

Use and care

GUIDE

Induction Module



Use and care
GUIDE

Induction Module

Table of contents (English) 2
Table de matières (Français)..... 13
Índice de materias (Español) 28

**Models |
Modèles |
Modelos:**

PRD364WIGU
PRD364WIGC
PRD486WIGU
PRD48WISGU
PRD48WISGC

Table of CONTENTS

Important safety instructions 3

Cooking with induction 4

 Advantages of induction cooking 4

 Proper cookware 4

Getting to know the induction module 5

 Parts identification 5

Operation 6

 Getting started 6

 PowerBoost® function – XHI 6

 Timer 7

 Bridge 7

 Heat shift 8

 Safety shut-off 8

 Overheating protection 8

 Cooking recommendations 9

Care and maintenance 10

 Daily cleaning 10

Before calling for service 11

 Troubleshooting 11

 Normal operating noises 12

 Causes of damage 12

Support, accessories, and parts back page

Safety DEFINITIONS

▲ WARNING

This indicates that death or serious injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

▲ CAUTION

This indicates that minor or moderate injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

NOTICE: This indicates that damage to the appliance or property may occur as a result of non-compliance with this advisory.

Note: This alerts you to important information and/or tips.

This THERMADOR® appliance is made by
 BSH Home Appliances Corporation
 1901 Main Street, Suite 600
 Irvine, CA 92614

Questions?
 1-800-735-4328
 www.thermador.com

We look forward to hearing from you!

Safety

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Please read carefully

WARNING

Please review the appliance's Use and Care Guide and Installation Manual for other important safety information regarding the appliance.

WARNING

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

State of California Proposition 65 Warning:**⚠ WARNING**

This product can expose you to chemicals including vinyl chloride, which is known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.

Burn prevention

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

After each use, turn off the cooking zone using the control knob. **DO NOT** rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.

Risk of injury

When cooking with a bain-marie, the cooktop and cooking vessel may crack due to overheating. The cooking vessel in the bain-marie must not come in direct contact with the bottom of the pot filled with water. Use only heat-resistant cookware.

Cookware may jump upward due to fluid trapped between the cookware bottom and cooking zone. Always keep cooking zone and cookware bottom dry.

Electromagnetic interference

WARNING

This induction cooktop generates and uses ISM frequency energy that heats cookware by using an electromagnetic field. It has been tested and complies with Part 18 of the FCC Rules for ISM equipment. This induction cooktop meets the FCC requirements to minimize interference with other devices in residential installation. Induction cooktops may cause interference with television or radio reception. If interference occurs, the user should try to correct the interference by:

- Relocating the receiving antenna of the radio or television.
 - Increasing the distance between the cooktop and the receiver.
-

It is the user's responsibility to correct any interference.

WARNING

Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution when standing near an induction cooktop while it is in use. Consult your doctor or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields from an induction cooktop.

Cooking with induction

Advantages of induction Cooking

Induction cooking works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up. This technology has a number of advantages over traditional radiant energy cooking:

- **Greater speed in cooking and frying**
The pan is heated directly and not the glass, the efficiency is greater than in other systems because no heat is lost.
Especially at higher settings, foods and liquids will boil very rapidly. It is best not to leave pans unattended to avoid them boiling over or boiling dry.
- **Greater convenience in care and cleaning**
In the case of induction cooking, the only heated area is the zone under the pot. The glass is not heated, so foods that have spilled on the cooktop surface do not burn.
- **Heat and safety control**
The Induction Module supplies or cuts off power immediately when the controls are set. The induction stops supplying heat if the pan is removed without turning off the power first.

Proper cookware

Choose cookware of a size suited to the amount of food you are going to cook.

Ferromagnetic pans

Only ferromagnetic pans are suitable for induction cooking, these can be made from:

- enameled steel.
- cast iron.
- special stainless steel for induction cooking.

Check that the bases of your pans are attracted by a magnet to find out if they are suitable. For an optimal heat distribution, the use of sandwich bottom cookware is recommended.

