appareil n'est pas approuvé pour une utilisation extérieure ; pour utilisation résidentielle seulement.

ATTENTION · · · · · Français 2 Modèles de plaque de cuisson 3 5 6 1 2 1 KEEP WARM 2 2 4 4 3 5 6 7 PANEL LOCK 1 1 4 3 2 1 5 6 7 PANEL LOCK 5 PAN SIZE 8 9 ZONE SMARTTM PAN SIZE 8 9 ZONE SMARTTM POWER POWER KEEP WARM CEP304, CEP304, CET304 CEF365, CEP365, CET365 1 8 4 5 6 7 3 2 1 5 4 5 6 7 PAN SIZE PANEL LOCK 8 9 ZONE SMARTTM POWER POWER KEEP WARM CEP456 N° 1 2 3 4 5 6 7 8 TYPE Simple Double Triple Triple Simple Pont Double Double DIMENSION 6 po (140 mm) 5/8 po (120/210 mm) 5/7/8 po (120/175/210 mm) 5/7/9 po (120/180/230 mm) 7 po (180 mm) 7 x 16 po (180 x 415" mm) 5/8 po (120/195 mm) 6/9 po (140/230 mm) WATTAGE 1200 W 750/220 W 800/1600/2300 W 800/1600/2500 W 1800 W 4000 W 800/1900 W 1100/2500 W Les modèles CET304 et CET365 ne sont pas dotés de touche Zone SmartTM Français 3 Apprendre à connaître les contrôles 1.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR CET365ZB user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3550808)

<http://yourpdfguides.com/dref/3550808>

2. 3. 4. 5.

6. 7. Touche de surface simple Touche verrouillage de panneau Touche alimentation ; Sélecteur de format de casserole Touche garder chaud Réglages élément chauffant Zone SmartTM (non sur CET) 8. Voyant en circuit CEF304, CEP304 6 3 4 5 6 7 2 PANEL LOCK 1 2 1 4 PAN SIZE 8 9 ZONE SMARTTM 7 POWER KEEP WARM 5 8 3 CEF365, CEP365 6 3 4 5 6 7 2 PANEL LOCK 1 9 2 1 4 PAN SIZE 8 9 ZONE SMARTTM 7 POWER KEEP WARM 5 1. Touche de surface simple 2.

Touche verrouillage de panneau 3. Touche alimentation ; 4. Sélecteur de format de casserole 5. Touche garder chaud 6. Réglages élément chauffant 8 3 7. Zone SmartTM (non sur CET) 8. Voyant en circuit 9. Touche surface pont CEP456 6 3 4 5 6 7 2 PANEL LOCK 9 1 2 1 4 5 PAN SIZE 8 9 7 ZONE SMARTTM POWER KEEP WARM 8 3 1. Touche de surface simple 2. Touche verrouillage de panneau 3.

Touche alimentation 4. Sélecteur de format de casserole 5. Touche garder chaud 6. Réglages élément chauffant 7. Zone SmartTM (non sur CET) 8. Voyant en circuit 9. Touche surface pont Français 4 Instructions de fonctionnement Instructions de fonctionnement AVANT D'UTILISER L'APPAREIL LA PREMIÈRE FOIS VOYANTS Enlever tout matériau d'emballage et documentation de la surface de la plaque de cuisson. Pendant qu'elle est froide, nettoyer avec une éponge humide propre et assécher. Appliquer la crème nettoyante fournie avec l'appareil. Essuyer avec un chiffon propre (voir page 14 pour plus de détails).

Il peut y avoir une légère odeur pendant les quelques premières utilisations ; ceci est normal et disparaîtra. Des résultats de cuisson optimaux dépendent des casseroles utilisées (voir page 12.) La surface maintient la chaleur jusqu'à 25 ou 30 minutes une fois l'élément mis hors circuit. Lire toutes les précautions de sécurité et le guide d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser. H H H 2 4 3 5 6 7 PANEL LOCK PAN SIZE 8 9 1 KEEP WARM POWER VOYANT ÉLÉMENT EN CIRCUIT Ce voyant s'allume lorsqu'un élément est mis en circuit et demeure allumé jusqu'à la mise hors circuit.

