



User Manual

# Induction Cooktop

DTI36P876BB

DTI30P876BB

# Regulatory Notice

---

## 1. FCC Notice

### CAUTION

**FCC CAUTION:** Any changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

This device complies with Part 15 of FCC Rules. Operation is Subject to following two conditions:

- 1) This device may not cause harmful interference, and
- 2) This device must accept any interference received including interference that cause undesired operation.

For products sold in the US and Canadian markets, only channels 1~11 are available. You cannot select other channels.

### **FCC STATEMENT:**

This equipment has been tested and found to comply within the limits for a Class B digital device, pursuant to part 15 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation.

This equipment generates, uses, and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does

cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorienting or relocating the receiving antenna
- Increasing the separation between the equipment and receiver
- Connecting the equipment to an outlet that is on a different circuit than the radio or TV.
- Consulting the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

### **FCC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:**

This equipment complies with FCC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated so there is at least 8 inches (20 cm) between the radiator and your body. This device and its antenna(s) must not be co-located or operated in conjunction with any other antenna or transmitter.

---

## 2. IC Notice

The term "IC" before the radio certification number only signifies that Industry Canada technical specifications were met. Operation is subject to the following two conditions: (1) this device may not cause interference, and (2) this device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

This Class B digital apparatus complies with Canadian ICES-003. For products sold in the US and Canadian markets, only channels 1~11 are available. You cannot select other channels.

### **IC RADIATION EXPOSURE STATEMENT:**

This equipment complies with IC RSS-102 radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment. This equipment should be installed and operated so there is at least 8 inches (20 cm) between the radiator and your body. This device and its antenna(s) must not be co-located or operated in conjunction with any other antenna or transmitter.

---

## General safety instructions

This unit has been tested and found to comply with the limits for a class B digital device, pursuant to Part 18 of the FCC rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This unit generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this unit does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the unit off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorienting or relocating the receiving antennae.
- Increasing the distance between the unit and receiver.
- Connecting the equipment to an outlet that is on a different circuit than the radio or TV.

# Contents

<b>Important safety instructions</b>	<b>6</b>
--------------------------------------	----------

<b>Before you start</b>	<b>16</b>
-------------------------	-----------

About induction cooktop cooking	16
Location of the induction cooktop elements and controls	17
Residual heat indicator	19
Cooking areas	19
Initial cleaning	20
Digital display	20
Safety shutoff	20

<b>Operation</b>	<b>20</b>
------------------	-----------

Switching the appliance on	20
Selecting a cooking zone and power setting	20
Switching the appliance off	21
Using the Lock	22
Timer	22
Power boost control	23
Power management	23
Pause	24
Flex zone	24
Sound on/off	26
Before using the cooktop	26
Cookware for induction cooking zones	27
Using the correct size cookware	28
Pot and pan sizes	28
Operating noises	28
Using suitable induction cookware	29
Temperature detection	29

Protecting the cooktop surface	30
Using the iQ Connect feature	30
Using the hood control feature	31

<b>Maintaining your appliance</b>	<b>31</b>
-----------------------------------	-----------

Care and cleaning of the glass cooktop	31
--	----

<b>Troubleshooting</b>	<b>33</b>
------------------------	-----------

Troubleshooting	33
Information codes	35

<b>Warranty and Service</b>	<b>35</b>
-----------------------------	-----------

Warranty	35
----------	----

<b>Appendix</b>	<b>37</b>
-----------------	-----------

Model name & serial number	37
----------------------------	----





To Our Valued Customer:

Congratulations on your purchase of the very latest in Dacor® products! Our unique combination of features, style and performance make us The Life of the Kitchen™, and a great addition to your home.

In order to familiarize yourself with the controls, functions and full potential of your new Dacor Appliance, read this use and care manual thoroughly, beginning with the **Important Safety Instructions** section.

All Dacor appliances are designed and manufactured with quality and pride, while working within the framework of our company value. Should you ever experience a problem with your product, please first check the Troubleshooting section of this manual for guidance. It provides useful suggestions and remedies prior to calling for service.

Valuable customer input helps us to continuously improve our products and services, so please feel free to contact our Customer Service Team for assistance with any of your product support needs.

Dacor Customer Service Team  
14425 Clark Avenue  
City of Industry, CA 91745

---

**Telephone:** 833-35-ELITE (833-353-5483), USA and Canada  
**Fax:** (626) 403-3130  
**Hours of Operation:** Monday through Friday 5:00 A.M. to 5:00 P.M. Pacific Time  
**Website:** [www.Dacor.com](http://www.Dacor.com)

Thank you for choosing Dacor for your home. We are a company built by families for families, and we are dedicated to serving yours. We are confident that your new Dacor product will deliver a high level of performance and enjoyment for many years to come.

Sincerely,

*The Dacor Customer Service Team*

## Important safety instructions

Read and follow all instructions before using your cooktop to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the cooktop. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or the manufacturer about problems that you do not understand.

### WHAT YOU NEED TO KNOW ABOUT SAFETY INSTRUCTIONS

Warnings and Important safety instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your cooktop.

#### Important safety symbols and precautions

What the icons and signs in this user manual mean:

##### WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.









##### CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

##### CAUTION

To reduce the risk of fire, explosion, electric shock, or personal injury when using your cooktop, follow these basic safety precautions.

-  Do NOT attempt.
-  Do NOT disassemble.
-  Do NOT touch.
-  Follow directions explicitly.
-  Unplug the power plug from the wall socket.
-  Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
-  Call a Dacor service center for help.
-  Note

These warning signs are here to prevent injury to you and others. Please follow them explicitly.

After reading this section, keep it in a safe place for future reference.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING



### WARNING

Cancer and Reproductive Harm - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).



## FOR YOUR SAFETY

When using electrical appliances, you should follow basic safety precautions, including the following:

### CAUTION

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this Owner's Manual.
- Potentially hot surfaces include cooktop, the cooktop facing, and areas near the cooktop.
-  User servicing - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
-  Always disconnect the power to the appliance before servicing by removing the fuse or switching off the circuit breaker.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

-  • **Do not store items of interest to children in cabinets above the cooktop surface.** Children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- **Do not leave children alone.** Never leave children alone or unattended in an area where this appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **Never use your appliance for warming or heating the room.**
- **Do not use water on grease fires.** Turn off the cooktop to avoid spreading the flames. Smother the fire or flames or use a dry chemical, baking soda, or foam-type extinguisher.
-  • **Storage in or on the appliance.** Do not store flammable materials near the surface units. Be sure all packing materials are removed from the appliance before operating it. Keep plastics, clothes, and paper away from parts of the appliance that may become hot.
- **Wear proper apparel.** Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance.
- **Use only dry potholders.** Placing moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let the potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Important safety instructions

- ★ • Teach children not to play with the controls or any other part of the cooktop.
- ⚡ • Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- ☒ • Avoid scratching or striking the cooktop. Doing so may lead to glass breakage. Do not cook on a cooktop with broken glass. Shock, fire, or cuts may occur.
- ★ • For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners to clean any part of the cooktop.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons to avoid creating a hazard.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Do not lean on the cooktop as you may turn the control knobs inadvertently.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## SURFACE COOKING UNITS

- ☒ • **Never leave surface units unattended at high heat settings.** Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Protective Liners - Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.
- **Do not lift the cooktop.** Lifting the cooktop can damage the cooktop and cause the cooktop to malfunction.
- Never use the glass cooktop surface as a cutting board.
- ★ • **Use care when touching the cooktop.** The glass surface of the cooktop will retain heat after the controls have been turned off.
- **Use proper pan sizes.** This appliance is equipped with surface units of different size. Select pots and pans that have flat bottoms large enough to cover the surface area of the heating element. Using undersized cookware will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in the ignition of clothing. Matching the size of the pot or pan to the burner will also improve efficiency.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

- ★ • **Cookware Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units** - To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, or spillage due to unintentional contact with cookware, position cookware handles so that they are turned inward and do not extend over adjacent surface units.
- **Glazed cookware.** Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed cookware can be used for rangetop service without breaking due to sudden changes in temperature.
- Always turn the surface units off before removing cookware.
- Keep an eye on foods being fried at high or medium high heat settings.
- ☐ • To avoid oil spillover and fire, use a minimum amount of oil when shallow pan-frying and avoid cooking frozen foods that have excessive amounts of ice.
- **Do not operate the cooktop without cookware.** If the cooktop operates without cookware, the control knobs will become hot.
- ★ • Do not move the container and bowl in a horizontal position on cooktop surface.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

- ★ • **Be careful when placing spoons or other stirring utensils on the glass cooktop surface when it is in use.** They may become hot and could cause burns.
- **Cleaning.** Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream labels.
- Be sure you know which control knob operates each surface unit. Make sure you have turned on the correct surface unit.
- When preparing flaming foods under the hood, turn the fan on.
- **Do not store heavy items above the cooktop surface that could fall and damage it.**
- **Do not Use Decorative Surface Element Covers** - If an element is accidentally turned on, the decorative cover will become hot and possibly melt. Burns will occur if the hot covers are touched. Damage may also be done to the cooktop.
- Appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Important safety instructions

---

### ELECTRICAL SAFETY

---

Use factory installed flexible cord to connect to power supply only, do not use power supply cord kit.

- ★ • The cooktop should be serviced only by qualified service personnel. Repairs carried out by unqualified individuals may cause injury or a serious malfunction. If your appliance is in need of repair, contact a Dacor authorized service center. Failure to follow these instructions may result in damage and void the warranty.
- Flush - mounted appliances may be operated only after they have been installed in cabinets and workplaces that conform to the relevant standards. This ensures that the appliances are installed in compliance with the appropriate safety standards.
- If your appliance malfunctions or if fractures, cracks, or splits appear:
  - switch off all cooking zones
  - unplug the cooktop from the AC wall outlet
  - contact your local Dacor service center.

### ⚠ WARNING

If the surface is cracked, switch off and unplug the appliance to avoid the possibility of electrical shock. Do not use your cooktop until the glass surface has been replaced.

### CHILD SAFETY

---

#### ⚠ WARNING

- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without the adequate supervision of a responsible adult.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The cooking zones will become hot when you cook. To keep small children from being burned, always keep them away from the appliance while you are cooking.

#### ⚠ WARNING

Accessible parts may become hot during use. To avoid burns, young children should be kept away.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

---

## VENTILATING HOOD

---

- ★ • **Clean ventilating hoods frequently.** Do not let grease accumulate on the hood or filter.
- **When flaming foods under the hood, turn the fan on.**

---

## GLASS/CERAMIC COOKING SURFACES

---

- ☐ • **DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS.** Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact the surface units or areas near the units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cook-top and the facing of the cooktop.
- **Do not cook on a broken cooktop.** If the cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. If your cooktop breaks, contact an authorized Dacor service center immediately.
- ★ • **Clean the cooktop with caution.** If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

---

## CRITICAL INSTALLATION WARNINGS





---

### ⚠ WARNING

- ★ • This appliance must be installed by a qualified technician or service company.
  - Failing to have a qualified technician install the cooktop may result in electric shock, fire, an explosion, problems with the product, or injury.
- Unpack the cooktop, remove all packaging material and examine the cooktop for any damage such as dents. If there is any damage, do not operate the cooktop and notify your dealer immediately.
- Plug the power cord into a properly grounded outlet with the proper configuration. Your cooktop should be the only item connected to this circuit.
- Keep all packaging materials out of the reach of children. Children may use them for play and injure themselves.
- ★ • Install the cooktop on a sturdy, level cabinet that can support its weight.
  - Failing to do so may result in problems with the cooktop.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**



## Important safety instructions

-  • This appliance must be properly grounded.
- Do not ground the appliance to a gas pipe, plastic water pipe, or telephone line.
  - This may result in electric shock, fire, an explosion, or problems with the product.
- Do not cut or remove the grounding prong from the power cord under any circumstances.
- Connect the cooktop to a circuit that provides the correct amperage.
-  • Do not install this appliance in a humid, oily or dusty location, or in a location exposed to direct sunlight or water (rain drops).
  - This may result in electric shock or fire.
- Do not use a damaged power cord or loose wall socket.
  - This may result in electric shock or fire.
- Do not pull or bend the power cord excessively.
- Do not twist or tie the power cord.
-  • Do not hook the power cord over a metal object, place a heavy object on the power cord, or insert the power cord between objects.
  - This may result in electric shock or fire.
-  If the power cord is damaged, contact your nearest Dacor service center.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## CRITICAL USAGE WARNING

### CAUTION

-  • If the appliance is flooded by any liquid, please contact your nearest Dacor service center. Failing to do so may result in electric shock or fire.
- If the appliance produces a strange noise, a burning smell, or smoke, unplug the power plug immediately and contact your nearest Dacor service center.
  - Failing to do so may result in electric shock or fire.
- In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate the area immediately. Do not touch the power cord. Do not touch the appliance.
  - A spark may result in an explosion or fire.
-  • Take care not to contact the cooktop surface with your body while cooking or just after cooking.
  - Failing to do so may result in burns.
- Always observe safety precautions when using your cooktop. Never try to repair the cooktop on your own - there is dangerous voltage inside. If the cooktop needs to be repaired, contact an authorized Dacor service center near you.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**



- If you use the appliance when it is contaminated by foreign substances such as food waste, it may result in a problem with the appliance.
- ☒ • Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.
  - Since a high voltage current enters the product chassis, it may result in electric shock or fire.
  - When a repair is needed, contact your nearest Dacor service center.
- ✍ • If any foreign substance such as water has entered the appliance, contact your nearest Dacor service center.
  - Failing to do so may result in electric shock or fire.
- ☒ • Do not touch the power cord with wet hands.
  - This may result in electric shock.
- ☒ • Do not turn the appliance off while an operation is in progress.
  - This may cause a spark and result in electric shock or fire.
- Keep all packaging materials well out of the reach of children, as packaging materials can be dangerous to children.
  - If a child places a plastic bag over his or her head, the child can suffocate.
- Do not let children or any person with reduced physical, sensory, or mental capabilities use this appliance unsupervised.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

- Keep pets away from the appliance because pets may step on the controls of the appliance, causing a malfunction.
- Make sure that the appliance's controls and cooking areas are out of the reach of children.
  - Failing to do so may result in electric shock, burns, or injury.
- Do not use or place flammable sprays or objects near the cooktop.
  - Flammable items or sprays can cause fires or an explosion.
- ☒ • Do not insert fingers, foreign substances, or metal objects such as pins or needles into inlets, outlets, or holes. If foreign substances are inserted into any of these holes, contact your product provider or nearest Dacor service center.
- Never use this appliance for purposes other than cooking.
  - Using the appliance for any purpose other than cooking may result in fire.
- Never heat plastic or paper containers and do not use them for cooking.
  - Failing to do so may result in a fire.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Important safety instructions


---

- Do not heat food wrapped in paper from magazines, newspapers, etc.
  - This may result in a fire.
- Do not hold food in your bare hands during or immediately after cooking.
  - Use cooking gloves. The food may be very hot and you could burn yourself.
  - As the handle and cooktop surfaces may be hot enough to cause burns after cooking, use cooking gloves to protect your hands from burns.

## USAGE CAUTIONS

---

### CAUTION

-  • If the surface is cracked, turn the appliance off.
  - Failing to do so may result in electric shock.
- Dishes and containers can become hot. Handle with care.
- Hot foods and steam can cause burns. Carefully remove container coverings, directing the steam away from your hands and face.
- Remove lids from baby food jars before heating. After heating baby food, stir well to distribute the heat evenly. Always test the temperature by tasting before feeding the baby. The glass jar or the surface of the food may appear to be cooler than the interior, which can be hot enough to burn an infant's mouth.
- Take care as beverages or food may be very hot after heating.
  - Especially when feeding a child, make sure that the food or beverage has cooled sufficiently.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

- 
- ★ • Take care when heating liquids such as water or other beverages.
    - Make sure to stir during or after cooking.
    - Avoid using a slippery container with a narrow neck.
    - Wait at least 30 seconds after heating before removing the heated liquid.
    - Failing to do so may result in an abrupt overflow of the contents and cause burns.
  - ☒ • Do not stand on top of the appliance or place objects (such as laundry, lighted candles, lighted cigarettes, dishes, chemicals, metal objects, etc.) on the appliance.
    - This may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.
  - Do not operate the appliance with wet hands.
    - This may result in electric shock.
  - Do not spray volatile substances such as insecticide onto the surface of the appliance.
    - As well as being harmful to humans, it may also result in electric shock, fire, or problems with the product.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**


- 
- ☒ • Do not put your face or body close to the appliance while cooking.
    - Take care that children do not come too close to the appliance.
    - Failing to do so may result in children burning themselves.
  - Do not scratch the glass of the cooktop with a sharp object.
    - This may result in the glass being damaged or broken.
  - Do not store anything directly on top of the appliance when it is in operation.
  - Do not over-heat food.
    - Overheating food may result in a fire.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Important safety instructions

### CRITICAL CLEANING WARNINGS

#### CAUTION

-  • Do not clean the appliance by spraying water directly on to it.
- Do not use benzene, thinner, or alcohol to clean the appliance.
  - This may result in discoloration, deformation, damage, electric shock, or fire.
- Take care not to hurt yourself when cleaning the appliance (externally or internally).
  - You may hurt yourself on the sharp edges of the appliance.
- Do not clean the appliance with a steam cleaner.
  - This may result in corrosion.
- Keep the cooktop surface clean. Food particles or spattered oils stuck to the cooktop surface can cause paint damage and reduce the efficiency of the cooktop.

## Before you start

### About induction cooktop cooking

#### CAUTION

##### BEFORE COOKING

- Do not use the Induction cooktop surface as a cutting board.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the Induction cooktop, even when it is not being used.
- Turn the induction cooktop on only after placing the cookware on it.
- Do not store heavy items above the cooktop surface. They could fall and damage it.

#### CAUTION

##### DURING COOKING

- Metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids should not be placed on the induction cooktop surface since they can get hot.
- After use, switch off the induction element using its control. Do not rely on the pan detector.
- Use this appliance for normal cooking and frying in the home only. It is not designed for commercial or industrial use.
- Never use the induction cooktop to heat the room.
- Take care when plugging electrical appliances into a power outlet near the cooktop. Power cords must not come into contact with the cooktop.
- Overheated fat and oil can catch fire quickly. Never leave surface units unattended when preparing foods in fat or oil, for example, when cooking french fries.
- Turn the cooking zones off after use.
- Never place combustible items on the induction cooktop. It may cause a fire.
- Do not use the induction cooktop to heat aluminium foil, products wrapped in aluminium foil, or frozen foods packaged in aluminium cookware.
- There is the risk of burns from the appliance if used carelessly.
- Do not let cables from electrical appliances touch hot cookware or the hot surface of the induction cooktop.

- Do not use the induction cooktop to dry clothes.
- Never store flammable materials such as aerosols and detergents in the drawer or cupboards under the induction cooktop.
- Users with Pacemakers or Active Heart Implants must keep their upper body at least 1 ft. (30 cm) from the induction cooking zones when they are turned on. If in doubt, you should consult the manufacturer of your device or your doctor.

**⚠ CAUTION**

**AFTER COOKING**

- Do not touch the Induction elements until they have cooled down.
- The surface can stay hot for some time after cooking is complete. If you touch the surface before it has had time to cool down sufficiently, you can burn yourself.
- Immediately clean spills on the cooking area to prevent a tough cleaning chore later.
- After you have activated elements on the cooktop, the internal fan may come on for cooling purposes.
- The fan activation time may differ depending on the temperature of the internal sensor. (10 minutes or 20 minutes)
- If you have cabinet storage directly above the cooking surface, make sure that the items in the cabinet are infrequently used and can be safely stored in an area subjected to heat. Temperatures may be unsafe for items such as volatile liquids, cleaners, or aerosol sprays.

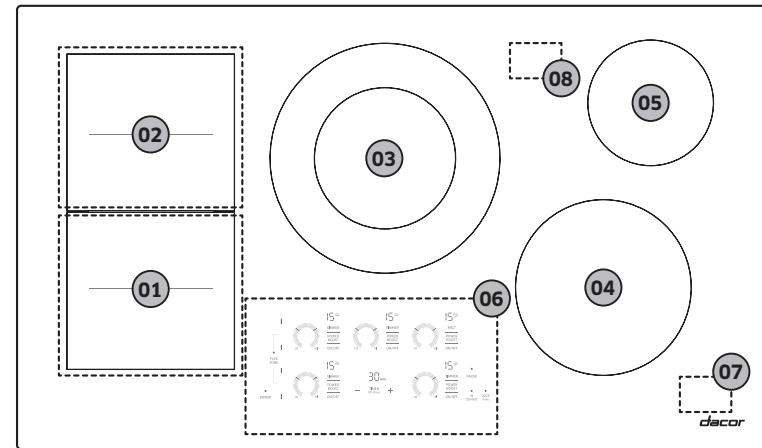
**⚠ CAUTION**

If the cooktop is installed above an oven, do not use the cooktop while the oven's Self-cleaning function is on.

**Location of the induction cooktop elements and controls**

**Cooking zones**

36" full-touch cooktop



- |   |  |
|---|--|
| <b>01</b> Induction front Wide Flex zone:<br>1800 W. With Power Boost,<br>2600 W. | <b>02</b> Induction rear Wide Flex zone:<br>1800 W. With Power Boost,<br>2600 W. |
| <b>03</b> Center: 11", 3600 W. With Power<br>Boost, 4800 W                        | <b>04</b> Right front: 8", 2200 W. With<br>Power Boost, 3200 W.                  |
| <b>05</b> Right rear: 6", 1400 W. With Power<br>Boost, 2000 W.                    | <b>06</b> Control Panel  |
| <b>07</b> Wi-Fi communication area  | <b>08</b> Bluetooth communication area   |

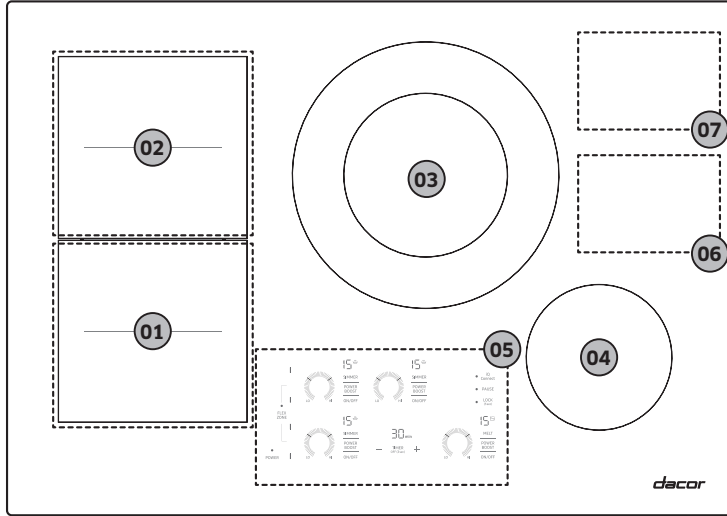
**📖 NOTE**

Do not put cookware either on the Bluetooth or Wi-Fi communication area.

Before you start

# Before you start

30" full-touch cooktop



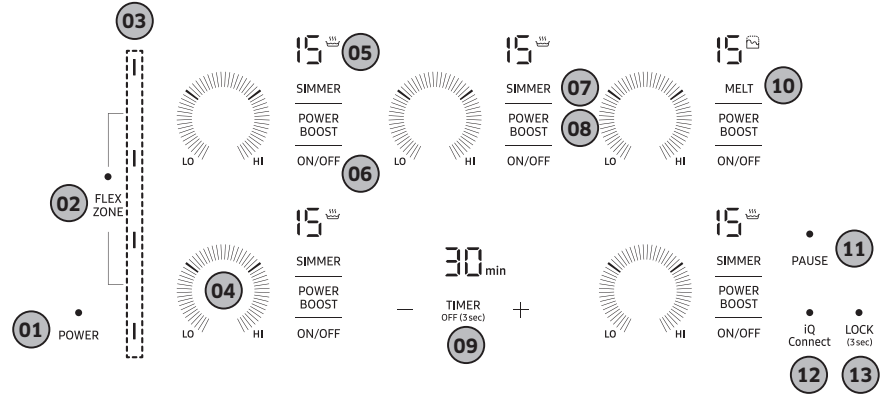
- 01** Induction front Wide Flex zone: 1800 W. With Power Boost, 2600 W.
- 02** Induction rear Wide Flex zone: 1800 W. With Power Boost, 2600 W.
- 03** Center: 11", 3600 W. With Power Boost, 4800 W.
- 04** Right front: 6", 1400 W. With Power Boost, 2000 W.
- 05** Control Panel
- 06** Wi-Fi communication area
- 07** Bluetooth communication area

**NOTE**

Do not put cookware either on the Bluetooth or Wi-Fi communication area.

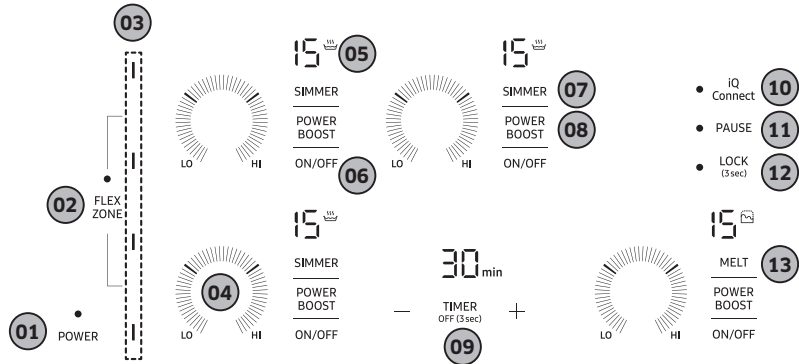
## Control Panel

36" cooktop



- 01** Power
- 02** Flex Zone selector
- 03** Flex zone indicator
- 04** Heat setting selector
- 05** Indicators for heat settings and residual heat
- 06** Cooking Zone selector
- 07** Simmer selector (☪)
- 08** Power Boost selector
- 09** Timer
- 10** Melt selector (🔥)
- 11** Pause
- 12** iQ Connect
- 13** Lock

30" cooktop



- |  |                           |
|--|---------------------------|
| 01 Power   | 02 Flex Zone selector     |
| 03 Flex zone indicator                             | 04 Power setting selector |
| 05 Indicators for power settings and residual heat | 06 Cooking zone selector  |
| 07 Simmer selector (☪)                             | 08 Power Boost selector   |
| 09 Timer   | 10 iQ Connect             |
| 11 Pause   | 12 Lock                   |
| 13 Melt selector (🔥)                               |                           |

### Residual heat indicator

When an individual cooking zone or the cooktop is turned off, the presence of residual heat is shown with an **H**, **h** (for “hot”) in the digital display of the appropriate cooking zones. Even after the cooking zone has been switched off, the residual heat indicator goes out only after the cooking zone has cooled. You can use the residual heat for thawing or keeping food warm.

**NOTE**

The uppercase **H** indicates higher temperatures than the lowercase **h**.

**WARNING**

As long as the residual heat indicator is illuminated, there is a risk of burns.

**WARNING**

If the power supply is interrupted, the **H**, **h** symbol will go out and information about residual heat will no longer be available. However, it may still be possible to burn yourself. This can be avoided by always taking care when near the cooktop.

### Cooking areas

- The cooking areas on your cooktop are identified by permanent circles on the glass cooking surface. For the most efficient cooking, fit the pan size to the element size.
- **Pans should not extend more than ½” to 1” beyond the cooking area.**
- For more information on selecting proper types of cookware, refer to the section “Use quality cookware in good condition”. See page 26.

Before you start

## Before you start

### Initial cleaning

Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth and ceramic cooktop glass cleaner.

#### **⚠ WARNING**

Do not use caustic or abrasive cleaners. The surface could be damaged.

### Digital display

- **15** to **15**, **15** selected heat settings
- **15** Residual heat (Still Hot)
- **15** Residual heat
- **15** The Lock is activated.
- **15** message. A touch key has been touched and held for more than 8 seconds.
- **15** message. The cooktop has overheated because of abnormal operation. (Example : An element was turned on with empty cookware on top.)
- **15** The cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone.
- **15** message. The power applied to the cooktop is too high or low.

### Safety shutoff

- If the cooktop overheats because of abnormal operation, **15** will be displayed and the cooktop will turn off.
- If cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone, **15** will be displayed. After 1 minute, the corresponding cooking zone will turn off.

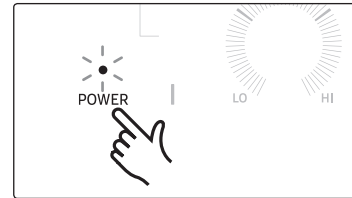
#### Other reasons why a cooking zone will switch itself off

All cooking zones will switch themselves off if liquid boils over and lands on the control panel.

The automatic shutoff will also be activated if you place a damp cloth on the control panel. In both of these instances, you will need to turn the cooktop on again using the main **POWER** key after the liquid or the cloth has been removed.

## Operation

### Switching the appliance on

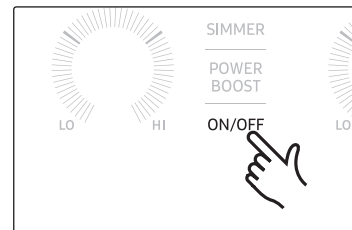


Turn the cooktop on by touching the **POWER** key for approximately 1 second.

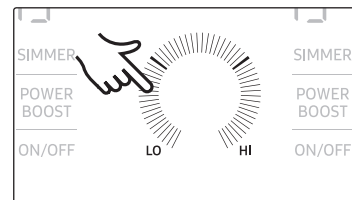
#### **NOTE**

After you have touched the **POWER** key to switch on your cooktop, you must select a cooking zone or element and a power setting within approximately 20 seconds. Otherwise, the cooktop will switch itself off for safety reasons.

### Selecting a cooking zone and power setting



1. To select an element or cooking zone, touch the **ON/OFF** key of the zone or element.
  - The digital displays will show **15**.



2. To set or adjust the power level, run your finger clockwise or counterclockwise along the surface of the element or zone control as shown in the illustration.
  - If you do not set a power level after selecting an element, the element will turn off automatically after 10 seconds.



### Recommended settings

The power levels in the table below are guidelines. The power settings required for various cooking methods depend on a number of variables, including the quality of the cookware being used and the type and amount of food being cooked.

SETTING	POWER LEVELS	TYPE OF COOKING
HIGH/BOOST	14-15 Boost	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bringing water to a boil</li> <li>Start food cooking</li> <li>Quickly searing meat</li> </ul>
MEDIUM HIGH	10-13	<ul style="list-style-type: none"> <li>Holding a rapid boil</li> <li>Deep fat frying, pan frying, stir frying</li> </ul>
MEDIUM	7-9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cooking sauces and gravies</li> <li>Steaming vegetables</li> </ul>
MEDIUM LOW	4-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maintaining a slow boil</li> <li>Keeping foods cooking, poaching, stewing</li> </ul>
LOW	1-3 Melt, Simmer	<ul style="list-style-type: none"> <li>Melting chocolate or butter</li> <li>Keeping foods warm</li> <li>Simmering</li> </ul>

### Griddle (Flex zone)

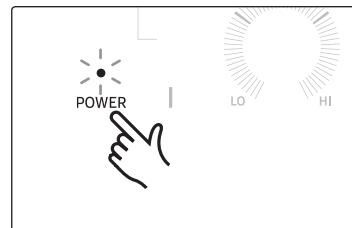
Preheat the griddle (MEDIUM HIGH or HIGH).

Type of cooking	Setting
Pancakes	MEDIUM LOW
Fried eggs	MEDIUM LOW
French toast	MEDIUM
Bacon, sausages	MEDIUM - cook to desired brownness
Hamburgers	MEDIUM HI - cook to desired doneness

#### NOTE

- The power settings indicated in the table above are provided only as guidelines for your reference.
- You will need to adjust the power settings according to specific cookware and foods.

### Switching the appliance off



To completely switch off the appliance, touch the **POWER** key for 1 second.

#### NOTE

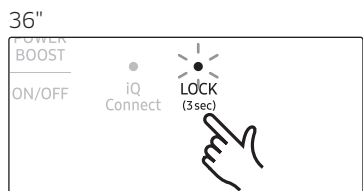
After you switch off a single cooking zone or the entire cooking surface, the presence of residual heat will be indicated in the digital displays of the corresponding cooking zones by an **H** or **h** (for "hot").

# Operation

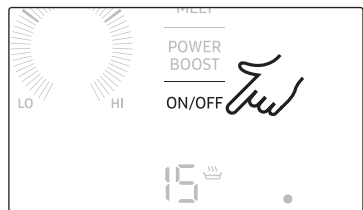
## Using the Lock

You can use the Lock to safeguard against a child unintentionally turning on a cooking zone and activating the cooking surface. Also, the control panel, with the exception of the **POWER** key, can be locked to prevent the settings from being changed unintentionally, for example, by wiping over the panel with a cloth.

### Switching the Lock On/Off



1. Touch the **Lock** key for approximately 3 seconds.  
An acoustic signal will sound as confirmation.

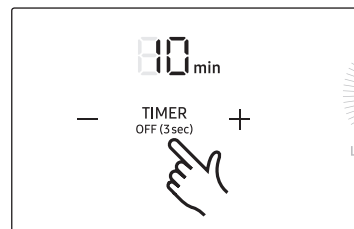


2. Touch any control key.  
A lock icon will appear in the displays, indicating the Lock has been activated.
3. To switch the Lock off, touch the **Lock** key again for 3 seconds. An acoustic signal will sound as confirmation.

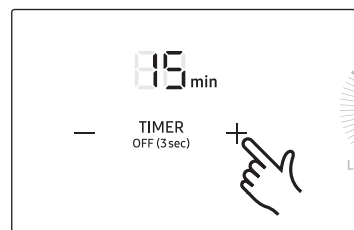
#### NOTE

- If you activate the Lock while the cooktop is operating, touch the **POWER** button to turn the cooktop off for safety reasons.
- If the Lock is enabled when the cooktop is not operating, all buttons will be disabled including the **POWER** button.

## Timer



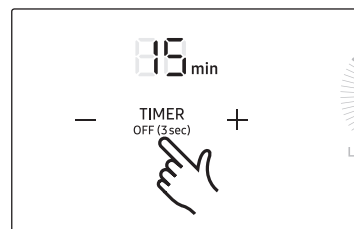
1. Press the **Timer** key. The number 10 will be displayed above the timer display.