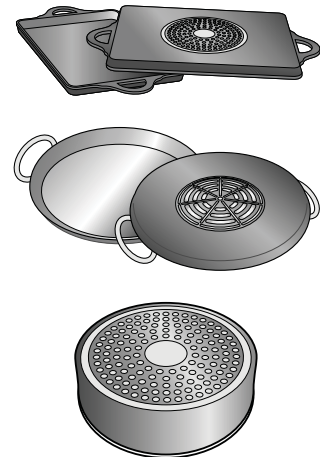
Pressure cookers

Induction cooking is suitable for cooking in pressure cookers. The cooking zone reacts very quickly, and so the pressure cooker is quickly up to pressure. As soon as you switch a cooking zone OFF, the cooking process stops immediately.

Other suitable cookware for induction

There are other types of cookware with a base not entirely ferromagnetic that are made for induction cooking use.

Cookware with aluminum on the base reduces the ferromagnetic zone, so less heat may be supplied or problems with detection might occur.



Unsuitable pans

Never use pans made of:

- thin steel
- glass
- clay
- copper
- aluminum

DO NOT use cookware with jagged edges or a curved base.

Empty pans, or pans with a thin base

DO NOT heat up empty pans, or use pans with a thin base. The Induction Module is equipped with an internal safety system. However, an empty pan may heat up so quickly that the "automatic switch off" function may not have time to react and the pan may reach very high temperatures. The pan base could melt and damage the induction glass. In this case, do not touch the pan and switch the appliance off. If the appliance fails to work after it has cooled down, please contact technical service.

No Pot on the induction zone

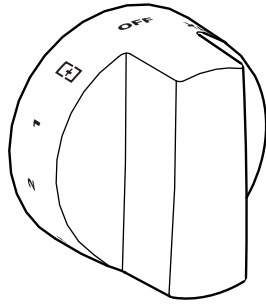
The No Pot light flashes for 90 seconds if no cooking vessel is placed on the selected cooking position, if the cooking vessel consists of an unsuitable material, or does not have the right size. The module switches off automatically after 30 seconds if a cooking vessel is not detected.

Getting to know the induction module

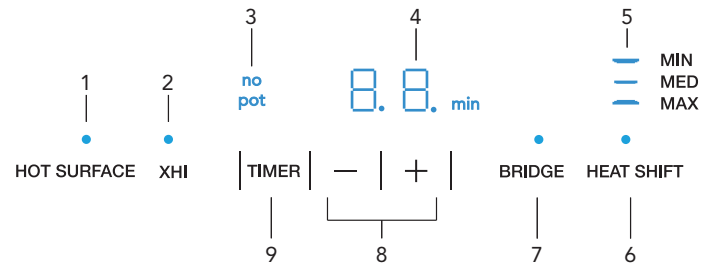
Parts identification

Control knobs

The power levels are controlled by the knobs on the front of the control panel.





Induction user display panel



Display panel



- 1 Cooking Zone and Residual Heat display**
Continuously lit up: Cooking zone is on and/or emitting heat. **DO NOT** touch the cooking zones as long as the Hot Surface light is lit up, even if the cooking zone is already turned off.
- 2 XHI indicator**
XHI (PowerBoost) is working for either zone.
- 3 No Pot indicator**
Indicates that no cookware is detected.
- 4 Timer and error display**
Shows the countdown time and any error messages.
- 5 MIN | MED | MAX indicator**
The current power level for the Heat Shift function.
- 6 Heat shift indicator**
Continuously lit up: On when the Heat Shift function is activated.
- 7 Bridge indicator**
Continuously lit up: On when the two zones are bridged.
- 8 Timer setting touch key**
Decrease/increase the kitchen timer duration.
- 9 Timer touch key**
Press to set the kitchen timer.

Control knob settings

OFF	Turns the power to the Induction Module off.
1 – 9	Lowest heat level (1) to highest heat level (9).
XHI	PowerBoost® The function temporarily increases the maximum output of the selected cooking zone.
	Bridge (right knob) The two cooking zones can be bridged and cooked on simultaneously.
	Heat shift (left knob) Where the pot is placed (Front Middle Back) dictates the heat setting (Min Med Max).