Le voyant est situé à gauche de la touche alimentation. VOYANT DE SURFACE CHAUDE PRÉCAUTIONS POUR UNE LONGUE DURÉE ET UNE BELLE APPARENCE : Un entretien quotidien avec la crème nettoyante protégera la surface et facilitera le retrait des taches et de saleté. La surface en terre est fabriquée en un matériau durable résistant aux chocs mais non incassable si un objet tombe dessus. Ne pas utiliser d'aluminium directement sur le verre, il peut fondre et endommager la surface. Plastique, papier ou chiffon ne doivent pas entrer en contact avec la surface en verre chaude ; ils peuvent brûler ou fondre et endommager la surface.

Ne pas laisser une casserole chauffer à sec ; ceci peut endommager casserole, élément et/ou plaque de cuisson. Ne jamais cuire un aliment directement sur le verre. Éviter de placer un support à wok, grille ou autres en métal sur la surface en verre. Ne pas utiliser comme planche à découper. Ne pas faire glisser les casseroles sur la surface ; cela peut endommager le verre. Ne pas déposer de casseroles mouillées sur le verre. Chaque élément est doté d'un voyant indiquant que la surface est trop chaude au toucher. Lorsque l'élément est mis hors circuit, un «H» figure et demeure allumé jusqu'à ce que la zone ait refroidi pour être sécuritaire. Si le H est allumé, faire attention en cuisinant ou en nettoyant l'appareil, il est encore chaud. CHALEUR CONSERVÉE La surface de cuisson en verre conserve la chaleur et reste chaude une fois les éléments hors circuit.

Cette chaleur peut être utilisée pour garder les aliments à une température de service pour une courte durée. VERROUILLAGE Sélectionner verrouillage de panneau pour empêcher d'actionner les touches de contrôle. Presser PANEL LOCK, le voyant clignote et il y a une tonalité. Maintenir 3 secondes pour activer. Un bip retentit et le voyant de verrouillage reste allumé indiquant que la plaque de cuisson est verrouillée. Pour déverrouiller, presser PANEL LOCK et maintenir 3 secondes. Un bip retentit et le voyant s'éteint. La plaque de cuisson ne peut être verrouillée lorsque les éléments fonctionnent. Il est recommandé de verrouiller l'appareil s'il n'est pas utilisé ou pendant le nettoyage. Français 5 Instructions de fonctionnement Éléments ÉLÉMENTS RADIANTS Ce type d'éléments utilise un ruban métallique situé sous la céramique vitrifiée fournissant la chaleur à la surface.

Ces éléments effectuent un cycle marchearrêt (voir Limiteurs de température ci-dessous). Il y a dix réglages de température de 9 (élevé) à garder chaud (L). ÉLÉMENT JUMELÉ Cet élément consiste en deux rubans radiants dans la même zone. Le petit élément intérieur ou les deux intérieur et extérieur peuvent être sélectionnés. Intérieur ÉLÉMENT TRIPLE (CERTAINS MODÈLES) Cet élément consiste en deux rubans radiants dans la même zone.

Le petit élément intérieur, intérieur et central ou intérieur, central and extérieur peuvent être sélectionnés. GARDER CHAUD Chaque élément a un réglage pour garder chaud. La principale fonction est de garder les aliments cuits chauds à une température de service. N'est pas pour cuire les aliments. Pour utiliser cette fonction : · Toucher l'affichage d'élément désiré.

