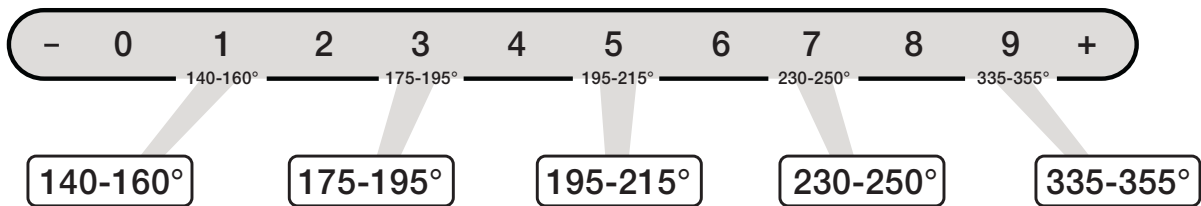


Quick Reference Guide CookSmart™

Electric cooktop model: CES366FS, CES365FS, CES304FS

Temperature range



- Thawing
- Heating
- Keeping warm



- Below-boiling cooking
- Soaking



- Cooking
- Boiling
- Braising



- Cooking in a pressure cooker



- Deep-frying



Note

This guide is not a substitute for the Use and Care Manual. Read the Use and Care Manual for detailed instructions and important safety notices.

Suitable pots

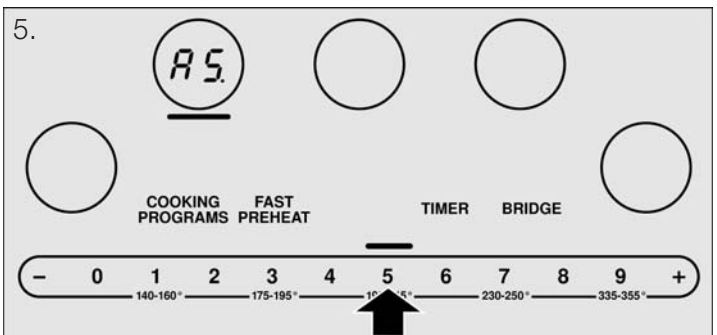
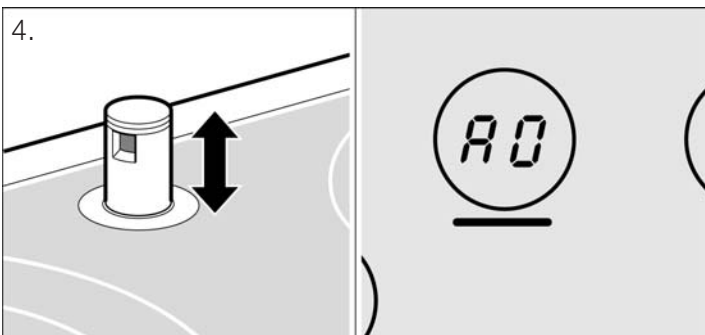
- Enamelware pots
- Stainless steel and aluminum pots equipped with sensor tape
Always point the sensor tape towards the sensor
- System pots

Setting CookSmart™

- Place food into the pot and add liquid
NOTE: Fill at least to 1 ¼" (3 cm) deep
- Place the pot in the center of the heating element and cover with the lid.
- Turn on the cooktop.

- Press Sensor Dome™ for the desired heating element to cause the sensor to extend.
- Touch the desired temperature range in the setting area.

When the proper temperature is reached, an audible signal will sound.



Cooking table

	temperature range	cooking time from acoustic
Soup		
chicken soup	195-215 °F	60-90 min.
vegetables broth	195-215 °F	60-90 min.
Side-Dishes		
potatoes	195-215 °F	30-40 min.
pasta	195-215 °F	7-10 min.
rice	175-195 °F	25-35 min.
Fish		
steamed fish	175-195 °F	15-20 min.
Meat		
pasta squares, ravioli	195-215 °F	10-15 min.
poached chicken	195-215 °F	60-90 min.
boil beef for soup	195-215 °F	90-120 min.
hot dogs	175-195 °F	5-10 min.