Zone locations



Zone 1:	Back half of the module.
Zone 2:	Front half of the module.
Zone 1+2 (Bridge):	To access Bridge, set the right knob to  and the left knob between 1–XHI.
Zone 1+2 (Heat Shift):	To access Heat Shift, set the left knob to  .

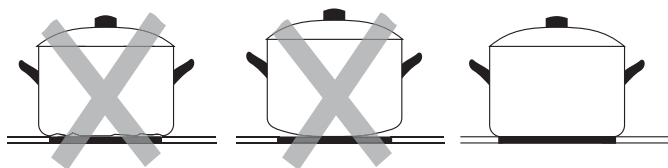
Operation

Getting started

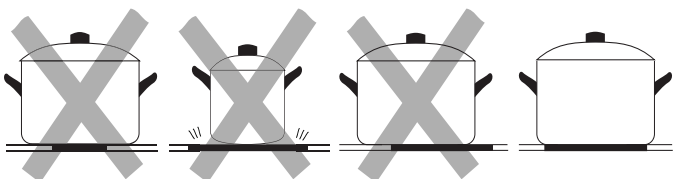
Positioning cookware

With induction cooking, it is only the part of the zone on which the pan stands that is used. If you use a small pan on the zone, the power will be adjusted to the diameter of the pan.

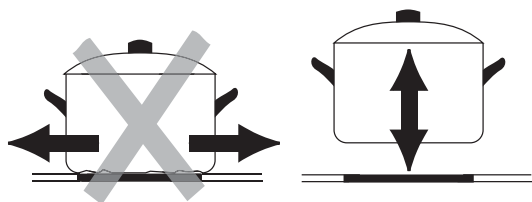
DO NOT use cookware with jagged edges or a curved base.



Ensure that the base of the pan is smooth, and sits flat against the glass. Always center your pan on the cooking zone.



Always lift pans up off the induction top – **DO NOT** slide the cookware or they may scratch the glass.



DO NOT place hot cookware on the touch keys of the induction module.

Setting the heat level

1. Push in the control knob and turn it either left or right to the desired heat level.
 - The cooktop indicator light turns on.
2. Place appropriate cookware on top within 30 seconds.
 - If no pot is detected, the cooking zone is automatically turned off. To reactivate the cooking zone, turn the control knob to OFF and reset the heat level.

Turning Off the induction module

1. Turn all control knobs to the OFF position.
 - The residual heat display of a cooking zone that is hot remains illuminated until the cooking zone has cooled down, even if the knob is turned OFF.
 - If the pan is removed but the cooking zone is not turned OFF, the No Pot indicator light will flash.

Residual heat indicator

The induction module has a Hot Surface indicator to show when surface is still hot. Although the module is switched off, the indicator will remain on for as long as the surface is hot. Avoid touching the surface when this indicator is lit.

PowerBoost® – XHI

Both cooking zones are equipped with the PowerBoost function. This function will heat large amounts of water faster than at heat level 9. The PowerBoost, or XHI, function temporarily increases the maximum output of the selected cooking zone.

Powerboost mode boosts power on one zone by diverting power from the other zone. If the other zone is on HIGH, the power output will be reduced. If both zones are set to XHI, power management will reduce each zone to a lower setting. For example, if Zone 1 is set to XHI, Zone 2 is set to 1, Zone 1 will automatically be reduced to power level 9.

When Zone 1 and Zone 2 are bridged PowerBoost is available (see "Bridge" on page 7).

Activating the PowerBoost®

1. Turn the control knob of the desired cooking zone to XHI.
2. Turn the control knob to any other heat level to disable PowerBoost mode.
 - PowerBoost mode will deactivate automatically after approximately 10 minutes of continuous operation. The PowerBoost function does not turn on automatically when it becomes available again. To turn it on manually, first set the control knob to any other heat level and then turn the knob to XHI again.