2. Use the **Timer setting selectors** (+ or -) to set the desired amount of time. Then, press **Timer** key again.

#### NOTE

The timer can be adjusted from 0 to 99.



3. To cancel the timer settings, hold down the **Timer** key for 3 seconds.

#### NOTE

- To change the settings quicker, touch and hold any of the + or - control keys until the desired value is reached.
- When the timer is terminated, it sounds a beep 4 times. However, the cooking zone will not be turned off.

## Power boost control

The **Power Boost P** function makes additional power available to each cooking zone (for example, when you want to bring a large volume of water to a boil).  
36"

Cooking zones	Max Boost time
11"	8 min
8"	10 min
6"	10 min
Front or Rear Flex Plus	10 min
Complete Flex Plus	5 min

30"

Cooking zones	Max Boost time
11"	8 min
6"	10 min
Front or Rear Flex Plus	10 min
Complete Flex Plus	5 min

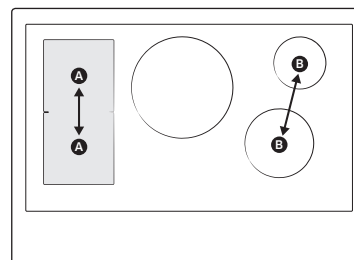
When the Max Boost times expire, the cooking zones automatically return to power level 15.

### NOTE

In certain circumstances, the **Power Boost P** function may be deactivated automatically to protect the internal electronic components of the cooktop.

## Power management

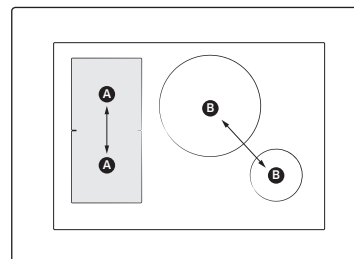
The cooking zones have a maximum power available to them. If this power range is exceeded in a cooking zone when you switch on the **Power Boost P** function, Power Management automatically reduces the power setting of the cooking zone.  
36"



- A. Paired cooking zone
- B. Paired cooking zone

The indicator for the cooking zone alternates for some seconds between the set power setting and the maximum possible power setting. Then, the indicator changes from the set power setting to the maximum possible power setting.

30"



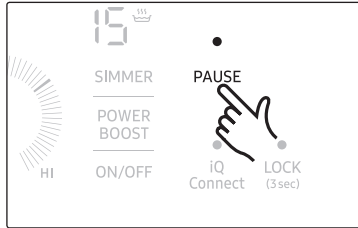
- A. Paired cooking zone
- B. Paired cooking zone

The indicator for the cooking zone alternates for some seconds between the set power setting and the maximum possible power setting. Then, the indicator changes from the set power setting to the maximum possible power setting.

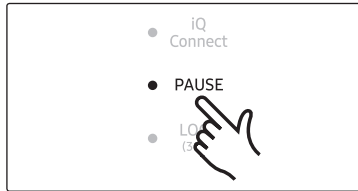
# Operation

## Pause

36"



30"



The **Pause** function simultaneously switches all cooking zones that are switched on to the low power setting. This function can be used to briefly interrupt and then continue the cooking process e.g. to take a telephone call.

When the **Pause** function is activated, all touch keys except for the **Pause**, **Lock**, **ON/OFF**, and **POWER** keys are disabled. To resume cooking, touch the **Pause** button. The cooking zones return to their previous setting.

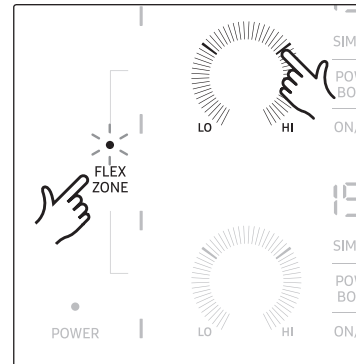
	Control Panel	Display
To Switch On	Touch <b>Pause</b> key	15
To Switch Off	Touch <b>Pause</b> key	Return to previous power level

### NOTE

Timer functions are not stopped by the **Pause** function.

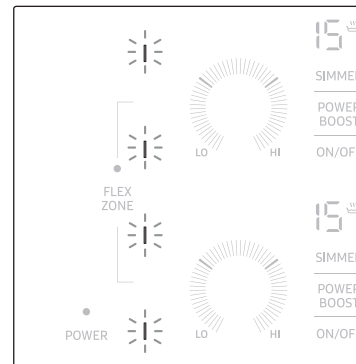
## Flex zone

You can use the Flex Zone function to operate and control the two elements on the left side simultaneously, as a single cooking zone, and then use the zone for large cookware. (Examples: oval cookware, large spaghetti pots, etc.)



1. Touch the **Flex Zone** selector. The two left elements are synched and will now work together.
2. Use an element control as shown to adjust the power level of the two left elements. The power setting displays of the two left elements (front and rear) will change together.
3. To disable the Flex Zone function, touch the **Flex Zone** selector.

## Flex zone Indicator

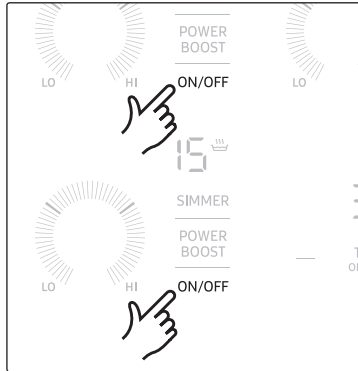


The Flex Zone indicator uses pan detection to display the active zone when the Flex Zone function is enabled.

### NOTE

If an inappropriate pot or pan is placed on the cooking zone, the indicator blinks. If the pot or pan is not removed, the cooking zone turns off.

Any one element of the Flex zone may not operate properly with a small pan or pot if it slants to one element even slightly.



**NOTE**

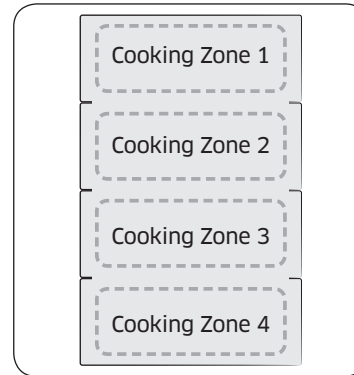
To turn the synched elements off, touch the **ON/OFF** key for any synched element. The two synched elements will turn off simultaneously.

**Size of pans**

Induction cooking zones adapt automatically to the size of the bottom of the cookware up to a certain limit. However the magnetic part of the bottom of the cookware must have a minimum diameter depending upon the size of the cooking zone.

Cooking zones	Minimum diameter of the bottom of the cookware
Front or Rear Flex zone plus	5.5 inch (140 mm)
Flex zone plus	9.4 inch (240 mm) (long side dimension), oval, fish kettle

**Flex zone Plus**



The Flex zone is the large cooking area located on the left side of the hob (see the figure below) that is specially designed to accommodate multiple pots and pans of varying shapes and sizes at once. The Flex zone has four zones that are operated by individual inductors, allowing you to cook regardless of where cookware is placed on a cooking zone.

With Flex zone Plus, you can use a combination of different cooking zones to enlarge the cooking area. See the table below for the corresponding sensor to touch to activate the different combinations.

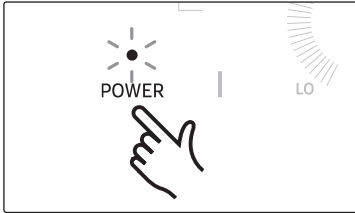
Cooking Zone	1 burner	2 burner	3 burner	4 burner
1	☐	☐☐	☐☐☐	☐☐☐☐
2	☐	☐☐	☐☐☐	☐☐☐☐
3	☐	☐☐	☐☐☐	☐☐☐☐
4	☐	☐☐	☐☐☐	☐☐☐☐

**NOTE**

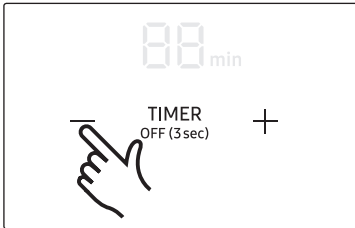
- When using only one cooking zone, the diameter of the bottom of the cookware must be less than 14 cm.
- The hob may take 5-10 seconds to recognize the position of cookware.
- Noises may occur while the hob recognizes the cookware.
- Do not remove cookware during cooking. For safety purposes, the hob automatically stops if cookware has been removed for more than 5 seconds.

# Operation

## Sound on/off



1. Touch the **POWER** key for approximately 1 second.



2. Touch the — key for 3 seconds within 10 seconds of pressing the **POWER** key.



3. Sound will turn off and **OFF** will appear in the Timer display.



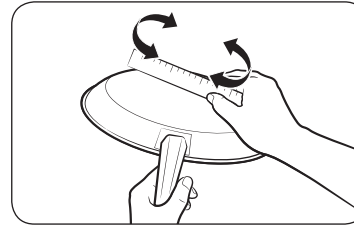
4. To change the Sound setting, repeat Steps 1 and 2. Sound will turn ON and **On** will appear in the Timer display.

### **NOTE**

To change the Sound On/Off setting, you must operate the Sound On/Off function within 10 seconds of turning the power on.

## Before using the cooktop

### Use quality cookware in good condition



The cookware used with the cooktop surface should have flat bottoms that make good contact with the entire surface of the Cooking Zone. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware. Be sure to follow all the recommendations for using cookware.

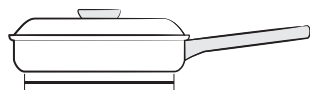
### Also remember to

- Use cookware made with the correct material for induction cooking. See "Cookware for induction cooking zones" on page 27.
- Use quality cookware with heavier bottoms for better heat distribution. This provides for more even cooking results.
- The pan size should match the amount of food being prepared.
- **Do not let pans boil dry.** This may cause permanent damage in the form of breakage, fusion, or marring that can affect the ceramic cooktop. (This type of damage is not covered by your warranty).
- Do not use dirty pans with grease buildup. Always use pans that are easy to clean after cooking.

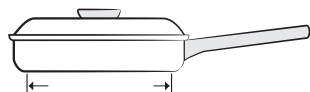
### **CAUTION**

- The Cooking Zones may appear to be cool while turned ON and after they have been turned OFF. The glass surface may be HOT from residual heat transferred from the cookware and burns may occur.
- **DO NOT TOUCH HOT COOKWARE or PANS directly with your hands.** Always use oven mitts or pot holders to protect your hands from burns.
- **DO NOT SLIDE cookware across the cooktop surface.** Doing so may permanently damage the appearance of the ceramic cooktop.

**CORRECT**



Flat pan bottom & straight sides.



Pan size meets or exceeds the recommended minimum size for the Cooking Zone. See "Using the correct size cookware".

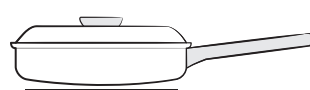


Pan rests completely on the Cooktop surface.

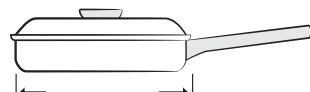


Pan is properly balanced.

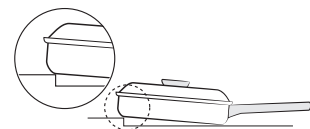
**INCORRECT**



Curved or warped pan bottoms or sides.



Pan does not meet the minimum size required for the Cooking Zone used. See "Using the correct size cookware".



Pan bottom rests on cooktop trim or does not rest completely on the cooktop surface.



Heavy handle tilts pan.

**NOTE**

ANY one of the incorrect conditions listed above may be detected by the sensors located below the ceramic cooktop surface. If the cookware does not meet one or more of these conditions, one or more of the Cooking Zones will not heat, and settings will flash in the affected Cooking Zone display. Correct the problems before attempting to activate the cooktop.

**Cookware for induction cooking zones**

The Induction element can only be turned on when cookware with a magnetic base is placed on one of the cooking zones. You can use the cookware identified as suitable below.

**Cookware material**

Cookware material	Suitable
Steel, Enamelled steel	Yes
Cast iron	Yes
Stainless steel	If appropriately labelled by the manufacturer
Aluminium, Copper, Brass	No
Glass, Ceramic, Porcelain	No

**NOTE**


- Cookware appropriate for induction cooking is labelled as suitable by the manufacturer.
- Certain cookware can make noise when being used on induction cooking zones. These noises do not indicate that the cooktop is malfunctioning and do not affect its operation in any way.

# Operation

## Using the correct size cookware

- The Induction Cooking Zones require that you use pots and pans of a **minimum** size or larger at each location. The inner ring of each Cooking Zone is your guide to the correct **minimum** pan size. The pan bottom must fully cover the inner ring for proper cooking to occur.
- The thicker outer ring at each Cooking Zone is helpful to determine the **maximum** pan size. After centering the cookware on the cooktop, make sure the cookware does not extend more than 1/2" beyond the thicker line on the Cooking Zone. The pan must fully contact the glass surface.

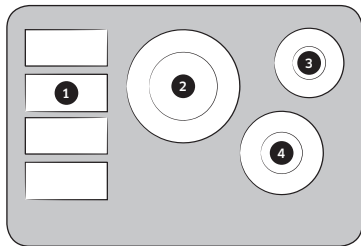
**NOTE**

- If a pan made of the correct material is centered properly on any of the active Cooking Zones but is too small, the affected Cooking Zone display will flash and the pan will not heat.
- If cookware is unsuitable or too small or no cookware has been placed on the cooking zone,  will be displayed. After 1 minute, the corresponding cooking zone will turn off.

## Pot and pan sizes

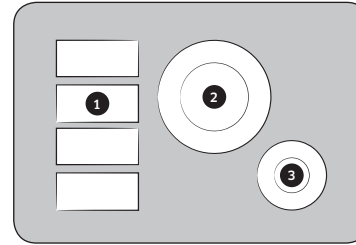
Induction cooking zones adapt automatically to the size of the bottom of the cookware up to a certain limit. However the magnetic part of the bottom of the cookware must have a minimum diameter depending upon the size of the cooking zone.

36"



Cooking zones	Minimum diameter of the bottom of the cookware
1	Front or Rear Flex zone plus 5.5 inch  (140 mm) (Long side diameter 9.4 inch (240 mm))
2	6.3 inch (160 mm)
3	3.9 inch (100 mm)
4	5.5 inch (140 mm)

30"



Cooking zones	Minimum diameter of the bottom of the cookware
1	Front or Rear Flex zone plus 5.5 inch  (140 mm) (Long side diameter 9.4 inch (240 mm))
2	6.3 inch (160 mm)
3	3.9 inch (100 mm)

## Operating noises

You may hear the following operational noises:

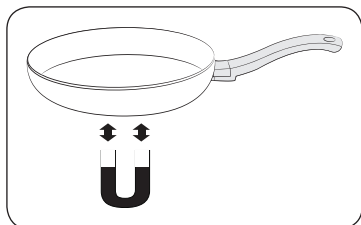
- Cracking noises** : You may hear a cracking noise when you are using cookware made of two or more materials.
- Whistling** : A whistling noise occurs when both back burners are in use. This is caused by vibrations. Whistling can vary depending on the weight or material of the cookware or the type of food you are cooking. (The noise can be reduced by using thicker cookware.)
- Humming** : You may hear a low humming when you set an element to a high power setting. This sound is generated by energy transmission, and it will disappear when cooktop is turned off.
- Clicking** : Electric switches are operating.
- Hissing, Buzzing** : You may hear a fan noise during cooktop operation. You may continue to hear it even after the cooktop is turned off. This is normal. The fan runs to cool down the temperature inside the cooktop. It will automatically shut itself off after a short period of time.

These noises are normal and do not indicate any defects.



## Using suitable induction cookware

### Suitability test

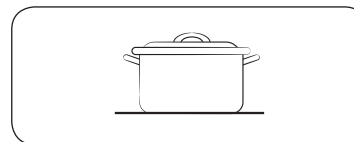


Cookware is suitable for induction cooking if a magnet sticks to the bottom of the cookware and the cookware is labelled as suitable by the cookware manufacturer.

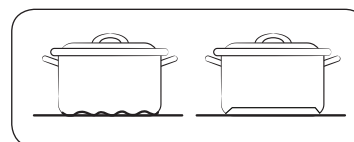
### Better pans produce better results

- You can recognize good pots and pans by their bases. The base should be as thick and flat as possible.
- When buying new pots or pans, pay particular attention to the diameter of the base. Manufacturers often give only the diameter of the upper rim.
- Do not use pans which have damaged bases with rough edges or burrs. You can scratch the ceramic cooktop permanently if you slide a pot or pan with a damaged base across the surface.
- When cold, pan bases are normally bowed slightly inwards (concave). They should never be bowed outwards (convex).
- If you want to use a special type of pot or pan, for example, a pressure cooker, a simmering pan, or a wok, please follow the manufacturer's instructions.

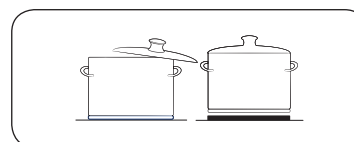
### Energy saving tips



Right!



Wrong!



Wrong!

You can save valuable energy by observing the following points:


- Always position pots and pans before switching on the cooking zone.
- Dirty cooking zones and pan bases increase power consumption.
- When possible, position lids firmly on pots and pans so that the lids cover them completely.
- Switch the cooking zones off before the end of the cooking time and use the residual heat to keep food warm.

### Temperature detection

If for any reason the temperatures on any of the cooking zones exceeds the safety level, then the cooking zone will automatically reduce the heat to a lower power level.

When you have finished using the cooktop, the cooling fan will continue to run until the cooktop's electronics have cooled down. The cooling fan switches itself on and off depending upon the temperature of the electronics.

#### NOTE

If the induction cooktop overheats because of abnormal operation,  will be displayed and the induction cooktop will turn off.

# Operation

## Protecting the cooktop surface

### Cleaning

- Clean the cooktop before using it for the first time.
- Clean your cooktop daily or after each use. This will keep your cooktop looking good and can prevent damage.
- If a spillover occurs while you are cooking, immediately clean the spill while it is hot to prevent a tough cleaning chore later. Using extreme care, wipe the spill with a clean, dry towel.
- Do not allow spills to remain on the cooking area or the cooktop trim for a long period of time.
- **Do not** use abrasive cleansing powders or scouring pads, which will scratch the cooktop.
- **Do not** use chlorine bleach, ammonia, or other cleansers not specifically recommended for use on a glass-ceramic surface.

### Preventing marks and scratches

- Do not use glass cookware. It may scratch the cooktop.
- **Do not** place a trivet or wok ring between the cooktop and a pan or wok. These items can mark or scratch the cooktop.
- Make sure the cooktop and the pan bottom are clean.
- **Do not** slide metal pans across the cooktop.

### Preventing stains

- **Do not** use a soiled dish cloth or sponge to clean the cooktop surface. A film will remain, which may cause stains on the cooking surface after the area is heated.
- Continuously cooking on a soiled surface can result in a permanent stain.

### Preventing other damage

- Do not allow plastic, sugar, or foods with high sugar content to melt onto the hot cooktop. Should this happen, clean immediately.
- Do not let a pan boil dry as this will damage the cooktop and the pan.
- **Do not** use the cooktop as a work surface or cutting board.
- **Do not** cook food directly on the cooktop. Always use the proper cookware.

## Using the iQ Connect feature

The cooktop has built in a Wi-Fi module that you can use to sync the cooktop with the SmartThings app. On the smartphone app, you can:

- monitor the operating status and the power level settings of the cooktop elements.
- check and change the timer settings.

Functions that can be operated from the SmartThings app may not work smoothly if communication conditions are poor or the product is installed in a place with a weak Wi-Fi signal.

### How to connect the cooktop

Before you can use the remote features of your Dacor cooktop, you must pair it to the SmartThings App.

1. Download and open the SmartThings app on your smart device.
2. Press the **POWER** key to turn the cooktop on.
3. Follow the app's instructions, and then touch and hold the **iQ Connect** key for 3 seconds.
4. While the connection is being made, the LED indicator above the **iQ Connect** key blinks. Once the process is complete, the indicator glows without blinking. Now the cooktop is connected successfully.
5. If the iQ Connect LED indicator does not turn on, follow the instruction in the app to reconnect.

### NOTE

Make sure to set the iQ Connect function only when no hob operation is in process.

### Wi-Fi On/Off

- Touch the **iQ Connect** key to turn on or turn off the Wi-Fi connection.


## Maintaining your appliance

### Using the hood control feature

This product features a Bluetooth device that you can use to connect the cooktop to Dacor hood control models. Through the Bluetooth connection, you can use the hood control function on the SmartThings app.

	Induction	Hood
Model	DTI36P876BB DTI30P876BB	DHD30M967W* DHD36M987W* DHD48M987W* DHD36M967I* DHD48M967I* DHD36M867W* DHD30M867W*

#### To connect to a hood control model

1. Download and run the SmartThings App on your smartphone. Then, complete the IQ connect procedure to connect to the cooktop.
2. Follow the Bluetooth instructions of the hood control model and activate the Bluetooth connection.
3. Touch and hold the **IQ connect** and **Lock** buttons simultaneously to make the Bluetooth connection. When the Bluetooth connection is successfully established,  appears on the display.
4. Follow the instructions in the user manual of the hood control model and the App guide to use the hood control.

#### NOTE

- If the IQ connect connection is not successful, you cannot use the SmartThings App to monitor and control the hood.
- Without a IQ connect connection to the cooktop, you can use a Bluetooth connection to pair the cooktop with the hood and sync them. To do this, follow steps 2 and 3 above.

### Care and cleaning of the glass cooktop

#### Normal daily use cleaning

Use only a ceramic cooktop cleaner. Other creams may not be as effective. By following these steps, you can maintain and protect the surface of your glass cooktop.

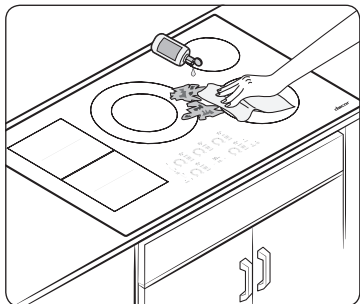
1. Before using the cooktop for the first time, clean it with a ceramic cooktop cleaner.
  - This helps protect the top and makes cleanup easier.
  - Daily use of a ceramic cooktop cleaner will help keep the cooktop looking new.
2. Shake the cleaning cream well. Apply a few drops of cleaner directly to the cooktop.
3. Use a paper towel or a cleaning pad for ceramic cooktops to clean the entire cooktop surface.
4. Use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning residue. No need to rinse.

#### WARNING

**DAMAGE** to your glass surface may occur if you use scrub pads other than those recommended.

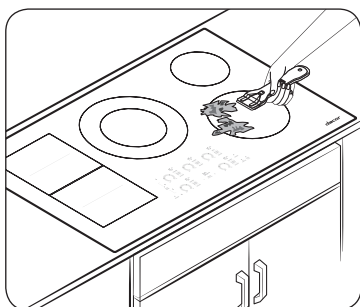
## Maintaining your appliance

### Removing burned-on residue



1. Allow the cooktop to cool.
2. Spread a few drops of ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area.
3. Using a cleaning pad for ceramic cooktops, rub the residue area, applying pressure as needed.
4. If any residue remains, repeat the steps listed above as needed.
5. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface by applying ceramic cooktop cleaner with a paper towel.

### Removing heavy, burned-on residue



1. Allow the cooktop to cool.
2. Use a single-edge razor-blade scraper at approximately a 45° angle against the glass surface and scrape the soil. It will be necessary to apply pressure to remove the residue.
3. After scraping with the razor scraper, spread a few drops of ceramic cooktop cleaner on the entire burned residue area. Use a cleaning pad to remove any remaining residue. (Do not scrape the seal around the edges of the cooktop.)
4. For additional protection, after all residue has been removed, polish the entire surface by applying ceramic cooktop cleaner with a paper towel.

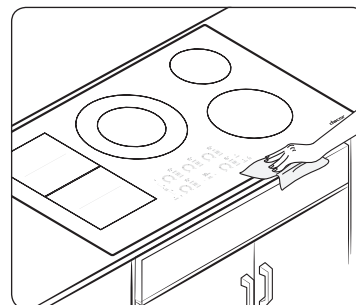
### Removing metal marks and scratches

1. Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. It will leave marks on the cooktop surface. You can remove these marks by applying ceramic cooktop cleaner with a cleaning pad for ceramic cooktops.
2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave black discoloration on the cooktop. You should remove this discoloration immediately or it may become permanent.

#### **⚠ WARNING**

Carefully check the bottoms of pans for roughness that may scratch the cooktop.

### Cleaning the cooktop seal



To clean the seal around the edges of the glass, lay a wet cloth on it for a few minutes, then wipe clean with a nonabrasive cleaner.

# Troubleshooting

## Potential for permanent damage to the glass surface

- Sugary spillovers (such as jellies, fudge, candy, syrups) or melted plastics can cause pitting of the surface of your cooktop. This is not covered under the warranty. You should clean the spill while it is still hot. Take special care when removing hot substances. Refer to the section below.
- When using a scraper, be sure it is new and the razor blade is still sharp. Do not use a dull or nicked blade.

## Cleaning sugary spills and melted plastic

1. Turn off all surface units. Remove hot pans.
2. Wearing an oven mitt, use a single-edge razor-blade scraper to move the spill to a cool area of the cooktop. Remove the spill with paper towels.
3. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
4. Don't use the surface units again until all of the residue has been completely removed.

### NOTE

If pitting or indentations in the glass surface have already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

## Troubleshooting

Dacor works hard to ensure that you don't have problems with your new electric cooktop. If you run into unexpected trouble, look first for a solution in the tables below.

Symptom	Possible cause	Solution
The burners heat up slowly or cannot maintain a rolling boil.	You may be using incorrect cookware.	Place the cookware in the center of the cooking zone. Use cookware with ferromagnetic bottoms whose diameter is appropriate for the cooking zone. See the Cookware section on page <b>27</b> .
The cooktop will not turn on.	There is a blown fuse or tripped circuit breaker.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
The burners do not turn on.	There is a blown fuse or tripped circuit breaker.	Replace the fuse or reset the circuit breaker.
	The cooktop controls are not set correctly.	Make sure the controls are set correctly for the respective surface unit.
The cooktop has streaks or specks.	Spillovers have cooked onto the cooktop.	Wait until the cooktop is cool. Use a single-edge razor-blade scraper to remove the streaks or specks. For more information, see the Cleaning section on page <b>31</b> .
The cookware is not detected.	Inappropriate cookware was used, or the cookware is not placed on the cooking zone.	Place the cookware in the center of the cooking zone. Use cookware with ferromagnetic bottoms whose diameter is appropriate for the cooking zone. See the Cookware section on page <b>27</b> .

# Troubleshooting

Symptom	Possible cause	Solution
The boost function has been deactivated or cannot be activated.	A cooking position is already paired, and the cooktop is too hot.	You can activate the boost function only once for a single burner. If a second cooking position is switched on or is already in operation, the boost function will not be available or is deactivated, and the cooking position returns to power level 15. The cooktop may be hot. Wait until the cooktop cools down.
The cooktop responds unusually or can no longer be operated correctly.		Disconnect the appliance from the electric supply by switching the circuit breaker off to the off position for 15 seconds.
There are cracking or popping sounds.	The power level is set between 1.0 and 3.0. And two pots are put on the Flex Zone.	This is normal. The strength of sound depends on the number and the size of the pots.
There are beeping sounds.	Occurs if buttons are repeatedly pressed.	Cookware is on the touch buttons, and hot cookware can damage the buttons. Remove the cookware.
The cooktop has stains or discoloration.	Food spills/stains were not cleaned.	See the Cleaning section on page <b>31</b> .
	The cooktop is hot.	The cooktop may appear discolored if it is hot. This is temporary, and the discoloration will disappear as the cooktop cools.

Symptom	Possible cause	Solution
The cooktop has scratches or abrasions.	The cooktop is not being correctly cleaned.	Scratches cannot be removed. However, tiny scratches will become less visible with cleaning. Use glass-ceramic cleaning cream. Do not use chemical or corrosive agents. These agents may damage the cooktop.
	Cookware with rough bottoms were used. There were coarse particles such as salt between the cookware and cooktop.	To avoid scratches, follow the recommended cleaning instructions. Before using, make sure cookware bottoms are clean. Only use smooth, flat-bottomed cookware.
	Cookware may have slid across the cooktop.	
The cooktop has metallic discolorations.	Mineral deposits from water and food have stained the cooktop.	To remove the stains, use a glassceramic cooktop cleaning cream. For best results and care, clean the cooktop weekly. Only use clean, dry cookware.

## Warranty and Service

### Information codes

Displayed code	Possible cause	Solution
C0	The top sensor is open when the burner is operating.	Turn off the cooktop and then restart. If the problem continues, unplug the power cord for 30 seconds or more and then reconnect. If the problem is not fixed, please contact a local Dacor service center.
	The top sensor is short when the burner is operating.	
C1	This code appears if the internal temperature of a burner rises abnormally high.	
C2	The IGBT sensor is open when the burner is operating.	
	The IGBT sensor is short when the burner is operating.	
d0	The key is pressed for more than 8 seconds.	
F0	Communications between main and sub PCBs failed.	Restart the appliance using the <b>POWER</b> button. If the problem continues, disconnect power for more than 30 seconds. Then, restart the appliance. If the problem still continues, contact a local Dacor service center.
F1	Communications between main and EEPROM failed.	
F2	The touch-enabled IC communicates abnormally.	
UP	The voltage is too high or low.	Check the power connection and make sure to turn the appliance on after regulating the voltage (208 V to 240 V).
A2	DC Motor Locking Information	It occurs when DC Motor cannot operate due to defects of PCB, wiring or blockage of on motor blade.

### Warranty

Review this section to learn the warranty and non-warranty terms and conditions concerning this product. For details/clarifications, contact Dacor.

#### What Is Covered—Certificate of Warranties: Dacor Cooktops

Within the 50 States of the USA, District of Columbia, and Canada\*

Full 1-Year Warranty	<p>The warranty applies only to the Dacor appliance sold to the first-use purchaser, starting from the date of original retail purchase or closing date for new construction, whichever period is longer. The warranty is valid on products purchased brand new from a Dacor Authorized Dealer or other Dacor authorized seller.</p> <p>If your Dacor product fails to function within one year of the original date of purchase due to a defect in material or workmanship, Dacor will remedy it without charging you.</p> <p>All cosmetic damage (e.g., scratches on stainless steel, paint/porcelain blemishes, etc.) to the product or included accessories must be reported to Dacor within 60 days of the original purchase date to qualify for warranty coverage.</p>
Coverage Limitations	<p>Service will be provided by a Dacor-designated service company during regular business hours. (Service providers are independent entities and are not agents of Dacor.)</p> <p>These types of products carry a one-year parts warranty only:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dealer-display and model-home-display products with a production date greater than 5 years</li> <li>• Products sold "As Is"</li> <li>• Products installed for non-residential use (e.g., religious organizations, fire stations, bed and breakfast, spas, etc).</li> </ul> <p>All delivery, installation, labor costs, and other service fees are the purchaser's responsibility.</p> <p>The warrant is null and void if the product's serial numbers and/or tags are altered/defaced/missing.</p> <p>The owner must provide proof of purchase or a closing statement for new construction upon request.</p> <p>All Dacor products must be accessible for service.</p>

# Warranty and Service

<b>Outside the 50 States of the USA, District of Columbia, and Canada*</b>	
Limited 1st-Year Warranty	If your Dacor product fails to function within one year of the original date of purchase due to a defect in material or workmanship, Dacor will furnish a new part, FOB Factory**, to replace the defective part. All delivery, installation, labor costs, and other service fees are the buyer's responsibility.
<b>What Is Not Covered</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Slight color variations (due to differences in painted parts, kitchen lighting, product placement, etc)</li> <li>• Service calls (to teach the user proper use and care of the product)</li> <li>• Travel fees to islands/remote areas (ferries, toll roads, etc)</li> <li>• Consequential/incidental damage (food/medicine loss, time away from work, restaurant meals, etc)</li> <li>• Product failure (when product is used for commercial, business, rental, or any application other than residential use)</li> <li>• Product failure (caused by improper product installation)</li> <li>• Replacement of house fuses, fuse boxes, or resetting of circuit breakers)</li> <li>• Product damage (caused by accident, fire, flood, power interruption, power surges, or other "acts of God")</li> <li>• Liability or responsibility for damage to surrounding property (cabinetry, floors, ceilings, and other structures/objects)</li> <li>• Breakage, discoloration, or damage to glass, metal surfaces, plastic parts, trim, paint, or other cosmetic finish from improper use/abuse/care/neglect</li> <li>• Consumable parts (e.g., filters, light bulbs).</li> </ul>	

<b>Out of Warranty</b>
<p>Contact us if you experience a service issue beyond the standard warranty period. Dacor reviews each issue and customer concern to provide the best possible solution under the circumstances.</p> <p>THE REMEDIES PROVIDED IN THE ABOVE EXPRESS WARRANTIES ARE THE SOLE AND EXCLUSIVE REMEDIES; THEREFORE, NO OTHER EXPRESS WARRANTIES ARE MADE, AND OUTSIDE THE FIFTY STATES OF THE UNITED STATES, THE DISTRICT OF COLUMBIA AND CANADA, ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR USE OR PURPOSE, ARE LIMITED IN DURATION TO ONE YEAR FROM THE DATE OF ORIGINAL PURCHASE. IN NO EVENT SHALL DACOR BE LIABLE FOR INCIDENTAL EXPENSE OR CONSEQUENTIAL DAMAGES. IN THE EVENT DACOR PREVAILS IN ANY LAWSUIT, DACOR SHALL BE ENTITLED TO REIMBURSEMENT OF ALL COSTS AND EXPENSES, INCLUDING ATTORNEY'S FEES, FROM THE DACOR CUSTOMER. NO WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, ARE MADE TO ANY BUYER FOR RESALE.</p> <p>Some states do not limit the length of an implied warranty, or do not exclude/limit inconsequential damages; therefore, the above exclusions/limitations may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights. You may also have other/additional rights depending on the state in which you reside.</p>



## Appendix

---

### Model name & serial number

---

Both the model name and the serial number are labeled underneath the cooktop base.

For later use, write down the information onto the current page.

Model Name \_\_\_\_\_

Serial Number \_\_\_\_\_

## Memo

---

# Memo

---



Please visit [www.Dacor.com](http://www.Dacor.com) to activate your warranty online.

## WARRANTY INFORMATION

cut here



### IMPORTANT:

Your warranty will not begin until you activate it online or return this form to Dacor. If you have purchased more than one Dacor product, please return all forms in one envelope, or activate the warranty for each product online.

