

LG Radiant Cooktop

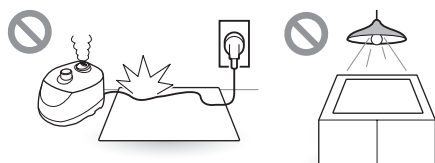
(Images are for reference only and may not match your model.)



MBM56750418_00

Installation Instructions

- Keep power cords from nearby appliances away from the cooktop surface.
- Do not locate outlets above the cooktop surface.
- Allow room on either side of the cooktop to place hot cookware.
- Hoods must be installed at least 30" (762 mm) above the floor.
- Do not install plastic items such as shelves or lighting over the cooktop.
 - Overheating may cause plastic deformation or fire.



Care and Cleaning

The glass-ceramic cooktop is a modern innovation that excels in both design and function, but when used improperly, it can be damaged. Learn how to prevent the cooktop from cracking, scratching, and chipping during daily use.

CRACKS

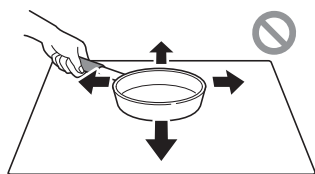
If you drop something on the cooktop, it's possible to chip or crack the surface. Using a cracked glass cooktop is dangerous and poses a risk of electrical shock. Don't store heavy items like jars or cans above the cooktop. They may be dropped onto the cooktop, causing it to crack.

Don't leave hot lids on the cooktop. Hot air can become trapped under the lid as the cooktop cools, causing the glass-ceramic to crack when the lid is removed.

SCRATCHES

Your cooktop is not sapphire glass. It is easily scratched by sliding pans over the surface. Cookware with aluminum or copper bottoms or with rough finishes will leave scratches and marks. Lift cookware up before moving it.

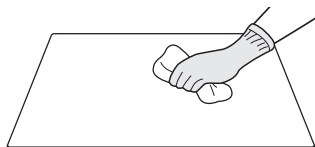
DO NOT use scrub pads or abrasive cleaning pads to remove stains on the cooktop. Use a suitable metal razor scraper or non-abrasive cleaning pad.



DISCOLORATION, ETC.

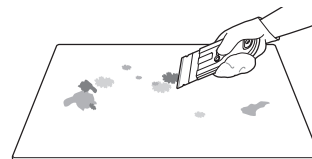
If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave a black discoloration on the cooktop. This should be removed **IMMEDIATELY before using the cooktop again** or the discoloration may be permanent. Cooking popcorn in prepackaged aluminum containers on the cooktop can also leave a discoloration.

To avoid damage to the cooktop, do not allow objects that could melt, such as plastic or aluminum foil, to touch any part of the cooktop.



CHIPS (PITTING)

Sugary spills on the glass cooktop can cause permanent pitting or chips if allowed time to set. Remove these spills from the cooktop **IMMEDIATELY** with a metal razor scraper while the cooking surface is still **HOT** to avoid the risk of damage to the glass-ceramic surface: preserves, jams, jellies, candy, fudge, chocolate, syrups, ketchup, tomato sauce.



WARNING

- For your safety, use an oven mitt or potholder while cleaning the hot cooking surface.

Cleaning the Cooktop

STEP 1 :

Remove burnt-on deposits or spilled food from the glass-ceramic cooking surface with a suitable metal scraper. For your safety, use an oven mitt or potholder while the surface is hot.

STEP 2 :

When the cooking surface has cooled down, apply a few fingertip-sized dabs of an approved cleaner in each burner area and work the cleaning cream over the cooktop surface.

STEP 3 :

As a final step, rinse with clean water and wipe the cooktop surface with a soft towel.

DO NOT use chlorine bleach, ammonia, or other cleaners not specifically recommended for use on glass-ceramic cooktops.

WARNING

- Allow the cooktop to cool to a safe temperature before cleaning.
- Do not use cooktop cleaner or other chemical cleaners until the cooktop is completely cool.
- **Do not spray water on the cooktop.**
 - Doing so may cause a short circuit, fire, electric shock, or product failure.



- Turn off the cooktop before cleaning.

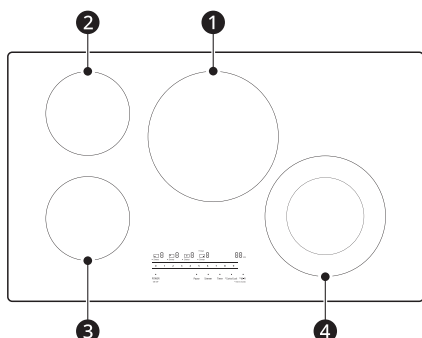
WARNING

	Hot surface indicator
--	-----------------------

- If this icon is displayed on the screen, be careful because the ceramic glass surface is hot.
 - Failure to take care may result in burns or injuries.
- After you turn off the cooking zone, the icon is displayed continuously until the ceramic glass surface cools down.
 - If the temperature near the product is high, it may take longer for the ceramic glass surface to cool down.
- Even after the indicator light has turned off, be careful because the surface may still be hot.