Timer

Use the built-in timer like a kitchen timer. You can set the duration for up to 99 minutes.

Note: The timer **DOES NOT** serve to automatically turn off the cooking zone.

Setting the Timer duration

1. Tap the **TIMER** touch key on the display panel.
 - Notification **00**, and touch keys **-** and **+** are activated.
2. Set the desired duration by touching the **-** or **+** touch keys.
 - Touch and hold the touch keys **-** or **+** to increase or decrease the set duration more rapidly.

Note: If after 10 seconds nothing is inputted the timer will automatically turn off.

3. Touch the **TIMER** touch key to confirm.
 - If confirmation is not received within 10 seconds, the countdown starts automatically.
 - A signal sounds and the duration begins to count down on the display.

After countdown of set time

An acoustic signal indicates that the countdown of the set duration is complete. The display blinks slowly.

1. Tap the **TIMER** touch key.
 - The display goes out and the acoustic signal ceases.
 - The acoustic signal ceases automatically after three minutes. The **00** and **TIMER** notification continue to blink until the **TIMER** touch key is touched or a control knob is operated.

Correcting timer duration

1. Tap the **TIMER** touch key and re-adjust the duration by touching the **-** or **+** touch keys.
2. Tap the **TIMER** touch key again to start the countdown with the modified time.


Canceling countdown

1. Tap **TIMER** touch key, change duration to **00** and confirm by tapping the **TIMER** touch key again.

Bridge

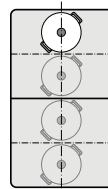
In addition to being used separately, the two cooking zones can be bridged with the Bridge feature to evenly heat longer pans and griddles. It consists of four inductors that work independently of each other. If using the Bridge cooking zones, only the area that is covered by cookware is activated.

Activating the Bridge

1. Place the pan on the induction module over the two zones, covering both cooking zones.
2. Turn the Zone 2 knob to .
3. Turn the Zone 1 knob to a desired setting of 1 – 9 or XHI.
 - The Bridge indicator will appear in the display panel.

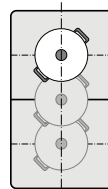
Advice on using cookware

To ensure that the cookware is detected and heat is distributed evenly, correctly center the cookware:



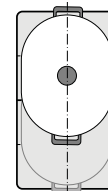
Diameter smaller than or equal to 5" (13 cm)

Place the cookware on one of the four positions that can be seen in the illustration.



Diameter greater than 5" (13 cm)

Place the cookware on one of the three positions that can be seen in the illustration.



If the cookware takes up more than one zone, place it starting on the upper or lower edge of the flexible cooking zone.

Heat shift

Heat Shift is a presetting of the Bridge. The location of where the pot is placed (Front | Middle | Back) dictates the heat setting (Max | Med | Min), respectively.



As an example, when the cookware is at the front of the induction unit, the heat level will be at a high heat setting. By shifting the cookware all the way back, it will change automatically to a low setting without the need to reset the control knobs.

Preset heat settings:

Front area = heat setting 9

Middle area = heat setting 5


Rear area = heat setting 1

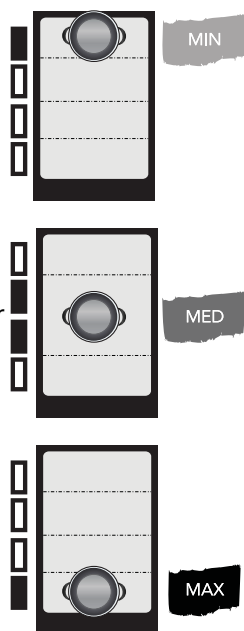
Only use one item of cookware. The size of the cooking area depends on the cookware used and whether it is positioned correctly.

Activating heat shift

1. Place the pan at a desired location on the induction module.

2. Turn the Zone 1 knob to .

-- The  indicator will appear in the display panel.



Safety shut-off

For your protection, the induction module has a safety shut-off feature. Depending on the set power level, if a heating zone is left on for an extended period of time without any change in the temperature setting, it is automatically shut off.