Please rest assured that under no conditions will Dacor sell your name or any of the information on this form for mailing list purposes. We are very grateful that you have chosen Dacor products for your home and we do not consider the sale of such information to be a proper way of expressing our gratitude!

#### Owner's Name:

Street: \_\_\_\_\_  
Last (Please Print or Type) First Middle

City: \_\_\_\_\_ State: \_\_\_\_\_

Zip: \_\_\_\_\_

Purchase Date: \_\_\_\_\_ Email: \_\_\_\_\_

Telephone: \_\_\_\_\_

Dealer: \_\_\_\_\_

City: \_\_\_\_\_ State: \_\_\_\_\_

Zip: \_\_\_\_\_

Your willingness to take a few seconds to fill in the section below will be sincerely appreciated. Thank you.

1. How were you first exposed to Dacor products? (Please check one only.)

- A. T.V. Cooking Show
- B. Magazine
- C. Appliance Dealer Showroom
- D. Kitchen Dealer Showroom
- E. Home Show
- F. Builder
- G. Architect/Designer
- H. Another Dacor Owner
- I. Model Home
- J. Other \_\_\_\_\_

2. Where did you buy your Dacor appliances?

- A. Appliance Dealer
- B. Kitchen Dealer
- C. Builder Supplier
- D. Builder
- E. Other \_\_\_\_\_

cut here

3. For what purpose was the product purchased?

- A. Replacement *only*
- B. Part of a Remodel
- C. New Home
- D. Other \_\_\_\_\_

4. What is your household income?

- A. Under \$75,000
- B. \$75,000 - \$100,000
- C. \$100,000 - \$150,000
- D. \$150,000 - \$200,000
- E. \$200,000 - \$250,000
- F. Over \$250,000

5. What are the brands of appliances that you have in your kitchen?

- A. Cooktop \_\_\_\_\_
- B. Oven \_\_\_\_\_
- C. Dishwasher \_\_\_\_\_
- D. Refrigerator \_\_\_\_\_

6. Would you buy or recommend another Dacor product?

- Yes
- No

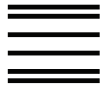
Comments: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Thank you very much for your assistance. The information you have provided will be extremely valuable in helping us plan for the future and giving you the support you deserve.

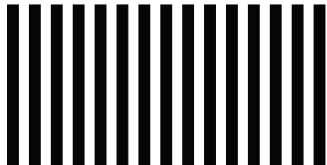
Place Serial Number Label Here

Website: [www.Dacor.com](http://www.Dacor.com)

Phone: 833-35-ELITE (833-353-5483)



NO POSTAGE  
NECESSARY  
IF MAILED  
IN THE  
UNITED STATES



**BUSINESS REPLY MAIL**

FIRST-CLASS MAIL PERMIT NO. 1600 CITY OF INDUSTRY CA

POSTAGE WILL BE PAID BY ADDRESSEE

**DACOR**  
**ATTN: WARRANTY PROCESSING DEPT**  
**PO BOX 90070**  
**CITY OF INDUSTRY, CA 91715-9907**



fold here



DG68-01296A-00



Dacor • 14425 Clark Avenue, City of Industry, CA 91745  
• Phone: 833-35-ELITE (833-353-5483) • Fax: (626) 403-3130 • [www.dacor.com](http://www.dacor.com)

***dacor***<sup>®</sup>

Manual del usuario

# Cubierta de inducción

DTI36P876BB

DTI30P876BB

## Aviso sobre regulaciones

---

### 1. Aviso de la FCC

#### PRECAUCIÓN

**PRECAUCIÓN DE LA FCC:** Todos los cambios y modificaciones que no cuenten con la aprobación expresa de la parte responsable del cumplimiento invalidará la autoridad del usuario para operar el equipo.

Este dispositivo cumple con la sección 15 de las Normas de la FCC. El funcionamiento se encuentra sujeto a las siguientes dos condiciones:

- 1) Este dispositivo no puede causar interferencia dañina, y
- 2) Este dispositivo debe aceptar la recepción de cualquier interferencia, incluidas aquellas que puedan causar un funcionamiento indeseado.

En los productos vendidos en los mercados de Estados Unidos/ Canadá, solo están disponibles los canales 1~11. No se puede seleccionar otros canales.

#### **DECLARACIÓN DE LA FCC:**

Este equipo ha sido sometido a pruebas y se ha determinado que se encuentra dentro de los límites para los dispositivos digitales clase B, de acuerdo con la sección 15 de las Normas de la FCC. Estos límites están destinados a ofrecer una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial.

Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se lo instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede provocar interferencia perjudicial a las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en alguna instalación determinada. Si este equipo causa interferencia perjudicial con la recepción de radio o televisión, lo que puede determinarse apagando y encendiendo el equipo, se recomienda que el usuario intente corregir la interferencia de una de las siguientes maneras:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a una toma de un circuito distinto de aquel al que está conectada la radio o el televisor.
- Consultar al distribuidor o a un técnico de radio/TV experimentado para obtener ayuda.

#### **DECLARACIÓN DE LA FCC SOBRE LA EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN:**

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación establecidos para un entorno no controlado. Este equipo debe ser instalado y operado a una distancia mínima de 8 pulgadas (20 cm) entre su cuerpo y el radiador. Este dispositivo y su antena no deben ubicarse cerca ni utilizarse junto con ninguna otra antena o transmisor.

## Aviso sobre regulaciones

---

### 2. Aviso de IC

El término "IC" antes del número de certificación de radio indica que se cumplieron las especificaciones técnicas de Industry Canada. El funcionamiento se encuentra sujeto a las siguientes dos condiciones: (1) este dispositivo no puede causar interferencias, y (2) este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia, incluidas las interferencias que puedan provocar un funcionamiento no deseado. Este aparato digital Clase B cumple con la norma ICES-003 de Canadá.

En los productos vendidos en los mercados de Estados Unidos/ Canadá, solo están disponibles los canales 1~11. No se puede seleccionar otros canales.

#### **DECLARACIÓN DE IC SOBRE LA EXPOSICIÓN A LA RADIACIÓN:**

Este equipo cumple con los límites de exposición a la radiación IC RSS-102 establecidos para un entorno no controlado. Este equipo debe ser instalado y operado a una distancia mínima de 8 pulgadas (20 cm) entre su cuerpo y el radiador. Este dispositivo y su antena no deben ubicarse cerca ni utilizarse junto con ninguna otra antena o transmisor.

### Instrucciones de seguridad generales

Esta unidad ha sido sometida a pruebas y se ha determinado que cumple con los límites para un dispositivo digital clase B, de acuerdo con la Sección 18 de las normas de la FCC. Estos límites están destinados a ofrecer una protección razonable contra interferencias perjudiciales en una instalación residencial. Esta unidad genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede provocar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio.

Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en alguna instalación determinada. Si esta unidad causa interferencias perjudiciales en la recepción de radio o televisión, lo cual puede determinarse apagando y encendiendo la unidad, se recomienda que el usuario intente corregir la interferencia a través de una o más de las siguientes maneras:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la distancia entre la unidad y el receptor.
- Conectar el equipo a una toma de un circuito distinto de aquel al que está conectada la radio o el televisor.

# Contenido

## Instrucciones de seguridad importantes 6

## Antes de comenzar 16

Acerca de la cocción en cubierta de inducción	16
Ubicación de los elementos y los controles de la cubierta de inducción	17
Indicador de calor residual	19
Áreas de cocción	19
Limpieza inicial	20
Pantalla digital	20
Cierre de seguridad	20

## Operación 20

Encendido del electrodoméstico	20
Selección de una zona de cocción y un ajuste de potencia	20
Apagado del electrodoméstico	21
Uso del bloqueo	22
Temporizador	22
Control de más potencia	23
Gestión de potencia	23
Pausa	24
Zona Flex	24
Activar o desactivar las señales sonoras	26
Antes de usar la cubierta	26
Utensilio de cocina para zonas de cocción por inducción	27
Uso del tamaño de utensilio de cocina correcto	28
Tamaño de ollas y sartenes	28
Ruidos de funcionamiento	28
Usar utensilios de cocina adecuados para inducción	29
Detección de temperatura	29

Protección de la superficie de cocción	30
Uso de la función de conexión iQ	30
Uso de la función de control de campana	31

## Mantenimiento de su electrodoméstico 31

Cuidado y limpieza de la cubierta de vidrio	31
---	----

## Resolución de problemas 33

Resolución de problemas	33
Códigos de información	35

## Garantía y servicio técnico 35

Garantía	35
----------	----

## Apéndice 37

Nombre de modelo y número de serie	37
------------------------------------	----





Estimado cliente:

Felicitaciones por haber adquirido este vanguardista producto Dacor®. Nuestra excepcional combinación de funciones, estilo y rendimiento nos convierten en The Life of the Kitchen™ y una excelente incorporación a su hogar.

Para familiarizarse con los controles, las funciones y el completo potencial de su nuevo electrodoméstico Dacor, lea detenidamente este manual de uso y cuidado, comenzando por la sección **Instrucciones de seguridad importantes**.

Todos los electrodomésticos Dacor se han diseñado y fabricado con la calidad y el orgullo que determina el marco de valores de nuestra empresa. Si se produjera algún problema con el producto, consulte en primer lugar la sección Resolución de problemas de este manual. En ella encontrará sugerencias y soluciones útiles que puede seguir antes de llamar al servicio técnico.

La valiosa opinión de los clientes nos ayuda a mejorar constantemente nuestros productos y servicios, y por ello le rogamos que contacte con nuestro equipo de atención al cliente siempre que necesite asistencia con alguno de sus productos.

Dacor Customer Service Team  
14425 Clark Avenue  
City of Industry, CA 91745

---

**Teléfono:** Teléfono : 833-35-ELITE (833-353-5483), EE.UU. y Canadá  
**Fax:** (626) 403-3130  
**Horario:** De lunes a viernes de 5:00 a.m. a 5:00 p.m. Hora del Pacífico  
**Sitio web:** [www.Dacor.com](http://www.Dacor.com)

Gracias por elegir Dacor para su hogar. Somos una empresa formada por familias y para familias, y nuestra misión es servirlos. Estamos seguros de que su nuevo producto Dacor le ofrecerá un alto nivel de rendimiento y disfrute por muchos años.

Atentamente,

*The Dacor Customer Service Team*

## Instrucciones de seguridad importantes

Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar su cubierta con el fin de evitar riesgos de incendio, descargas eléctricas, lesiones personales o daños al utilizar la cubierta. Esta guía no cubre todas las situaciones que podrían ocurrir. Siempre tome contacto con su agente de servicio o con el fabricante para consultar sobre cualquier problema que usted no comprenda.

### LO QUE NECESITA SABER SOBRE LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Las advertencias y las instrucciones de seguridad importantes de este manual no cubren todos los problemas y situaciones que podrían ocurrir. Usted tiene la responsabilidad de usar el sentido común, de ser precavido y cuidadoso al instalar, mantener y manejar su cubierta.

### Símbolos y precauciones de seguridad importantes

Significado de iconos y símbolos en este manual del usuario:

#### **ADVERTENCIA**

Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar **lesiones personales graves o la muerte**.

#### **PRECAUCIÓN**

Prácticas peligrosas o inseguras que pueden provocar **lesiones leves o daños a la propiedad**.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

#### **PRECAUCIÓN**

Para reducir el riesgo de incendio, explosión, descarga eléctrica o lesiones personales cuando utilice la cubierta, siga estas instrucciones básicas de seguridad.

 NO intentar.

 NO desensamblar.

 NO tocar.

 Siga las instrucciones fielmente.

 Desenchufe la alimentación eléctrica del tomacorriente de la pared.

 Asegúrese de que la máquina tenga buena conexión a tierra para evitar descargas eléctricas.

 Comuníquese con un centro de servicio técnico de Dacor para obtener ayuda.

 Nota

Estas señales de advertencia se incluyen para evitar lesiones a usted y a otras personas.

Sígalas explícitamente.

Una vez que haya leído esta sección, consérvela en un lugar seguro para consultas futuras.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## CALIFORNIA PROPOSICIÓN 65 ADVERTENCIA



### ADVERTENCIA

Cáncer y Daño Reproductivo - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).



## PARA SU SEGURIDAD

Cuando utilice electrodomésticos, debe seguir precauciones de seguridad básicas, a saber:

### PRECAUCIÓN

- Utilice este electrodoméstico solo para el uso para el que fue destinado, tal como se describe en este Manual del propietario.
- Las superficies que pueden estar calientes son la cubierta, la superficie de la cubierta y las áreas cercanas a ésta.
-  Mantenimiento del usuario - No repare ni reemplace ninguna pieza de este electrodoméstico salvo que esto se encuentre específicamente recomendado en este manual. Todas las demás tareas de reparación o mantenimiento deben ser encomendadas a un técnico calificado.
-  Antes de realizar tareas de mantenimiento o reparación, siempre desconecte la alimentación eléctrica al electrodoméstico quitando el fusible o accionando el disyuntor.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

-  • **Ningún artículo que pueda resultar de interés para los niños debe almacenarse en la superficie de la cubierta.** Los niños que se trepasen a la cubierta para alcanzarlos podrían resultar seriamente lesionados.
- **No deje solos a los niños.** Los niños nunca deben quedar solos o sin vigilancia en el lugar donde se utiliza este electrodoméstico. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- **Nunca utilice su electrodoméstico para entibiar o calentar el ambiente.**
- **No eche agua sobre grasas en llamas.** Apague la cubierta para evitar que las llamas se extiendan. Ahogue el fuego o las llamas, o bien utilice un producto químico seco, bicarbonato de sosa o un extintor de incendio a base de espuma.
-  • **Almacenamiento en o sobre el electrodoméstico.** No almacene materiales inflamables cerca de las unidades de superficie. Asegúrese de que todos los materiales de empaque hayan sido retirados del electrodoméstico antes de ponerlo en funcionamiento. Mantenga materiales plásticos, indumentaria y papeles alejados de las partes del electrodoméstico que podrían calentarse.
- **Utilice la indumentaria apropiada.** Nunca use prendas amplias o colgantes mientras utiliza el electrodoméstico.
- **Utilice solamente agarradores aislantes secos.** Colocar agarradores aislantes mojados o húmedos sobre superficies calientes podría producir quemaduras por vapor. No permita que el agarrador entre en contacto con los elementos calentadores. No utilice una toalla o cualquier otra tela voluminosa.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

- ★ • Enseñe a los niños que no deben jugar con los controles ni con ninguna otra parte de la cubierta.
- ⚡ • Asegúrese de que su electrodoméstico sea correctamente instalado y conectado a tierra por un técnico calificado.
- ☒ • Evite rayar o impactar la cubierta. Hacerlo puede producir la rotura del vidrio. No cocine sobre una cubierta con el vidrio roto. Se pueden producir descargas eléctricas, un incendio o cortes.
- ★ • Para su seguridad, no use limpiadores de agua a alta presión ni limpiadores a chorro de vapor para limpiar ninguna pieza de la cubierta.
  - Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas con una calificación similar a fin de evitar riesgos.
  - El uso de este electrodoméstico no es apto para personas (incluye niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que no tengan experiencia y conocimientos, a menos que sean supervisados o hayan recibido instrucción sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
  - No se apoye sobre la cubierta ya que podría girar las perillas de control sin darse cuenta.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## UNIDADES DE SUPERFICIE DE COCCIÓN

- ☒ • **Nunca deje sin atención unidades de superficie reguladas a altas temperaturas.**  
Los derrames por exceso de hervor producen humo y los derrames de sustancias grasas pueden arder en llamas.
  - Revestimientos protectores - No utilice papel de aluminio para revestir los boles recogegotas o el fondo del horno, salvo de la manera sugerida en el manual. La instalación incorrecta de estos revestimientos puede causar riesgos de descarga eléctrica o incendio.
  - **No levante la cubierta.** Levantar la cubierta puede dañarla y generar un funcionamiento defectuoso.
  - Nunca utilice la superficie de vidrio de la cubierta como tabla para cortar.
- ★ • **Sea precavido al tocar la cubierta.** La superficie de vidrio de la cubierta retendrá el calor aún después de que se hayan apagado los controles.
- **Utilice recipientes de cocción del tamaño adecuado.** Este electrodoméstico se encuentra equipado con unidades de superficie de diferentes tamaños. Seleccione ollas y sartenes que tengan bases planas lo suficientemente grandes para cubrir la superficie del elemento calentador. Si se utilizan recipientes demasiado pequeños, una porción del elemento calentador quedará expuesta al contacto directo y podría causar que sus ropas ardieran. Hacer coincidir el tamaño de la olla o sartén con el quemador también mejorará la eficiencia.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ★ • **Las manijas de los utensilios deben estar posicionadas hacia adentro y sin proyectarse sobre unidades de superficie adyacentes** - Para reducir el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables y derrames causados por contactos accidentales con los utensilios, posicione las manijas de los mismos hacia adentro y sin proyectarse sobre unidades de superficie adyacentes.
- **Utensilios recubiertos.** Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica o cerámica, o con superficies esmaltadas o con otros tratamientos pueden usarse en la superficie de cocción sin romperse por bruscas diferencias de temperatura.
- Siempre apague las unidades de superficie antes de retirar los recipientes de cocción.
- Vigile las frituras que se realicen con regulaciones de temperatura altas o medianas.
- ☐ • Para evitar derrame de aceite e incendio, use una cantidad mínima de aceite cuando haga frituras y evite cocinar alimentos congelados que tengan cantidades excesivas de hielo.
- **No haga funcionar la cubierta sin utensilios de cocina.** Si se hace funcionar la cubierta sin un recipiente de cocción, se calentarán las perillas de control.
- ★ • No mueva el recipiente ni el bol a una posición horizontal de la superficie de la cubierta.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ★ • **Tenga cuidado cuando coloque cucharas u otros utensilios para revolver sobre la superficie de vidrio de la cubierta mientras se encuentre en uso.** Podrían calentarse y causar quemaduras.
- **Limpieza.** Lea y siga todas las instrucciones y advertencias de las etiquetas de las cremas de limpieza.
- Asegúrese de saber cuál de las perillas controla cada unidad de superficie. Asegúrese de que encendió la unidad de superficie correcta.
- Cuando prepare platillos flambeados debajo de la campana, encienda el ventilador.
- **No almacene objetos pesados sobre la superficie de la cubierta que pudieran caerse y dañarla.**
- **No use cubiertas decorativas para elementos de superficie** - Si se enciende accidentalmente un elemento, la cubierta decorativa se calentará y posiblemente derretirá. Se producirán quemaduras si se tocan las cubiertas calientes. También se puede dañar la cubierta.
- El electrodoméstico no está diseñado para funcionar por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

### SEGURIDAD ELÉCTRICA

Utilice solo el cable flexible instalado de fábrica para enchufar el electrodoméstico, no utilice el kit de cable de alimentación.

- ★ • La cubierta debe ser reparada únicamente por personal técnico calificado. Las reparaciones realizadas por personas no calificadas pueden causar lesiones o fallas graves. Si necesita reparar su electrodoméstico, comuníquese con un centro de servicio autorizado de Dacor. No seguir estas instrucciones puede resultar en daños y anular la garantía.
- Los electrodomésticos montados a nivel pueden operarse solo después de que fueron instalados en gabinetes y lugares de trabajo que cumplen con las normas pertinentes. Esto asegura que los electrodomésticos sean instalados cumpliendo con las normas de seguridad adecuadas.
- Si su electrodoméstico funciona mal o si aparecen roturas, rajaduras o grietas:
  - apague todas las zonas de cocción
  - desenchufe la cubierta del tomacorriente CA de la pared
  - comuníquese con su centro de servicio local de Dacor.

### ⚠ ADVERTENCIA

Si la superficie está rajada, apague y desenchufe el electrodoméstico para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica. No utilice su cubierta hasta que la superficie de vidrio haya sido reemplazada.

### SEGURIDAD DE LOS NIÑOS

#### ⚠ ADVERTENCIA

- Este electrodoméstico no está previsto para ser utilizado por niños o personas enfermas sin la adecuada supervisión de un adulto responsable.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el electrodoméstico.
- Las zonas de cocción se calentarán cuando usted cocine. Para evitar que los niños pequeños se quemen, siempre manténgalos alejados del electrodoméstico cuando cocina.

#### ⚠ ADVERTENCIA

Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados para evitar quemaduras.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## CAMPANAS DE VENTILACIÓN

- ★ • **Limpie con frecuencia las campanas de ventilación.**  
No deje que se acumule grasa en la campana o el filtro.
- **Cuando flambee alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.**

## SUPERFICIES DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS

- ☐ • **NO TOQUE LAS UNIDADES DE SUPERFICIE NI LAS ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES.**  
Las unidades de superficie pueden estar calientes aun cuando su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de superficie pueden calentarse lo suficiente como para producir quemaduras. Durante y después del uso, no toque las unidades de superficie ni las áreas cercanas ni tampoco permita que sus ropas ni otros materiales inflamables entren en contacto con ellas hasta que haya transcurrido tiempo suficiente como para que se enfríen. Entre estas áreas se cuentan la cubierta y su revestimiento.
- **No cocine sobre una cubierta quebrada.** Si la cubierta se quebrase, las soluciones de limpieza y sustancias derramadas podrían penetrar la cubierta quebrada y generar riesgos de descarga eléctrica. Si la cubierta se quiebra, comuníquese con un centro de servicio autorizado de Dacor.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ★ • **Limpie la cubierta con precaución.** Si utiliza una esponja o un paño húmedo para limpiar derrames en una superficie de cocción caliente, cuídese de posibles quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir emanaciones nocivas si se aplican sobre una superficie caliente.

## ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA INSTALACIÓN

### ⚠ ADVERTENCIA

- ★ • La instalación de este electrodoméstico debe estar a cargo de un técnico o una compañía de servicio calificados.
  - Si la cubierta no es instalada por un técnico calificado, pueden producirse descargas eléctricas, incendios, explosiones, problemas con el producto o lesiones.
- Desempaque la cubierta, retire todo el material de empaque y examínela para determinar si hay daños tales como abolladuras. Si hay algún daño, no ponga la cubierta en funcionamiento y notifique de inmediato al distribuidor.
- Enchufe el cable de alimentación en un tomacorriente conectado a tierra con la configuración adecuada. Su cubierta debe ser el único elemento conectado a este circuito.
- Mantenga todos los materiales de empaque fuera del alcance de los niños. Podrían utilizarlos para jugar y lastimarse.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Instrucciones de seguridad importantes

- ★ • Instale la cubierta en un gabinete sólido y nivelado que pueda soportar su peso.
  - No hacerlo puede provocar problemas con la cubierta.
- ⚡ • Este electrodoméstico debe conectarse a tierra correctamente.
- No conecte el electrodoméstico a una tubería de gas, una tubería plástica de agua o un cable de teléfono.
  - Esto puede provocar descarga eléctrica, incendio, explosión o problemas con el producto.
- No corte ni retire el pin de conexión a tierra del cable de alimentación bajo ninguna circunstancia.
- Conecte la cubierta a un circuito que proporcione el amperaje correcto.
- ☒ • No instale este electrodoméstico en un lugar húmedo, engrasado o cubierto de polvo, ni en un lugar expuesto a la luz solar directa o al agua (gotas de lluvia).
  - Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.
- No utilice un cable de alimentación dañado ni un tomacorriente de pared flojo.
  - Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.
- No jale ni doble excesivamente el cable de alimentación.
- No retuerza ni ate el cable de alimentación.
- No enganche el cable de alimentación de un objeto metálico, ni coloque un objeto pesado sobre el cable de alimentación, ni inserte el cable de alimentación entre objetos.
  - Se puede producir una descarga eléctrica o un incendio.

### CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- ✎ • Si se daña el cable de alimentación, comuníquese con el centro de servicio técnico Dacor más cercano.

## ADVERTENCIA FUNDAMENTAL PARA EL USO

### ⚠ PRECAUCIÓN

- ★ • Si el electrodoméstico se inunda con cualquier líquido, comuníquese con el centro de servicio técnico Dacor más cercano. No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.
- Si el electrodoméstico produce un ruido extraño, olor a quemado o humo, desenchufe de inmediato la alimentación y comuníquese con el centro de servicio técnico Dacor más cercano.
  - No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.
- En caso de producirse una fuga de gas (como gas propano, gas LP, etc.), ventile el área de inmediato. No toque el cable de alimentación. No toque el electrodoméstico.
  - Una chispa puede causar una explosión o un incendio.
- Tenga cuidado de no entrar en contacto con la superficie de la cubierta con su cuerpo mientras cocina o justo después de cocinar.
  - No hacerlo puede provocar quemaduras.

### CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



- ★ • Siempre respete las precauciones de seguridad cuando utilice la cubierta. Nunca intente reparar la cubierta: contiene voltaje peligroso en el interior. Si se debe reparar la cubierta, comuníquese con un centro de servicio técnico Dacor autorizado cercano.
- Si utiliza el electrodoméstico cuando está contaminado por sustancias extrañas como, por ejemplo, restos de comida, pueden surgir problemas en el equipo.
- ☒ • No intente reparar, desarmar ni modificar el electrodoméstico.
  - Como ingresa corriente de alta tensión en el chasis del producto, esto puede provocar descarga eléctrica o incendio.
  - Cuando sea necesaria una reparación, comuníquese con el centro de servicio técnico Dacor más cercano.
- ✍ • Si alguna sustancia extraña como, por ejemplo, agua ingresa en el electrodoméstico, comuníquese con el centro de servicio técnico Dacor más cercano.
  - No hacerlo puede provocar descarga eléctrica o incendio.
- ☒ • No toque el cable de alimentación con las manos húmedas.
  - Se puede producir una descarga eléctrica.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

- ☒ • No apague el electrodoméstico cuando hay una operación en progreso.
  - Esto puede provocar chispas y causar una descarga eléctrica o incendio.
- Mantenga todos los materiales de empaque fuera del alcance de los niños, ya que pueden ser peligrosos para ellos.
  - Si un niño se coloca una bolsa de plástico en la cabeza, puede asfixiarse.
- No deje que los niños ni ninguna persona con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas utilice el electrodoméstico sin supervisión.
- Mantenga las mascotas alejadas del electrodoméstico, ya que podrían tocar los controles y causar un funcionamiento incorrecto.
- Asegúrese de que los controles del electrodoméstico y las áreas de cocción estén fuera del alcance de los niños.
  - No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica, quemaduras o lesiones.
- No utilice ni coloque objetos ni aerosoles inflamables cerca de la cubierta.
  - Los elementos inflamables o aerosoles pueden causar incendios o una explosión.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## Instrucciones de seguridad importantes

- ☒ • No introduzca los dedos, sustancias extrañas ni objetos metálicos como alfileres o agujas en las entradas, tomacorrientes u orificios. Si se introducen sustancias extrañas en alguno de estos orificios, comuníquese con el distribuidor del producto o con el centro de servicio técnico Dacor más cercano.
- Nunca use este electrodoméstico con otros fines que no sean cocinar.
  - El uso de este electrodoméstico para otro fin que no sea cocinar puede provocar un incendio.
- Nunca caliente en recipientes de plástico ni papel y no los utilice para cocinar.
  - Podría provocar un incendio.
- No caliente comida envuelta en papel de revistas, periódicos, etc.
  - Se podría provocar un incendio.
- No sostenga alimentos con los manos durante o inmediatamente después de cocinar.
  - Use guantes de cocina. Los alimentos pueden estar muy calientes y podría quemarse.
  - Use guantes de cocina para protegerse las manos, ya que la manija y las superficies de la cubierta pueden estar lo suficientemente calientes como para causar quemaduras.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## PRECAUCIONES PARA EL USO

### ⚠ PRECAUCIÓN

- ★ • Si la superficie está rajada, apague el electrodoméstico.
  - No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica.
- La vajilla y los envases pueden calentarse. Manipúlelos con cuidado.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden provocar quemaduras. Retire cuidadosamente las tapas de los envases, dirigiendo el vapor lejos de las manos y la cara.
- Retire las tapas de los frascos de alimentos para bebé antes de calentarlos. Después de calentar los alimentos para bebé, revuelva bien para distribuir el calor en forma pareja. Siempre pruebe los alimentos para corroborar la temperatura antes de alimentar al bebé. Los frascos de vidrio o la superficie de los alimentos pueden parecer más fríos que el interior, el cual puede estar lo suficientemente caliente como para quemar la boca de un niño.
- Tenga cuidado dado que las bebidas o los alimentos pueden estar muy calientes después de calentarlos.
  - Especialmente cuando alimenta a un niño, asegúrese de que los alimentos y las bebidas se hayan enfriado lo suficiente.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

- ★ • Tenga cuidado al calentar líquidos como, por ejemplo, agua u otras bebidas.
  - Asegúrese de revolver durante o después de cocinar.
  - Evite utilizar un recipiente resbaladizo con cuello angosto.
  - Espere al menos 30 segundos después del calentamiento antes de quitar el líquido calentado.
  - No hacerlo puede provocar el derrame del contenido y causar quemaduras.
- ☐ • No se pare sobre el electrodoméstico ni coloque sobre él objetos (como ropa sucia, velas encendidas, cigarrillos encendidos, platos, productos químicos, objetos metálicos, etc.).
  - Se pueden producir descargas eléctricas, incendios, problemas con el producto o lesiones personales.
- No haga funcionar el electrodoméstico con las manos húmedas.
  - Se puede producir una descarga eléctrica.
- No rocíe sustancias volátiles como insecticidas en la superficie del electrodoméstico.
  - Además de ser perjudiciales para las personas, pueden producirse descargas eléctricas, incendios o problemas en el producto.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

- ☐ • No acerque la cara ni el cuerpo al electrodoméstico mientras esté cocinando.
  - Asegúrese de que los niños no se acerquen demasiado al electrodoméstico.
  - No hacerlo puede provocar quemaduras en los niños.
- No raye el vidrio de la cubierta con un objeto puntiagudo.
  - Esto puede provocar que el vidrio se dañe o se rompa.
- No almacene nada directamente encima del electrodoméstico cuando está en funcionamiento.
- No caliente los alimentos en exceso.
  - El sobrecalentamiento podría provocar un incendio.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## Instrucciones de seguridad importantes

### ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES PARA LA LIMPIEZA

#### ⚠ PRECAUCIÓN

- ★ • No rocíe agua directamente sobre el electrodoméstico para limpiarlo.
- No utilice benceno, diluyente ni alcohol para limpiar el electrodoméstico.
  - Esto puede provocar decoloración, deformación, daños, descarga eléctrica o incendio.
- Tenga cuidado de no lastimarse cuando limpia el electrodoméstico (exterior/interior).
  - Puede lastimarse con los bordes puntiagudos del electrodoméstico.
- No limpie el electrodoméstico con un limpiador a vapor.
  - Esto puede provocar corrosión.
- Mantenga limpia la superficie de la cubierta. Las partículas de alimentos o los aceites salpicados que se adhieren a la superficie de la cubierta pueden causar daños en la pintura y reducir la eficiencia del horno.

## Antes de comenzar

### Acerca de la cocción en cubierta de inducción

#### ⚠ PRECAUCIÓN

##### ANTES DE COCINAR

- No utilice la superficie de la cubierta de inducción como tabla para cortar.
- No coloque ni almacene sobre la cubierta de inducción elementos susceptibles de derretirse o arder en llamas, aun cuando no se encuentre en uso.
- Encienda la cubierta de inducción solamente después de colocar los recipientes de cocción sobre ellas.
- No almacene objetos pesados por encima de la superficie de la cubierta. Podrían caerse y dañar tal superficie

#### ⚠ PRECAUCIÓN

##### DURANTE LA COCCIÓN

- Los objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas y tapas no deben colocarse en la superficie de cubierta de inducción dado que pueden calentarse.
- Después del uso, apague el elemento de inducción con su control. No confíe en el detector de recipientes.
- Use este electrodoméstico solamente para cocción y fritura normal en el hogar. No está diseñado para un uso comercial ni industrial.
- Nunca use la cubierta de inducción para calentar el ambiente.
- Tenga cuidado al enchufar artefactos eléctricos en un tomacorriente cercano a la cubierta. Los cables de alimentación no deben entrar en contacto con la cubierta.
- La grasa y el aceite calentados en exceso pueden incendiarse rápidamente. Nunca deje sin atención unidades de superficie al preparar alimentos en grasa o aceite, por ejemplo, cuando cocine papas fritas.
- Apague las zonas de cocción después de usarlas.
- Nunca coloque elementos combustibles en la cubierta de inducción. Pueden provocar un incendio.
- No utilice la cubierta de inducción para calentar papel de aluminio, productos envueltos en papel de aluminio o alimentos congelados envasados en utensilios de cocina de aluminio.
- Existe el riesgo de sufrir quemaduras si se utiliza el electrodoméstico sin la debida precaución.
- No permita que los cables de los electrodomésticos toquen los utensilios o la superficie de la cubierta de inducción cuando estén calientes.

- No utilice la cubierta de inducción para secar ropa.
- Nunca almacene materiales inflamables como aerosoles y detergentes en el cajón o los aparadores debajo de la cubierta de inducción.
- Los usuarios que tienen un marcapasos o implantes cardíacos activos deben mantener su torso alejado al menos 1 pie (30 cm) de las zonas de cocción por inducción cuando están encendidas. Si tiene dudas, debe consultar al fabricante de su dispositivo o a su médico.

### **⚠ PRECAUCIÓN**

#### **DESPUÉS DE COCINAR**

- No toque los elementos de inducción hasta que se hayan enfriado.
- La superficie puede permanecer caliente un tiempo después de terminar la cocción. Si toca la superficie sin darle tiempo a enfriarse lo suficiente puede quemarse.
- Limpie inmediatamente los derrames sobre las áreas de cocción, a fin de evitar un duro trabajo de limpieza más adelante.
- Cuando haya activado los elementos de la cubierta, el ventilador interno puede encenderse para ventilación.
- El tiempo de activación del ventilador puede variar según la temperatura del sensor interno. (10 minutos o 20 minutos)
- Si tiene un gabinete de almacenamiento instalado directamente sobre la superficie de cocción, asegúrese de que los elementos en su interior sean de uso infrecuente y que puedan ser almacenados con seguridad en un lugar que reciba calor. Las temperaturas alcanzadas pueden resultar inseguras para elementos tales como líquidos volátiles, agentes limpiadores o spray en aerosol.