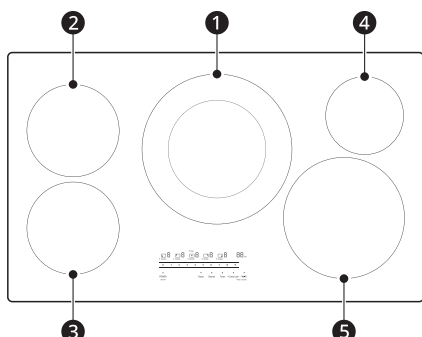
Recommended Cookware Size

• CBEW3013BE



Cooking Zone	Pan Size	
① Single Cooking Zone	8 ⁷ / ₈ " - 9 ¹⁵ / ₁₆ "	225 mm - 253 mm
② Single Cooking Zone	5 ¹ / ₂ " - 6 ⁷ / ₁₆ "	140 mm - 163 mm
③ Single Cooking Zone	5 ¹ / ₂ " - 6 ⁷ / ₁₆ "	140 mm - 163 mm
④ Dual Cooking Zone	8 ¹ / ₈ " - 9 ³ / ₁₆ "	206 mm - 234 mm

• CBEW3613BE



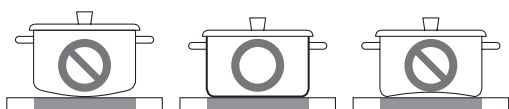
Cooking Zone	Pan Size	
① Dual Cooking Zone	10 ⁵ / ₈ " - 12 ¹⁵ / ₁₆ "	270 mm - 313 mm
② Single Cooking Zone	6 ¹ / ₈ " - 7 ⁵ / ₈ "	155 mm - 193 mm
③ Single Cooking Zone	6 ¹ / ₈ " - 7 ⁵ / ₈ "	155 mm - 193 mm
④ Single Cooking Zone	5 ¹ / ₂ " - 6 ⁷ / ₁₆ "	140 mm - 163 mm
⑤ Single Cooking Zone	8 ⁷ / ₈ " - 9 ¹⁵ / ₁₆ "	225 mm - 253 mm

Selecting CookWare

Pots and Pans

The better the pot, the better the cooking results.

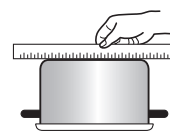
- You can recognize good pots and pans by their bases. The base should be as thick and flat as possible.



- Pots with aluminum or copper bases can cause metallic discoloring on the ceramic glass surface which is very difficult or impossible to remove.
- Be very careful when using cast iron pots or pots with damaged bases which are rough and or have burrs on them. Scratches can occur if they are slid across the surface.
- When cold, pot bases are normally bowed slightly inwards (concave). They should never be bowed outwards (convex).
- When using specialty cookware such as pressure cookers, simmering pans, or woks, follow the manufacturer's instructions and do not use a very thin pan.

Use Flat-Bottomed Cookware

Cookware must fully contact the surface of the cooking element. Use flat-bottomed pans sized to fit the cooking element and amount of food being prepared. Check for flatness by rotating a ruler across the bottom of the cookware.



Avoiding Scratches

Use heavier gauge stainless steel cookware on your ceramic cooktop surface. This will help reduce the possibility of developing scratches on the ceramic surface.

Low-quality cookware can scratch the cooktop surface.

Cookware should always be lifted over the ceramic cooktop surface to prevent scratching. Over time, sliding ANY type of cookware over the ceramic cooktop may alter the overall appearance of the cooktop. Eventually, the buildup of scratches can make cleaning the surface difficult and degrade the overall appearance of the cooktop.

Scratches can also result from grains of sand (for example, after washing vegetables) which are dragged with the pot across the cooking surface.

Using Cookware

Always follow the recommendations for proper cookware type and size. In addition:

- Do not use dirty pans with grease buildup. Always use pans that are easy to clean after cooking, and make sure that the bottoms of the pans are clean and dry.
- When cooking with large amounts of liquid, use large pots so that nothing can boil over.
- 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.)
- Match the pan size and element to the amount of food being prepared.

Operating Instructions

Simmer

Use **Simmer** to simmer sauces or stews.

The Simmer function gives you detailed control with 3 sub-levels between power levels 1 and 2.