Power level	Shuts OFF after...
1 to 6	3 hours
7	2 hours
8 and 9	1 hour
PowerBoost®, XHI, function	10 minutes

An audible signal indicates when the duration has elapsed. The Hot Surface indicator on the touch display flashes.

To reset the automatic safety shut-off:

1. Turn the knob to OFF to reset. The induction module can then be turned back on.

Overheating protection

In the event of overheating, the induction module automatically regulates itself to protect the electronic components.

Slight overheating

The induction module reduces the heat level. Once the cooking zone has cooled down sufficiently, the selected heat level is automatically reactivated. An acoustic signal indicates that all heat levels are available again.

Severe overheating

The cooking zone is turned off automatically. An acoustic signal sounds. Error message *H* or *F4* appears on the timer display. The light above the control knob blinks rapidly.

1. Remove the cookware from the cooking zone.
 - If the error message goes out and a signal sounds, the cooking zone has cooled down sufficiently.
2. Set control knob to OFF. Then set the desired heat level as usual.

Cooking recommendations

For best results

Use pans and saucepans with thick, flat bases. An uneven base increases cooking time.

Use correct pan size

- Use a small pan for small quantities.

Put the lid on

- Cover the pan with a lid that fits. Food cooks faster when you use the lid.

Use only enough water to boil food

- Boil foods with the smallest quantity of water. This saves energy and vegetables retain a larger percentage of their vitamins and minerals.

Reduce the heat

- Switch to a lower temperature as early as possible.

Note: During cooking, stews or liquid meals such as soups, sauces or drinks can heat up too quickly unnoticed and overflow or spatter. For this reason we recommend that you stir continuously, gradually heating the food at a suitable power level.

Cooking tips

The following table provides some examples. Cooking times may vary depending on the type of food, its weight and quality. Deviations are therefore possible.

Examples	Setting
Melting	
Chocolate, Chocolate chips Butter	1 – 2
Heating	
Broth Thick Soup Milk	3 – 4 2 – 3 1 – 2
Simmering	
Delicate sauces Spaghetti sauce Pot roast Fish	1 – 2 1 – 2 4 – 5 4 – 5
Cooking	
Rice Potatoes, boiled Frozen vegetables Fresh vegetables Pasta (2-4 quarts water) Pudding Cereals	1 – 2 6 – 8 6 – 8 6 – 8 8 – 9 3 – 4 3 – 4
Frying	
Pork chop Chicken breast Bacon Eggs Fish Pancakes	8 – 9 7 – 8 8 – 9 6 – 7 8 – 9 6 – 7
Deep fat frying (in 1-2 quarts oil)	
Deep frozen foods (ex. French fries) Donuts	8 – 9 5 – 6

Care and maintenance

Daily cleaning

Note: Recommended cleaners indicate a type of cleaner and do not constitute an endorsement of a specific brand.

Cleaning guidelines

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

For best results, use the Thermador Glass Cooktop Cleaner (#12010031) sold in the US at www.store.thermador.com/us. Other cleaners such as BonAmi®, Soft Scrub® (without bleach), and white vinegar can also be used.