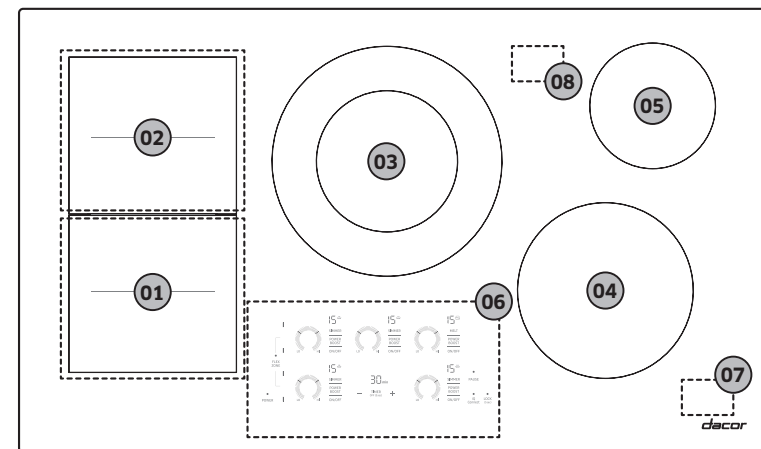
### **⚠ PRECAUCIÓN**

Si la cubierta está instalada encima de un horno, no la utilice cuando este ejecute la función de auto-limpieza.

## **Ubicación de los elementos y los controles de la cubierta de inducción**

### **Zonas de cocción**

Placa de cocción de 36" completamente táctil



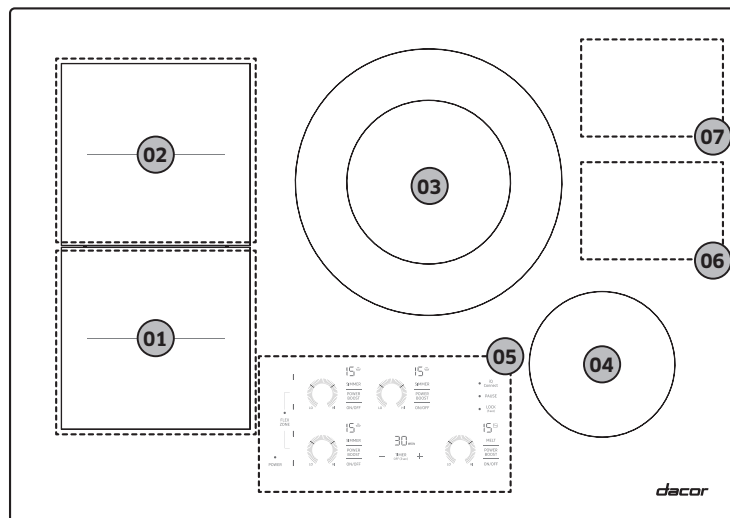
- |  |  |
|--|--|
| <b>01</b> Zona Flex ancha de inducción delantera:<br>1800 W. Con Más Potencia, 2600 W. | <b>02</b> Zona Flex ancha de inducción trasera:<br>1800 W. Con Más Potencia, 2600 W. |
| <b>03</b> Central: 11", 3600 W.<br>Con Más Potencia, 4800 W.                           | <b>04</b> Delantero derecho: 8", 2200 W.<br>Con Más Potencia, 3200 W.                |
| <b>05</b> Trasero derecho 6", 1400 W.<br>Con Más Potencia, 2000 W.                     | <b>06</b> Panel de control   |
| <b>07</b> Área de comunicación Wi-Fi   | <b>08</b> Área de comunicación Bluetooth   |

### **📖 NOTA**

No coloque utensilios de cocina en el área de comunicación Wi-Fi o Bluetooth.

# Antes de comenzar

Placa de cocción de 30" completamente táctil



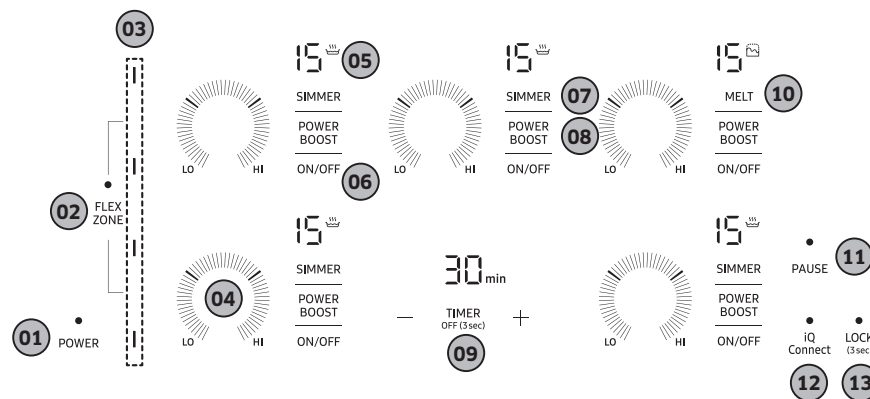
- |   |   |
|---|---|
| <b>01</b> Zona Flex ancha de inducción delantera: 1800 W. Con Más Potencia, 2600 W. | <b>02</b> Zona Flex ancha de inducción trasera: 1800 W. Con Más Potencia, 2600 W. |
| <b>03</b> Central: 11", 3600 W. Con Más Potencia, 4800 W.                           | <b>04</b> Delantero derecho: 6", 1400 W. Con Más Potencia, 2000 W.                |
| <b>05</b> Panel de control  | <b>06</b> Área de comunicación Wi-Fi  |
| <b>07</b> Área de comunicación Bluetooth  |   |

## NOTA

No coloque utensilios de cocina en el área de comunicación Wi-Fi o Bluetooth.

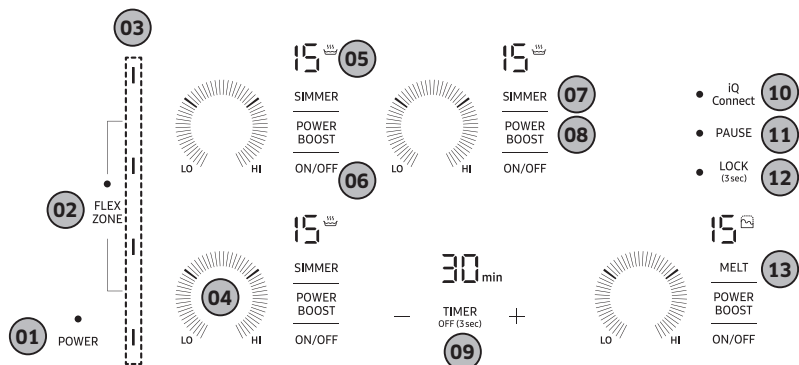
## Panel de control

Placa de cocción de 36"



- |  |  |
|--|--|
| <b>01</b> POWER (ENCENDER/APAGAR)                                    | <b>02</b> Selector de Flex Zone (Zona Flex)      |
| <b>03</b> Indicador de zona Flex                                     | <b>04</b> Selector de regulación de calor        |
| <b>05</b> Indicadores para configuraciones de calor y calor residual | <b>06</b> Selector de zona de cocción            |
| <b>07</b> Selector de Simmer (Hervir a fuego lento) (☪)              | <b>08</b> Selector de Power Boost (Más Potencia) |
| <b>09</b> Timer (Temporizador)                                       | <b>10</b> Selector de Melt (Derretir) (☪)        |
| <b>11</b> Pause (Pausa)  | <b>12</b> iQ Connect (Conexión iQ)               |
| <b>13</b> Lock (Bloqueo)   |  |

## Placa de cocción de 30"



- |   |  |
|---|--|
| <b>01</b> POWER (ENCENDER/APAGAR)                                       | <b>02</b> Selector de Flex Zone (Zona Flex)      |
| <b>03</b> Indicador de zona Flex  | <b>04</b> Selector de regulación de potencia     |
| <b>05</b> Indicadores para configuraciones de potencia y calor residual | <b>06</b> Selector de zona de cocción            |
| <b>07</b> Selector de Simmer (Hervir a fuego lento) (☞)                 | <b>08</b> Selector de Power Boost (Más Potencia) |
| <b>09</b> Timer (Temporizador)  | <b>10</b> iQ Connect (Conexión iQ)               |
| <b>11</b> Pause (Pausa)   | <b>12</b> Lock (Bloqueo)                         |
| <b>13</b> Selector de Melt (Derretir) (☞)                               |  |

## Indicador de calor residual

Cuando se apaga una zona de cocción individual o toda la cubierta, la presencia de calor residual se muestra con una 'H', 'h' (de "hot (caliente)") en la pantalla digital de las zonas de cocción correspondientes. Aún después de que la zona de cocción se haya apagado, el indicador de calor residual se apaga solo después de que la zona de cocción se haya enfriado.

Usted puede utilizar el calor residual para descongelar o mantener caliente la comida.

### NOTE

La 'H' mayúscula indica temperaturas más elevadas que la 'h' minúscula.

### ADVERTENCIA

Siempre que el indicador de calor residual esté iluminado, existe riesgo de quemaduras.

### ADVERTENCIA

Si se interrumpe el suministro de energía, el símbolo 'H', 'h' se apagará y la información sobre el calor residual ya no estará disponible.

Sin embargo, usted aún puede sufrir quemaduras. Esto puede evitarse teniendo cuidado siempre cuando se encuentre cerca de la cubierta.

## Áreas de cocción

- Las áreas de cocción de la cubierta están señaladas por círculos permanentes sobre la superficie de vidrio. Para lograr la máxima eficiencia de cocción, seleccione un tamaño de recipiente adecuado con relación al elemento calentador.
- Los recipientes de cocción no deben extenderse más de ½" a 1" más allá del área de cocción.
- Para obtener más información sobre la selección de los tipos correctos de recipientes de cocción, consulte la sección "Use utensilios de cocina de buena calidad y en buen estado". Consulte la página **26**

## Antes de comenzar

### Limpieza inicial

Limpie la superficie vitrocerámica con un paño húmedo y un limpiador especial para este tipo de cubiertas.

#### ⚠ ADVERTENCIA

No utilice limpiadores cáusticos o abrasivos. La superficie puede dañarse.

### Pantalla digital

- a las regulaciones de calor seleccionadas
- Calor residual (Aún caliente)
- Calor residual
- El Lock (bloqueo) está activado.
- Mensaje . Se tocó una tecla táctil y se mantuvo presionada por más de 8 segundos.
- Mensaje . La cubierta se calienta en exceso debido a una operación incorrecta. (Ejemplo: Se ha encendido un elemento con un utensilio de cocina vacío encima.)
- El utensilio de cocina no es adecuado o es demasiado pequeño o no ha sido colocado en la zona de cocción.
- Mensaje . La alimentación que recibe la cubierta es demasiado alta o baja.

### Cierre de seguridad

- Cuando la cubierta se calienta en exceso debido a una operación incorrecta, se muestra y la cubierta se apaga.
- Si los utensilios de cocina no son adecuados o demasiado pequeños o no se ha colocado ningún utensilio de cocina sobre la zona de cocción, se mostrará . Después de 1 minuto la zona de cocción correspondiente se apagará.

#### Otras razones por las que una zona de cocción se apagará

Todas las zonas de cocción se apagará si los líquidos en ebullición se derraman sobre el panel de control.

El cierre automático también se activará si usted coloca un paño húmedo sobre el panel de control. En cualquiera de estas instancias, deberá encender nuevamente la cubierta utilizando la tecla **POWER (ENCENDER/APAGAR)** principal después de que el líquido o el paño hayan sido retirados.

## Operación

### Encendido del electrodoméstico

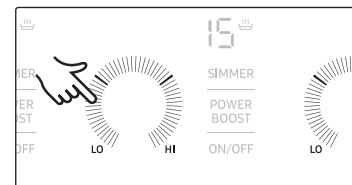
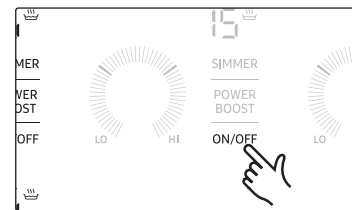


Encienda la cubierta tocando la tecla **POWER (ENCENDER/APAGAR)** durante aproximadamente 1 segundo.

#### 📖 NOTA

Después de haber tocado la tecla **POWER (ENCENDER/APAGAR)** para encender la cubierta, debe seleccionar una zona de cocción o un elemento y un nivel de potencia dentro de aproximadamente 20 segundos. De lo contrario, la cubierta se apagará por razones de seguridad.

### Selección de una zona de cocción y un ajuste de potencia



1. Para seleccionar un elemento o una zona de cocción, toque la tecla **ON/OFF (ACTIVAR/DESACTIVAR)** de la zona o elemento.
  - La pantalla digital mostrará .
2. Para establecer o ajustar el nivel de potencia, deslice el dedo hacia la derecha o la izquierda a lo largo de la superficie del control del elemento o de la zona como se muestra en la ilustración.
  - Si no se establece un nivel de potencia luego de seleccionar un elemento, dicho elemento se apagará automáticamente transcurridos 10 segundos.



### Regulaciones recomendadas

Los niveles de potencia en la tabla a continuación son indicativos. Las regulaciones de potencia necesarias para diversos métodos de cocción dependen de muchas variables, incluyendo la calidad del utensilio de cocina que se usa y el tipo y cantidad de alimentos que se cocinan.

REGULACIÓN	NIVELES DE POTENCIA	TIPO DE COCCIÓN
ALTO/MÁS POTENCIA	14-15 Más potencia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hacer hervir agua</li> <li>Iniciar cocción de alimento</li> <li>Sellar rápidamente la carne</li> </ul>
MEDIO ALTO	10-13	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantener un hervor rápido</li> <li>Salteados, fritura en sartén, fritura de inmersión</li> </ul>
MEDIO	7-9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocer salsas y jugos de cocción</li> <li>Cocción al vapor de vegetales</li> </ul>
MEDIO BAJO	4-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantener un hervor lento</li> <li>Mantener el proceso de cocción, escalfado, cocer guisados.</li> </ul>
BAJO	1-3 Derretir, hervir a fuego lento	<ul style="list-style-type: none"> <li>Derretir chocolate o mantequilla</li> <li>Mantener alimentos calientes</li> <li>Cocción a fuego lento</li> </ul>

### Comal (zona Flex)

Precalentar el comal (MEDIO ALTO o ALTO).

Tipo de cocción	Ajuste
Panqueques	MEDIO BAJO
Huevos fritos	MEDIO BAJO
Tostadas francesas	MEDIO
Tocino, salchichas	MEDIO - cocer hasta alcanzar el grado de dorado deseado
Hamburguesas	MEDIO ALTO - cocer hasta alcanzar el grado de cocción deseado

#### NOTA

- Las regulaciones de potencia indicadas en la tabla anterior se suministran solo como pautas para su referencia.
- Deberá ajustar las regulaciones de potencia de acuerdo con los utensilios de cocina y alimentos específicos.

### Apagado del electrodoméstico



Para apagar completamente el electrodoméstico, toque la tecla **POWER (ENCENDER/APAGAR)** durante 1 segundo.

#### NOTA

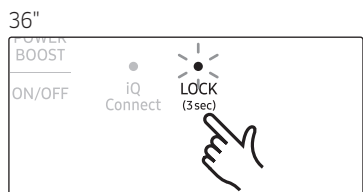
Después de apagar una única zona de cocción o toda la superficie de cocción, se indicará la existencia de calor residual en las pantallas digitales de las zonas de cocción correspondientes mediante una **H** o **h** (de "hot (caliente)").

# Operación

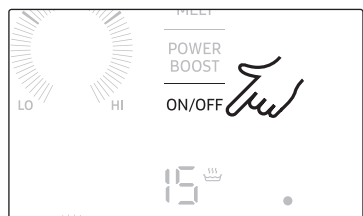
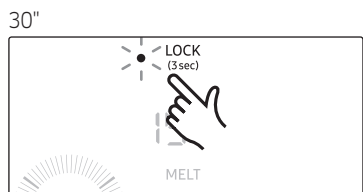
## Uso del bloqueo

Puede utilizar el bloqueo a fin de evitar que enciendan de manera no intencional una zona de cocción o activen la superficie de cocción. Además, el panel de control, con excepción de la tecla **POWER (ENCENDER/APAGAR)**, puede bloquearse para evitar que se cambie la configuración de manera no intencional, por ejemplo, al limpiar el panel con un paño.

### Switching the lock On/Off



1. Toque la tecla **Lock (Bloqueo)** durante aproximadamente 3 segundos. Se oirá una señal acústica a modo de confirmación.

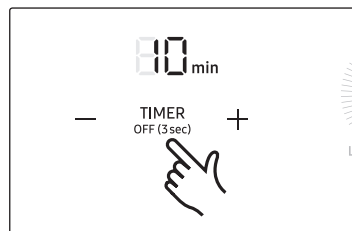


2. Toque cualquier tecla de control. aparecerá en las pantallas, indicando que el bloqueo ha sido activado.
3. Para desactivar el bloqueo, toque la tecla **Lock (Bloqueo)** nuevamente durante 3 segundos. Se oirá una señal acústica a modo de confirmación.

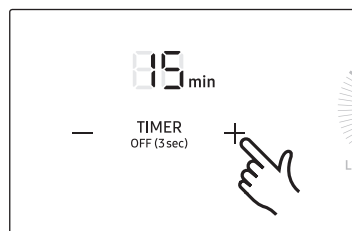
#### **NOTA**

- Si activa el seguro para niños cuando la cubierta está operando, toque el botón **POWER (ENCENDER/APAGAR)** para apagar la cubierta por razones de seguridad.
- Si el seguro para niños se activa cuando la cubierta no está operando, todos los botones se desactivarán, incluido el botón **POWER (ENCENDER/APAGAR)**.

## Temporizador



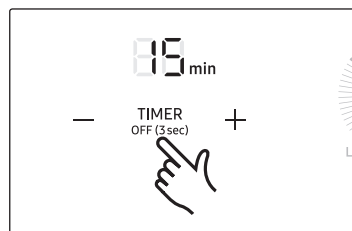
1. Presione la tecla **Timer (Temporizador)**. Aparecerá el número 10 arriba de la pantalla del temporizador.



2. Use los **Selectores para la configuración del temporizador (+ o -)** para configurar la cantidad de tiempo deseada. Luego, vuelva a presionar la tecla **Timer (Temporizador)**.

#### **NOTA**

El temporizador se puede ajustar de 0 a 99.



3. Para cancelar los ajustes del temporizador, mantenga presionada la tecla **Timer (Temporizador)** durante 3 segundos.

#### **NOTA**

- Para cambiar los ajustes más rápido, mantenga presionada cualquiera de las teclas de control **+** o **-** hasta llegar al valor deseado.
- Cuando el temporizador ha consumido el tiempo, suena una señal sonora 4 veces. No obstante, la zona de cocción no se apagará.

## Control de más potencia

La función **Power Boost (Más Potencia) P** agrega potencia a cada zona de cocción (por ejemplo, cuando necesita hacer hervir un gran volumen de agua).

36"

Zonas de cocción	Tiempo máximo de Más potencia
11"	8 min
8"	10 min
6"	10 min
Flex Plus delantera o trasera	10 min
Flex Plus completa	5 min

30"

Zonas de cocción	Tiempo máximo de Más potencia
11"	8 min
6"	10 min
Flex Plus delantera o trasera	10 min
Flex Plus completa	5 min

Cuando termina el tiempo máximo de Más potencia, las zonas de cocción vuelven automáticamente al nivel de potencia 15.

### NOTA

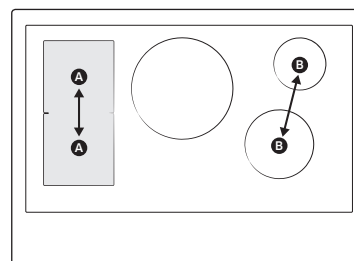
En determinadas circunstancias, la función de **Power Boost (Más potencia) P** puede desactivarse automáticamente para proteger los componentes electrónicos internos de la cubierta.

## Gestión de potencia

Las zonas de cocción tienen una potencia máxima disponible.

Si dicho rango de potencia se excede en una zona de cocción cuando se enciende la función **Power Boost (Más potencia) P**, la Gestión de potencia disminuye automáticamente el ajuste de potencia de la zona de cocción.

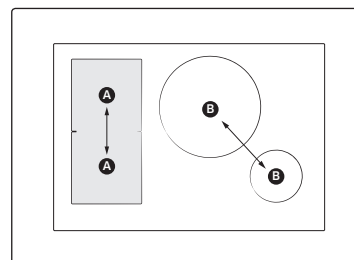
36"



El indicador de la zona de cocción alterna durante unos segundos entre el ajuste de potencia establecido y el máximo ajuste de potencia posible. Luego, el indicador cambia del ajuste de potencia establecido al máximo ajuste de potencia posible.

- A. Zona de cocción emparejada
- B. Zona de cocción emparejada

30"



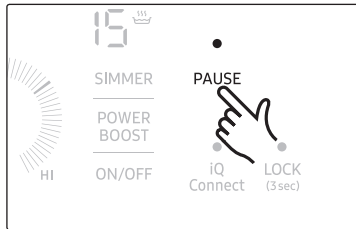
El indicador de la zona de cocción alterna durante unos segundos entre el ajuste de potencia establecido y el máximo ajuste de potencia posible. Luego, el indicador cambia del ajuste de potencia establecido al máximo ajuste de potencia posible.

- A. Zona de cocción emparejada
- B. Zona de cocción emparejada

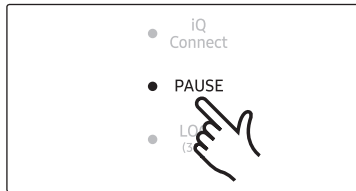
# Operación

## Pausa

36"



30"



La función **Pause (Pausa)** cambia simultáneamente al ajuste de potencia bajo todas las zonas de cocción que están encendidas. Esta función puede utilizarse para interrumpir brevemente el proceso de cocción y luego reanudar, por ejemplo para atender una llamada telefónica.

Cuando la función **Pause (Pausa)** está activada, se desactivan todas las teclas táctiles excepto **Pause (Pausa)**, **Lock (Bloqueo)**, **ON/OFF (ACTIVAR/DESACTIVAR)** y **POWER (ENCENDER/APAGAR)**.

Para reanudar la cocción, toque el botón **Pause (Pausa)**. Las zonas de cocción regresan al ajuste anterior.

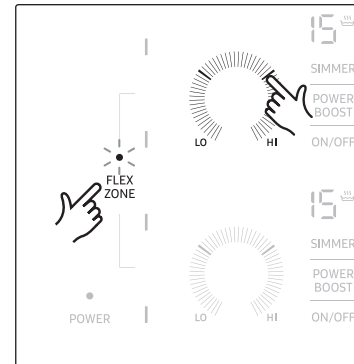
	Panel de control	Visor
Para activar	Toque la tecla <b>Pause (Pausa)</b>	82
Para desactivar	Toque la tecla <b>Pause (Pausa)</b>	Regresa al nivel de potencia anterior

### NOTA

Las funciones del temporizador no se detienen con la función **Pause (Pausa)**.

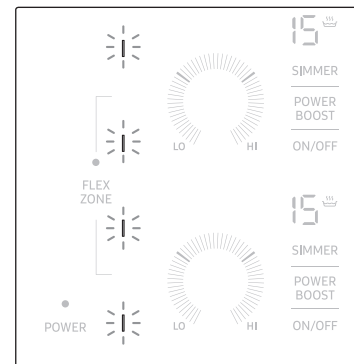
## Zona Flex

Puede utilizar la función de Zona Flex para operar y controlar los dos elementos del lado izquierdo al mismo tiempo, como una única zona de cocción, y, luego, utilizar la zona para utensilios grandes. (Ejemplos: utensilios de cocina ovalados, ollas grandes para espagueti, etc.)



1. Toque el selector **Flex zone (Zona Flex)**. Los dos elementos de la izquierda se sincronizan y ahora trabajarán juntos.
2. Utilice el control de un elemento como se muestra para ajustar el nivel de potencia de los dos elementos izquierdos. Las pantallas de ajuste de potencia de los dos elementos izquierdos (delantero y trasero) cambian juntas.
3. Para desactivar la función de la zona Flex, toque el selector **Flex zone (Zona Flex)**.

## Indicador de zona Flex

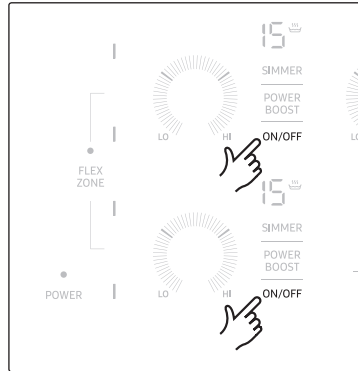


El indicador de la zona Flex usa el detector de recipientes para mostrar la zona activa cuando se activa la función Zona Flex.

### NOTA

Si se coloca una olla o sartén inapropiada en la zona de cocción, el indicador parpadea. Si no se retira la olla o sartén, la zona de cocción se apaga.

Cualquiera de los elementos de la zona Flex puede no funcionar correctamente con una olla o sartén pequeña si se inclina aunque sea ligeramente hacia uno de los elementos.



**NOTA**

Para apagar los elementos sincronizados, toque la tecla **ON/OFF (ACTIVAR/DESACTIVAR)** de cualquiera de los dos.

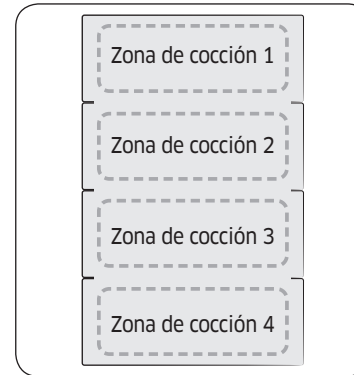
Los dos elementos sincronizados se apagan simultáneamente.

**Tamaño de los recipientes**

Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base del utensilio de cocina hasta un determinado límite. Sin embargo, la parte magnética de la base del utensilio de cocina debe tener un diámetro mínimo dependiendo del tamaño de la zona de cocción.

Zonas de cocción	Diámetro mínimo de la base del utensilio de cocina
Zona Flex Plus delantera o trasera	5.5 pulg. (140 mm)
Zona Flex Plus	Cacerola oval para pescados 9.4 pulg. (240 mm) (dimensión costado largo)

**Zona Flex Plus**



La zona Flex es el área de cocción más grande ubicada a la izquierda de la placa de cocción (ver figura a continuación) que se ha diseñado especialmente para acomodar al mismo tiempo varias cacerolas y sartenes de distintas formas y tamaños. La zona Flex cuenta con cuatro áreas operadas por inductores individuales, lo que le permite cocinar independientemente de dónde esté colocado el utensilio de cocina en una zona de cocción.

Con la zona Flex Plus podrá usar una combinación de diferentes zonas de cocción para ampliar el área de cocción. Consulte la siguiente tabla para conocer el sensor que debe tocar para activar las distintas combinaciones.

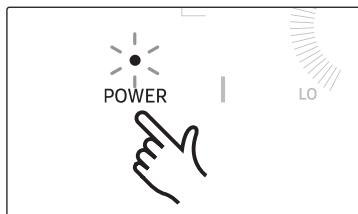
Zona de cocción	Queimador 1	Queimador 2	Queimador 3	Queimador 4
1	☐	☐		
2	☐		☐	
3	☐	☐		☐
4	☐			☐

**NOTA**

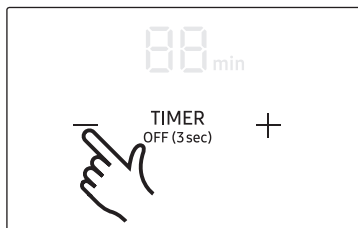
- Si utiliza únicamente una zona de cocción, el diámetro de la base del utensilio de cocina debe ser inferior a 14 cm.
- La placa de cocción puede demorar 5-10 segundos en reconocer la posición del utensilio de cocina.
- Pueden producirse algunos ruidos cuando la placa de cocción reconoce el utensilio de cocina.
- No separe el utensilio de cocina durante la cocción. Por motivos de seguridad, la placa de cocción se detiene automáticamente si se ha retirado el utensilio de cocina durante más de 5 segundos.

# Operación

## Activar o desactivar las señales sonoras



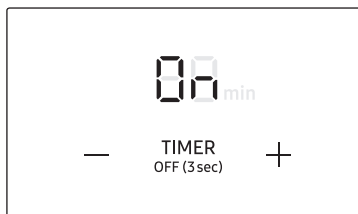
1. Toque la tecla **POWER (ENCENDER/APAGAR)** durante aproximadamente 1 segundo.



2. Toque la tecla **+** durante 3 segundos dentro de los 10 segundos tras haber presionado la tecla **POWER (ENCENDER/APAGAR)**.



3. El sonido se desactivará y **OFF** aparecerá en la pantalla del temporizador.



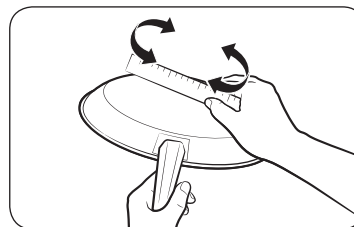
4. Para cambiar el ajuste del sonido, repita los pasos 1 y 2. El sonido se activará y **ON** aparecerá en la pantalla del temporizador.

### **NOTA**

Para cambiar el ajuste de Activación/Desactivación del sonido, debe ejecutar la función Activar/Desactivar señales sonoras dentro de los 10 segundos tras haber encendido el electrodoméstico.

## Antes de usar la cubierta

### Use utensilios de cocina de buena calidad y en buen estado



Los utensilios de cocina usados en la superficie de la cubierta deben tener bases planas que establezcan buen contacto con toda la superficie de la zona de cocción. Controle que el fondo sea plano haciendo girar una regla sobre la base del recipiente. Asegúrese de seguir todas las recomendaciones para usar los utensilios de cocina.

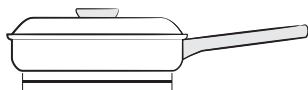
### También recuerde que debe

- Usar utensilios de cocina fabricados del material correcto para cocción por inducción. Consulte "Utensilio de cocina para zonas de cocción por inducción" en la página 27.
- Usar utensilios de cocina de calidad con bases más pesadas para una mejor distribución del calor. Esto permite lograr resultados de cocción más uniformes.
- El tamaño del recipiente debe coincidir con la cantidad de comida que se prepara.
- **No permita que los recipientes hiervan hasta secarse.** Esto puede causar daños permanentes como rotura, fusión o unión que puede afectar la cubierta de cerámica. (Su garantía no cubre este tipo de daño).
- No utilice recipientes sucios con grasa acumulada. Siempre use recipientes que sean fáciles de limpiar después de cocinar.

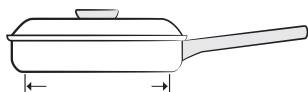
### **PRECAUCIÓN**

- Las zonas de cocción pueden parecer frías mientras están ENCENDIDAS y después de que se APAGARON. La superficie de vidrio puede estar CALIENTE debido al calor residual que se transfiere desde los utensilios de cocina y puede provocar quemaduras.
- **NO TOQUE LOS UTENSILIOS DE COCINA ni RECIPIENTES CALIENTES directamente con las manos.** Siempre use guantes aislantes o protectores para proteger las manos de quemaduras.
- **NO DESLICE utensilios de cocina sobre la superficie de cocción.** Si hace esto puede dañar en forma permanente el aspecto de la cubierta de cerámica.

## CORRECTO



Fondo plano del recipiente y lados rectos.



El tamaño del recipiente cumple o supera el tamaño mínimo recomendado para la zona de cocción. Consulte "Uso del tamaño de utensilio de cocina correcto".

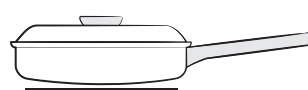


El recipiente apoya totalmente sobre la superficie de la cubierta.

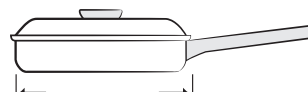


El recipiente está bien equilibrado.

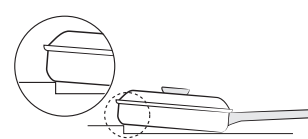
## INCORRECTO



Bases o lados del recipiente curvados o deformados.



El recipiente no cumple el tamaño mínimo necesario para la zona de cocción usada. Consulte "Uso del tamaño de utensilio de cocina correcto".



La base del recipiente apoya sobre el borde de la cubierta o no apoya totalmente sobre la superficie de la cubierta.



Mango demasiado pesado causa inclinación del recipiente.

**NOTA**

CUALQUIER condición incorrecta antes detallada puede ser detectada por los sensores ubicados debajo de la superficie de cubierta de cerámica. Si el utensilio de cocina no cumple una o más de estas condiciones, una o más de las zonas de cocción no calentarán, y los ajustes titilarán en la pantalla de la zona de cocción afectada. Corrija los problemas antes de intentar activar la cubierta.

## Utensilio de cocina para zonas de cocción por inducción

El elemento de inducción solo puede encenderse cuando se coloca un utensilio de cocina con la base magnética en una de las zonas de cocción. Puede utilizar los siguientes utensilios identificados como adecuados.

### Material de los utensilios de cocina

Material de los utensilios de cocina	Adecuado
Acero, Acero esmaltado	Sí
Hierro fundido	Sí
Acero inoxidable	Si está correctamente rotulado por el fabricante
Aluminio, Cobre, Latón	No
Vidrio, Cerámica, Porcelana	No

**NOTA**


- Los utensilios adecuados para la cocción por inducción están rotulados como adecuados por el fabricante.
- Determinados utensilios de cocina pueden hacer ruido cuando se los utiliza en zonas de cocción por inducción. Estos ruidos no indican una operación incorrecta de la cubierta y no afectan el funcionamiento de ninguna manera.

## Operación

### Uso del tamaño de utensilio de cocina correcto

- Las zonas de cocción por inducción requieren que se utilicen ollas y sartenes de un tamaño **mínimo** o superior en cada ubicación. El aro interior de cada zona de cocción es su guía para el tamaño de recipiente **mínimo** correcto. La base del recipiente debe cubrir totalmente el aro interior para que se produzca una cocción adecuada.
- El aro externo más grueso en cada zona de cocción resulta útil para determinar el tamaño de recipiente **máximo**. Después de centrar el utensilio de cocina sobre la cubierta, asegúrese de que no se extienda más de 1/2" más allá de la línea más gruesa de la zona de cocción. El recipiente debe estar en contacto completo con la superficie de vidrio.