- Place the cookware on any cooking zone. Activate the corresponding cooking zone.
- Press **Simmer**. The burner display will change. At first, there is no sign under the cooking area, but when you select Simmer, the Simmer indicator appears under the cooking area.
- To set and adjust the **Simmer Level**, touch the corresponding **Power Level**.
 - Power level 2 will activate.
 - Only power levels 1 to 3 can be selected.
 - Selecting power level 4 or greater turns off the simmer function.
- Press **Simmer** again to turn off the cooking zone. If the **Power** button is selected, all operations are turned off.

Noise

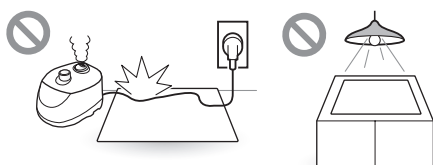
- Fan sound
 - Caused by high cooktop inner temperature.
 - The fan sound is normal. The cooling fan will run when any element is turned on. With heavy use the fan may continue to run after controls are turned off until the cooktop has cooled.
- Ticking sound
 - Caused by mechanical switches.

LG Placa de cocción por radiante

(Las imágenes solo sirven como referencia y es probable que no coincidan con su modelo.)

Instrucciones de Instalación

- Mantenga los cables de alimentación de los electrodomésticos cercanos alejados de la superficie de la placa de cocción.
- No ubique tomacorrientes sobre la superficie de la placa de cocción.
- Deje espacio de cada lado de la placa de cocción para colocar recipientes de cocina calientes.
- Campanas deben instalarse a 30" (762 mm) como mínimo con respecto al piso.
- No instale elementos de plástico, como estantes o luces, sobre la placa de cocción.
 - El sobrecalentamiento puede ocasionar la deformación del plástico o incendios.



Cuidado y Limpieza

La placa de cocción vitrocerámica es una innovación moderna que se distingue por su diseño y función, pero que se puede dañar si no se utiliza adecuadamente. Aprenda cómo evitar que la placa de cocción se raje, raye o astille durante el uso diario.

RAJADURAS

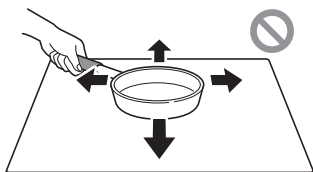
Si se le cae algo sobre la placa de cocción, es posible que la superficie se astille o sufra rajaduras. El uso de una placa de cocción de vidrio con rajaduras es peligroso y provoca un riesgo de descarga eléctrica. No almacene elementos pesados, como frascos o latas sobre la placa de cocción. Estos se pueden caer sobre la placa de cocción, provocándole rajaduras.

No deje tapas calientes sobre la placa de cocción. Puede quedar aire caliente atrapado debajo de la tapa mientras se enfría la placa de cocción, provocando rajaduras en la vitrocerámica al retirar la tapa.

RAYONES

Su placa de cocción no está hecha de cristal de zafiro. Se raya fácilmente al deslizar sartenes sobre la superficie. Los recipientes de cocina con fondos de aluminio o cobre, o con acabados ásperos dejarán rayones y marcas. Levante los recipientes de cocina antes de moverlos.

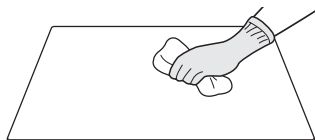
NO use esponjas de fibra ni almohadillas de limpieza abrasivas para quitar las manchas de la placa de cocción. Use un raspador con navaja metálica adecuada o una almohadilla de limpieza no abrasiva.



DECOLORACIÓN, ENTRE OTROS.

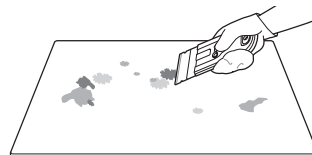
Si las ollas con un delgado revestimiento de aluminio o cobre se dejan hervir hasta secarse, el revestimiento puede dejar una decoloración negra sobre la placa de cocción. Se la debe quitar **INMEDIATAMENTE antes de volver a usar la placa de cocción** o es probable que la decoloración sea permanente. La preparación de palomitas de maíz sobre la placa de cocción en recipientes de aluminio preenvasados también puede dejar una decoloración.

Para evitar el daño de la placa de cocción, no deje que los objetos que puedan derretirse, como el plástico o el papel de aluminio, toquen cualquier parte de la placa de cocción.



ASTILLADO (CORROSIÓN POR PICADURAS)

Los derrames azucarados sobre la placa de cocción de vidrio puede ocasionar corrosiones por picaduras o astillados permanentes si se los deja por un tiempo. Quite **INMEDIATAMENTE** estos derrames de la placa de cocción con un raspador con navaja metálica mientras la superficie de cocción todavía esté **CALIENTE**, con el fin de evitar el riesgo de que se dañe la superficie vitrocerámica: conservas, mermeladas, gelatinas, dulces, caramelos, chocolate, almíbares, ketchup y salsas de tomate.