*Add liquid according to manufacturer's specifications

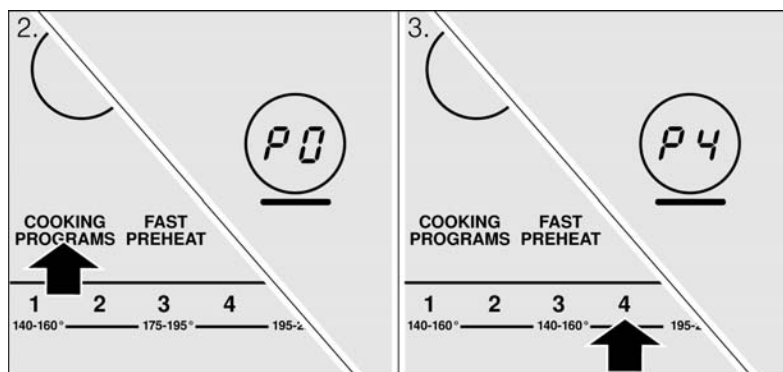
	temperature range	cooking time from acoustic
Vegetables		
fresh vegetables, e.g. broccoli	195-215 °F	10-20 min.
fresh vegetables, brussel sprouts	195-215 °F	30-40 min.
frozen vegetables, e.g. brussel sprouts, beans*	195-215 °F	15-20 min.
Desserts		
Semolina in water	175-195 °F	5-10 min.
Ready-to-serve meals		
canned products, e.g. tomato sauce	140-160 °F	10-15 min.
dried soup, e.g. noodle soup	195-215 °F	5-10 min.
dried soup, e.g. cream of soup	175-195 °F	10-15 min.
Beverages		
milk	140-160 °F	-

Cooking programs

- P 1 Pasta
- P 2 Potatoes
- P 3 Rice
- P 4 Dumplings
- P 5 Vegetables
- P 6 Heating up sausages in water, Hot dogs
- P 7 Heating up milk, e.g. cocoa
- P 8 Rice pudding, polenta
- P 9 Deep frying vegetables, fish, chicken breast in breadcrumb

Setting the cooking programs

1. Turn on the cooktop
2. Press Sensor Dome™ for the desired heating element to cause the sensor to extend
3. Touch **COOKING PROGRAMS**
4. Touch the desired program in the setting range



Cooking safety

CAUTION

If CookSmart™ is not working properly, boilovers may result causing burns and injury.

CAUTION

The cover of the retracted Sensor Dome™ will get hot if the neighboring heating element is on.

WHEN COOKING WITH COOKSMART™ OBSERVE THE FOLLOWING:

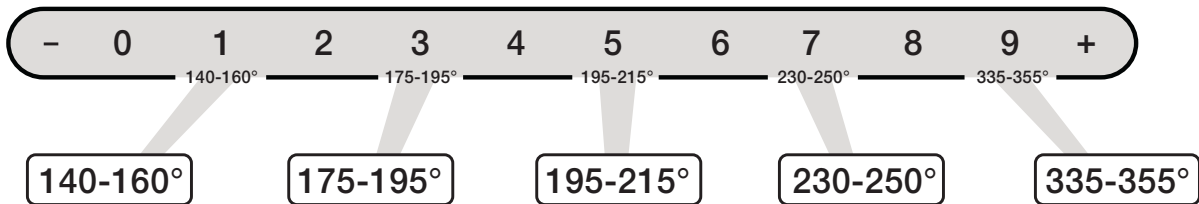
- always put the lid on pots
- always fill pots with at least 1 ¼" (3 cm) of liquid
- always use pots of the appropriate size and type (system pots, enamelware pots stainless steel and aluminum pots equipped with sensor tape)
- always point the sensor tape towards the sensor
- always keep the sensor's window clean