· Presser PAN SIZE, au besoin. Presser la touche garder chaud · « L » figure à l'affichage d'élément. La faible puissance de l'élément permet de réchauffer un plat de service avant d'y ajouter un aliment chaud ou de garder un met chaud pour un deuxième service.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR CET365ZB user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3550808)
<http://yourpdfguides.com/dref/3550808>

Directives pour garder chaud · Utiliser des casseroles/ustensiles à fond plat. Les plats, assiettes et casseroles ayant un rebord autour de la base peuvent être utilisés en autant qu'ils soient à l'épreuve de la chaleur. · Couvrir les plats pour garder les aliments chauds. · Choisir des plats et ustensiles pouvant être utilisés de façon sécuritaire sur une surface chaude. Ex. : utiliser Corningware sécuritaire pour surface de cuisson plutôt que Pyrex qui n'est pas recommandé. · Utiliser une grille ou bain-marie dans une casserole au besoin pour élever les aliments du fond.

Utiliser une petite quantité d'eau pour faire des tortillas à la vapeur. Ne pas utiliser directement sur la surface de cuisson. ÉLÉMENT PONT (MODÈLES 36 ET 45 PO SEULEMENT) Cet élément comprend 3 éléments séparés pouvant être actionnés de 2 façons : · Utilisation d'un ou deux éléments circulaires indépendamment. · Utilisation des deux éléments circulaires plus l'élément pont simultanément avec un seul contrôle. Lorsque les 3 éléments sont utilisés, cela crée une zone de cuisson oblongue idéale pour les grilles, rôtissoires ouvertes. Les casseroles doivent avoir un fond plat correspondant le plus possible à la zone de cuisson. FONCTIONNEMENT DU PONT Pour utiliser l'élément pont, presser la zone centrale entre les 2 éléments de la zone du panneau de contrôle. Toucher à l'indicateur de réglage de cuisson. Pour utiliser les éléments séparément ; · Toucher l'affichage d'élément pour celui désiré. · Toucher l'indicateur de réglage de cuisson.

LIMITEURS DE TEMPÉRATURE Chaque élément chauffant radiant a son capteur pour protéger la surface en verre des températures élevées extrêmes. Les limiteurs fonctionnent automatiquement en faisant un cycle à l'élément quelque soit le réglage. Même si le cycle est normal, une des conditions suivantes peut activer le limiteur et lui faire faire un cycle marche-arrêt plus souvent : · Le fond de la casserole n'est pas entièrement en contact avec la surface chauffante (cause : un voile ou base inégale). · Casserole trop petite pour le format d'élément. · Casserole ayant chauffé à sec.

· Matériau ou forme de la casserole transférant la chaleur lentement. · Aucune casserole sur l'élément. (Modèles CEF CET seulement ou Zone Smart™ hors circuit sur modèle CEP). Français 6 Instructions de fonctionnement Réglages de contrôles - Zone Smart™ CAPTEUR ZONE SMART™ (MODÈLE CEP SEULEMENT) Capteur de casserole Chaque élément est doté de capteurs sous le panneau en céramique vitrifiée qui détectent s'il y a une casserole métallique (poêle, etc.) sur l'élément.

Les éléments chauffent lorsque mis en circuit et que le capteur détecte la casserole. Cette fonction est en ou hors circuit pour tous les éléments et fonctionne avec le format de casserole. L'élément mis en circuit ne chauffe pas s'il n'y a pas de casserole ou si elle est enlevée pendant le fonctionnement de l'élément.

S'il n'y a pas de casserole, une tonalité retentit après 60 secondes. Après 10 minutes, l'appareil fait des bips et se met hors circuit si la casserole n'est pas posée sur l'élément. Format de casserole Pour les éléments double et triple, le capteur détermine le format de la casserole utilisée et met l'élément approprié en circuit. Cette fonction est en ou hors circuit pour les éléments et fonctionne avec le capteur. Directives · Une casserole doit être sur l'élément pour que ce dernier fonctionne. · Seules les casseroles à fond plat sont détectées. · Le diamètre du fond de la casserole doit être aussi large que celui de l'élément (le diamètre de la casserole indiqué par le fabricant est mesuré dans le haut et est plus grand que le fond).