⚠ ADVERTENCIA

- Por su seguridad, use un guante para horno o una agarradera mientras limpia la superficie de cocción caliente.

Cómo Limpiar la Estufa

PASO 1:

Quite de la superficie vitrocerámica de cocción los alimentos derramados o los restos adheridos al quemarse, usando un raspador con navaja metálica adecuada. Por su seguridad, use un guante para horno o una agarradera mientras la superficie está caliente.

PASO 2:

Cuando la superficie de cocción se haya enfriado, aplique en cada área con quemador unas pocas gotas de un limpiador aprobado y pase la crema limpiadora por la superficie de la placa de cocción.

PASO 3:

Como último paso, enjuague la superficie de la placa de cocción con agua limpia y seque con una toalla suave.

NO use blanqueador con cloro, amoníaco u otros limpiadores que no estén específicamente recomendados para placas de cocción de cerámicas de vidrio.

⚠ ADVERTENCIA

- Deje que la placa de cocción se enfríe hasta llegar a una temperatura segura antes de limpiarla.
- No use un limpiador para placas de cocción ni otro limpiador químico hasta que la placa de cocción se haya enfriado por completo.
- **No rocíe agua sobre placa de cocción.**
 - Esto puede ocasionar un cortocircuito, un incendio, una descarga eléctrica o una falla en el producto.



- Apague la placa de cocción antes de limpiarla.

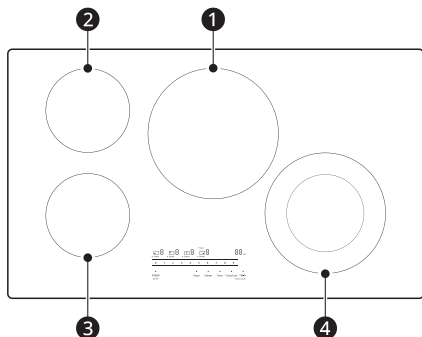
⚠ ADVERTENCIA

	Indicador de superficie caliente
--	----------------------------------

- Si este icono se muestra en la pantalla, tenga cuidado porque la superficie de vidrio cerámico está caliente.
 - Si no tiene cuidado, pueden producirse quemaduras o lesiones.
- Luego de apagar la zona de cocción, el icono se muestra continuamente hasta que la superficie de vidrio cerámico se enfría.
 - Si la temperatura cerca del producto es alta, la superficie de vidrio cerámico puede tardar más en enfriarse.
- Incluso después de que la luz indicadora se haya apagado, tenga cuidado, debido a que la superficie aún puede estar caliente.

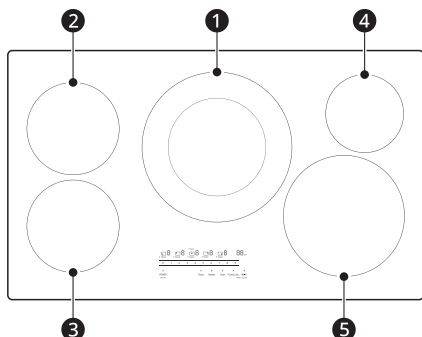
Tamaño recomendado de los recipientes

• CBEW3013BE



Zona de cocción	Tamaño del recipiente	
① Zona de cocción simple	8 7/8" - 9 15/16"	225 mm - 253 mm
② Zona de cocción simple	5 1/2" - 6 7/16"	140 mm - 163 mm
③ Zona de cocción simple	5 1/2" - 6 7/16"	140 mm - 163 mm
④ Zona de cocción doble	8 1/8" - 9 3/16"	206 mm - 234 mm

• CBEW3613BE



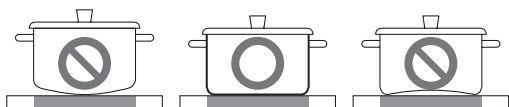
Zona de cocción	Tamaño del recipiente	
① Zona de cocción doble	10 5/8" - 12 15/16"	270 mm - 313 mm
② Zona de cocción simple	6 1/8" - 7 5/8"	155 mm - 193 mm
③ Zona de cocción simple	6 1/8" - 7 5/8"	155 mm - 193 mm
④ Zona de cocción simple	5 1/2" - 6 7/16"	140 mm - 163 mm
⑤ Zona de cocción simple	8 7/8" - 9 15/16"	225 mm - 253 mm

Selección de utensilios de cocina

Ollas y sartenes

Cuanto mejor sea la olla, mejores serán los resultados de cocción.