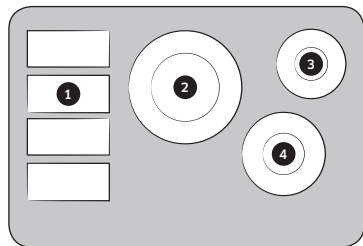
#### NOTA

- Si un recipiente hecho del material correcto está bien centrado en cualquiera de las zonas de cocción activas pero es demasiado pequeño, la pantalla de la zona de cocción afectada titilará y el recipiente no se calentará.
- Si los utensilios de cocina no son adecuados o demasiado pequeños o no se ha colocado ningún utensilio de cocina sobre la zona de cocción, se mostrará . Después de 1 minuto la zona de cocción correspondiente se apagará.

### Tamaño de ollas y sartenes

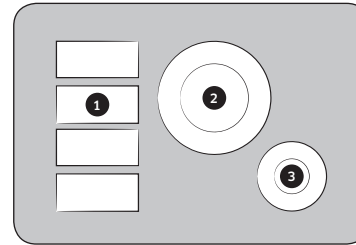
Las zonas de cocción por inducción se adaptan automáticamente al tamaño de la base del utensilio de cocina hasta un determinado límite. Sin embargo, la parte magnética de la base del utensilio de cocina debe tener un diámetro mínimo dependiendo del tamaño de la zona de cocción.

36"



Zona de cocción	Diámetro mínimo de la base del utensilio de cocina
1	Zona Flex Plus delantera o trasera 5.5 pulg. (140 mm) (costado largo 9.4 pulg. (240 mm))
2	6.3 pulg. (160 mm)
3	3.9 pulg. (100 mm)
4	5.5 pulg. (140 mm)

30"



Zona de cocción	Diámetro mínimo de la base del utensilio de cocina
1	Zona Flex Plus delantera o trasera 5.5 pulg. (140 mm) (costado largo 9.4 pulg. (240 mm))
2	6.3 pulg. (160 mm)
3	3.9 pulg. (100 mm)

### Ruidos de funcionamiento

Puede oír los siguientes ruidos de funcionamiento:

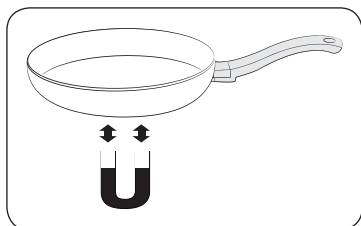
- Craqueos:** Se puede oír un craqueo cuando se utilizan recipientes fabricados con dos o más materiales.
- Silbidos:** Cuando se utilizan los dos quemadores traseros se oye un silbido. Esto se produce por las vibraciones. El silbido puede variar según el peso y el material del recipiente o el alimento que está cocinando. (El ruido se puede reducir utilizando un recipiente más grueso.)
- Zumbidos:** Se puede oír un ligero zumbido cuando se ajusta un elemento en un ajuste de potencia alto. Este sonido lo genera la transmisión de energía y desaparece cuando se apaga la cubierta.
- Chasquidos:** Se está produciendo una conmutación eléctrica.
- Siseos, Zumbidos:** Se puede oír un ruido de ventilador durante el funcionamiento de la cubierta. Se puede seguir oyendo incluso después de apagar la cubierta. Esto es normal. El ventilador funciona para hacer descender la temperatura en el interior de la cubierta. Deja de oírse automáticamente después de poco tiempo.

Estos ruidos son normales y no indican ningún defecto.



## Usar utensilios de cocina adecuados para inducción

### Prueba de adecuación

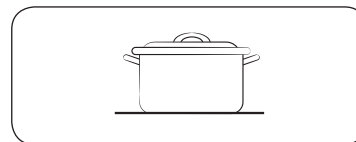


Los utensilios de cocina son adecuados para cocción por inducción si un imán se adhiere a la parte inferior del utensilio de cocina y está rotulado como adecuado por el fabricante.

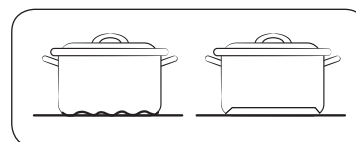
### Los mejores recipientes producen los mejores resultados

- Puede reconocer buenos recipientes por sus bases. La base debe ser lo más gruesa y plana posible.
- Al comprar recipientes nuevos, preste especial atención al diámetro de la base. Los fabricantes a menudo indican solo el diámetro del borde superior.
- No use recipientes que tienen bases dañadas con bordes rugosos o rebabas. Si desliza un recipiente con la base dañada sobre la superficie cerámica, puede dejarla rayada permanentemente.
- Al enfriarse, las bases de los recipientes, por lo general, se doblan ligeramente hacia adentro (cóncavo). Nunca se deben doblar hacia afuera (convexo).
- Si desea usar un tipo especial de recipiente, por ejemplo, una olla a presión, una olla para hervir a fuego lento o un wok, siga las instrucciones del fabricante.

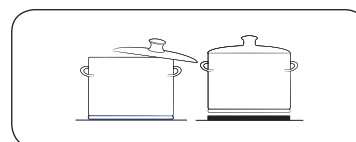
### Sugerencias para ahorrar energía



¡Correcto!



¡Incorrecto!



¡Incorrecto!

Puede ahorrar valiosa energía respetando los siguientes puntos:


- Siempre ubique las ollas y sartenes antes de encender la zona de cocción.
- Las zonas de cocción y las bases de recipientes sucias aumentan el consumo de potencia.
- Cuando sea posible, coloque las tapas firmemente sobre las ollas y sartenes de modo que las cubran totalmente.
- Apague las zonas de cocción antes del final del tiempo de cocción y use el calor residual para mantener los alimentos calientes.

### Detección de temperatura

Si por algún motivo las temperaturas en alguna de las zonas de cocción exceden el nivel de seguridad, entonces la zona de cocción se reducirá automáticamente a un nivel de potencia más bajo.

Cuando haya terminado de usar la cubierta, el ventilador de enfriamiento seguirá funcionando hasta que el sistema electrónico de la misma se haya enfriado. El ventilador de enfriamiento se enciende o apaga dependiendo de la temperatura de los sistemas electrónicos.

#### 📄 NOTA

Cuando la cubierta de inducción se calienta en exceso debido a una operación anormal, se muestra  y la cubierta de inducción se apaga.

# Operación

## Protección de la superficie de cocción

### Limpieza

- Limpie la cubierta antes de utilizarla por primera vez.
- Limpie la cubierta diariamente o después de cada uso. Esto mantendrá la buena apariencia de la cubierta y puede evitar daños.
- Si durante la cocción ocurre un derrame, límpiela inmediatamente mientras esté caliente para evitar tener que hacer un duro trabajo de limpieza más adelante. Con extremo cuidado, limpie el derrame con una toalla limpia y seca.
- No permita que los derrames permanezcan mucho tiempo en el área de cocción o las terminaciones de la cubierta.
- **No** utilice polvos limpiadores abrasivos, paños abrasivos ni esponjas metálicas, porque producirán rayaduras en la cubierta.
- **No** utilice cloro, amoníaco ni otros productos limpiadores no específicamente recomendados para ser usados en superficies vitrocerámicas.

### Cómo evitar marcas y rayaduras

- No utilice recipientes de cocción de vidrio. Pueden causar rayaduras en la cubierta.
- **No** coloque un trébedes o un aro para wok entre la cubierta y la olla o el wok. Estos elementos pueden marcar o rayar la cubierta.
- Asegúrese de que la cubierta y el fondo del recipiente se encuentren limpios.
- **No** deslice recipientes metálicos sobre la cubierta.

### Prevención de manchas

- **No** utilice paños ni esponjas sucias para limpiar la superficie de la cubierta. Quedará una película que podría causar manchas sobre la superficie de la cubierta cuando se caliente el área.
- La cocción continuada sobre una superficie sucia puede causar manchas permanentes.

### Prevención de otros daños

- No permita que plásticos, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar se derritan sobre la cubierta. Si esto ocurriese, límpiela inmediatamente.
- No permita que un recipiente quede seco por hervor prolongado, ya que esto dañará la cubierta y el recipiente.
- **No** utilice la cubierta como mesada ni como tabla para cortar.
- **No** cocine alimentos directamente sobre la cubierta. Use siempre los recipientes de cocción adecuados.

## Uso de la función de conexión iQ

La cubierta lleva un módulo Wi-Fi incorporado que se puede utilizar para sincronizarla con la aplicación SmartThings. En la aplicación del teléfono inteligente, podrá:

- supervisar el estado operativo y la configuración del nivel de potencia de los elementos de la cubierta.
- verificar y cambiar los ajustes del temporizador.

Las funciones disponibles desde la aplicación SmartThings pueden no funcionar adecuadamente si las condiciones de comunicación son deficientes o el producto está instalado en un lugar con una señal Wi-Fi débil.

### Cómo conectar la cubierta

Para utilizar las funciones remotas de la cubierta Dacor, antes debe vincularla a la aplicación SmartThings.

1. Descargue y abra la aplicación SmartThings en su dispositivo inteligente.
2. Presione la tecla **POWER (ENCENDER/APAGAR)** para encender la cubierta.
3. Siga las instrucciones de la aplicación en pantalla y, luego, toque y mantenga presionada la tecla **IQ connect (conexión iQ)** durante 3 segundos.
4. Mientras se establece la conexión, el indicador LED por encima de la tecla **IQ connect (conexión iQ)** parpadea. Una vez finalizado el proceso, el indicador permanece encendido sin parpadear. Ahora la cubierta está conectada correctamente.
5. Si el indicador LED de IQ connect no se enciende, siga la instrucción en la aplicación para volver a conectarse.

### NOTA

Asegúrese de configurar la función IQ connect (conexión iQ) únicamente cuando no haya ninguna operación de la placa de cocción en proceso.

### Activar/Desactivar Wi-Fi

- Toque la tecla **IQ connect (conexión iQ)** para encender o apagar la conexión Wi-Fi.

## Mantenimiento de su electrodoméstico

### Uso de la función de control de campana

Este producto cuenta con un dispositivo Bluetooth que se puede utilizar para conectar la cubierta a los modelos con control de campana de Dacor. A través de la conexión Bluetooth, puede utilizar la función de control de campana en la aplicación SmartThings.

	inducción	campana
modelo	DTI36P876BB DTI30P876BB	DHD30M967W* DHD36M987W* DHD48M987W* DHD36M967I* DHD48M967I* DHD36M867W* DHD30M867W*

### Para conectar a un modelo con control de campana

1. Descargue y ejecute la aplicación SmartThings en su teléfono inteligente. Luego, complete el procedimiento de IQ connect (conexión iQ) para conectar la cubierta.
2. Siga las instrucciones de Bluetooth del modelo con control de campana y active la conexión Bluetooth.
3. Mantenga presionados los botones **IQ connect (conexión iQ)** y **Lock (Bloqueo)** simultáneamente para establecer la conexión Bluetooth. Cuando la conexión Bluetooth se ha establecido correctamente,  aparece en la pantalla.
4. Siga las instrucciones del manual de usuario del modelo con control de campana y la guía de la aplicación para utilizar el control de campana.

### NOTA

- Si la conexión de IQ connect no es correcta, no se puede utilizar la aplicación SmartThings para supervisar y controlar la campana.
- Sin una conexión IQ connect con la cubierta, se puede usar una conexión Bluetooth para emparejar la cubierta con la campana y sincronizarlas. Para ello, siga los pasos 2 y 3 anteriores.

### Cuidado y limpieza de la cubierta de vidrio

#### Limpieza en el uso normal diario

Use solo un producto de limpieza para cubiertas vitrocerámicas. Otras cremas podrían resultar menos efectivas.

Seguir estos pasos le permitirá mantener y proteger la superficie de su cubierta de vidrio.

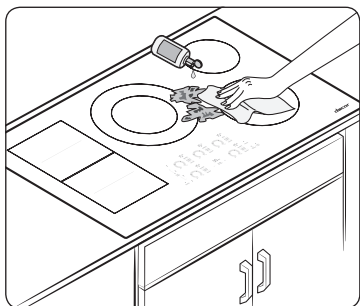
1. Antes de utilizar la cubierta por primera vez, límpiela con un producto de limpieza para cubiertas vitrocerámicas.
  - Esto ayuda a proteger la cubierta y facilita la limpieza.
  - Utilizar diariamente un producto de limpieza para cubiertas vitrocerámicas ayudará a que la cubierta mantenga la apariencia de nueva.
2. Agite bien la crema de limpieza. Aplique unas pocas gotas del producto de limpieza directamente sobre la cubierta.
3. Utilice una toalla de papel o una almohadilla para limpiar cubiertas vitrocerámicas para limpiar toda la superficie de la cubierta.
4. Utilice un paño seco o una toalla de papel para quitar todos los residuos de la limpieza. No es necesario enjuagar.

#### ADVERTENCIA

Se podrían producir **DAÑOS** a la superficie de vidrio si se utilizaran almohadillas o estropajos distintos de los recomendados.

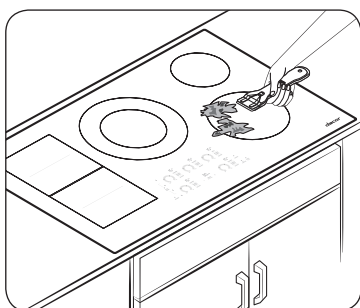
## Mantenimiento de su electrodoméstico

### Cómo quitar los residuos quemados



1. Espere que la cubierta se enfríe.
2. Esparza unas pocas gotas de limpiador para cubiertas vitrocerámicas sobre toda la zona de residuos quemados.
3. Utilice un paño de limpieza para cubiertas vitrocerámicas y frote la zona de los residuos aplicando la presión necesaria.
4. Si queda algún residuo, repita los pasos arriba enumerados según resulte necesario.
5. Para protección adicional, después de haber quitado todo el residuo, lustre toda la superficie aplicando un producto de limpieza para cubiertas vitrocerámicas con una toalla de papel.

### Cómo quitar gruesas capas de residuos quemados y adheridos



1. Espere que la cubierta se enfríe.
2. Utilice una rasqueta de navaja de un solo filo a un ángulo de 45° sobre la superficie de vidrio y raspe la suciedad. Será necesario aplicar presión para poder quitar los residuos.
3. Después de raspar con la rasqueta de navaja, esparza unas pocas gotas de limpiador para cubiertas vitrocerámicas sobre toda la zona de residuos quemados. Utilice el paño de limpieza para quitar los residuos que queden. (No raspe la junta selladora alrededor de los bordes de la cubierta.)
4. Para protección adicional, después de haber quitado todo el residuo, lustre toda la superficie aplicando un producto de limpieza para cubiertas vitrocerámicas con una toalla de papel.

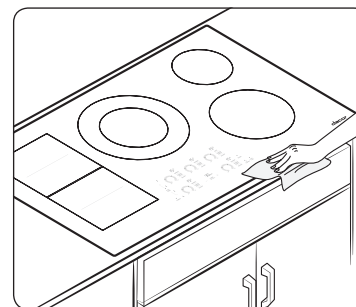
### Cómo quitar marcas de metal y arañazos

1. Tenga cuidado de no deslizar cacerolas y sartenes sobre su cubierta. Esto dejará marcas en la superficie de la cubierta. Puede quitar estas marcas utilizando o un limpiador para cubiertas vitrocerámicas con un paño de limpieza específico para limpiar estas superficies.
2. Si se dejan hirviendo hasta secarse los recipientes de limpieza someramente revestidos con aluminio o cobre, el revestimiento puede dejar manchas de color sobre la cubierta. Estas manchas de color se deben quitar inmediatamente o se pueden volver permanentes.

#### **⚠ ADVERTENCIA**

Controle cuidadosamente los fondos de los recipientes de cocción para asegurarse de que estén libres de rugosidades que puedan rayar la cubierta.

### Limpieza de la junta selladora de la cubierta



Para limpiar la junta selladora a lo largo de los bordes del vidrio, deje un paño mojado reposando contra ella por unos minutos y luego limpie con un producto no abrasivo.

## Resolución de problemas

### Potenciales daños permanentes a la superficie de vidrio

- Los derrames de materiales azucarados (tales como jaleas, caramelo, almibares) o plásticos fundidos pueden causar picaduras en la superficie de la cubierta. Esta situación no está cubierta por la garantía. El derrame debe limpiarse mientras permanezca caliente. Tenga especial cuidado al quitar sustancias calientes. Consulte la sección a continuación.
- Si utiliza una rasqueta, asegúrese de que sea nueva y que su navaja mantenga buen filo. No utilice una navaja sin filo o con mordeduras.

### Limpieza de derrames azucarados y plástico fundido

- Apague todas las unidades de superficie. Quite todos los recipientes de cocción calientes.
- Usando un guante aislante, utilice una rasqueta de navaja de un solo filo para mover la sustancia derramada a una zona de la cubierta que no se encuentre caliente. Quite la sustancia derramada con toallas de papel.
- El remanente del derrame debe dejarse hasta que la superficie de cocción se haya enfriado.
- No vuelva a utilizar las unidades de superficie hasta que todo el residuo haya sido eliminado completamente.

#### **NOTA**

Si ya se han producido picaduras o hendiduras en la superficie de vidrio, la cubierta de vidrio deberá ser reemplazada. En tal caso, será necesario llamar al servicio de reparaciones.

### Resolución de problemas

Dacor hace grandes esfuerzos para asegurar que usted no experimente problemas con su nueva cubierta eléctrica. Si se encuentra con problemas inesperados, como primera medida busque la solución en las siguientes tablas.

Síntoma	Causa posible	Solución
Los quemadores se calientan despacio o no pueden mantener un hervor continuo.	Puede estar usando utensilios de cocina inadecuados.	Coloque los utensilios de cocina en el centro de la zona de cocción. Utilice utensilios de cocina con bases ferromagnéticas y un diámetro adecuado para la zona de cocción. Consulte la sección Utensilios de cocina en la página <b>27</b> .
La placa de cocción no se enciende.	Hay un fusible quemado o un disyuntor disparado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
Los quemadores no se encienden.	Hay un fusible quemado o un disyuntor disparado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Los controles de la placa de cocción se han configurado incorrectamente.	Asegúrese de configurar el control correcto para la unidad de superficie respectiva.
La placa de cocción tiene manchas o salpicaduras.	Los derrames se han cocinado sobre la placa de cocción.	Espere hasta que la placa de cocción se enfríe. Utilice una rasqueta de navaja de un solo filo para eliminar las manchas o salpicaduras. Para obtener más información, consulte la sección Limpieza en la página <b>31</b> .
No se detectó el utensilio de cocina.	Se utiliza un utensilio de cocina inapropiado o este no se coloca sobre la zona de cocción.	Coloque los utensilios de cocina en el centro de la zona de cocción. Utilice utensilios de cocina con bases ferromagnéticas y un diámetro adecuado para la zona de cocción. Consulte la sección Utensilios de cocina en la página <b>27</b> .

## Resolución de problemas

Síntoma	Causa posible	Solución
La función de aumento se ha desactivado o no se puede activar.	Ya se ha emparejado una posición de cocción y la placa de cocción está demasiado caliente.	Solo puede activar la función de aumento una vez para un solo quemador. Si una segunda posición de cocción está encendida o ya está en funcionamiento, la función de aumento no estará disponible o se desactivará, y la posición de cocción volverá al nivel de energía 15. La placa de cocción puede estar caliente. Espere hasta que la placa de cocción se enfríe.
La placa de cocción responde de manera inusual o ya no se puede operar correctamente.		Para desconectar el aparato de la fuente de alimentación eléctrica, coloque el interruptor en la posición de apagado durante 15 segundos.
Se oyen ruidos como crujidos o suaves estallidos.	El nivel de energía está establecido entre 1.0 y 3.0. Y hay dos ollas en la zona flexible.	Esto es normal. El nivel de ruido depende de la cantidad y el tamaño de las ollas.
Se oyen pitidos.	Esto ocurre cuando se presionan los botones repetidamente.	El utensilio de cocina está sobre los botones táctiles, y si está caliente puede dañarlos. Separe el utensilio de cocina.
La placa de cocción está manchada o decolorada.	No se limpiaron las manchas o los derrames de comida.	Consulte la sección Limpieza en la página <b>31</b> .
	La placa de cocción está caliente.	El color de la placa de cocción puede aparecer alterado cuando está caliente. Esto es transitorio y la decoloración desaparecerá a medida que la placa de cocción se enfríe.

Síntoma	Causa posible	Solución
La placa de cocción tiene rayaduras o abrasiones.	La placa de cocción no se limpió correctamente.	Las rayaduras no se pueden eliminar. Sin embargo, las rayaduras muy pequeñas se volverán menos visibles con la limpieza. Use una crema para limpiar vitrocerámica. No use sustancias químicas ni productos abrasivos. Estos productos pueden dañar la placa de cocción.
	Se usaron recipientes de cocción con fondos rugosos. Se depositaron partículas gruesas, por ejemplo sal, entre el utensilio de cocina y la placa de cocción.	Para evitar rayaduras, siga las instrucciones de limpieza recomendadas. Asegúrese de que estén limpios los fondos de los utensilios de cocina antes de usarlos. Utilice solo utensilios de cocina de fondos lisos y planos.
	Se ha deslizado algún utensilio de cocina sobre la placa de cocción.	
La placa de cocción tiene decoloraciones metálicas.	Depósitos minerales originados en el agua o los alimentos han manchado la placa de cocción.	Para eliminar las manchas, use una crema de limpieza para placas de cocción vitrocerámicas. Para los mejores resultados y cuidados, limpie la placa de cocción cada semana. Utilice solo utensilios de cocina limpios y secos.

## Garantía y servicio técnico

### Códigos de información

Código mostrado	Causa posible	Solución
C0	El sensor superior está abierto cuando el quemador está funcionando.	Apague la cubierta y enciéndala nuevamente. Si el problema persiste, desconecte el cable de alimentación durante 30 segundos o más y, luego, vuelva a conectarlo. Si el problema no se resuelve, comuníquese con un centro de servicio local de Dacor.
	El sensor superior está cortocircuitado cuando el quemador está funcionando.	
C1	Este código se muestra si la temperatura interna de un quemador es anormalmente alta.	Apague la cubierta y enciéndala nuevamente. Si el problema persiste, desconecte el cable de alimentación durante 30 segundos o más y, luego, vuelva a conectarlo. Si el problema no se resuelve, comuníquese con un centro de servicio local de Dacor.
C2	El sensor IGBT está abierto cuando el quemador está funcionando.	
	El sensor IGBT está cortocircuitado cuando el quemador está funcionando.	
d0	La tecla quedó presionada por más de 8 segundos.	Controle si el teclado está húmedo o si una tecla quedó presionada. Si el problema persiste, reinicie el electrodoméstico con el botón <b>POWER (ENCENDER/APAGAR)</b> . Si el problema persiste, comuníquese con un centro de servicio local de Dacor.
F0	Las comunicaciones entre el PCB principal y secundario fallaron.	Reinicie el electrodoméstico con el botón <b>POWER (ENCENDER/APAGAR)</b> . Si el problema persiste, desconecte la alimentación durante más de 30 segundos. A continuación, reinicie el electrodoméstico. Si el problema persiste, comuníquese con un centro de servicio local de Dacor.
F1	Las comunicaciones entre la red eléctrica y EEPROM fallaron.	
F2	El IC con entrada táctil se comunica de manera anormal.	
UP	El voltaje es demasiado alto o bajo.	Revise la conexión de alimentación y asegúrese de regular el voltaje (208 V a 240 V) antes de encender el electrodoméstico.
A2	Error de bloqueo de motor CC	Ocurre cuando el motor CC no puede funcionar debido a defectos del PCB o del cableado o a alteraciones del aspa del motor.

### Garantía

Revise esta sección para aprender los términos de cobertura o no cobertura de la garantía para este producto. Para dudas/consultas, póngase en contacto con Dacor.

#### Lo que esta garantía cubre—Certificado de garantías: Placas de cocción Dacor

Dentro de los cincuenta estados de EE. UU., Distrito de Columbia y Canadá\*

Garantía por 1 año completo	Esta garantía solo se aplica a los dispositivos Dacor vendidos al comprador que lo utilice por vez primera, a partir de la fecha del comprobante de la compra minorista original o la fecha de cierre para la nueva construcción, el periodo que sea más largo. La garantía es válida para productos comprados nuevos a un distribuidor autorizado de Dacor u otro vendedor autorizado por Dacor. En caso de que su producto Dacor no funcione dentro de un año a partir de la fecha original de compra, debido a un defecto de material o mano de obra, Dacor le ofrecerá una solución sin ningún costo para usted. Todos los daños cosméticos (como rayaduras en acero inoxidable, manchas en pintura o porcelana, etc.) al producto o accesorios incluidos deben reportarse a Dacor en el transcurso de 60 días a partir de la fecha original de compra para poder optar a la cobertura de garantía.
Limitaciones de la garantía	El servicio será prestado por una compañía de servicio designada por Dacor durante el horario de atención habitual. (Los proveedores de servicio son entidades independientes, y no representantes de Dacor.) Este tipo de productos solo cuentan con una garantía de un año sobre las piezas: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Los productos de exhibición hogareños tipo y de exhibición en distribuidores con más de 5 años de antigüedad</li> <li>• Productos vendidos "tal como están"</li> <li>• Productos instalados para uso no residencial (por ejemplo, organizaciones religiosas, estaciones de bomberos, pensiones, spas, etc.).</li> </ul> Todo gasto de entrega, instalación, mano de obra y demás tarifas de servicio son responsabilidad del comprador. La garantía se invalidará si los números de serie y/o las etiquetas del producto se han alterado, desfigurado o suprimido. El propietario debe presentar comprobante de compra o un estado final para nueva construcción cuando se le solicite. Todos los productos Dacor deben encontrarse en lugares accesibles para recibir el servicio.

## Garantía y servicio técnico

Fuera de los cincuenta estados de EE. UU., Distrito de Columbia y Canadá*	
Garantía limitada al primer año	En caso de que su producto Dacor no funcione dentro de un año a partir de la fecha original de compra debido a un defecto de material o mano de obra, Dacor otorgará una pieza nueva, FOB a fábrica**, para reemplazar la pieza defectuosa. Todo gasto de entrega, instalación, mano de obra y demás tarifas de servicio son responsabilidad del comprador.
Lo que esta garantía no cubre	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pequeñas variaciones de color (debidas a diferencias en piezas pintadas, iluminación de la cocina, colocación de la cocina, etc.)</li> <li>• Llamadas de servicio (para enseñar al usuario la utilización y el cuidado adecuado del producto)</li> <li>• Tarifas de viajes a islas y áreas remotas (ferris, peajes, etc.)</li> <li>• Daños resultantes o fortuitos (pérdida de alimentos o medicamentos, tiempo fuera del trabajo, comidas en restaurantes, etc.)</li> <li>• Mal funcionamiento del producto (cuando su uso es comercial, empresarial, para alquiler u otra aplicación distinta al uso residencial)</li> <li>• Falla del producto (debido a una instalación inadecuada del producto)</li> <li>• Reemplazo de fusibles hogareños, cajas de fusibles o recolocación de disyuntores.</li> <li>• Daños al producto (ocasionados por accidente, incendio, inundación, corte de energía, sobretensión u otros casos fortuitos)</li> <li>• Responsabilidad por daño a objetos lindantes (gabinets, pisos, techos y otros objetos/estructuras).</li> <li>• Rotura, decoloración, daño al cristal, superficies metálicas, piezas de plástico, bordes, pintura u otros acabados cosméticos ocasionados por uso/abuso/ cuidado inadecuado/negligencia.</li> <li>• Partes consumibles (por ejemplo, filtros o lámparas).</li> </ul>	

Fuera de la garantía
<p>Comuníquese con nosotros en caso de que experimente un problema de servicio luego del período de vigencia estándar de la garantía. Dacor revisa cada problema e inquietud del cliente para ofrecer la mejor solución posible en base a las circunstancias.</p> <p>LOS RECURSOS PROVISTOS EN LAS ANTERIORES GARANTÍAS EXPRESAS SON LOS ÚNICOS RECURSOS EXIGIBLES; POR LO TANTO, NO SE OFRECE NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA, Y FUERA DE LOS CINCUENTA ESTADOS DE ESTADOS UNIDOS, EL DISTRITO DE COLUMBIA Y CANADÁ, TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUIDAS AUNQUE NO DE MODO TAXATIVO, CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN E IDONEIDAD PARA UN USO O PROPÓSITO EN PARTICULAR, SE LIMITAN A UN AÑO A PARTIR DE LA FECHA ORIGINAL DE COMPRA. EN NINGÚN CASO, DACOR SERÁ RESPONSIBLE DE GASTOS IMPREVISTOS O DAÑOS RESULTANTES. EN CASO DE QUE DACOR SE IMPONGA EN CUALQUIER DEMANDA, DACOR TENDRÁ DERECHO AL REEMBOLSO DE TODOS LOS COSTOS Y GASTOS, INCLUIDOS HONORARIOS DE ABOGADOS, POR PARTE DEL CLIENTE DE DACOR. NO SE OFRECE NINGUNA GARANTÍA, YA SEA EXPRESA O IMPLÍCITA, A NINGÚN COMPRADOR PARA REVENTA.</p> <p>Algunos estados no limitan la duración de las garantías implícitas, o no excluyen/limitan los daños no resultantes; por lo tanto, es posible que las limitaciones y exclusiones anteriores no se apliquen a usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Es posible que también tenga otros derechos dependiendo del estado en que resida.</p>



## Apéndice

---

### Nombre de modelo y número de serie

---

El nombre del modelo y el número de serie aparecen en una etiqueta en la parte inferior de la base de la cubierta.

Para un posterior uso, escriba la información en esta página.

Nombre de modelo \_\_\_\_\_

Número de serie \_\_\_\_\_

## Notas

---

# Notas

---



Visite [www.Dacor.com](http://www.Dacor.com) para activar su garantía en línea.

## INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA

cortar aquí



### IMPORTANTE:

Su garantía no se hará efectiva hasta que no la active en línea o devuelva este formulario a Dacor. Si ha comprado más de un producto Dacor, devuelva todos los formularios en el mismo sobre o active la garantía para cada producto en línea.

Tenga por seguro que bajo ningún concepto Dacor venderá su nombre ni ninguno de los datos que figuran en este formulario con fines de inclusión en listas de correos. Le agradecemos mucho que haya decidido comprar productos Dacor para su hogar y no consideramos que la venta de dicha información sea una forma correcta de expresar nuestra gratitud.

#### Nombre del propietario:

Calle: \_\_\_\_\_  
Apellido (Escriba a máquina o con letra de imprenta)      Nombre      Segundo nombre

Ciudad: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_

Código postal: \_\_\_\_\_

Fecha de compra: \_\_\_\_\_ Email: \_\_\_\_\_

Teléfono: \_\_\_\_\_

Distribuidor: \_\_\_\_\_

Ciudad: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_

Código postal: \_\_\_\_\_

Le agradeceremos sinceramente que dedique unos segundos a rellenar esta sección. Gracias.

1. ¿Cuál fue su primer contacto con los productos Dacor? (Marque solo uno.)

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> A. Televisión Programa culinario         | <input type="checkbox"/> F. Constructor               |
| <input type="checkbox"/> B. Revista                               | <input type="checkbox"/> G. Arquitecto/Diseñador      |
| <input type="checkbox"/> C. Exposición del distribuidor           | <input type="checkbox"/> H. Otro propietario de Dacor |
| <input type="checkbox"/> D. Exposición de distribuidor de cocinas | <input type="checkbox"/> I. Casa modelo               |
| <input type="checkbox"/> E. Exposición del hogar                  | <input type="checkbox"/> J. Otro _____                |

2. ¿Dónde adquirió sus electrodomésticos Dacor?

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> A. Distribuidor de electrodomésticos | <input type="checkbox"/> D. Constructor |
| <input type="checkbox"/> B. Distribuidor de cocinas           | <input type="checkbox"/> E. Otro _____  |
| <input type="checkbox"/> C. Distribuidor del constructor      |   |

cortar aquí

3. ¿Con qué objeto compró el producto?

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> A. Solo para <b>reemplazo</b> | <input type="checkbox"/> C. Nueva casa |
| <input type="checkbox"/> B. Parte de una remodelación  | <input type="checkbox"/> D. Otro _____ |

4. ¿Cuáles son sus ingresos familiares?

- |   |   |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> A. Menos de \$75,000     | <input type="checkbox"/> D. \$150,000 - \$200,000 |
| <input type="checkbox"/> B. \$75,000 - \$100,000  | <input type="checkbox"/> E. \$200,000 - \$250,000 |
| <input type="checkbox"/> C. \$100,000 - \$150,000 | <input type="checkbox"/> F. Más de \$250,000      |

5. ¿Qué marcas de electrodomésticos tiene en su cocina?

- |                           |                       |
|---------------------------|-----------------------|
| A. Placa de cocción _____ | C. Lavavajillas _____ |
| B. Horno _____            | D. Refrigerador _____ |

6. ¿Compraría o recomendaría otro producto Dacor?

- |                             |                             |
|-----------------------------|-----------------------------|
| <input type="checkbox"/> Sí | <input type="checkbox"/> No |
|-----------------------------|-----------------------------|

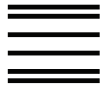
Comentarios: \_\_\_\_\_

Le agradecemos mucho su ayuda. La información provista será extremadamente valiosa para ayudarnos a planificar el futuro y ofrecerle el soporte que merece.

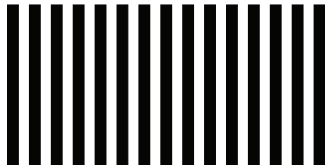
Coloque aquí la etiqueta del número de serie

Sitio web: [www.Dacor.com](http://www.Dacor.com)

Teléfono: 833-35-ELITE (833-353-5483)



NO POSTAGE  
NECESSARY  
IF MAILED  
IN THE  
UNITED STATES



**BUSINESS REPLY MAIL**  
FIRST-CLASS MAIL PERMIT NO. 1600 CITY OF INDUSTRY CA

POSTAGE WILL BE PAID BY ADDRESSEE

**DACOR**  
**ATTN: WARRANTY PROCESSING DEPT**  
**PO BOX 90070**  
**CITY OF INDUSTRY, CA 91715-9907**



fold here



DG68-01296A-00



Dacor • 14425 Clark Avenue, City of Industry, CA 91745  
• Teléfono: 833-35-ELITE (833-353-5483) • Fax: (626) 403-3130 • [www.dacor.com](http://www.dacor.com)

***dacor***<sup>®</sup>

Manuel d'utilisation

# Table de cuisson à induction

DTI36P876BB

DTI30P876BB

## Informations relatives à la réglementation

---

### 1. Avis de la FCC

#### ATTENTION

**MISE EN GARDE DE LA FCC :** Tout changement ou modification sans accord express de la partie responsable de la conformité peut rendre caduque l'autorisation accordée à l'utilisateur d'utiliser l'appareil.