Cleaning guide

Type of soil	Possible solution
All these items REQUIRE IMMEDIATE REMOVAL . Failure to remove these immediately can permanently damage the induction surface: Dry sugar, syrup, milk, tomato spills, melted plastic film or foil.	Remove these types of spills while the surface is hot using glass scraper. Remove pan and turn OFF the cooking zone. Wearing an oven mitt, hold scraper at 30° angle, using care not to gouge or scratch the glass. Push soil off the heated area. After the surface has cooled, remove the residue and apply a glass ceramic cooktop cleaner.
Burned-on food soil, dark streaks, and specks:	Soften by laying a damp paper towel or sponge on top of soil for 30 minutes. Use a plastic scrubber and glass ceramic cooktop cleaner. Rinse and dry.
Greasy spatters:	Use a soapy sponge or cloth to remove grease; rinse thoroughly and dry. Apply glass ceramic cooktop cleaner.
Metal marks: Iridescent stain	Pans with aluminum, copper or stainless steel bases may leave marks. Treat immediately after surface has cooled with glass ceramic cooktop cleaner. If this does not remove the marks, try a mild abrasive (Bon Ami®, Soft Scrub® without bleach) with a damp paper towel. Rinse and reapply glass ceramic cooktop cleaner. Failure to remove metal marks before the next heating makes removal very difficult.
Hard water spots: Hot cooking liquids dripped on surface	Minerals in some water can be transferred onto the surface and cause stains. Use undiluted white vinegar, rinse and dry. Recondition with glass ceramic cooktop cleaner. Remove boilovers and stains before using the cooktop again.
Surface scratches: Small scratches are common and do not affect cooking. They become smoother and less noticeable with daily use of the glass ceramic cooktop cleaner.	Apply glass ceramic cooktop cleaner before using to remove sand-like grains and grit such as salt and seasoning. Scratches can be reduced by using pans with bases that are smooth, clean, and dry before use. Avoid contact with surface by jewelry, wrist watches and metallic utensils. These can scratch the surface. DO NOT stack kitchen utensils or dishware on the Induction Module.
Control knobs:	Wipe with warm soapy cloth, rinse and dry.

Avoid these cleaners

- Glass cleaners which contain ammonia or chlorine bleach. These ingredients may damage or permanently stain the induction surface.
- Caustic cleaners such as Easy Off® may stain the induction surface.
- Abrasive cleaners.
- Metal scouring pads and scrub sponges such as Scotch Brite® can scratch and/or leave metal marks.
- Soap-filled scouring pads such as SOS® can scratch the surface.
- Powdery cleaners containing chlorine bleach can permanently stain the induction surface.
- Flammable cleaners such as lighter fluid or WD-40.

Before calling for service

Troubleshooting

When a malfunction occurs, it is often caused by something small. Please take into account the following notes and tips before calling customer service.

Malfunction	Solution
The induction module is not working.	Check the circuit breaker. Check if the lights are working in any of the rooms to check for a power outage. Is the appliance connected and switched on?
The No Pot display indicator blinks and turns off.	The pan detection detects no cookware. Check whether the cookware is magnetic (use a magnet). Check whether the cookware has a sufficiently large diameter.
The cooking zone has turned OFF. Indicator light is blinking.	The cooking zone control knob has not been moved for a long time. The safety lock has been activated. Turn control knob to OFF. Turn cooking zone back on as usual.
The cooking zone has turned OFF.	After a power failure, the induction module remains off for over 25 seconds for safety reasons. Turn control knob to OFF. Turn cooking zone back on as usual.
<i>E</i> and numbers/ <i>d</i> and numbers/ <i>e</i> and numbers	The electronic system is malfunctioning. Disconnect power by turning off the circuit breaker for the circuit the appliance is connected. Wait a few seconds and then turn the appliance back on. If the notification appears again, disconnect appliance from power by turning off the circuit breaker. Call customer service.
<i>F</i> 8	The induction module has been operating continuously for an extended period. The automatic safety function has been activated. See the section "Safety Shut-off".
<i>F</i> 2	The electronics have overheated and have switched off the induction module. Wait until the electronics have cooled down sufficiently. Then touch any symbol on the display panel.
<i>F</i> 5 + heat setting and signal tone	There is hot cookware near the control panel. There is a risk that the electronics will overheat. Remove the cookware. The fault code will go out shortly afterwards. You can resume cooking.
<i>F</i> 5 + signal tone	There is hot cookware near the control panel. To protect the electronics, the induction module has been switched off. Remove the cookware and wait a few seconds. Touch any control. When the fault code on the display goes out, you can resume cooking.
<i>F</i> 1/ <i>F</i> 6	The induction module has overheated and has been switched off to protect your work surface. Wait until the electronics have cooled down sufficiently before switching the induction module on again.
<i>E</i> 06/ <i>1</i> 2	Knobs are not connected to the induction module. Contact customer service.
<i>F</i> 0/ <i>F</i> 9	The device has an internal malfunction. Disconnect power by turning off the circuit breaker the appliance is connected. Wait a few seconds and then turn the appliance back on. If the notification appears again, disconnect appliance from power by turning off the circuit breaker. Call customer service.
<i>F</i> 4	The control panel is too hot and the cooking zone has turned off. Remove the pot from the cooking zone. Turn all control knobs to OFF. <i>F</i> 4 goes out once the appliance has cooled down sufficiently. Set a new heat level if desired. If the malfunction persists, call customer service.
<i>U</i> 1	The supply voltage is wrong. Contact your power company.
<i>U</i> 2/ <i>U</i> 3	The induction surface is too hot and the cooking zone has turned OFF. Remove the pot from the cooking zone. Turn all control knobs to OFF. The error message goes out once the surface has cooled down sufficiently. Set a new heat level if desired. If the malfunction persists, call customer service.