· Seules des casseroles en métal peuvent être utilisées avec le capteur et le format. Le verre ou la faïence ne fonctionnent pas. · Centrer la casserole sur l'élément. · Une grande casserole ne peut dépasser de plus de 1 po les bords du plus grand élément. Touche Zone Smart™ Cette touche met la fonction Zone Smart™ hors circuit. L'emplacement du contrôle d'élément correspond à celui de l'élément chauffant. Pour les modèles CEP, Zone Smart est toujours actionné lorsqu'un élément est mis en circuit ; pour mettre hors circuit, voir page 11. Utilisation de l'élément simple (avec Zone Smart™, capteur de casserole) 1. Placer la casserole au centre de l'élément. 2.

Toucher le centre du contrôle correspondant à l'élément désiré. «O» clignote et deux voyants à gauche et à droite de l'affichage. Le voyant Zone Smart™ s'allume. 3. Toucher le chiffre de réglage désiré.

L'affichage indique le réglage et l'élément commence à chauffer. 4. Pour mettre l'élément hors circuit, toucher l'affichage d'élément. L'élément chauffe lorsque mis en circuit et que le capteur détecte une casserole. Utilisation de l'élément double ou triple (avec Zone Smart™ capteur et format) 1.

Placer la casserole au centre de l'élément. 2. Toucher le centre du contrôle correspondant à l'élément désiré. Le voyant ZONE SMART™ s'allume. 3. Toucher le chiffre de réglage désiré. L'affichage indique le réglage. 4. La petite, moyenne ou large zone de cuisson de l'élément double ou triple est activée automatiquement selon le format de la casserole. 5.

Pour mettre l'élément hors circuit, toucher l'affichage d'élément deux fois OU Pour mettre tous les éléments hors circuit à la fois, presser POWER.



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR CET365ZB user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3550808)
<http://yourpdfguides.com/dref/3550808>

Lorsque la casserole est soulevée, la chaleur s'interrompt. Le numéro du réglage de cuisson choisi et le symbole (U) de casserole manquante clignotent à l'affichage. Si la casserole n'est pas posée sur l'élément, une tonalité retentit après 60 secondes et après 10 minutes, l'appareil fait un bip et se met hors circuit. Remettre une casserole sur l'élément ou le fermer. REMARQUE : lorsque la touche alimentation est pressée, tous les éléments en circuit sont mis hors circuit. Français 7 Instructions de fonctionnement Réglages des contrôles - Zone Smart™ Pour changer les réglages pendant la cuisson : 1. Toucher l'affichage d'élément une fois. 0 clignote à l'affichage. 2.

Presser le réglage de cuisson désiré. Si une sélection n'est pas faite après 5 secondes, l'élément se met hors circuit. Pour mettre Zone Smart™ hors circuit

Pour utiliser des casseroles en céramique vitrifiée ou en céramique, avoir un format plus petit que 4 po ou si l'on ne désire pas utiliser la fonction détection/format, fermer Zone Smart™. Casseroles en céramique vitrifiée et en métal plus petites que 4 po : 1. Placer la casserole au centre de l'élément.

2. @@3. Presser Zone Smart™ et le voyant s'éteint. 4. Pour élément simple, omettre cette étape.

@@@5. Presser le réglage de chaleur désiré. 6. L'élément commence à chauffer. Casseroles en métal plus grandes que 4 po : 1. 2. 3. 4. 5. Placer la casserole au centre de l'élément.

@@ Presser le réglage désiré. Presser Zone Smart™ et le voyant s'éteint. @@6. @@ Placer la casserole au centre de l'élément. 2. @@@@3.

@@@@@. D'autres pressions alternent la sélection. 4. Toucher le réglage de chaleur désiré. @@5.

@@@@@ DIAMÈTRE la base de la casserole devrait couvrir ou correspondre au diamètre de l'élément choisi ; elles peuvent dépasser de 1 po tout autour. COUVERCLE HERMÉTIQUE un couvercle réduit le temps de cuisson en maintenant la chaleur à l'intérieur. CASSEROLES SPÉCIALISÉES Des casseroles comme grilles, rôtissoires, cuiseurs, wok, etc. doivent avoir les mêmes caractéristiques que ci-dessus (utiliser seulement des woks à fond plat). Les aliments enveloppés dans l'aluminium ne doivent pas être placés directement sur la surface en céramique vitrifiée pour la cuisson ; l'aluminium peut fondre et causer des dommages permanents.