Cet appareil est conforme au paragraphe 15 de la réglementation FCC. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes :

- 1) Cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences néfastes, et
- 2) Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences entraînant un fonctionnement indésirable.

Concernant les produits vendus sur les marchés américain et canadien, seules les chaînes 1 à 11 sont disponibles. Vous ne pouvez sélectionner aucune autre chaîne.

#### **DÉCLARATION DE LA FCC :**

Cet appareil a été testé ; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon le paragraphe 15 de la réglementation FCC. Ces limites sont destinées à assurer une protection suffisante contre les interférences néfastes dans une zone résidentielle.

Cet appareil génère, utilise et peut émettre de l'énergie radioélectrique. S'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, il peut entraîner des interférences néfastes pour les communications radio. Il n'est toutefois pas garanti qu'aucune interférence ne se produise dans le cadre d'une installation en particulier. S'il s'avère que cet appareil produit des interférences avec votre radio ou votre télévision (pour le vérifier, éteignez puis rallumez l'appareil), essayez de les éliminer à l'aide d'une ou de plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientation de l'antenne de réception ou son déplacement
- Augmentation de la distance entre l'appareil et le récepteur
- Connexion de l'appareil à une sortie se trouvant sur un circuit différent de la radio ou de la télévision.
- Demande d'aide au revendeur ou à un technicien radio/TV expérimenté.

#### **DÉCLARATION DE LA FCC RELATIVE À L'EXPOSITION AUX RADIATIONS :**

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la FCC, définies pour un environnement contrôlé. Cet appareil doit être installé et utilisé en laissant une distance d'au moins 8 pouces (20 cm) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil ainsi que son ou ses antennes ne doivent pas être situés au même endroit et être utilisés conjointement avec toute autre antenne ou transmetteur.

## Informations relatives à la réglementation

---

### 2. Avis IC

Le terme « IC » placé avant le numéro de certification pour les radiofréquences signifie seulement que les spécifications techniques d'Industry Canada ont été respectées. Son fonctionnement est soumis aux deux conditions suivantes : (1) cet appareil ne doit pas provoquer d'interférences, et (2) cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences susceptibles d'entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil.

Cet appareil numérique de la classe B est conforme à la norme ICES-003 du Canada.

Concernant les produits vendus sur les marchés américain et canadien, seules les chaînes 1 à 11 sont disponibles. Vous ne pouvez sélectionner aucune autre chaîne.

#### **DÉCLARATION D'IC RELATIVE À L'EXPOSITION AUX RADIATIONS :**

Cet appareil est conforme aux limites d'exposition aux radiations de la norme RSS-102 d'IC, définies pour un environnement contrôlé.

Cet appareil doit être installé et utilisé en laissant une distance d'au moins 8 pouces (20 cm) entre le radiateur et votre corps. Cet appareil ainsi que son ou ses antennes ne doivent pas être situés au même endroit et être utilisés conjointement avec toute autre antenne ou transmetteur.

### Consignes générales de sécurité

Cet appareil a été testé ; il est conforme aux limitations applicables aux appareils numériques de classe B, selon le paragraphe 18 de la réglementation FCC. Ces limites sont destinées à assurer une protection suffisante contre les interférences néfastes dans une zone résidentielle. Cet appareil génère, exploite et peut émettre des ondes radioélectriques. S'il n'est pas installé et utilisé selon les instructions, il peut entraîner des interférences nuisibles aux communications radio.

Il n'est toutefois pas garanti qu'aucune interférence ne se produise dans le cadre d'une installation en particulier. S'il s'avère que cet appareil produit des interférences avec votre radio ou votre télévision (pour le vérifier, éteignez puis rallumez l'appareil), essayez de les éliminer à l'aide d'une ou de plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientation de l'antenne de réception ou son déplacement
- Augmentation de la distance entre l'appareil et le récepteur
- Connexion de l'appareil à une sortie se trouvant sur un circuit différent de la radio ou de la télévision.

# Table des matières

<b>Consignes de sécurité importantes</b>	<b>6</b>
--	----------

<b>Avant de commencer</b>	<b>16</b>
---------------------------	-----------

Cuisson sur une table à induction	16
Emplacement des foyers à induction et des commandes	17
Témoin de chaleur résiduelle	19
Zones de cuisson	19
Premier nettoyage	20
Affichage numérique	20
Dispositif d'arrêt de sécurité	20

<b>Fonctionnement</b>	<b>20</b>
-----------------------	-----------

Mise sous tension de l'appareil	20
Sélectionner une zone de cuisson et un réglage de puissance	20
Mise hors tension de l'appareil	21
Utilisation de la fonction Verrouillage	22
Minuterie	22
Commande pleine puissance	23
Gestion de la puissance	23
Pause	24
Zone flex zone	24
Activation/Désactivation du son	26
Avant d'utiliser la table de cuisson	26
Récipients pour les zones de cuisson à induction	27
Utiliser des récipients de taille adaptée	28
Tailles de récipients et de casseroles	28
Bruits de fonctionnement	28
Utilisation des récipients adaptés à la cuisson à induction	29
Détection de la température	29

Protection de la surface lisse	30
Utilisation de la fonction iQ Connect	30
Utilisation de la fonction de contrôle de la hotte	31

<b>Entretien de votre appareil</b>	<b>31</b>
------------------------------------	-----------

Entretien et nettoyage de la table de cuisson vitrée	31
--	----

<b>Dépannage</b>	<b>33</b>
------------------	-----------

Dépannage	33
Codes d'information	35

<b>Garantie et assistance</b>	<b>35</b>
-------------------------------	-----------

Garantie	35
----------	----

<b>Annexe</b>	<b>37</b>
---------------	-----------

Nom du modèle et numéro de série	37
----------------------------------	----





À nos chers clients :

Merci d'avoir acheté le tout dernier de nos produits Dacor® ! Notre combinaison unique de fonctionnalités, style et performances est à l'origine de notre slogan The Life of the Kitchen™ (La vie de la cuisine), et vous offre un vrai plus pour votre maison.

Pour vous familiariser avec les commandes, les fonctions et tout le potentiel de votre nouvel appareil Dacor, lisez attentivement ce manuel d'utilisation et d'entretien en commençant par le chapitre « **Consignes de sécurité importantes** ».

Tous les appareils Dacor sont conçus et fabriqués avec le plus grand soin et la plus grande fierté, tout en travaillant dans le respect des valeurs de notre société. Si vous rencontrez un problème avec votre produit, veuillez vous reporter d'abord au chapitre « Dépannage » de ce manuel. Elle fournit des suggestions et des solutions qui peuvent être utiles avant d'appeler le service après-vente.

Les retours précieux de nos clients nous permettent d'améliorer en permanence nos produits et services. En conséquence, n'hésitez pas à contacter notre équipe du service après-vente pour obtenir de l'aide en cas de besoin d'assistance technique.

Équipe du service après-vente Dacor  
14425 Clark Avenue  
City of Industry, CA 91745

Téléphone : 833-35-ELITE (833-353-5483), États-Unis et Canada

Télécopie : (626) 403-3130

Heures d'ouverture : Du lundi au vendredi de 5:00 A.M. à 5:00 P.M. (heure normale du Pacifique)

Site Internet : [www.Dacor.com](http://www.Dacor.com)

Merci d'avoir choisi Dacor pour votre maison. Nous sommes une société créée par des familles pour les familles et notre mission est d'être à votre service. Nous espérons que votre nouveau produit Dacor vous offrira un niveau de performances et de satisfaction optimal pendant de longues années.

Cordialement,

*The Dacor Customer Service Team*

## Consignes de sécurité importantes

Lisez et suivez toutes les consignes avant d'utiliser votre table de cuisson afin d'éviter tout risque d'incendie, d'électrocution, de blessure ou de dommage lors de son utilisation. Le présent guide ne couvre pas toutes les situations susceptibles de se produire. Contactez toujours votre réparateur ou le fabricant en cas de fonctionnement anormal de l'appareil.

### CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR SUR LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation de la table de cuisson.

### Symboles de sécurité importants et précautions

Signification des icônes et des symboles utilisés dans ce manuel :

#### **AVERTISSEMENT**

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner **des blessures graves, voire mortelles**.









#### **ATTENTION**

Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner **des blessures légères ou des dégâts matériels**.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

#### **ATTENTION**

Afin de réduire les risques d'incendie, d'explosion, d'électrocution ou de blessures lors de l'utilisation de votre table de cuisson, vous devez respecter ces règles de sécurité de base.

-  NE PAS tenter.
-  NE PAS démonter.
-  NE PAS toucher.
-  Suivez scrupuleusement les consignes.
-  Débranchez la fiche d'alimentation de la prise murale.
-  Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
-  Contactez un centre de maintenance Dacor.
-  Remarque

Les symboles d'avertissement sont là pour minimiser les risques de blessure ;  
veillez à bien les respecter.

Après lecture de cette rubrique, conservez le manuel dans un endroit sûr afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## CALIFORNIA PROPOSITION 65 AVERTISSEMENT



### AVERTISSEMENT



Cancer et Troubles de l'appareil reproducteur - [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

## POUR VOTRE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, respectez les consignes de sécurité de base suivantes :

### ATTENTION

- Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel d'utilisation).
- Les surfaces potentiellement chaudes comprennent la table de cuisson, les zones faisant face à la table de cuisson et les zones situées à proximité de la table de cuisson.
-  Entretien par l'utilisateur - Ne réparez ni ne remplacez jamais les pièces de l'appareil vous-même, sauf si le présent manuel vous y autorise. Toute autre réparation devra être effectuée par un technicien qualifié.
-  Éteignez toujours l'appareil avant de procéder à une réparation, en retirant le fusible ou en coupant le disjoncteur.

-  • **Ne rangez pas d'objets susceptibles d'éveiller l'intérêt des enfants dans les placards situés au-dessus de la table de cuisson.** (risque de chute et de blessures graves).
- **Ne laissez pas les enfants seuls.** Ne laissez jamais un enfant sans surveillance dans la pièce où est installé l'appareil. Ne les autorisez jamais à monter sur une quelconque partie de l'appareil.
- **N'utilisez jamais l'appareil pour chauffer une pièce.**
- **N'utilisez pas d'eau pour éteindre les flammes de friture.** Éteignez la table de cuisson pour éviter leur propagation. Étouffez le feu ou les flammes ou en utilisant un extincteur à poudre, à mousse ou à dioxyde de carbone.
-  • **Stockage à l'intérieur ou sur le dessus de l'appareil.** N'entreposez aucun produit inflammable à proximité des foyers. Retirez tous les éléments d'emballage de l'appareil avant de l'utiliser. Maintenez tout objet en plastique, vêtement et papier à distance des pièces susceptibles d'être chaudes.
- **Portez les vêtements appropriés.** Ne portez jamais de vêtements amples lorsque vous utilisez cet appareil.
- **Utilisez uniquement des maniques sèches.** L'utilisation de maniques humides ou mouillées sur les surfaces chaudes peut entraîner des brûlures en raison de la vapeur qui se dégage à ce moment-là. Les maniques ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants. N'utilisez pas de serviette ou tout autre torchon volumineux.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

- ★ • Apprenez aux enfants à ne pas jouer avec les commandes ou les autres éléments de la table de cuisson.
- ⚡ • Assurez-vous que votre appareil est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- ☒ • Évitez de rayer ou de heurter la table de cuisson. Le verre pourrait se briser. Ne cuisinez pas sur une table de cuisson dont le verre est brisé. Vous risquez une électrocution, un incendie ou des coupures.
- ★ • Pour votre sécurité, n'utilisez pas de nettoyeurs haute pression, eau ou vapeur, sur aucune partie de la table de cuisson.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter de créer un danger.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Ne vous appuyez pas sur la table de cuisson car vous risqueriez de tourner les boutons de commande par inadvertance.

## TABLES DE CUISSON

- ☒ • **Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'un brûleur fonctionne à puissance élevée.**  
En cas de débordement, les particules grasses provenant des aliments risquent de s'enflammer.
- Couches protectrices - N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir le fond des bacs de récupération ou la sole du four, sauf si les instructions le suggèrent. Une installation inappropriée de ces couches protectrices est susceptible de provoquer une décharge électrique ou un incendie.
- **Ne soulevez pas la table de cuisson.** Vous risqueriez de l'endommager et de provoquer des dysfonctionnements.
- N'utilisez jamais la table de cuisson vitrée comme planche à découper.
- ★ • **Soyez prudent lorsque vous touchez la table de cuisson.**  
La surface vitrée restera chaude quelques minutes même après l'arrêt de la cuisson.
- **Utilisez des plats de taille appropriée.** La cuisinière est dotée de foyers de différentes tailles. Utilisez des casseroles et des poêles à fond plat, suffisamment larges pour recouvrir toute la surface de chauffe. L'utilisation d'ustensiles de taille trop petite exposerait une partie de l'élément chauffant à un risque de contact et d'inflammation (ex. : tissu). Des casseroles et des poêles de taille adéquate augmenteront en outre l'efficacité de la cuisson.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

- ★ • **Le manche des ustensiles doit être dirigé vers l'intérieur et non au-dessus des foyers adjacents** - Afin de réduire tout risque de brûlure, d'inflammation ou de projections dû à un contact accidentel avec les ustensiles, dirigez leur manche vers l'intérieur et non au-dessus des foyers adjacents.
- **Ustensiles en faïence.** Afin d'éviter tout risque de fêlure lié aux brusques changements de températures, utilisez uniquement des ustensiles en verre, en vitrocéramique, en céramique, en terre cuite ou en faïence.
- Éteignez toujours le foyer avant de retirer la casserole.
- Surveillez les aliments frits à température élevée ou moyenne.
- ◻ • Pour éviter le débordement d'huile et un incendie, employez une quantité minimale d'huile dans une poêle peu profonde et évitez de faire cuire les aliments surgelés avec des quantités excessives de glace.
- **Ne faites jamais fonctionner la table de cuisson sans récipient.** Les boutons de commande deviendraient brûlants.
- ★ • Ne déplacez pas le récipient et le bol dans une position horizontale sur la table de cuisson.

- ★ • **Posez les ustensiles de cuisine sur la table de cuisson avec précaution, surtout lorsque celle-ci fonctionne.** Vous risqueriez entre autre de vous brûler.
- **Nettoyage.** Suivez les consignes et avertissements figurant sur les étiquettes des produits nettoyants.
- Assurez-vous que vous savez quel bouton de commande correspond à chaque foyer. Assurez-vous d'avoir allumé le bon foyer.
- Si vous préparez des aliments qui s'enflamment sous la hotte, activez la ventilation.
- **Ne stockez pas d'objets lourds au-dessus de la table de cuisson qui pourraient tomber et l'endommager.**
- **N'utilisez pas de caches décoratifs sur les éléments de la table** - Si un élément est allumé accidentellement, le couvercle décoratif peut devenir chaud ou fondre. Des brûlures peuvent se produire si les caches chauds sont manipulés. La table de cuisson peut également être endommagée.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

### SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE

Utilisez un cordon flexible installé en usine uniquement pour raccorder l'appareil à l'alimentation ; n'utilisez pas de kit de cordons d'alimentation.

- ★ • L'entretien de cette table de cuisson doit impérativement être effectué par une main d'œuvre qualifiée.  
Des réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent causer des blessures corporelles ou des dégâts matériels graves. Si votre cuisinière nécessite des réparations, contactez un service d'assistance technique agréé Dacor. Le non respect de ces instructions peut provoquer des dommages et entraîner l'annulation de la garantie.
- Les appareils encastrés ne doivent être mis en marche qu'après avoir été installés dans un meuble ou un lieu de travail conforme aux normes en vigueur. Cela garantit une installation des appareils conforme aux normes de sécurité appropriées.
- En cas de dysfonctionnement ou de détérioration (cassure, fêlure) de l'appareil :
  - éteignez toutes les zones de cuisson
  - débranchez la table de cuisson de la prise murale CA
  - contactez le centre de dépannage Dacor le plus proche.

### ⚠ AVERTISSEMENT

Si la surface est fendue, éteignez et débranchez l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution. N'utilisez pas la table de cuisson tant que la surface vitrée n'a pas été remplacée.

### SÉCURITÉ ENFANTS

#### ⚠ AVERTISSEMENT

- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des jeunes enfants ou des personnes invalides non assistés par un adulte responsable.
- Les jeunes enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Les zones de cuisson chauffent lorsque vous cuisinez. Pour éviter aux jeunes enfants d'être brûlés, maintenez-les toujours éloignés de l'appareil lorsque vous cuisinez.

#### ⚠ AVERTISSEMENT

les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four afin d'éviter toute brûlure.

## CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS

## HOTTE D'ASPIRATION

- ★ **Nettoyez fréquemment la hotte d'aspiration.** Ne laissez pas la graisse s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- **Si les aliments situés sur la cuisinière s'enflamment, activez la ventilation.**

## SURFACES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE

- ☐ **NE TOUCHEZ PAS LES FOYERS OU LES ZONES SITUÉES À PROXIMITÉ.**  
Les éléments de la table de cuisson peuvent être chauds même s'ils sont noirs. Les zones situées à proximité de ces éléments peuvent devenir chaudes au point de provoquer des brûlures. Pendant et après le fonctionnement de la cuisinière, ne touchez pas les foyers ou les zones situées à proximité des foyers et évitez que des vêtements ou produits inflammables n'entrent en contact avec ces derniers tant qu'ils n'ont pas entièrement refroidi. Ces zones incluent notamment la table de cuisson et les zones situées face à la table de cuisson.
- **Ne faites rien cuire sur une table de cuisson brisée.** Si la table de cuisson est cassée, vous risquez de vous électrocuter en la nettoyant ou en cuisinant dessus. Si votre table de cuisson est cassée, prenez immédiatement contact avec un centre de maintenance Dacor agréé.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

- ★ **Nettoyez la table de cuisson avec précaution.** Si vous utilisez une éponge ou un chiffon humide pour essuyer les salissures sur une table de cuisson chaude, veillez à ne pas vous brûler avec la vapeur. Certains nettoyants peuvent former des fumées toxiques s'ils sont appliqués sur une surface chaude.

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'INSTALLATION

### ⚠ AVERTISSEMENT

- ★ • Cet appareil doit être installé par un technicien qualifié ou une société de dépannage.
  - Le non-respect de cette consigne peut provoquer une électrocution, un incendie, une explosion, un dysfonctionnement de la table de cuisson ou des blessures.
- Déballez la table de cuisson, retirez tous les matériaux d'emballage et examinez la table de cuisson pour voir si elle est endommagée (chocs par exemple). En cas de dommages, n'utilisez pas la table de cuisson et contactez immédiatement votre revendeur.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise adaptée correctement reliée à la terre. Ne branchez aucun autre appareil électrique sur ce même circuit.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

- ★ • Gardez tous les éléments d'emballage hors de la portée des enfants. Ceux-ci risqueraient de les utiliser pour jouer et se blesser.
- Installez la table de cuisson sur un meuble solide et de niveau, capable de supporter son poids.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des problèmes avec la table de cuisson.
- ⚡ • Cet appareil doit être correctement relié à la terre.
- Ne reliez jamais cet appareil à une conduite de gaz, à un tuyau d'eau en plastique ou à une ligne téléphonique.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, d'explosion ou de défaillance de l'appareil.
- Ne coupez ni ne retirez JAMAIS la broche de mise à la terre de la fiche du cordon d'alimentation.
- Assurez-vous que l'ampérage de la prise sur laquelle est branchée la table de cuisson est adapté.
- ☒ • N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, gras ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie).
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- N'utilisez jamais un cordon d'alimentation endommagé ou une prise murale mal fixée.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation et ne le pliez pas de façon excessive.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

- ☒ • Ne vrillez et ne serrez pas le cordon d'alimentation.
- N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique ; ne placez pas d'objet lourd sur le cordon d'alimentation ; n'insérez pas le cordon d'alimentation entre des objets.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- ✎ • Si le cordon d'alimentation est endommagé, contactez le centre de dépannage Dacor le plus proche.

## AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS À L'UTILISATION

### ⚠ ATTENTION

- ★ • En cas d'inondation, si votre appareil a été en contact avec l'eau, veuillez contacter le centre de maintenance Dacor le plus proche. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le centre de maintenance Dacor le plus proche.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**



- ★ • En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce. Ne touchez pas le cordon d'alimentation. Ne touchez pas l'appareil.
  - La moindre étincelle risquerait de provoquer une explosion ou un incendie.
- Veillez à ne pas mettre en contact la surface de la table de cuisson avec votre corps lorsque vous cuisinez ou juste après.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures.
- Respectez systématiquement les consignes de sécurité lorsque vous utilisez votre table de cuisson. Ne tentez jamais de réparer vous-même la table de cuisson ; le courant électrique circulant à l'intérieur est très élevé. Si la table de cuisson nécessite des réparations, contactez un centre de maintenance Dacor agréé proche de chez vous.
- Si vous utilisez l'appareil alors qu'il est contaminé par des substances étrangères (ex. : résidus d'aliments), vous risquez de l'endommager.
- ☐ • Ne tentez pas de réparer, démonter ou modifier vous-même l'appareil.
  - Le châssis de l'appareil étant traversé par un courant à haute tension, il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
  - Si le four nécessite des réparations, contactez le centre de maintenance Dacor le plus proche de chez vous.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

- ✎ • Si une substance étrangère telle que de l'eau pénètre dans l'appareil, contactez le centre de maintenance Dacor le plus proche.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- ☐ • Ne manipulez pas le cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.
- N'éteignez pas l'appareil s'il est en cours de fonctionnement.
  - Cela pourrait provoquer une étincelle et entraîner un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Conservez tous les matériaux d'emballage hors de portée des enfants : les matériaux d'emballage présentent un danger pour les enfants.
  - Risque d'asphyxie avec les sacs plastique notamment.
- Ne laissez pas les enfants ou toute personne à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites utiliser cet appareil sans surveillance.
- Tenez les animaux domestiques éloignés de l'appareil, car ils risquent de marcher sur les commandes de l'appareil et provoquer un dysfonctionnement.
- Veillez à ce que les commandes et les zones de cuisson du four soient hors de portée des enfants.
  - Le non-respect de cette consigne peut entraîner un risque d'électrocution, de brûlures ou de blessures.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

- ☐ • N'utilisez et n'entreposez pas d'aérosols ou d'objets inflammables à proximité de la table de cuisson.
  - Les matériaux inflammables et les aérosols peuvent créer un incendie ou une explosion.
- N'insérez pas vos doigts, de substances étrangères ou d'objets métalliques tels que des épingles ou des aiguilles dans l'entrée, la sortie et les orifices de l'appareil. En cas d'insertion de substances étrangères dans l'une de ces ouvertures, contactez votre fournisseur ou le centre de maintenance Dacor le plus proche.
- Cet appareil ne doit jamais être utilisé à d'autres fins que la cuisson.
  - Si vous vous servez de l'appareil pour un autre usage que celui auquel il est destiné, vous risquez de provoquer un incendie.
- Ne faites jamais chauffer des récipients en plastique ou en papier et ne les utilisez pas pour la cuisson.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner un incendie.
- Ne faites pas chauffer d'aliments emballés dans du papier tel que des pages de magazine ou du journal, etc.
  - Cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez pas les aliments pendant ou immédiatement après la cuisson.
  - Utilisez des maniques afin d'éviter toute brûlure.
  - Utilisez des maniques ; les surfaces des poignées et de la table de cuisson peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures après cuisson.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## AVERTISSEMENTS RELATIFS À L'UTILISATION

### ⚠ ATTENTION

- ★ • Si la surface du four est fissurée, n'utilisez pas l'appareil.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner une électrocution.
- Les plats et récipients peuvent devenir extrêmement chauds. Manipulez-les avec précaution.
- Les plats chauds et la vapeur peuvent provoquer des brûlures. Retirez le couvercle des récipients avec précaution en veillant à éloigner ces derniers de votre visage et de vos mains afin d'éviter que le dégagement de vapeur ne vous brûle.
- Retirez les couvercles des petits pots pour bébé avant de les faire chauffer. Lorsque vous réchauffez des aliments pour bébé, remuez-les bien pour répartir la chaleur uniformément. Testez toujours la température des aliments avant de les donner à un bébé. Contrairement à ce qu'il paraît, le récipient en verre ou la surface des aliments peuvent être chauds au point de brûler la bouche du bébé.
- Soyez prudent car les boissons ou aliments peuvent être très chaud(e)s après avoir été réchauffé(e)s.
  - En particulier lorsque vous faites à manger pour un enfant, assurez-vous que les aliments ou la boisson a refroidi suffisamment.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

- ★ • Montrez-vous particulièrement vigilant lorsque vous faites chauffer des liquides (ex. : eau ou autres boissons).
  - Veillez à remuer pendant ou après la cuisson.
  - Évitez d'utiliser des récipients glissants à goulot étroit.
  - Attendez au moins 30 secondes après la cuisson avant de retirer le liquide qui vient d'être chauffé.
  - Le non-respect de cette consigne risque de provoquer un soudain débordement de son contenu et d'entraîner des brûlures.
- ☐ • Ne montez pas sur l'appareil et ne placez pas d'objets (ex. : linge, bougies allumées, cigarettes allumées, plats, produits chimiques, objets métalliques, etc.) dessus.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution, d'incendie, de défaillance de l'appareil ou des blessures.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
  - Cela pourrait entraîner un risque d'électrocution.
- Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface de l'appareil.
  - Ces substances sont non seulement nocives pour la santé, mais elles peuvent également entraîner une électrocution, un incendie ou une défaillance de l'appareil.

- ☐ • Ne mettez pas votre visage ou votre corps à proximité de l'appareil en cours de cuisson.
  - Veillez à ce que les enfants ne s'approchent pas trop près de l'appareil.
  - Le non-respect de cette consigne risque d'entraîner des brûlures pour les enfants.
- Ne rayez pas la surface vitrée de la table de cuisson à l'aide d'un objet tranchant.
  - Cela pourrait endommager, voire briser la vitre.
- Ne posez rien sur l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.
- Ne faites pas surchauffer les aliments.
  - Une surchauffe des aliments risque de provoquer un incendie.

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

**CONSERVEZ PRÉCIEUSEMENT CES INSTRUCTIONS**

## Consignes de sécurité importantes

### AVERTISSEMENTS IMPORTANTS RELATIFS AU NETTOYAGE

#### ⚠ ATTENTION

- ★ • Ne nettoyez pas l'appareil en pulvérisant directement de l'eau dessus.
- N'utilisez pas de benzène, de diluant ou d'alcool pour nettoyer l'appareil.
  - Cela pourrait entraîner une décoloration, une déformation, des dommages sur l'appareil ainsi qu'un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Prenez garde à ne pas vous blesser en nettoyant l'appareil (extérieur ou intérieur).
  - Les arêtes de celui-ci peuvent se révéler très tranchantes.
- Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'un nettoyeur vapeur.
  - Cela pourrait entraîner un phénomène de corrosion.
- Tenez la surface de la table de cuisson propre.  
Les particules d'aliments ou les projections d'huile adhérant à la surface de la table de cuisson peuvent endommager la peinture et réduire l'efficacité de la table de cuisson.

## Avant de commencer

### Cuisson sur une table à induction

#### ⚠ ATTENTION

##### AVANT LA CUISSON

- N'utilisez pas la table de cuisson à induction comme planche à découper.
- Ne placez et ne rangez rien qui soit susceptible de fondre ou de s'enflammer sur la table de cuisson à induction, même si elle n'est pas allumée.
- Allumez la table de cuisson à induction uniquement après avoir placé un récipient sur le foyer.
- Ne stockez pas d'objets lourds au-dessus de la table de cuisson. Ils pourraient tomber et l'endommager.

#### ⚠ ATTENTION

##### PENDANT LA CUISSON

- Ne posez pas d'objets métalliques, tels que couteaux, fourchettes, cuillères ou encore couvercles sur la table de cuisson à induction, car ils chaufferaient à leur tour.
- Après utilisation, éteignez les foyers à induction en utilisant son bouton de commande. Ne vous fiez pas entièrement au détecteur de récipient.
- Veuillez uniquement utiliser cet appareil pour cuire et frire vos aliments dans le cadre d'un usage domestique normal. Il n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou industrielle.
- N'utilisez jamais votre table de cuisson à induction pour chauffer la pièce.
- Soyez vigilant lorsque vous branchez des appareils électriques sur une prise proche de la table de cuisson. Les cordons ne doivent pas entrer en contact avec elle.
- Les huiles ou les graisses surchauffées peuvent facilement s'enflammer. Ne laissez jamais les éléments de cuisson sans surveillance pendant que vos aliments cuisent dans de l'huile ou de la graisse (si vous cuisinez des frites, par exemple).
- Eteignez les zones de cuisson après les avoir utilisées.
- Ne posez jamais d'objets inflammables sur la table de cuisson à induction. Ils risqueraient de prendre feu.

- N'utilisez pas la table de cuisson à induction pour faire chauffer de l'aluminium ou des produits enveloppés dans du papier aluminium ou des aliments surgelés conditionnés dans des récipients en aluminium.
- Il existe un risque de brûlure si l'appareil est utilisé de manière imprudente.
- Veillez à ce que les câbles de vos appareils électriques ne puissent pas toucher d'ustensiles chauds ou la table de cuisson à induction elle-même lorsqu'elle est chaude.
- N'utilisez pas la table de cuisson à induction pour faire sécher des vêtements.
- Ne rangez jamais de matériaux inflammables tels que des aérosols et des détergents dans le tiroir ou les placards situés sous la table de cuisson à induction.
- Les utilisateurs équipés de stimulateurs (ex. : pacemakers) ou d'implants cardiaques actifs doivent maintenir une distance d'au moins 1 pied (30 cm) entre le haut de leur corps et la zone de cuisson lorsque celle-ci est allumée. En cas de doute, vous devez consulter le fabricant de votre appareil ou votre médecin.

#### ⚠ ATTENTION

#### APRÈS LA CUISSON

- Ne touchez pas les foyers à induction avant qu'ils n'aient refroidi.
- La table de cuisson peut rester chaude un certain temps après l'arrêt total de la cuisson. Si vous touchez la table de cuisson avant qu'elle n'ait suffisamment refroidi, vous risquez de vous brûler.
- Nettoyez immédiatement les éclaboussures de la table de cuisson afin d'éviter qu'elles ne s'incrustent et soient difficiles à nettoyer.
- Après avoir activé les foyers de la table de cuisson, le ventilateur intérieur peut se mettre en marche à des fins de refroidissement.
- Le délai d'activation du ventilateur peut varier en fonction de la température du capteur interne. (10 minutes ou 20 minutes)
- Si un placard de rangement est installé directement au-dessus de la table de cuisson, assurez-vous que les éléments qu'il contient sont rarement utilisés et qu'ils ne sont pas sensibles à la chaleur. La chaleur peut s'avérer dangereuse dans le cas de liquides volatils, de nettoyants ou de produits en aérosol.

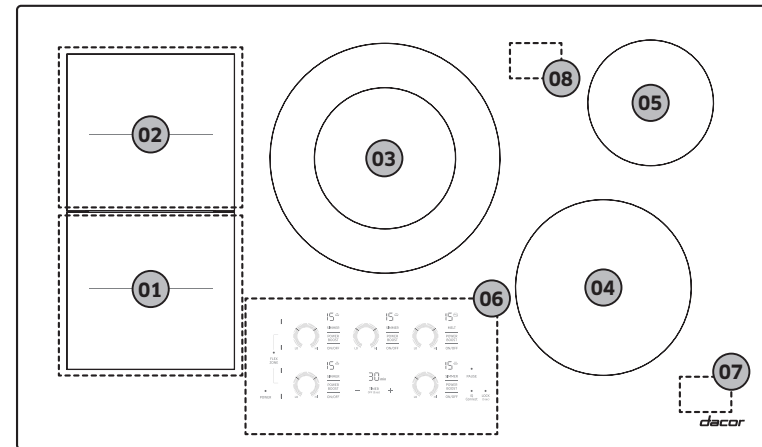
#### ⚠ ATTENTION

Si la table de cuisson est installée au-dessus d'un four, n'utilisez pas la table de cuisson lorsque la fonction Self-Cleaning (Auto-nettoyage) du four est activée.

## Emplacement des foyers à induction et des commandes

### Zones de cuisson

Surface de cuisson de 36"



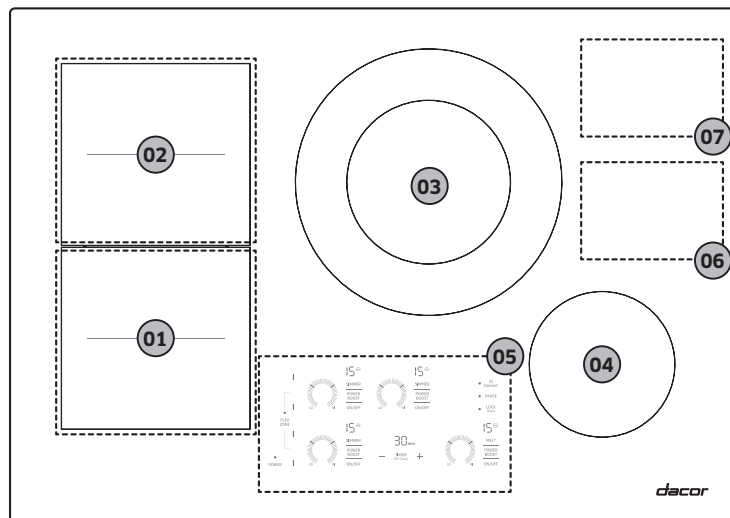
- |  |  |
|--|--|
| <b>01</b> Zone Wide Flex à induction à l'avant :<br>1800 W. Avec Pleine puissance, 2600 W. | <b>02</b> Zone Wide Flex à induction à l'arrière :<br>1800 W. Avec Pleine puissance, 2600 W. |
| <b>03</b> Centre : 11", 3600 W. Avec Pleine puissance, 4800 W.                             | <b>04</b> Avant droit : 8", 2200 W. Avec Pleine puissance, 3200 W.                           |
| <b>05</b> Arrière droit : 6", 1400 W. Avec Pleine puissance, 2000 W.                       | <b>06</b> Tableau de commande  |
| <b>07</b> Zone de communication Wi-Fi  | <b>08</b> Zone de communication Bluetooth  |

#### 📖 REMARQUE

Ne placez aucun ustensile sur la zone de communication Bluetooth ou Wi-Fi.