Normal operating noises

Induction technology is based on the creation of electromagnetic fields. They may generate heat directly on the bottom of the cookware. Pots and pans may cause a variety of noises or vibrations depending on the way they've been manufactured. These noises are described as follows:

Low humming (like a transformer)

This noise is produced when cooking at a high heat level. It is based on the amount of energy transferred from the cooking surface to the cookware. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

Quiet whistling

This noise is produced when the cooking vessel is empty. It ceases once water or food is placed in the vessel.

Crackling

This noise occurs with cookware comprised of various materials layered one upon the other. It is caused by the vibrations of the surfaces where different materials meet. The noise occurs on the cookware and can vary depending on the amount and method of preparation of the food.

Loud whistling

This noise occurs with cookware comprised of different materials layered one upon the other, and when they are additionally used at maximum output and also on two cooking zones. The noise ceases or quiets down when the heat level is reduced.

The noises described are a normal element of the described induction technology and should not be regarded as defects.

Causes of damage

Saucepan and pan bases

- Rough saucepan bases can scratch the induction surface. Check your cookware.
- Avoid boiling the pan dry, especially with enamel pans. This damages both the pan base and the induction surface.
- Observe the manufacturer's instructions when using special cookware.

Salt, sugar and sand

- Salt, sugar and sand can scratch the induction surface. **DO NOT** use the glass as a work surface or a storage area.
- Sugar and foods with a high sugar content can damage the Induction Module. Remove food spills immediately with a glass scraper.

Hard and pointed objects

- Hard or pointed objects can damage the induction surface if they fall on the surface. **DO NOT** store such objects over the appliance.

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

DO NOT cook on a broken surface. Cleaning solutions and spillovers may create a risk of electric shock.

DO NOT repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to a factory authorized servicer.

Examples of possible damage

The following types of damage have no effect on either the function or the integrity of the induction surface top.



Pitting

Pitting is caused by melted sugar or foods with a high sugar content.



Scratches

Scratches are caused by grains of salt, or sand, or by the rough bottom of a pan.



Discoloration with a metallic sheen

Discoloration is caused by pan abrasion or an unsuitable cleaning agent.



Dulled markings

Dulled markings are caused by an unsuitable cleaning agent.

Table des MATIÈRES

Instructions importants de sécurité	14
La cuisson par induction	16
Avantages de la cuisson par induction.....	16
Récipients appropriés.....	16
Se familiariser avec votre Induction.....	18
Identification de pièces	18
Fonctionnement	19
Mise en marche	19
PowerBoost – XHI	19
Minuterie	20
Pont	20
Heat shift	21
Arrêt de sécurité.....	21
Protection contre la surchauffe	21
Recommandations pour la cuisson.....	22
Nettoyage et entretien	23
Nettoyage quotidien	23
Avant d'appeler le service de dépannage	25
Dépannage	25
Bruits normaux émis par la table de cuisson.....	26
Causes de pannes.....	26
Soutien, accessoires, et pièces	dernière page

Définitions de SÉCURITÉ

▲ AVERTISSEMENT

Ceci indique que le non respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

▲ ATTENTION

Ceci indique que le non respect de cet avertissement peut entraîner des blessures légères ou modérées.