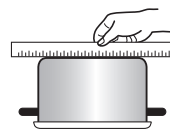
- Unas buenas ollas y sartenes se identifican por su base. La base debe ser lo más plana y sólida posible.



- Las ollas con base de aluminio o cobre pueden dejar una mancha metálica muy difícil de quitar en la superficie de vidrio cerámico.
- Tenga cuidado al utilizar ollas de hierro fundido o con superficies con rebabas o rugosas o bases dañadas. Si se deslizan por la superficie, pueden producirse arañazos.
- Las bases de las ollas suelen inclinarse ligeramente hacia dentro cuando están frías (cóncavas). Nunca deben inclinarse hacia fuera (convexas).
- Cuando utilice utensilios de cocina especiales, como ollas a presión, sartenes para cocer a fuego lento o woks, siga las instrucciones del fabricante y no utilice una sartén demasiado fina.

Use utensilios con base plana

Los utensilios de cocina deben entrar en contacto completo con la superficie del elemento de cocción. Use ollas de base plana del tamaño adecuado al elemento de cocción y a la cantidad de alimentos que se estén preparando. Compruebe si son los utensilios de cocina son planos girando una regla por la parte inferior.



Evitar rayas

Use utensilios de cocina de acero inoxidable de calibre más pesado en la superficie de la placa de cocción de cerámica. Esto ayudará a reducir la posibilidad de rayar la superficie cerámica.

Los utensilios de cocina de baja calidad pueden rayar la superficie de la placa de cocción.

Los utensilios de cocina deben levantarse siempre sobre la superficie de vidrio cerámico para evitar que se rayen. Con el tiempo, deslizar CUALQUIER tipo de utensilios de cocina sobre la placa de cocción de cerámica puede alterar la apariencia general de la placa de cocción. Con el tiempo, la acumulación de rayas puede dificultar la limpieza de la superficie y degradar la apariencia general de la placa de cocción.

Las rayas también pueden ser el resultado de granos de arena (por ejemplo, luego del lavado de verduras) que se arrastran con la olla a través de la superficie de cocción.

Uso de utensilios de cocina

Siempre siga las recomendaciones del tipo y el tamaño adecuado de los utensilios de cocina. Además:

- No use sartenes sucias con acumulación de grasa. Siempre use sartenes que sean fáciles de limpiar después de cocinar, y asegúrese de que las bases de las sartenes estén limpias y secas.
- Cuando cocine con grandes cantidades de líquido, use ollas grandes para que nada pueda desbordar al hervir.
- No deje que las ollas hiervan. Esto puede causar daños permanentes en forma de rotura, fusión o daños que pueden afectar la placa de cocción de cerámica. (Este tipo de daño no está cubierto por su garantía).
- El tamaño de la sartén y el elemento deben ser adecuados para la cantidad de comida que se esté preparando.

Instrucciones de operación

Cocción a fuego lento

Use **Simmer (Hervir a fuego lento)** para hacer salsas o guisos a fuego lento.

La función de Cocción a fuego lento le permite un control detallado con 3 subniveles entre los niveles de potencia 1 y 2.

1. Coloque el utensilio de cocina en cualquier zona de cocción. Active la zona de cocción correspondiente.
2. Presione **Simmer (Hervir a fuego lento)**. La pantalla del quemador cambiará. Al principio, no hay ninguna señal debajo del área de cocción, pero cuando selecciona Cocción a fuego lento, el indicador de Cocción a fuego lento aparece debajo del área de cocción.
 - El nivel de potencia 2 se activará.
 - Solo se pueden seleccionar los niveles de potencia 1 a 3.
 - La selección del nivel de potencia 4 o superior desactiva la función de cocción a fuego lento.
3. Para establecer y ajustar el **Nivel de cocción a fuego lento**, toque el **Nivel de potencia** correspondiente.
4. Pulse **Simmer (Hervir a fuego lento)** de nuevo para apagar la zona de cocción. Si se selecciona el botón **POWER (POTENCIA)**, se apagará todo el funcionamiento.

Ruido

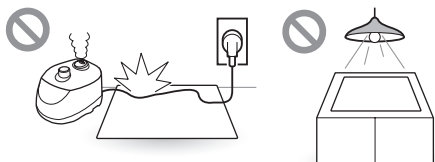
- Sonido del ventilador
 - Causado por una elevada temperatura interior de la placa de cocción.
 - El sonido del ventilador es normal. El ventilador de refrigeración funcionará cuando se encienda cualquier elemento. Con un uso intensivo, el ventilador puede seguir funcionando después de apagar los controles hasta que la placa de cocción se haya enfriado.
- Sonido de tic-tac
 - Provocado por interruptores mecánicos.