# Avant de commencer

Surface de cuisson de 30"



Avant de commencer

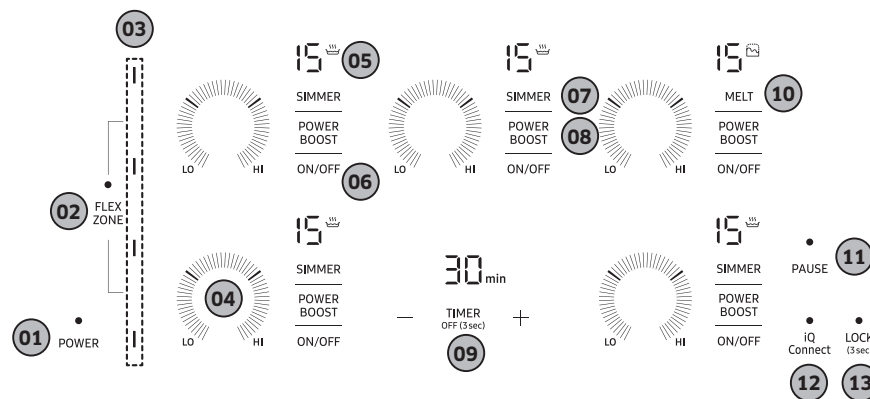
- |   |   |
|---|---|
| <b>01</b> Zone Wide Flex à induction à l'avant : 1800 W. Avec Power Boost (Pleine puissance), 2600 W. | <b>02</b> Zone Wide Flex à induction à l'arrière : 1800 W. Avec Power Boost (Pleine puissance), 2600 W. |
| <b>03</b> Centre : 11", 3600 W. Avec Power Boost (Pleine puissance), 4800 W.                          | <b>04</b> Avant droit : 6", 1400 W. Avec Power Boost (Pleine puissance), 2000 W.                        |
| <b>05</b> Tableau de commande   | <b>06</b> Zone de communication Wi-Fi   |
| <b>07</b> Zone de communication Bluetooth   |   |

## REMARQUE

Ne placez aucun ustensile sur la zone de communication Bluetooth ou Wi-Fi.

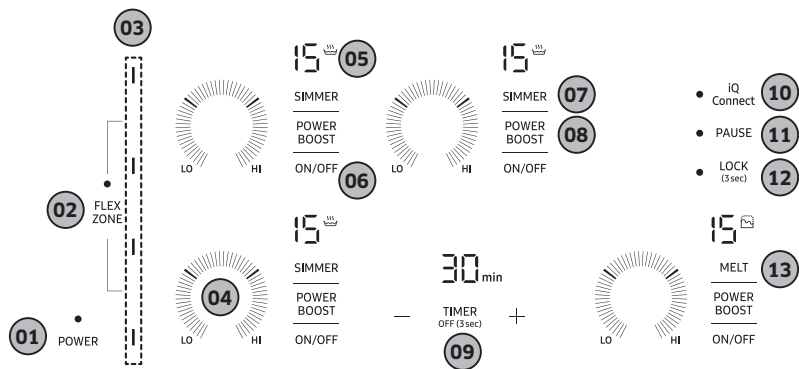
## Tableau de commande

Table de cuisson de 36"



- |  |   |
|--|---|
| <b>01</b> POWER (MARCHE/ARRÊT)   | <b>02</b> Touche de sélection Flex Zone (Zone Flex zone)        |
| <b>03</b> Témoin Zone Flex zone  | <b>04</b> Sélecteur de réglage de la température                |
| <b>05</b> Témoins du réglage de la température et de la chaleur résiduelle | <b>06</b> Touche de sélection de la zone de cuisson             |
| <b>07</b> Touche de sélection Simmer (Faire mijoter) (☪)                   | <b>08</b> Touche de sélection de Power Boost (Pleine puissance) |
| <b>09</b> Timer (Minuterie)  | <b>10</b> Touche de sélection Melt (Faire fondre) (☪)           |
| <b>11</b> Pause  | <b>12</b> iQ Connect (iQ Connect)                               |
| <b>13</b> Lock (Verrouillage)  |   |

Table de cuisson de 30"



- |   |   |
|---|---|
| <p><b>01</b> POWER (MARCHE/ARRÊT)</p> <p><b>03</b> Témoin Zone Flex zone</p> <p><b>05</b> Témoins du réglage de la puissance et de la chaleur résiduelle</p> <p><b>07</b> Touche de sélection Simmer (Faire mijoter) (🔥)</p> <p><b>09</b> Timer (Minuterie)</p> <p><b>11</b> Pause</p> <p><b>13</b> Touche de sélection Melt (Faire fondre) (🔥)</p> | <p><b>02</b> Touche de sélection Flex Zone (Zone Flex zone)</p> <p><b>04</b> Sélecteur de réglage de la puissance</p> <p><b>06</b> Touche de sélection de la zone de cuisson</p> <p><b>08</b> Touche de sélection de Power Boost (Pleine puissance)</p> <p><b>10</b> iQ Connect (IQ Connect)</p> <p><b>12</b> Lock (Verrouillage)</p> |
|---|---|

## Témoin de chaleur résiduelle

Lorsque l'une des zones de cuisson ou toute la table de cuisson est éteinte, la présence de chaleur résiduelle est signalée par un **H**, **h** (pour « hot » (chaud)) sur l'affichage numérique des zones de cuisson en question. Même une fois la zone de cuisson éteinte, le témoin de chaleur résiduelle reste affiché jusqu'à ce que la zone ait complètement refroidi. Vous pouvez utiliser cette chaleur résiduelle pour conserver au chaud ou décongeler des aliments.

### REMARQUE

La lettre « **H** » en majuscule indique des températures plus hautes que la lettre « **h** » en minuscule.

### AVERTISSEMENT

Le risque de brûlure subsiste tant que le témoin de chaleur résiduelle reste allumé.

### AVERTISSEMENT

Si l'appareil est mis hors tension, le symbole **H**, **h** disparaît et les informations relatives à la chaleur résiduelle ne sont plus visibles.

Vous risquez néanmoins toujours de vous brûler. Afin d'éviter tout accident, soyez toujours prudent lorsque vous vous trouvez à proximité de la table de cuisson.

## Zones de cuisson

- Les zones de cuisson de votre table de cuisson sont matérialisées par des cercles permanents sur la table de cuisson vitrée. Pour une cuisson plus efficace, utilisez des récipients de même taille que les foyers.
- Les récipients ne doivent pas dépasser de plus de ½" à 1" la zone de cuisson.**
- Pour obtenir plus d'informations sur la sélection des ustensiles de cuisine appropriés, reportez-vous au chapitre « Utiliser des ustensiles de qualité et en bon état ». Reportez-vous à la page **26**

## Avant de commencer

### Premier nettoyage

Nettoyez la surface en vitrocéramique à l'aide d'un chiffon humide et d'un nettoyeur spécialement conçu pour ce type de surface.

#### ⚠ AVERTISSEMENT

n'utilisez jamais de nettoyeurs corrosifs ou abrasifs. Vous risqueriez d'endommager la surface.

### Affichage numérique

- Réglages de chaleur sélectionnés **15** et **P**
- **H** Chaleur résiduelle (Encore chaud)
- **h** Chaleur résiduelle
- **L** La fonction Lock (Verrouillage) est activée.
- Message **d**. Une touche sensitive a été maintenue appuyée pendant plus de 8 secondes.
- Message **i**. La table de cuisson a surchauffé à cause d'une mauvaise utilisation. (Exemple : Un foyer a été allumé sans placer de récipient dessus.)
- **u** Le récipient est inadapté ou trop petit ou aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson.
- Message **uP**. La puissance appliquée sur les ustensiles est trop élevée ou basse.

### Dispositif d'arrêt de sécurité

- Si la table de cuisson surchauffe en raison d'une mauvaise utilisation, **i** s'affiche et la table de cuisson s'éteint.
- Si le récipient utilisé est inadapté ou trop petit ou si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson, **u** s'affiche.  
Après 1 minute, la zone de cuisson correspondante s'éteint.

#### Autres motifs pour lesquels une zone peut s'éteindre

Toutes les zones de cuisson s'éteignent si un liquide bouillant entre en contact avec le tableau de commande.

Le dispositif d'arrêt automatique est également activé si vous posez un tissu mouillé sur le tableau de commande. Dans les deux cas, vous devrez rallumer la table de cuisson à l'aide de la touche principale **POWER (MARCHE/ARRÊT)** une fois le liquide essuyé ou le tissu retiré.

## Fonctionnement

### Mise sous tension de l'appareil

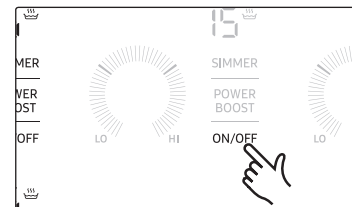


Allumez la table de cuisson en appuyant sur la touche **POWER (MARCHE/ARRÊT)** pendant environ 1 seconde.

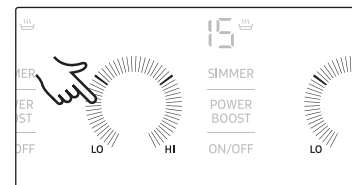
#### REMARQUE

Après avoir appuyé sur la touche **POWER (MARCHE/ARRÊT)** pour allumer votre table de cuisson, vous devez sélectionner une zone de cuisson ou un foyer et un réglage de puissance au cours des 20 secondes qui suivent. Sans quoi, pour des raisons de sécurité, la table de cuisson s'éteint automatiquement.

### Sélectionner une zone de cuisson et un réglage de puissance



1. Pour sélectionner un foyer ou une zone de cuisson, appuyez sur la touche **ON/OFF (ACTIVATION/DÉSACTIVATION)** de la zone ou du foyer.
  - L'affichage numérique indique **0**.



2. Pour régler ou ajuster le niveau de puissance, faites glisser votre doigt dans le sens horaire ou antihoraire le long de la surface de la commande du foyer ou de la zone, comme indiqué sur l'illustration.
  - Si vous ne réglez pas un niveau de puissance après avoir sélectionné un élément, ce dernier s'éteint automatiquement après 10 secondes.



### Réglages recommandés

Les niveaux de puissance répertoriés dans le tableau ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Les suggestions de réglages pour les différents modes de cuisson présentés reposent sur plusieurs variables, parmi lesquelles la qualité des plats à cuisson ainsi que la nature et la quantité des aliments.

RÉGLAGE	NIVEAUX DE PUISSANCE	TYPE DE CUISSON
ÉLEVÉE/PLEINE PUISSANCE	14-15 Pleine puissance	<ul style="list-style-type: none"> <li>Porter de l'eau à ébullition</li> <li>Commencer la cuisson d'aliments</li> <li>Saisir rapidement de la viande</li> </ul>
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	10-13	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maintenir une ébullition rapide</li> <li>Cuisson au bain d'huile, faire frire à la poêle, faire sauter</li> </ul>
MOYENNE	7-9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisiner des sauces et jus</li> <li>Faire cuire des légumes à la vapeur</li> </ul>
MOYENNEMENT FAIBLE	4-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maintenir une ébullition lente</li> <li>Poursuivre la cuisson, pocher, faire mijoter</li> </ul>
FAIBLE	1-3 Faire fondre, Faire mijoter	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faire fondre du chocolat ou du beurre</li> <li>Maintenir des aliments au chaud</li> <li>Mijotage</li> </ul>

### Gril (Zone Flex zone)

Faites préchauffer le gril sur (MOYENNEMENT ÉLEVÉE OU ÉLEVÉE).

Type de cuisson	Réglage
Crêpes	MOYENNEMENT FAIBLE
Œufs au plat	MOYENNEMENT FAIBLE
Pain frais	MOYENNE
Bacon, Saucisses	MOYENNE : faire brunir au niveau souhaité
Hamburgers	MOYENNEMENT ÉLEVÉE : faire cuire au niveau de cuisson souhaité

#### REMARQUE

- Les valeurs indiquées dans le tableau ci-dessus sont données à titre indicatif.
- Les réglages de puissance devront être adaptés en fonction de l'ustensile utilisé et du type d'aliment.

### Mise hors tension de l'appareil



Pour éteindre complètement l'appareil, appuyez sur la touche **POWER (MARCHE/ARRÊT)** pendant 1 seconde.

#### REMARQUE

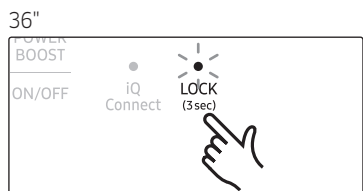
Après avoir mis l'une des zones de cuisson ou toute la surface de cuisson hors tension, la présence de chaleur résiduelle est signalée par l'affichage numérique des zones de cuisson correspondantes sous la forme d'un **H** ou d'un **h** (pour « hot » (chaud)).

# Fonctionnement

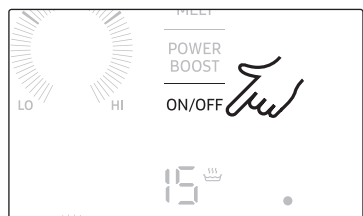
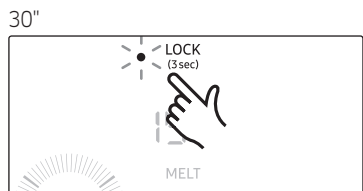
## Utilisation de la fonction Verrouillage

La Verrouillage permet d'éviter une mise sous tension accidentelle de la table de cuisson et donc l'activation de la surface de cuisson. Vous pouvez également verrouiller le tableau de commande (à l'exception de la touche **POWER (MARCHE/ARRÊT)**) afin d'éviter toute modification accidentelle des réglages, par exemple en essuyant le plan de cuisson.

### Activation/Désactivation de la Verrouillage



1. Appuyez sur la touche **Lock (Verrouillage)** pendant environ 3 secondes. Un signal sonore de confirmation retentit.

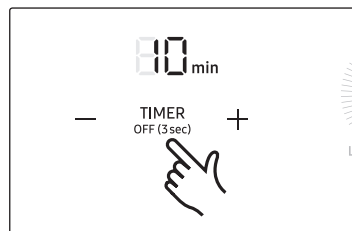


2. Touchez n'importe quelle touche de commande.  
 ■ apparaît sur l'affichage, indiquant que la fonction Verrouillage a été activée.
3. Pour désactiver la fonction Lock (Verrouillage), appuyez à nouveau sur la touche **Lock (Verrouillage)** pendant 3 secondes. Un signal sonore de confirmation retentit.

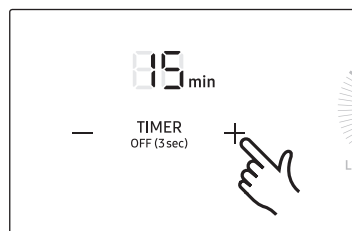
#### REMARQUE

- Si vous activez la fonction Verrouillage pendant que la table de cuisson est en marche, appuyez sur le bouton **POWER (MARCHE/ARRÊT)** pour éteindre la table de cuisson pour des raisons de sécurité.
- Si la fonction Verrouillage est activée lorsque la table de cuisson n'est pas en marche, tous les boutons sont désactivés, y compris le bouton **POWER (MARCHE/ARRÊT)**.

## Minuterie



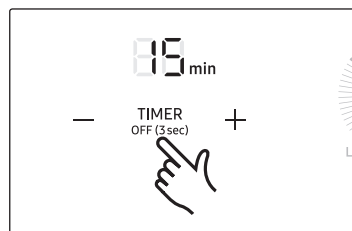
1. Appuyez sur la touche **Timer (Minuterie)**. Le nombre 10 apparaît au-dessus de l'affichage de la minuterie.



2. Utilisez les **Touches de sélection du réglage de la minuterie (+ ou -)** pour régler la durée souhaitée. Ensuite, appuyez à nouveau sur la touche **Timer (Minuterie)**.

#### REMARQUE

La minuterie peut être ajustée entre 0 et 99.



3. Pour annuler les réglages de la minuterie, appuyez sur la touche **Timer (Minuterie)** pendant 3 secondes.

#### REMARQUE

- Pour modifier plus rapidement les réglages, appuyez sur l'une des touches de commande **+** ou **-** jusqu'à ce que la valeur souhaitée s'affiche.
- Lorsque la minuterie est écoulée, elle émet un « bip » 4 fois. Cependant, la zone de cuisson n'est pas éteinte.

## Commande pleine puissance

La fonction **Power Boost (Pleine puissance) P** vous offre de la puissance supplémentaire sur chaque zone de cuisson (par exemple, lorsque vous souhaitez porter à ébullition un grand volume d'eau).

36"

Zones de cuisson	Temps maximal de suralimentation
11"	8 min
8"	10 min
6"	10 min
Zone Flex Plus avant ou arrière	10 min
Zone Flex Plus complète	5 min

30"

Zones de cuisson	Temps maximal de suralimentation
11"	8 min
6"	10 min
Zone Flex Plus avant ou arrière	10 min
Zone Flex Plus complète	5 min

Une fois les temps maximaux de suralimentation écoulés, les zones de cuisson reviennent automatiquement au niveau de puissance **IS**.

### REMARQUE

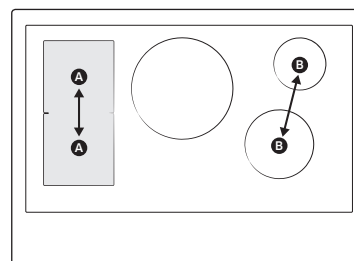
Dans certaines circonstances, la fonction **Power Boost (Pleine puissance) P** peut être désactivée automatiquement afin de protéger les composants électroniques internes de la table de cuisson.

## Gestion de la puissance

Chaque zone de cuisson dispose d'une puissance maximale qui lui est propre.

Si la puissance maximale est dépassée sur une zone de cuisson lors de l'activation de la fonction **Power Boost (Pleine puissance) P**, le dispositif de gestion de la puissance réduit automatiquement le réglage de puissance de la zone de cuisson.

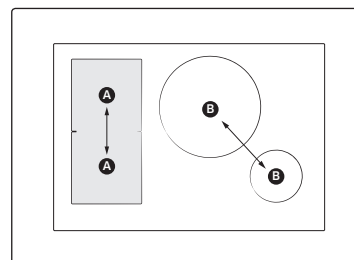
36"



Le voyant de la zone de cuisson alterne pendant quelques secondes entre le niveau de puissance réglé et le réglage de puissance maximal possible. Le voyant passe ensuite du niveau de puissance réglé au réglage de puissance maximal possible.

- A. Zone de cuisson jumelée
- B. Zone de cuisson jumelée

30"



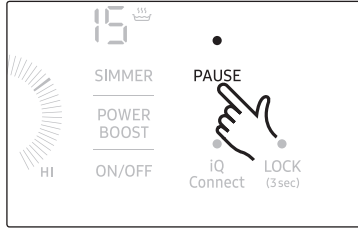
Le voyant de la zone de cuisson alterne pendant quelques secondes entre le niveau de puissance réglé et le réglage de puissance maximal possible. Le voyant passe ensuite du niveau de puissance réglé au réglage de puissance maximal possible.

- A. Zone de cuisson jumelée
- B. Zone de cuisson jumelée

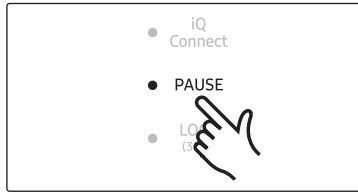
# Fonctionnement

## Pause

36"



30"



La fonction **Pause** permet de faire passer simultanément toutes les zones de cuisson qui sont allumées sur le réglage de puissance faible. Cette fonction peut être utilisée pour interrompre brièvement puis poursuivre le processus de cuisson (par exemple pour prendre un appel téléphonique).

Lorsque la fonction **Pause** est activée, toutes les touches sensibles sont désactivées, sauf les touches **Pause**, **Lock (Verrouillage)**, **ON/OFF (ACTIVATION/DÉSACTIVATION)** et **POWER (MARCHÉ/ARRÊT)**. Appuyez sur le bouton **Pause** pour reprendre la cuisson. Les zones de cuisson reviennent à leur précédent réglage.

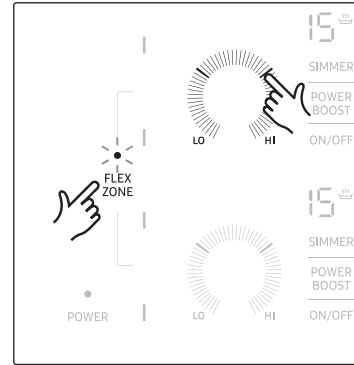
	Tableau de commande	Affichage
Pour mettre sous tension	Appuyez sur la touche <b>Pause</b>	82
Pour mettre hors tension	Appuyez sur la touche <b>Pause</b>	Revenir au niveau de puissance précédent

### REMARQUE

Les fonctions de la minuterie ne sont pas arrêtées avec la fonction **Pause**.

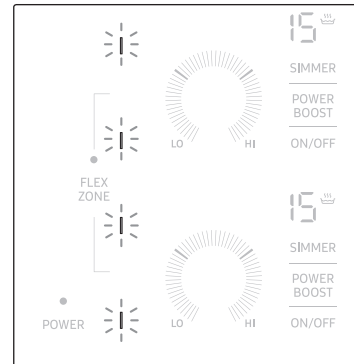
## Zone flex zone

Vous pouvez utiliser la fonction Zone Flex zone pour faire fonctionner et pour contrôler simultanément les deux foyers sur le côté gauche, comme s'il s'agissait d'une zone de cuisson unique, puis utilisez la zone pour les grands récipients. (Exemples : récipients ovales, grandes casseroles à spaghetti, etc.)



1. Appuyez sur la touche de sélection **Flex Zone (Zone Flex zone)**. Les deux éléments de gauche sont synchronisés et fonctionnent donc maintenant ensemble.
2. Pour ajuster le niveau de puissance des deux éléments de gauche, utilisez la commande de l'un des éléments comme indiqué. Les affichages du réglage de puissance des deux foyers de gauche (avant et arrière) changent en même temps.
3. Pour désactiver la fonction Zone Flex zone, appuyez sur la touche de sélection **Flex Zone (Zone Flex zone)**.

## Témoin zone flex zone

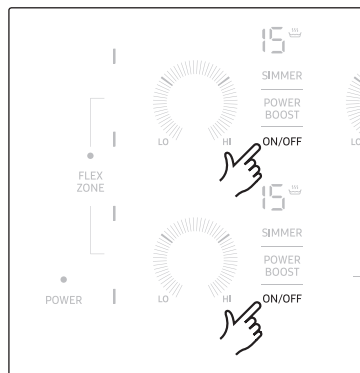


Le témoin Flex Zone (Zone Flex zone) utilise le système de détection de casserole pour afficher la zone active lorsque la fonction Zone Flex zone est activée.

### REMARQUE

Si un récipient ou une casserole inapproprié(e) est placé(e) sur la zone de cuisson, le témoin clignote. Si le récipient ou la casserole n'est pas retiré(e), la zone de cuisson s'éteint.

Un élément de la zone Flex zone peut ne pas fonctionner correctement avec une petite casserole ou un plat s'il est incliné même légèrement vers un élément.



#### REMARQUE

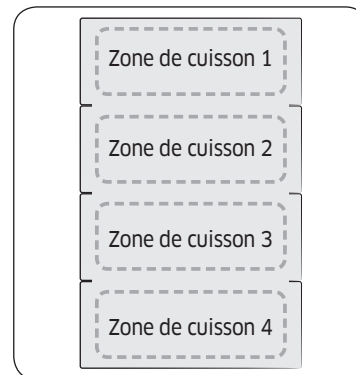
Pour éteindre les foyers synchronisés, appuyez sur la touche **ON/OFF (ACTIVATION/ DÉSACTIVATION)** de l'un des foyers synchronisés. Les deux éléments synchronisés s'éteignent simultanément.

#### Taille des récipients

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond du récipient jusqu'à une certaine limite. Cependant, la partie magnétique du fond du récipient doit avoir un diamètre minimal correspondant à la taille de la zone de cuisson.

Zones de cuisson	Diamètre minimal du fond du récipient
Zone Flex zone plus avant ou arrière	5,5 pouces (140 mm)
Zone Flex zone plus	9,4 pouces (240 mm) (dimension en longueur), zone de cuisson ovale, poissonnière

#### Zone Flex zone plus



La zone Flex zone est la zone de cuisson large située sur le côté gauche de la table de cuisson (voir le schéma ci-dessous) conçue spécialement pour accueillir à la fois de multiples casseroles ou plats de forme et de taille variées. La zone Flex zone dispose de quatre zones actionnées par des inducteurs individuels, vous permettant de cuire quel que soit l'endroit où est placé l'ustensile sur une zone de cuisson.

Avec la zone Flex zone Plus, vous pouvez utiliser une combinaison de différentes zones de cuisson pour agrandir la zone de cuisson. Consultez le tableau ci-dessous pour le capteur correspondant à actionner pour activer les différentes combinaisons.

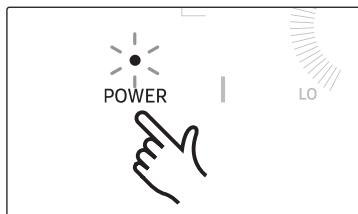
Zone de cuisson	Brûleur 1	Brûleur 2	Brûleur 3	Brûleur 4
1	☐	☐☐		
2	☐		☐☐☐	
3	☐	☐☐	☐☐	☐☐☐
4	☐☐			

#### REMARQUE

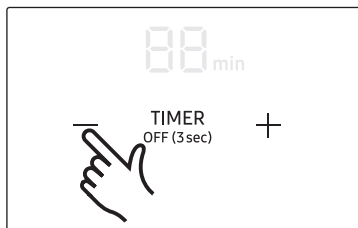
- Lorsqu'une seule zone de cuisson est utilisée, le diamètre du fond de l'ustensile doit être inférieur à 14 cm.
- La table de cuisson peut prendre 5 à 10 secondes pour reconnaître la position de l'ustensile.
- Des bruits peuvent se produire pendant que la table de cuisson reconnaît l'ustensile.
- Ne retirez pas l'ustensile durant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, la table de cuisson s'arrête automatiquement si l'ustensile a été retiré pendant plus de 5 secondes.

# Fonctionnement

## Activation/Désactivation du son



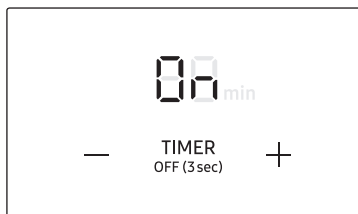
1. Appuyez sur la touche **POWER (MARCHE/ARRÊT)** pendant environ 1 seconde.



2. Appuyez sur la touche **-** pendant 3 secondes au cours des 10 secondes qui suivent l'actionnement de la touche **POWER (MARCHE/ARRÊT)**.



3. Le son est désactivé et **0F** apparaît sur l'affichage de la minuterie.



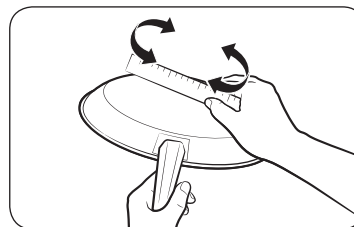
4. Pour modifier le réglage du son, recommencez les étapes 1 et 2.  
Le son est activé et **0n** apparaît sur l'affichage de la minuterie.

### **REMARQUE**

Pour modifier le réglage d'activation/Désactivation du son, vous devez actionner la fonction d'activation/désactivation du son au cours des 10 secondes qui suivent la mise sous tension.

## Avant d'utiliser la table de cuisson

### Utiliser des ustensiles de qualité et en bon état



Les ustensiles utilisés avec la table de cuisson doivent être à fond plat afin d'assurer un bon contact avec la surface de la zone de cuisson. Vérifiez que le fond du récipient est plat en faisant tourner une règle dessus. Assurez-vous de suivre scrupuleusement toutes les consignes d'utilisation associées au récipient.

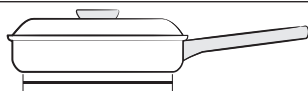
### Veillez également à :

- Utiliser des récipients dont le matériau est adapté à la cuisson à induction. Reportez-vous à la section « Récipients pour les zones de cuisson à induction », en page 27.
- Utiliser des ustensiles de qualité avec des fonds plus lourds pour bénéficier d'une meilleure distribution de la chaleur. Vous obtiendrez ainsi des résultats de cuisson plus homogènes.
- La taille du récipient doit être adaptée à la quantité d'aliments à préparer.
- **Ne jamais laisser chauffer un récipient jusqu'à évaporation complète de son contenu.** Ceci pourrait provoquer des dommages irréversibles sur la surface de la table de cuisson (ex. : casse, fusion ou tache). (Ce type de dommage n'est pas couvert par la garantie.)
- Ne pas utiliser de récipients sales et gras. Toujours utiliser des récipients faciles à nettoyer après utilisation.

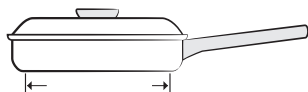
### **ATTENTION**

- les zones de cuisson peuvent sembler froides une fois allumées ou juste après avoir été éteintes, La surface en vitrocéramique peut être encore **TRÈS CHAUDE** en raison de la chaleur résiduelle provenant du récipient, vous pouvez donc vous brûler.
- **NE TOUCHEZ JAMAIS LES RÉCIPIENTS CHAUDS directement avec les mains.** Utilisez toujours des gants ou des maniques.
- **NE FAITES PAS GLISSER les récipients sur la table de cuisson.** Cela risquerait de causer des dommages irréversibles sur la surface en vitrocéramique.

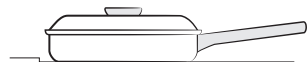
## APPROPRIÉ



Fond du récipient plat et parois droites.



La taille du récipient est égale ou supérieure à la taille minimale recommandée pour la zone de cuisson. Reportez-vous à la section "Utiliser des récipients de taille adaptée".



Le récipient repose entièrement sur la surface de la table de cuisson.

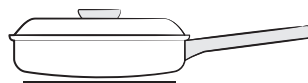


Récipient bien équilibré.

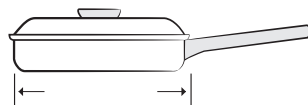
 **REMARQUE**

CHACUNE des situations non appropriées répertoriées ci-dessus peut être détectée par les capteurs situés sous la surface vitrée de la table de cuisson. Si le récipient ne remplit pas l'une ou plusieurs des conditions ci-dessus, une ou plusieurs zones de cuisson ne chaufferont pas et les voyants clignoteront sur l'affichage correspondant. Remédiez au problème avant de rallumer la table de cuisson.

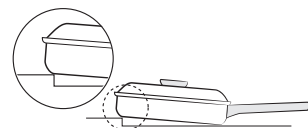
## NON APPROPRIÉ



Fond ou parois du récipient bombés ou déformés.



La taille du récipient est inférieure à la taille minimum recommandée pour la zone de cuisson utilisée. Reportez-vous à la section "Utiliser des récipients de taille adaptée".



Le fond du récipient repose sur un bord de la table de cuisson ou ne repose pas entièrement sur la surface de la table de cuisson.



Le manche fait incliner la casserole.

## Récipients pour les zones de cuisson à induction

Le foyer à induction ne peut être allumé que lorsqu'un récipient à base magnétique est placé sur une zone de cuisson. Vous pouvez utiliser les récipients suivants, reconnus comme étant appropriés.

### Matière des récipients

Matière des récipients	Utilisable
Acier, Acier émaillé	Oui
Fonte	Oui
Acier inoxydable	Si recommandé par le fabricant
Aluminium, Cuivre, Laiton	Non
Verre, Céramique, Porcelaine	Non

 **REMARQUE**

- Les récipients adaptés à la cuisson à induction sont étiquetés comme tel par le fabricant.
- Certains récipients peuvent produire du bruit lorsqu'ils sont utilisés sur les zones de cuisson par induction. Ces bruits n'indiquent pas que la table de cuisson dysfonctionne et ils n'affectent en aucune façon son bon fonctionnement.

# Fonctionnement

## Utiliser des récipients de taille adaptée

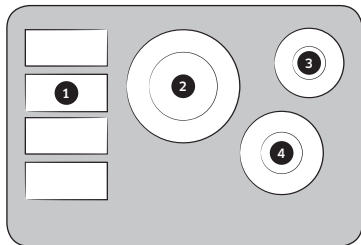
- Les zones de cuisson à induction requièrent que vous utilisiez des récipients et des casseroles de taille **minimale** ou supérieure à chaque emplacement. Reportez-vous au diamètre de l'anneau intérieur de chaque zone de cuisson pour savoir quelle taille **minimale** choisir pour les récipients. Le fond du récipient doit recouvrir complètement l'anneau intérieur du foyer.
- L'anneau extérieur plus épais des zones de cuisson permet quant à lui de déterminer la taille **maximale** du diamètre du récipient. Après avoir centré le récipient sur la table de cuisson, assurez-vous que ce dernier ne dépasse pas de plus de 1/2" la ligne la plus épaisse de la zone de cuisson. Le plat doit être entièrement en contact avec la surface vitrée.

### REMARQUE

- Si le récipient est correctement centré sur la zone de cuisson mais que son diamètre est trop petit, le voyant de la zone de cuisson en question clignotera et le récipient ne chauffera pas, même si la zone de cuisson est allumée.
- Si le récipient utilisé est inadapté ou trop petit ou si aucun récipient n'a été placé sur la zone de cuisson, **E** s'affiche. Après 1 minute, la zone de cuisson correspondante s'éteint.