Thermador® | *An American Icon*™

Guide de référence pratique CookSmart™

Modèle de table de cuisson électrique : CES366FS, CES365FS, CES304FS

Plage de température



- Thawing (Décongélation)
- Heating (Chauffage)
- Keeping Warm (Maintien au chaud)



- Below-boiling cooking (Cuisson en-dessous de l'ébullition)
- Soaking (Trempage)



- Cooking (Cuisson)
- Boiling (Cuisson à l'ébullition)
- Braising (Braisage)



- Cooking in a pressure cooker (Cuisson à la cocotte-minute)



- Deep Frying (Friture)



Remarque

Ce guide ne remplace pas le Manuel d'utilisation et d'entretien. Se reporter au Manuel d'utilisation et d'entretien pour des instructions détaillées et des notes de sécurité importantes.

Ustensiles appropriés

- Ustensiles émaillés
 - Casseroles en acier inoxydable munies de bande thermosensible.
- Placer toujours la bande thermosensible face au Sensor Dome™.**
- Ustensiles adaptés au système

Réglage du système CookSmart™

1. Mettre les aliments dans la casserole et ajouter du liquide
REMARQUE: Remplir à une profondeur d'au moins 3 cm (1,25 po).
2. Centrer la casserole sur l'élément et mettre le couvercle.
3. Allumer la table de cuisson.

4. Appuyer sur le Sensor Dome™ de l'élément désiré pour faire sortir le Sensor Dome™.
5. Appuyer sur la plage de température désirée dans la zone de réglage.

Lorsque la température appropriée est atteinte, un signal sonore se fait entendre.

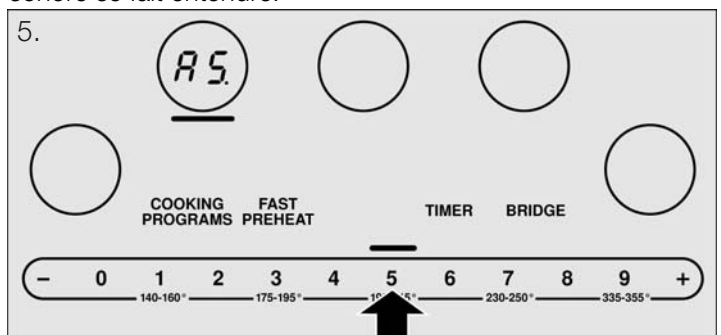
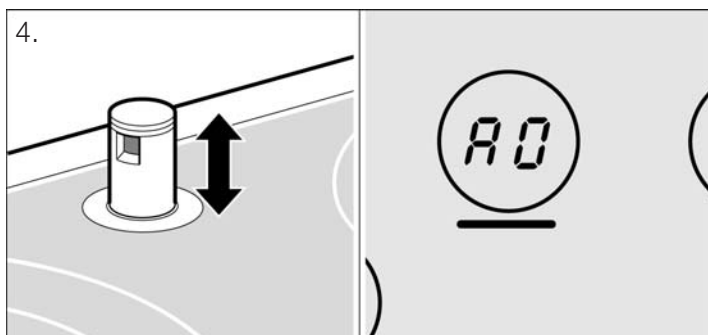