LG Surface de cuisson muni d'éléments radiants

(Les images sont fournies à titre de référence seulement et peuvent ne pas correspondre à votre modèle.)

Directives d'installation

- Gardez le cordon d'alimentation des appareils à proximité à l'écart de la surface de cuisson.
- Ne placez aucune prise au-dessus de la surface de cuisson.
- Prévoyez de l'espace de chaque côté de la surface de cuisson pour y déposer les accessoires de cuisson chauds.
- Hotte doit être installée à au moins 762 mm (30 po) au-dessus du sol.
- N'installez pas d'articles en plastique tels que des tablettes ou des appareils d'éclairage au-dessus de la surface de cuisson.
 - Une surchauffe pourrait déformer le plastique ou causer un incendie.



Entretien et nettoyage

La surface de cuisson en vitrocéramique est une innovation moderne qui se distingue tant par sa conception que par sa commodité, mais qui peut être endommagée si elle n'est pas utilisée correctement. Apprenez à protéger la surface de cuisson des fissures, des rayures et de l'écaillage lors de son utilisation au quotidien.

FISSURES

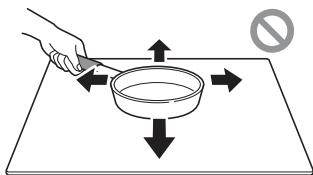
Si vous échappez quelque chose sur la surface de cuisson, il est possible qu'elle se fissure ou s'ébrèche. L'utilisation d'une surface de cuisson en verre fissurée est dangereuse et pose un risque de décharge électrique. Ne rangez pas d'objets lourds comme des bocaux ou des boîtes de conserve au-dessus de la surface de cuisson. Ceux-ci pourraient tomber sur la surface de cuisson et la fissurer.

Ne laissez pas de couvercles chauds sur la surface de cuisson. De l'air chaud peut s'accumuler sous le couvercle lorsque la surface de cuisson refroidit, ce qui pourrait fissurer la vitre en céramique lors du retrait du couvercle.

RAYURES

Votre surface de cuisson n'est pas en verre saphir. Elle peut se rayer facilement si vous faites glisser les casseroles sur la surface. Les accessoires de cuisson dotés d'un fond en aluminium ou en cuivre ou d'une finition rugueuse laisseront des rayures et des marques. Soulevez les accessoires de cuisson avant de les déplacer.

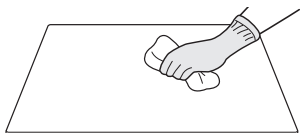
N'utilisez PAS de tampons à récuser ni de tampons nettoyeurs abrasifs pour éliminer les taches sur la surface de cuisson. Utilisez un grattoir en métal à lame de rasoir approprié ou un tampon nettoyeur non abrasif.



DÉCOLORATION ET AUTRES DOMMAGES

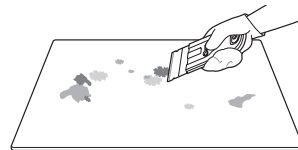
Si vous laissez des casseroles dotées d'un fin revêtement d'aluminium ou de cuivre bouillir jusqu'à évaporation complète, le revêtement peut laisser une marque de décoloration noire sur la surface de cuisson. Il est recommandé de l'enlever **IMMÉDIATEMENT avant d'utiliser à nouveau la surface de cuisson**, sinon la décoloration pourrait être permanente. La cuisson de maïs soufflé dans des contenants en aluminium préemballés sur la surface de cuisson peut aussi laisser une marque de décoloration.

Pour éviter d'endommager la surface de cuisson, ne laissez aucun objet susceptible de fondre, comme des objets en plastique ou du papier d'aluminium, entrer en contact avec celle-ci.



ÉCAILLES (PIQÛRES)

Les déversements de substances sucrées sur la surface de cuisson en verre peuvent, si elles durcissent, provoquer des piqûres permanentes ou écailler la surface. Nettoyez **IMMÉDIATEMENT** tout déversement des substances suivantes sur la surface de cuisson à l'aide d'un grattoir en métal à lame de rasoir pendant que la surface de cuisson est encore **CHAUDE** pour éviter d'endommager la surface en vitrocéramique : compotes, confitures, gelées, bonbons, fudge, chocolat, sirops, ketchup et sauce tomate.



AVERTISSEMENT

- Pour votre sécurité, utilisez un gant de cuisine ou une poignée lorsque vous nettoyez la surface de cuisson alors qu'elle est encore chaude.