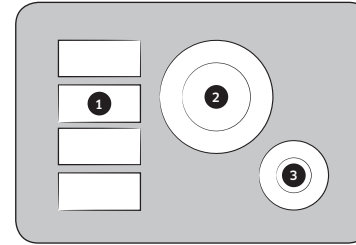
## Tailles de récipients et de casseroles

Les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement à la taille du fond du récipient jusqu'à une certaine limite. Cependant, la partie magnétique du fond du récipient doit avoir un diamètre minimal correspondant à la taille de la zone de cuisson. 36"



Zone de cuisson	Diamètre minimal du fond du récipient
1	Zone Flex zone plus avant ou arrière de 5,5 pouces (140 mm) (Diamètre grand côté 9,4 pouces (240 mm))
2	6,3 pouces (160 mm)
3	3,9 pouces (100 mm)
4	5,5 pouces (140 mm)

30"



Zone de cuisson	Diamètre minimal du fond du récipient
1	Zone Flex zone plus avant ou arrière de 5,5 pouces (140 mm) (Diamètre grand côté 9,4 pouces (240 mm))
2	6,3 pouces (160 mm)
3	3,9 pouces (100 mm)

## Bruits de fonctionnement

Les bruits de fonctionnement suivants peuvent être émis :

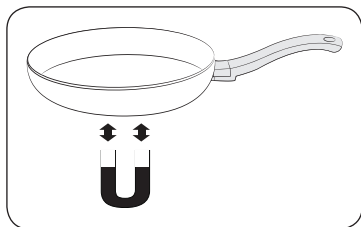
- Des bruits de craquement** : Il se peut que vous entendiez un bruit de craquement lorsque vous utilisez des récipients composés de deux matériaux ou plus.
- Un sifflement** : Un bruit de sifflement est émis lorsque les deux brûleurs de derrière sont utilisés. Cela est dû aux vibrations. Le sifflement peut varier en fonction du poids ou du matériau du récipient, ou encore du type d'aliments que vous cuisinez. (Les ustensiles épais génèrent moins de bruit.)
- Un souffle en bruit de fond** : Il se peut que vous entendiez un faible souffle en bruit de fond lorsque vous réglez un élément à un réglage de puissance élevée. Ce phénomène est dû à la transmission d'énergie et s'arrête à l'extinction de la table de cuisson.
- Un cliquetis** : des commutateurs électriques sont actionnés.
- Un sifflement, un bourdonnement** : Il se peut que vous entendiez un bruit de ventilateur pendant l'utilisation de la table de cuisson. Il se peut que vous continuiez à l'entendre, même après avoir éteint la table de cuisson. Ceci est tout à fait normal. Le ventilateur est en marche pour faire descendre la température à l'intérieur de la table de cuisson. Le ventilateur s'arrêtera automatiquement au bout de quelques minutes.

Ces bruits sont normaux et ne traduisent pas un dysfonctionnement.



## Utilisation des récipients adaptés à la cuisson à induction

### Test d'aptitude à l'emploi

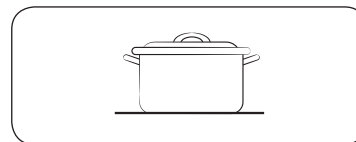


Les récipients adaptés à la cuisson à induction possèdent un fond magnétique (faire le test de l'aimant) et sont étiquetés comme étant adaptés à ce type de cuisson par le fabricant.

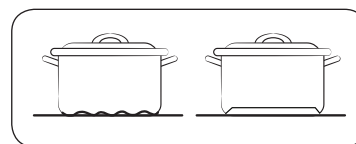
### Les meilleures casseroles donnent les meilleurs résultats

- On reconnaît un bon récipient ou une bonne casserole à son fond. Celui-ci doit être épais et plat.
- Vérifiez le diamètre du fond du récipient lors de l'achat de nouvelles casseroles ou poêles. Les fabricants ne mentionnent souvent que le diamètre du bord du récipient.
- N'utilisez pas de casseroles dont le fond est endommagé (ex : rugueux, ébarbures). Vous pouvez rayer la surface de cuisson en céramique de manière définitive si vous faites glisser un récipient ou une casserole dont la base est endommagée sur la surface.
- À froid, les fonds des casseroles sont en général légèrement bombés vers l'intérieur (concaves). Ils ne doivent en aucun cas être bombés vers l'extérieur (convexes).
- Si vous souhaitez utiliser des récipients ou des casseroles de cuisson spéciaux (ex : autocuiseur, mijoteur ou wok), veuillez suivre les instructions du fabricant.

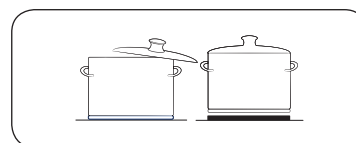
### Conseils pour économiser de l'énergie



Oui



Non



Non

Vous pouvez très facilement réaliser des économies d'énergie non négligeables en observant les points suivants :

- Placez toujours les casseroles et les poêles sur la zone de cuisson avant de l'allumer.
- Des zones de cuisson et des fonds de casseroles sales augmentent la consommation d'énergie.
- Dès que possible, recouvrez entièrement les casseroles et poêles d'un couvercle.
- Eteignez la zone de cuisson avant la fin de la cuisson et utilisez la chaleur résiduelle pour conserver au chaud des aliments.

### Détection de la température

Si pour une quelconque raison la température des zones de cuisson dépasse le niveau de sécurité, la température de la zone de cuisson se règle automatiquement sur un niveau de puissance inférieur.

Après l'utilisation de la table de cuisson, le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner jusqu'à ce que les éléments électroniques de la table de cuisson aient refroidi. Le ventilateur de refroidissement s'allume et s'éteint automatiquement en fonction de la température des éléments électroniques.

#### REMARQUE

Si la table de cuisson à induction surchauffe en raison d'une mauvaise utilisation,  s'affiche et la table de cuisson à induction s'éteint.

# Fonctionnement

## Protection de la surface lisse

### Nettoyage

- Nettoyez la table de cuisson avant de l'utiliser pour la première fois.
- Nettoyez votre table de cuisson quotidiennement ou après chaque utilisation. Ainsi, vous conserverez votre table de cuisson en bon état et éviterez les dommages.
- Si la casserole déborde pendant la cuisson, nettoyez immédiatement la zone de cuisson tant qu'elle est chaude afin d'éviter un nettoyage ultérieur plus ardu. Nettoyez prudemment les éclaboussures à l'aide d'un chiffon propre et sec.
- Évitez qu'elles ne restent trop longtemps sur la zone de cuisson ou la garniture de la table de cuisson.
- **N'utilisez pas** de poudre à récurer ou de tampon abrasif qui risquerait de rayer la table de cuisson.
- **N'utilisez pas** d'agent de blanchiment chloré, d'ammoniac ou de nettoyeur non recommandé pour une utilisation sur une surface en vitrocéramique.

### Prévention des traces et des rayures

- N'utilisez pas d'ustensiles en verre. Ils pourraient rayer la table de cuisson.
- **Ne placez pas** de grille ou d'anneau wok entre la table de cuisson et une casserole ou un wok. Ces accessoires sont susceptibles de marquer ou de rayer la table de cuisson.
- Assurez-vous que la table de cuisson et le fond de la casserole sont propres.
- **Ne faites pas** glisser de plats métalliques sur la table de cuisson.

### Prévention des taches

- N'utilisez pas de torchon ou d'éponge sale pour nettoyer la table de cuisson. Un film subsisterait, provoquant des taches sur la table de cuisson après son chauffage.
- Si vous continuez d'utiliser la table de cuisson alors que celle-ci est sale, les taches peuvent devenir définitives.

### Prévention d'autres dommages

- Évitez de laisser du plastique, du sucre ou des aliments à forte teneur en sucre fondre sur la table de cuisson chaude. Si cela se produit, nettoyez-la immédiatement.
- Ne laissez pas une casserole bouillir jusqu'à évaporation complète. La table de cuisson et la casserole en seraient endommagées.
- **N'utilisez pas** la table de cuisson comme plan de travail ou planche à découper.
- **Ne faites jamais** cuire d'aliments directement sur la table de cuisson. Utilisez toujours des ustensiles de cuisine appropriés.

## Utilisation de la fonction iQ Connect

La table de cuisson intègre un module Wi-Fi que vous pouvez utiliser pour la synchroniser à l'application SmartThings. Sur l'application pour smartphone, vous pouvez :

- surveiller le statut de fonctionnement et les réglages de niveau de puissance des éléments de la table de cuisson ;
- vérifier et modifier les réglages de la minuterie.

Les fonctions pouvant être actionnées depuis l'application SmartThings peuvent ne pas fonctionner avec fluidité si les conditions de communication sont mauvaises ou si l'appareil est installé dans un endroit avec un faible signal Wi-Fi.

### Comment connecter la table de cuisson ?

Pour pouvoir utiliser les fonctionnalités de gestion à distance de votre table de cuisson Dacor, vous devez la jumeler à l'application SmartThings.

1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings, sur votre appareil mobile.
2. Appuyez sur la touche **POWER (MARCHE/ARRÊT)** pour allumer la table de cuisson.
3. Suivez les instructions de l'application et maintenez la touche **iQ connect (iQ Connect)** appuyée pendant 3 secondes.
4. Une fois la connexion établie, le témoin situé au-dessus de la touche **iQ connect (iQ Connect)** clignote. Une fois le processus terminé, le témoin devient fixe. La table de cuisson est maintenant connectée avec succès.
5. Si le témoin iQ connect (iQ Connect) ne s'allume pas, suivez les instructions sur l'application pour vous reconnecter.

### REMARQUE

Veillez à régler la fonction iQ connect (iQ Connect) uniquement lorsqu'aucune opération sur la table de cuisson n'est en cours.

### Activation/Désactivation du Wi-Fi


- Appuyez sur la touche **iQ connect (iQ Connect)** pour activer ou désactiver la connexion Wi-Fi.

## Utilisation de la fonction de contrôle de la hotte

Cet appareil est équipé d'un dispositif Bluetooth que vous pouvez utiliser pour connecter la table de cuisson aux modèles Dacor dotés de la fonction de contrôle de la hotte. Via la connexion Bluetooth, vous pouvez utiliser la fonction de contrôle de la hotte sur l'application SmartThings.

	induction	Hotte
modèle	DTI36P876BB DTI30P876BB	DHD30M967W* DHD36M987W* DHD48M987W* DHD36M967I* DHD48M967I* DHD36M867W* DHD30M867W*

### Pour se connecter à un modèle doté de la fonction de contrôle de la hotte

1. Téléchargez et ouvrez l'application SmartThings sur votre smartphone. Ensuite, suivez la procédure IQ connect (IQ Connect) pour vous connecter à la table de cuisson.
2. Suivez les instructions Bluetooth du modèle doté de la fonction de contrôle de la hotte, puis activez la connexion Bluetooth.
3. Maintenez les boutons **IQ connect (IQ Connect)** et **Lock (Verrouillage)** simultanément enfoncés pour établir la connexion Bluetooth. Une fois la connexion Bluetooth établie avec succès,  apparaît sur l'affichage.
4. Pour utiliser la fonction de contrôle de la hotte, suivez les instructions fournies dans le manuel d'utilisation du modèle doté de la fonction de contrôle de la hotte et dans le guide de l'application.

### REMARQUE

- Si la connexion IQ connect (IQ Connect) échoue, vous ne pouvez pas utiliser l'application SmartThings pour surveiller et contrôler la hotte.
- Si vous n'avez pas de connexion IQ connect (IQ Connect) avec la table de cuisson, vous pouvez utiliser une connexion Bluetooth pour jumeler la table de cuisson avec la hotte et les synchroniser. Pour ce faire, suivez les étapes 2 et 3 ci-dessus.

## Entretien de votre appareil

### Entretien et nettoyage de la table de cuisson vitrée

#### Nettoyage après une utilisation quotidienne

Utilisez uniquement un nettoyant céramique pour la table de cuisson. L'utilisation d'autres crèmes n'a pas la même efficacité.

En respectant les étapes suivantes, vous parviendrez à maintenir en bon état et à protéger votre table de cuisson vitrée.

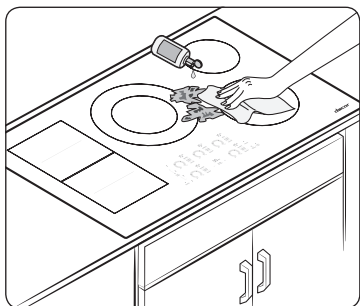
1. Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la à l'aide d'un nettoyant pour table de cuisson en céramique.
  - Vous protégerez ainsi la surface et faciliterez son nettoyage.
  - L'usage quotidien d'un nettoyant pour table de cuisson en céramique permet de préserver l'aspect neuf de votre table de cuisson.
2. Secouez bien la crème nettoyante. Versez quelques gouttes de nettoyant directement sur la table de cuisson.
3. Utilisez une serviette en papier ou un tampon de nettoyage pour table de cuisson en céramique pour nettoyer l'intégralité de la table de cuisson.
4. Utilisez un chiffon sec ou une serviette en papier pour retirer tout résidu de produit nettoyant. Il est inutile de rincer.

#### AVERTISSEMENT

Vous risquez d'**ENDOMMAGER** votre surface vitrée si vous utilisez d'autres tampons de nettoyage que ceux recommandés.

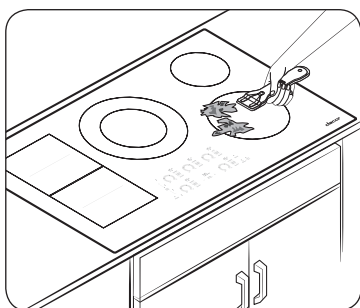
## Entretien de votre appareil

### Élimination des résidus brûlés



1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. Étalez quelques gouttes de nettoyant pour table de cuisson en céramique sur l'ensemble de la surface couverte de résidus brûlés.
3. En utilisant un tampon de nettoyage conçu pour les surfaces de cuisson en céramique, frottez la zone couverte de résidus, en appuyant si nécessaire.
4. Si des résidus subsistent, répétez autant de fois que nécessaire les étapes décrites ci-dessus.
5. Pour une protection optimale, et une fois tous les résidus éliminés, frottez toute la surface en appliquant du nettoyant pour table de cuisson en céramique à l'aide d'une serviette en papier.

### Élimination des résidus importants de brûlé



1. Laissez refroidir la table de cuisson.
2. À l'aide d'un grattoir à lame de rasoir unique incliné d'environ 45° sur la surface vitrée, grattez les salissures. Vous devez appuyer et frotter pour supprimer les résidus.
3. Après avoir gratté à l'aide du grattoir à lame de rasoir, étalez quelques gouttes de nettoyant pour surface en céramique sur l'ensemble de la surface couverte de résidus brûlés. Utilisez un tampon de nettoyage pour supprimer tout résidu restant.  
(Ne grattez pas le joint situé autour des bords de la table de cuisson.)
4. Pour une protection optimale, et une fois tous les résidus éliminés, frottez toute la surface en appliquant du nettoyant pour table de cuisson en céramique à l'aide d'une serviette en papier.

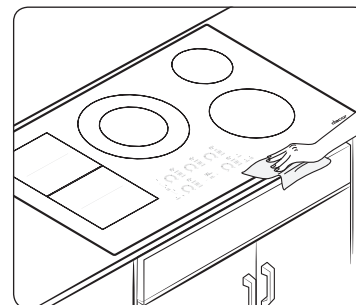
### Suppression des rayures et traces de métal

1. Évitez de faire glisser les casseroles et plats sur la table de cuisson. Vous risquez ainsi de rayer la table de cuisson. Vous pouvez supprimer ces traces en appliquant un nettoyant pour table de cuisson en céramique à l'aide d'un tampon de nettoyage pour tables de cuisson en céramique.
2. Si vous laissez des casseroles à fin revêtement d'aluminium ou de cuivre bouillir jusqu'à évaporation complète, le revêtement peut laisser une marque de décoloration noire sur la table de cuisson. Pour éviter que cette trace ne devienne indélébile, éliminez-la immédiatement.

#### **⚠ AVERTISSEMENT**

Vérifiez que le fond de vos plats est lisse pour éviter de rayer la table de cuisson.

### Nettoyage du joint de la table de cuisson



Pour nettoyer le joint situé sur le pourtour de la vitre, appliquez un chiffon humide durant quelques minutes, puis nettoyez à l'aide d'un nettoyant non abrasif.

# Dépannage

## Risques d'endommagement définitif de la surface vitrée

- Les éclaboussures de sucre (comme celles produites par les confitures, le caramel, le sucre, les sirops) ou les plastiques fondus peuvent faire apparaître des piqûres sur la surface de votre table de cuisson. Ces dommages ne sont pas couverts par la garantie. Il est conseillé de nettoyer la projection tant qu'elle est encore chaude. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez des substances chaudes. Reportez-vous à la section ci-dessous.
- Lorsque vous utilisez un grattoir, assurez-vous qu'il est neuf et que la lame de rasoir est toujours aiguisée ; n'utilisez pas de lame émoussée ou en mauvais état.

## Nettoyage des éclaboussures de sucre et du plastique fondu

1. Eteignez tous les foyers. Retirez les plats chauds.
2. En vous munissant d'un gant et à l'aide d'un grattoir à lame de rasoir unique, déplacez les éclaboussures vers une partie froide de la table de cuisson. Retirez les éclaboussures à l'aide de papier absorbant.
3. Aucun résidu d'éclaboussure ne doit subsister tant que la table de cuisson est encore chaude.
4. Ne réutilisez pas les foyers tant que tous les résidus n'ont pas été complètement supprimés.

### REMARQUE

Si une piqûre ou des creux se sont déjà formés sur la surface vitrée, le verre de la table de cuisson devra être remplacé. Dans ce cas, une intervention est nécessaire.

## Dépannage

Dacor veille à ce que vous ne rencontriez pas de problèmes lors de l'utilisation de votre nouvelle table de cuisson électrique. En cas de problème inattendu, recherchez en premier lieu une solution dans les tableaux ci-dessous.

Symptôme	Cause possible	Solution
Les brûleurs chauffent doucement ou ne maintiennent pas une chaleur continue.	Le récipient n'est peut-être pas adapté à la table de cuisson.	Placez l'ustensile au centre de la zone de cuisson. Utilisez des ustensiles à fonds ferromagnétiques ayant un diamètre adapté à la zone de cuisson. Reportez-vous à la section Ustensiles de cuisine en page 27.
La table de cuisson ne s'allume pas.	Un fusible a grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
Les brûleurs ne s'allument pas.	Un fusible a grillé ou le disjoncteur s'est déclenché.	Remplacez le fusible concerné ou réenclenchez le disjoncteur.
	Les commandes de la table de cuisson n'ont pas été correctement réglées.	Assurez-vous que les commandes sont correctement réglées pour l'unité de surface respective.
La table de cuisson présente des stries ou des taches.	Des plats cuisinés ont débordé sur la table de cuisson.	Attendez jusqu'à ce que la table de cuisson ait refroidi. Utilisez un grattoir à lame de rasoir unique pour retirer des stries ou des taches. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section Nettoyage en page 31.

# Dépannage

Symptôme	Cause possible	Solution
Aucun récipient n'a été détecté.	Un récipient inadapté a été utilisé ou le récipient n'a pas été placé sur la zone de cuisson.	Placez l'ustensile au centre de la zone de cuisson. Utilisez des ustensiles à fonds ferromagnétiques ayant un diamètre adapté à la zone de cuisson. Reportez-vous à la section Ustensiles de cuisine en page 27.
La fonction de pleine puissance a été désactivée ou ne peut pas être activée.	Une position de cuisson est déjà appariée et la table de cuisson est trop chaude.	Vous ne pouvez activer la fonction de pleine puissance que pour un seul brûleur à la fois. Lorsque la deuxième position de cuisson est allumée ou déjà en cours d'utilisation, la fonction de pleine puissance n'est pas disponible ou est désactivée, et la position de cuisson revient au niveau de puissance 15. La table de cuisson peut être chaude. Attendez jusqu'à ce que la table de cuisson refroidisse.
La table de cuisson réagit de manière anormale ou ne fonctionne plus correctement.		Débranchez l'appareil de la prise d'alimentation secteur en coupant le disjoncteur (position Off (Désactivé)) pendant 15 secondes.
Bruit de craquement ou de crépitement.	Le niveau de puissance est réglé entre 1,0 et 3,0. Et deux plats sont posés sur la Zone Flex.	Ceci est tout à fait normal. La puissance sonore dépend du nombre et de la taille des plats.
Des bips retentissent.	Ceci se produit lorsque les boutons sont actionnés de manière répétée.	Des ustensiles ont été placés sur les boutons tactiles ; des ustensiles chauds peuvent endommager les boutons. Retirez l'ustensile.

Symptôme	Cause possible	Solution
La table de cuisson est tachée ou décolorée.	Des éclaboussures/taches d'aliments n'ont pas été nettoyées.	Reportez-vous à la section Nettoyage en page 31.
	La table de cuisson est chaude.	La table de cuisson peut apparaître décolorée lorsqu'elle est chaude. Ce phénomène est provisoire et disparaît lorsque la table de cuisson refroidit.
La table de cuisson présente des rayures ou des éraflures.	La table de cuisson n'a pas été correctement nettoyée.	Il est impossible de faire disparaître des rayures. Toutefois, de petites rayures seront moins visibles après nettoyage. Utilisez une crème nettoyante spéciale vitrocéramique. N'utilisez pas d'agents chimiques ou corrosifs. Ces agents peuvent endommager la table de cuisson.
	Des récipients à fond rugueux ont été utilisés. Des particules importantes (par ex. du sel) se trouvaient entre le récipient et la table de cuisson.	Afin d'éviter les rayures, suivez les procédures de nettoyage recommandées. Avant l'utilisation, assurez-vous que les fonds des récipients sont propres. Utilisez uniquement des ustensiles lisses à fond plat.
	Des ustensiles peuvent avoir glissé sur la table de cuisson.	
La table de cuisson présente des décolorations métalliques.	Des dépôts minéraux d'eau et d'aliments sont restés sur la table de cuisson.	Pour retirer des taches, utilisez une crème nettoyante spéciale vitrocéramique. Pour des résultats optimaux, nettoyez la table de cuisson une fois par semaine. Utilisez uniquement des ustensiles propres et secs.

## Garantie et assistance

### Codes d'information

Code affiché	Cause possible	Solution
C0	Le capteur supérieur est en circuit ouvert lorsque le brûleur est utilisé.	Éteignez la table de cuisson et redémarrez-la. Si le problème persiste, débranchez le cordon d'alimentation pendant 30 secondes ou plus, puis rebranchez-le. Si le problème n'est pas résolu, veuillez prendre contact avec un centre de dépannage Dacor local.
	Le capteur supérieur est en court-circuit lorsque le brûleur est utilisé.	
C1	Ce code apparaît si la température interne d'un brûleur augmente à un niveau anormalement élevé.	
C2	Le capteur du transistor bipolaire à porte isolée est en circuit ouvert lorsque le brûleur est utilisé.	
	Le capteur du transistor bipolaire à porte isolée est en court-circuit lorsque le brûleur est utilisé.	
d0	La touche a été actionnée pendant plus de 8 secondes.	Vérifiez si le pavé de touches est humide ou si une touche est enfoncée. Si le problème persiste, redémarrez l'appareil à l'aide du bouton <b>POWER (MARCHE/ARRÊT)</b> . Si le problème persiste toujours, prenez contact avec un centre de dépannage Dacor local.
F0	Les communications entre la carte de circuit imprimé principale et secondaire échouent.	Redémarrez l'appareil à l'aide du bouton <b>POWER (MARCHE/ARRÊT)</b> . Si le problème persiste, débranchez l'alimentation pendant plus de 30 secondes. Ensuite, redémarrez l'appareil. Si le problème persiste toujours, prenez contact avec un centre de dépannage Dacor local.
F1	Les communications entre la mémoire principale et la mémoire EEPROM échouent.	
F2	L'IC tactile communique de façon anormale.	
UP	La tension est trop élevée ou basse.	Vérifiez les branchements électriques et veillez à allumer l'appareil après avoir réglé la tension (208 V à 240 V).
A2	Erreur de verrouillage du moteur CC	Cela se produit lorsque le moteur CC ne peut pas fonctionner en raison d'une défaillance de la carte de circuit imprimé, du câblage ou du ventilateur.

### Garantie

Consultez cette section pour connaître les conditions générales de garantie et d'exclusions de garantie concernant ce produit. Pour plus de détails, contactez Dacor.

#### Éléments couverts–Certificat de garantie : Tables de cuisson Dacor

Dans les 50 États des États-Unis, le district de Columbia et au Canada\*

Garantie complète d'un an	La garantie s'applique uniquement à l'appareil Dacor vendu au premier acheteur utilisateur, à compter de la date d'achat initial ou de la date de clôture pour les nouvelles constructions, quelle que soit la période la plus longue. La garantie est valable pour les produits achetés neufs chez un revendeur agréé Dacor ou un autre vendeur agréé par Dacor. Si votre produit Dacor dysfonctionne dans l'année qui suit la date initiale de l'achat, en raison d'un défaut de matériel ou d'une malfaçon, Dacor résoudra le problème sans frais pour vous. Tous les dommages superficiels (tels que des rayures sur l'inox, imperfections sur la peinture/porcelaine, etc.) sur le produit ou les accessoires fournis, doivent être signalés à Dacor dans les 60 jours suivant la date d'achat initial pour être couverts par la garantie.
Limitations de la couverture	L'assistance technique sera assurée par un prestataire désigné par Dacor pendant les heures de travail normales. (Les prestataires de service sont des entités indépendantes et ne sont pas des agents de Dacor.) Ces types de produits disposent d'une garantie de pièces d'un an uniquement : <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les produits de maison témoin ou d'exposition ayant une date de production antérieure de plus de 5 ans</li> <li>• Les produits vendus sans garantie</li> <li>• Les produits installés pour un usage non résidentiel (organisations religieuses, casernes de pompiers, bed and breakfast, spas etc.).</li> </ul> Tout frais de livraison, installation et main d'œuvre et autre frais de service sont de la responsabilité de l'acheteur. La garantie est nulle et non avenue si le numéro de série et/ou les étiquettes du produits sont altérés/déchirés/manquants. Le propriétaire doit fournir une preuve d'achat ou le relevé de clôture pour les nouvelles constructions sur demande. Tous les produits Dacor doivent être accessibles à l'assistance technique.

## Garantie et assistance

Hors des 50 États des États-Unis, du district de Columbia et du Canada*	
Garantie limitée la première année	Si votre produit Dacor dysfonctionne dans l'année qui suit la date initiale de l'achat, en raison d'un défaut de matériel ou d'une malfaçon, Dacor fournira une nouvelle pièce, franco à bord**, pour remplacer la pièce défectueuse. Tout frais de livraison, installation et main d'œuvre et autre frais de service sont de la responsabilité de l'acheteur.
Éléments non couverts par la garantie	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Légères variations de couleurs (en raison de différences présentes entre les pièces peintes, l'éclairage de la cuisine, l'emplacement des produits etc.)</li><li>• Les demandes d'assistance (pour informer le client de la bonne utilisation et du bon entretien du produit)</li><li>• Les frais d'assistance concernant des trajets à destination d'îles ou de sites isolés (droits de passage, routes à péage etc.)</li><li>• Dommages immatériels/accessoires, (perte d'aliments ou de médicaments, distance du travail, repas de restaurants etc.)</li><li>• Défaillance du produit (lors d'une utilisation commerciale, professionnelle, de location ou de toute application autre qu'une utilisation résidentielle)</li><li>• Défaillance du produit (causée par une mauvaise installation du produit)</li><li>• Remplacement des fusibles, boîtiers à fusibles ou réinitialisation des disjoncteurs)</li><li>• Dommages sur le produit (dus à un accident, un incendie, une inondation, une coupure de courant, des sautes de puissances ou autres cas de force majeure)</li><li>• Responsabilité pour les dommages sur les biens alentours (mobilier, sols, plafonds et autres structures ou objets)</li><li>• Casse, décoloration ou dommages sur des surfaces en verre ou métalliques, des pièces en plastique, ornements, peintures ou autres finitions dus à une mauvaise utilisation, une utilisation détournée, un entretien absent ou une négligence</li><li>• Pièces consommables (p. ex. les filtres, les ampoules).</li></ul>	

Éléments non couverts par la garantie
<p>Merci de nous contacter en cas de problème survenant au-delà de la période de garantie standard. Dacor examine chaque problème et chaque question de ses clients pour leur fournir la meilleure solution possible selon les situations.</p> <p>LES SOLUTIONS INDIQUÉES DANS LES GARANTIES EXPRESSES CI-DESSUS SONT LES SEULES SOLUTIONS. AINSI, AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE N'EST FAITE, ET, EN DEHORS DES CINQUANTE ÉTATS DES ÉTATS-UNIS, DU DISTRICT DE COLUMBIA ET DU CANADA, TOUTES LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS, SANS S'Y LIMITER, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE OU UNE FIN PARTICULIERS, SE LIMITENT À UNE PÉRIODE D'UN AN À COMPTER DE LA DATE INITIALE D'ACHAT. DACOR NE SERA EN AUCUN CAS TENU RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE ET FRAIS IMMATÉRIEL ET ACCESSOIRE. SI DACOR REMPORTE TOUTE POURSUITE JUDICIAIRE, TOUS LES FRAIS, Y COMPRIS LES FRAIS D'AVOCAT, SERONT REMBOURSÉS À DACOR PAR LE CLIENT DE DACOR. AUCUNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE N'EST FAITE À AUCUN ACHETEUR CONCERNANT LA REVENTE.</p> <p>Certains États et certaines juridictions n'autorisent pas de limitations quant à la durée des garanties implicites ni l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects ; il se peut par conséquent que les limitations et exclusions énoncées ci-dessus ne s'appliquent pas à votre cas. Cette garantie vous permet de jouir de certains droits reconnus par la loi. Vous pouvez également bénéficier d'autres droits ou de droits supplémentaires en fonction de l'État dans lequel vous résidez.</p>



## Annexe

---

### Nom du modèle et numéro de série

---

Le nom de modèle ainsi que le numéro de série figurent sur une étiquette située en dessous de la table de cuisson.

Pour pouvoir vous y reporter ultérieurement, prenez note des informations sur la page actuelle.

Nom du modèle \_\_\_\_\_

Numéro de série \_\_\_\_\_

## Notes

---

# Notes

---



**Veillez consulter le site Web [www.Dacor.com](http://www.Dacor.com) pour activer votre garantie en ligne.**  
**INFORMATIONS CONCERNANT LA GARANTIE**

couper ici



**IMPORTANT :**

Votre garantie ne prendra effet que lorsque vous l'aurez activée en ligne ou lorsque vous aurez envoyé le formulaire à retourner à Dacor. Si vous avez acheté plusieurs produits Dacor, merci de bien vouloir retourner tous les formulaires dans une seule enveloppe ou d'activer la garantie en ligne de chacun de vos produits.

En aucun cas Dacor ne vendra en aucun cas votre nom ou toute information contenu dans le formulaire dans le but de les ajouter à des listes de diffusion électronique. Nous sommes ravis que vous ayez choisi les produits Dacor pour votre foyer et nous vous en remercions. Nous ne vendrons en aucun cas vos informations.

**Nom du propriétaire :**

\_\_\_\_\_

Rue : \_\_\_\_\_

Ville : \_\_\_\_\_ État : \_\_\_\_\_

Code postal : \_\_\_\_\_

Date d'achat : \_\_\_\_\_ E-mail : \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_\_

Revendeur : \_\_\_\_\_

Ville : \_\_\_\_\_ État : \_\_\_\_\_

Code postal : \_\_\_\_\_

**Merci de bien vouloir prendre quelques secondes pour compléter la section ci-dessous. Merci.**

1. Comment avez-vous connu les produits Dacor ? (Une seule réponse possible.)

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> A. Télévision Émission culinaire            | <input type="checkbox"/> F. Constructeur                |
| <input type="checkbox"/> B. Magazine                                 | <input type="checkbox"/> G. Architecte/Designer         |
| <input type="checkbox"/> C. Exposition chez un revendeur             | <input type="checkbox"/> H. Un autre propriétaire Dacor |
| <input type="checkbox"/> D. Exposition de cuisines chez un revendeur | <input type="checkbox"/> I. Maison témoin               |
| <input type="checkbox"/> E. Salon de l'habitat                       | <input type="checkbox"/> J. Autre _____                 |

2. Où avez-vous acheté vos appareils Dacor ?

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> A. Revendeur                      | <input type="checkbox"/> D. Constructeur |
| <input type="checkbox"/> B. Cuisiniste                     | <input type="checkbox"/> E. Autre _____  |
| <input type="checkbox"/> C. Entrepreneur d'un constructeur |  |

couper ici

3. Pour quelle raison avez-vous acheté ce produit ?

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> A. Remplacement <b>uniquement</b> | <input type="checkbox"/> C. Déménagement |
| <input type="checkbox"/> B. Modernisation                  | <input type="checkbox"/> D. Autre _____  |

4. Quel est le revenu annuel de votre foyer ?

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> A. Moins de 75 000 \$             | <input type="checkbox"/> D. Entre 150 000 \$ et 200 000 \$ |
| <input type="checkbox"/> B. Entre 75 000 \$ et 100 000 \$  | <input type="checkbox"/> E. Entre 200 000 \$ et 250 000 \$ |
| <input type="checkbox"/> C. Entre 100 000 \$ et 150 000 \$ | <input type="checkbox"/> F. Plus de 250 000 \$             |

5. Quelles sont les types d'appareils que vous possédez dans votre cuisine ?

- |                           |                         |
|---------------------------|-------------------------|
| A. Table de cuisson _____ | C. Lave-vaisselle _____ |
| B. Four _____             | D. Réfrigérateur _____  |

6. Achèteriez-vous ou recommanderiez-vous un autre produit Dacor ?

- |                              |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Oui | <input type="checkbox"/> Non |
|------------------------------|------------------------------|

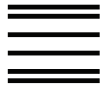
Remarques : \_\_\_\_\_

Merci beaucoup pour votre contribution. Les informations que vous nous avez fournies nous aideront pour les projets à venir et à vous apporter l'assistance que vous méritez.

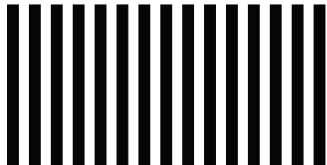
Placez l'étiquette portant le numéro de série ici

Site Web : [www.Dacor.com](http://www.Dacor.com)

Téléphone : 833-35-ELITE (833-353-5483)



NO POSTAGE  
NECESSARY  
IF MAILED  
IN THE  
UNITED STATES



**BUSINESS REPLY MAIL**  
FIRST-CLASS MAIL PERMIT NO. 1600 CITY OF INDUSTRY CA

POSTAGE WILL BE PAID BY ADDRESSEE

**DACOR**  
**ATTN: WARRANTY PROCESSING DEPT**  
**PO BOX 90070**  
**CITY OF INDUSTRY, CA 91715-9907**



fold here



DG68-01296A-00



Dacor • 14425 Clark Avenue, City of Industry, CA 91745  
• Téléphone : 833-35-ELITE (833-353-5483) • Télécopie : (626) 403-3130 • [www.dacor.com](http://www.dacor.com)