Tableau de cuisson

	Plage de température	Cuisson après signal sonore		Plage de température	Cuisson après signal sonore	
Soupe						
Soupe au poulet	195-215 °F	60-90 min.	Légumes	Légumes frais, p.ex. brocoli	195-215 °F 10-20 min.	
Bouillon de légumes	195-215 °F	60-90 min.		Légumes frais, p.ex. choux de Bruxelles	195-215 °F 30-40 min.	
				Légumes surgelés, p.ex. choux de Bruxelles, haricots*	195-215 °F 15-20 min.	
Plats d'accompagnement						
Pommes de terre	195-215 °F	30-40 min.	Desserts	Semoule à l'eau	175-195 °F 5-10 min.	
Pâtes	195-215 °F	7-10 min.				
Riz	175-195 °F	25-35 min.				
Poisson						
Poisson à la vapeur	175-195 °F	15-20 min.				
Viande						
Carrés de pâtes, raviolis	195-215 °F	10-15 min.	Plats préparés			
Poulet poché	195-215 °F	60-90 min.	Conserves, p.ex. tomates	140-160 °F	10-15 min.	
Bouilli de boeuf	195-215 °F	90-120 min.	Soupe déshydratée, p.ex. aux nouilles	195-215 °F	5-10 min.	
Hot-dogs	175-195 °F	5-10 min.	Soupe déshydratée, p.ex. potage crème	175-195 °F	10-15 min.	
			Boissons			
			Lait	140-160 °F	-	

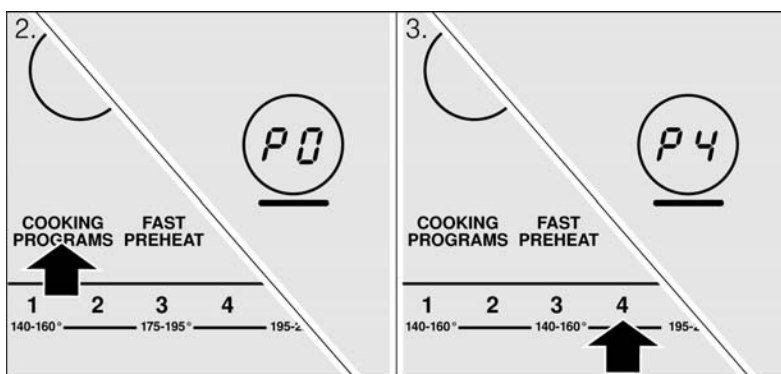
*Ajouter de l'eau suivant les instructions du fabricant

Programmes de cuisson

- P 1 Pâtes
- P 2 Pommes de terre
- P 3 Riz
- P 4 Dumplings
- P 5 Légumes
- P 6 Faire chauffer des saucisses dans de l'eau, hot-dogs
- P 7 Faire chauffer du lait, p.ex. chocolat chaud
- P 8 Pouding au riz, polenta
- P 9 Friture de légumes, de poisson, de poitrine de poulet à la chapelure

Réglage des programmes de cuisson

1. Allumer la table de cuisson.
2. Appuyer sur le Sensor Dome™ de l'élément désiré pour faire sortir le Sensor Dome™.
3. Appuyer sur **COOKING PROGRAMS (Programmes de cuisson)**.
4. Appuyer sur le programme désiré dans la zone de réglage.



Cuisson sécuritaire

ATTENTION

Si le système CookSmart™ ne fonctionne pas correctement, des débordements peuvent se produire, causant des brûlures et des blessures.

ATTENTION

Le couvercle du Sensor Dome™ rentré se chauffera lors que l'élément adjacent est en marche.

OBSERVER LES CONSIGNES SUIVANTES PENDANT LA CUISSON AVEC LE SYSTÈME COOKSMART™ :

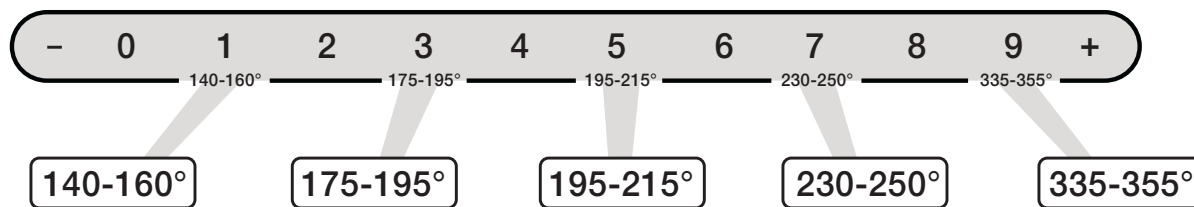
- Mettre toujours les couvercles des casseroles.
- Remplir les autres casseroles à une profondeur d'au moins 3 cm (1,25 po).
- Utiliser toujours des ustensiles de la bonne taille et du bon type (ustensiles adaptés au système, ustensiles émaillés, casseroles en acier inoxydable et aluminium munies de bande thermosensible).
- Placer toujours la bande thermosensible face au Sensor Dome™.
- Maintenir la fenêtre du Sensor Dome™ toujours propre.