ATTENTION Plastique, papier et chiffon peuvent fondre ou brûler lorsqu'en contact avec la surface chaude. Ne pas laisser ces articles entrer en contact avec la surface en céramique vitrifiée. Ne pas laisser les casseroles chauffer à sec. Ceci peut endommager de façon permanente la casserole, l'élément et le verre de la plaque de cuisson. ATTENTION Français 9 Instructions de fonctionnement Réglages de chaleur pour éléments ponts et radiants Tous ces réglages sont recommandés sans préchauffage d'élément TYPE D'ALIMENTS * Ces réglages suggérés ne s'appliquent pas au réchaud.

Fondre beurre, chocolat Sauces délicates Terminer le riz Mijoter sauces avec beurre et jaune d'oeuf Cuire légumes, poisson bouillon Oeufs frits ou brouillés

Terminer céréales, pâtes Lait Crêpes Pouding Mijoter viande Légumes à la vapeur Poisson, bouillon Friture à la poêle Mais à éclater Sauce à spaghetti

Légumes sautés Viandes à ragoût, soupes Bacon Viande braisée Viande frite à la poêle, poisson Oeufs Sauter à feu vif Brunissage rapide ou viande saisie

Maintenir bouillonnement rapide Bouillir l'eau pour légumes, pâtes, riz, etc. RÉGLAGES ÉLÉMENTS RADIANTS 1à2 2à3 Une gamme de réglages est donnée selon : 1. 2. 3. 4. type et qualité de la casserole ; type, qualité et température d'aliments ; élément utilisé ; et préférences du cuisinier. 3à5 Connexion

208/240 volts : les réglages de chaleur recommandés sur cette page sont en fonction d'une source d'alimentation 240 volts. Si la plaque de cuisson est branchés sur 208 volts, les mêmes réglages s'appliquent mais les aliments peuvent prendre plus de temps à cuire. 3à6 4à6 7à8 9 Français 10 Entretien de la plaque de cuisson Guide de nettoyage AVANT L'ENTRETIEN L'entretien est facilité par des étapes préventives. Par exemple, appliquer une petite quantité de crème nettoyante pour plaque de cuisson quotidiennement.

Ceci donne un film protecteur facilitant le retrait des taches d'eau ou d'éclaboussures d'aliments. Utiliser un chiffon propre et appliquer la crème nettoyante (Cooktop Cleaning Creme®) avant chaque utilisation pour enlever poussière et marques de métal pouvant survenir sur la surface au niveau du plan de travail entre les utilisations. La température de la surface de cuisson réduit les qualités de protection de la crème et doit donc être appliquée régulièrement pour assurer l'apparence de l'appareil. TECHNIQUES DE NETTOYAGE 1. Nettoyer la surface lorsque entièrement froide sauf ce qui suit. 2. Enlever IMMÉDIATEMENT les taches avec le grattoir à lame : Sucre, sirop sucré, produits avec tomates, lait NETTOYANTS RECOMMANDÉS * (Cooktop Cleaning Creme®) pour plaque de cuisson (fournie). Pour enlever les taches et assurer un film protecteur pour un nettoyage facile des taches et éclaboussures. La température de la surface de cuisson réduit les qualités protectrices de la crème qui doit être appliquée régulièrement pour maintenir l'apparence de l'appareil. Utiliser seulement une petite quantité, appliquer sur un chiffon ou essuie-tout propre.

Essuyer la surface avec un chiffon propre et sec. Utiliser QUOTIDIENNEMENT. BonAmi®. Rincer et assécher Soft Scrub® (sans javellisant).



[You're reading an excerpt. Click here to read official THERMADOR](http://yourpdfguides.com/dref/3550808)

[CET365ZB user guide](http://yourpdfguides.com/dref/3550808)

<http://yourpdfguides.com/dref/3550808>