Nettoyage de la surface de cuisson

ÉTAPE 1 :

Enlevez les dépôts brûlés ou les aliments renversés de la surface en vitrocéramique avec un grattoir en métal approprié. Pour votre sécurité, utilisez un gant de cuisine ou une poignée si la surface est chaude.

ÉTAPE 2 :

Lorsque la surface de cuisson a refroidi, appliquez quelques gouttes de la taille d'un doigt d'un produit nettoyant approuvé sur chaque zone du brûleur et étalez la crème de nettoyage sur la surface de cuisson.

ÉTAPE 3 :

Pour terminer, rincez la surface de cuisson à l'eau propre et essuyez-la avec une serviette douce.

NE PAS utiliser de javellisant au chlore, d'ammoniaque ou d'autres produits nettoyants non expressément recommandés pour une utilisation sur les surfaces de cuisson en vitrocéramique.

AVERTISSEMENT

- Laissez refroidir la surface de cuisson à une température sécuritaire avant de la nettoyer.
- N'utilisez pas de nettoyeurs pour surface de cuisson ou d'autres nettoyeurs chimiques avant que la surface de cuisson ne soit complètement refroidie.
- **Ne vaporisez pas d'eau sur la surface de cuisson.**
 - Sinon, cela pourrait provoquer un court-circuit, un incendie, une décharge électrique ou une panne du produit.



- Éteignez la surface de cuisson avant de la nettoyer.

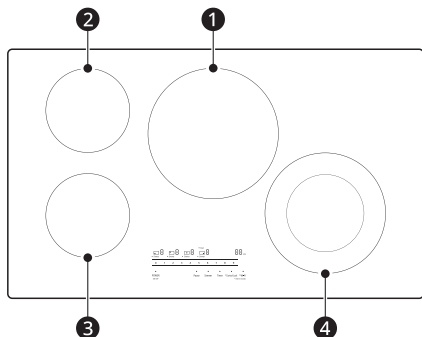
AVERTISSEMENT

	Indicateur de surface chaude
--	------------------------------

- Si cette icône s'affiche à l'écran, prenez garde, car la surface en vitrocéramique est chaude.
 - Le non-respect de cette consigne peut entraîner des brûlures ou des blessures.
- Après avoir éteint la zone de cuisson, l'icône s'affiche en continu jusqu'à ce que la surface en vitrocéramique refroidisse.
 - Si la température à proximité du produit est élevée, la surface en vitrocéramique peut prendre plus de temps à refroidir.
- Même après que le témoin lumineux se soit éteint, soyez prudent car la surface peut encore être chaude.

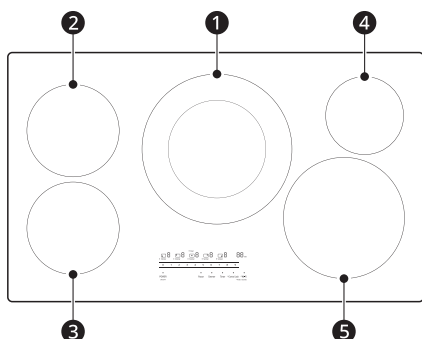
Taille recommandée pour les ustensiles de cuisson

• CBEW3013BE



Zone de cuisson	Taille de la casserole	
① Zone de cuisson simple	8 7/8 po - 9 15/16 po	225 mm - 253 mm
② Zone de cuisson simple	5 1/2 po - 6 7/16 po	140 mm - 163 mm
③ Zone de cuisson simple	5 1/2 po - 6 7/16 po	140 mm - 163 mm
④ Zone de cuisson double	8 1/8 po - 9 3/16 po	206 mm - 234 mm

• CBEW3613BE



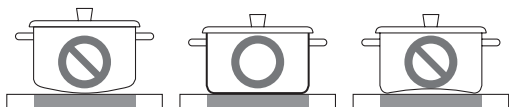
Zone de cuisson	Taille de la casserole	
① Zone de cuisson double	10 5/8 po - 12 15/16 po	270 mm - 313 mm
② Zone de cuisson simple	6 1/8 po - 7 5/8 po	155 mm - 193 mm
③ Zone de cuisson simple	6 1/8 po - 7 5/8 po	155 mm - 193 mm
④ Zone de cuisson simple	5 1/2 po - 6 7/16 po	140 mm - 163 mm
⑤ Zone de cuisson simple	8 7/8 po - 9 15/16 po	225 mm - 253 mm

Choisir les accessoires de cuisson

Casseroles et poêles

Plus la casserole est de bonne qualité, meilleurs sont les résultats de cuisson.

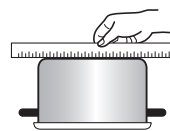
- On reconnaît les bonnes poêles et casseroles à leur fond. La base doit être aussi épaisse et plate que possible.