Thermador® | *An American Icon*™

Guía de referencia rápida CookSmart™

Modelo de placa eléctrica: CES366FS, CES365FS, CES304FS

Rango de temperaturas



- Thawing (Descongelar)
- Heating (Calentar)
- Keeping warm (Mantener caliente)
- Below-boiling cooking (Cocinar por debajo del punto de hervor)
- Soaking (Adobar)
- Cooking (Cocinar)
- Boiling (Hervir)
- Braising (Brasear)
- Cooking in a pressure cooker (Cocinar en una olla de presión)
- Deep-frying (Freír en aceite abundante)



Nota

Esta Guía no sustituye el Manual de uso y cuidado. Lea las instrucciones y las importantes advertencias de seguridad que se detallan en el Manual de uso y cuidado.

Cacerolas aptas

- Cacerolas esmaltadas
- Cacerolas de acero inoxidable y aluminio equipadas con cinta sensora

Siempre apunte la cinta sensora hacia el sensor

- Cacerolas para el sistema

Para programar el CookSmart™

- Coloque los alimentos en la cacerola y agregue líquido
ADVERTENCIA: Llene, al menos, hasta 1 1/4" (3 cm) de profundidad
- Coloque la cacerola en el centro del elemento de calentamiento y cúbrala con la tapa.
- Encienda la placa.
- Presione el Sensor Dome™ para que el elemento de calentamiento deseado extienda el sensor.
- Presione el rango de temperaturas deseado en el área de valores.

Cuando se alcanza la temperatura programada, suena una señal audible.

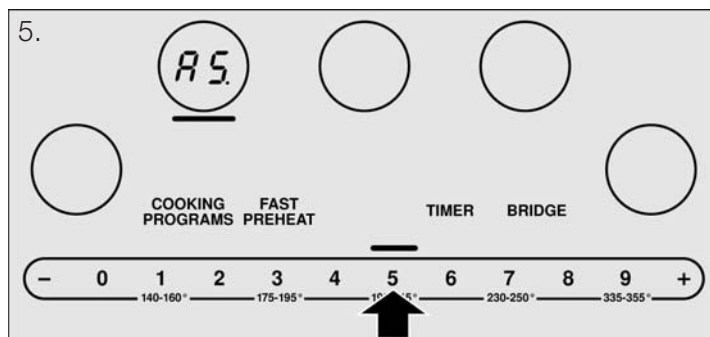
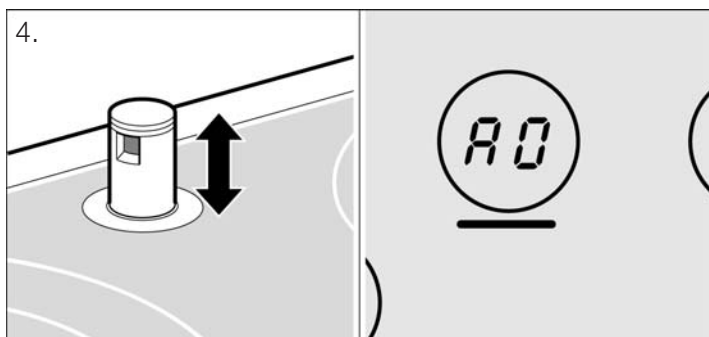


Tabla de cocción

	rango de temperaturas	tiempo de cocción desde la señal acústica
Sopa		
sopa de pollo	195-215 °F	60-90 min.
caldo de verduras	195-215 °F	60-90 min.
Guarniciones		
papas	195-215 °F	30-40 min.
pasta	195-215 °F	7-10 min.
arroz	175-195 °F	25-35 min.
Pescado		
pescado al vapor	175-195 °F	15-20 min.
Carnes		
cuadrados de pasta, raviolos	195-215 °F	10-15 min.
pollo escalfado	195-215 °F	60-90 min.
carne de res para sopa	195-215 °F	90-120 min.
hot dogs	175-195 °F	5-10 min.