- Les casseroles à base d'aluminium ou de cuivre peuvent provoquer une décoloration métallique de la surface en vitrocéramique qui est très difficile, voire impossible, à éliminer.
- Soyez très prudent lorsque vous utilisez des casseroles en fonte ou des casseroles dont le fond est endommagé, rugueux ou présentant des bavures. Des rayures peuvent se produire si vous faites glisser des casseroles sur la surface.
- Lorsqu'elle est refroidie, la base des casseroles est normalement légèrement incurvée vers l'intérieur (concave). Elle ne doit jamais être courbée vers l'extérieur (convexe).
- Lorsque vous utilisez des accessoires de cuisson spéciaux tels que des autocuiseurs, des casseroles à mijoter ou des woks, suivez les instructions du fabricant et n'utilisez pas de casseroles très minces.

Utilisation d'accessoires de cuisson à fond plat

Les accessoires de cuisson doivent être entièrement en contact avec la surface de l'élément de cuisson. Utilisez des casseroles à fond plat dont la taille est adaptée à l'élément de cuisson et à la quantité d'aliments préparés. Vérifiez qu'elles sont bien plates en faisant tourner une règle sur le fond.



Éviter les rayures

Utilisez des ustensiles de cuisine en acier inoxydable plus épais sur votre surface de cuisson en céramique. Cela permet de réduire le risque d'apparition de rayures sur la surface de la céramique.

Les casseroles de basse qualité peuvent rayer la surface de cuisson.

Les accessoires de cuisson doivent toujours être soulevés au-dessus de la surface de la surface de cuisson en céramique pour éviter les rayures. Avec le temps, le fait de glisser TOUT type d'accessoire de cuisson sur la surface de cuisson en céramique peut altérer l'aspect général de la surface de cuisson. L'accumulation de rayures peut rendre le nettoyage de la surface difficile et dégrader l'aspect général de la surface de cuisson.

Des rayures peuvent également être causées par des grains de sable (par exemple, après avoir lavé des légumes) qui sont entraînés avec la casserole sur la surface de cuisson.

Utilisation d'accessoires de cuisson

Suivez toujours les recommandations relatives au type et à la taille des accessoires de cuisson. De plus :

- N'utilisez pas de casseroles sales avec des accumulations de graisse. Utilisez toujours des casseroles faciles à nettoyer après la cuisson et veillez à ce que le fond des casseroles soit propre et sec.
- Lorsque vous cuisinez avec de grandes quantités de liquide, utilisez de grandes casseroles afin que rien ne déborde.
- Ne laissez pas les casseroles chauffer à sec. Cela peut entraîner des dommages permanents sous forme de rupture, de fusion ou de marquage qui peuvent affecter la surface de cuisson en céramique. (Ce type de dommage n'est pas couvert par la garantie.)
- Adaptez la taille et l'élément de la casserole à la quantité de nourriture préparée.

Directives d'utilisation

Pour faire mijoter

Utilisez le mode **Simmer (Mijotage)** pour faire mijoter des sauces ou des ragoûts.

La fonction de mijotage vous offre un contrôle détaillé avec 3 sous-niveaux entre les niveaux de puissance 1 et 2.

- Placez l'accessoire de cuisson sur n'importe quelle zone de cuisson. Activez la zone de cuisson correspondante.
- Appuyez sur **Simmer (Mijotage)**. L'affichage du brûleur change. Au début, il n'y a pas de signe sous la zone de cuisson, mais lorsque vous sélectionnez Mijotage, l'indicateur Mijotage apparaît sous la zone de cuisson.
- Pour régler et ajuster le **niveau de mijotage**, appuyez sur le **niveau de puissance** correspondant.
 - Le niveau de puissance 2 sera activé.
 - Seuls les niveaux de puissance 1 à 3 peuvent être sélectionnés.
 - La sélection du niveau de puissance 4 ou plus désactive la fonction de mijotage.
- Appuyez à nouveau sur **Simmer (Mijotage)** pour désactiver la zone de cuisson. Si la touche **POWER (PUISSANCE)** est sélectionnée, toutes les opérations sont désactivées.

Bruit

- Bruit du ventilateur
 - Ce bruit est causé par une température interne élevée de la surface de cuisson.
 - Le son du ventilateur est normal. Le ventilateur de refroidissement fonctionne lorsqu'un élément est allumé. En cas d'utilisation intensive, le ventilateur peut continuer à fonctionner après l'arrêt des commandes, jusqu'à ce que la surface de cuisson ait refroidi.
- Cliquetis
 - Causé par des interrupteurs mécaniques.