*Agregar líquido de acuerdo con las especificaciones del fabricante

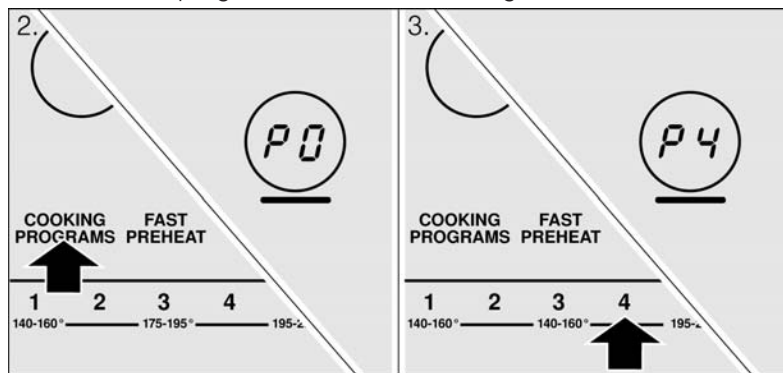
Cooking programs (Programas de cocción)

- P 1 Pasta
- P 2 Papas
- P 3 Arroz
- P 4 Bolitas de masa hervida
- P 5 Verduras
- P 6 Calentar salchichas en agua, hot dogs
- P 7 Calentar leche, p. ej., cacao
- P 8 Pudín de arroz, polenta
- P 9 Verduras, pechuga de pollo empanizada, pescado fritos en aceite abundante

	rango de temperaturas	tiempo de cocción desde la señal acústica
Verduras		
verduras frescas, p. ej., brócoli	195-215 °F	10-20 min.
verduras frescas, colesitas de Bruselas	195-215 °F	30-40 min.
verduras congeladas, p. ej., colesitas de Bruselas, frijoles*	195-215 °F	15-20 min.
Postres		
Sémola en agua	175-195 °F	5-10 min.
Comidas listas para servir		
productos enlatados, p. ej., salsa de tomate	140-160 °F	10-15 min.
sopa deshidratada, p. ej., sopa de fideos	195-215 °F	5-10 min.
sopa deshidratada, p. ej., sopa crema	175-195 °F	10-15 min.
Bebidas		
leche	140-160 °F	-

Para programar los programas de cocción

- Encienda la placa
- Presione el Sensor Dome™ para que el elemento de calentamiento deseado extienda el sensor
- Presione **COOKING PROGRAMS (PROGRAMAS DE COCCIÓN)**
- Presione el programa deseado en el rango de valores



Seguridad al cocinar

PRECAUCIÓN

Si el CookSmart™ no funciona correctamente, se pueden ocasionar derrames por hervor, que pueden causar quemaduras y lesiones.

PRECAUCIÓN

La tapa del Sensor Dome™ retraído se calienta si el elemento de calentamiento adyacente está encendido.

AL COCINAR USANDO EL COOKSMART™, SIGA ESTAS INDICACIONES:

- siempre cubra las cacerolas con la tapa
- siempre llene las cacerolas con, al menos, 1 1/4" (3 cm) de líquido
- siempre use cacerolas del tamaño y tipo apropiados (cacerolas para el sistema, cacerolas esmaltadas, cacerolas de acero inoxidable y aluminio equipadas con cinta sensora)
- siempre apunte la cinta sensora hacia el sensor
- siempre mantenga limpia la ventana del sensor

Thermador® | *An American Icon™*