NOTICE : Ceci indique que la non-conformité à cet avis de sécurité peut entraîner des dégâts à l'appareil ou à la propriété.

Note : Ceci vous avertit que d'importantes informations et/ou conseils sont fournis.

Cet appareil électroménager de THERMADOR™
est fait par BSH Home Appliances Ltd
6696 Financial Drive, Unit 3
Mississauga, ON L5N 7J6

Des questions?

1-800-735-4328

www.thermador.ca

Nous attendons de vos nouvelles!

⚠ INSTRUCTIONS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DE PROCÉDER

Lisez attentivement ce qui suit

AVERTISSEMENT

Avant d'utiliser ce produit, lisez le Guide d'utilisation et d'entretien pour des consignes de sécurité et des renseignements complémentaires concernant l'utilisation de votre nouvel appareil.

AVERTISSEMENT

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

Avertissements de la Proposition 65 de l'État de la Californie :

⚠ AVERTISSEMENT

Ce produit vous exposez à des produits chimiques, comme du chlorure de vinyle, reconnus par l'État de la Californie comme causant le cancer, des malformations congénitales ou d'autres effets nocifs sur la reproduction. Pour de plus amples renseignements, consulter www.P65Warnings.ca.gov.

Prévention des brûlures

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

Après chaque utilisation, éteignez la zone de cuisson à l'aide du bouton de réglage. N'attendez pas que la zone de cuisson s'éteigne automatiquement parce qu'il n'y a plus de récipient de cuisson sur la zone.

Risque de blessure

Lorsque vous cuisinez avec un bain-marie, la table de cuisson et le récipient de cuisson peuvent fendre à cause de la surchauffe. Le récipient de cuisson dans le bain-marie ne doit pas entrer en contact direct avec le fond de la casserole remplie d'eau. Utilisez seulement des ustensiles de cuisine résistants à la chaleur.

Les ustensiles de cuisine pourraient sauter vers le haut si des liquides se retrouvent coincés entre le dessous de l'ustensile et la zone de cuisson. Assurez-vous de toujours conserver la zone de cuisson et le dessous des ustensiles de cuisson bien au sec.

Perturbations électromagnétiques

AVERTISSEMENT

Cette table de cuisson à induction génère et utilise de l'énergie à fréquence ISM qui chauffe les casseroles en utilisant un champ électromagnétique. Elle a été testée et est conforme avec la partie 18 des règlements FCC régissant les appareils ISM. Cette table de cuisson est conforme aux exigences FCC visant à réduire la perturbation des autres dispositifs dans des installations résidentielles. Les tables de cuisson à induction peuvent perturber la réception radio et télévision. En cas de perturbation de la réception, l'utilisateur devrait essayer d'y remédier en:

- Relocalisant l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
 - Augmentant la distance entre la table de cuisson et le récepteur.
-

C'est à l'utilisateur qu'il incombe de corriger toute perturbation.

⚠ INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT DE PROCÉDER

AVERTISSEMENT

Les personnes avec un stimulateur cardiaque ou autre dispositif médical similaire devraient redoubler de vigilance lorsqu'elles sont à proximité d'une table de cuisson à induction en marche. Consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque pour de plus amples renseignements sur les effets que peuvent causer les champs électromagnétiques provenant d'une table de cuisson à induction.

La cuisson par induction

Avantages de la cuisson par induction

La cuisson par induction utilise les vibrations électromagnétiques pour créer de la chaleur directement à la casserole plutôt que de façon indirecte, en chauffant la surface de verre. Cette technologie offre bon nombre d'avantages par rapport à l'énergie de cuisson traditionnelle par rayonnement :

- **La cuisson et la friture s'effectuent plus rapidement**

Puisque la casserole est chauffée directement, et non le verre, l'efficacité est supérieure aux autres systèmes car il n'y a aucune perte de chaleur.

Les aliments et les liquides atteindront très rapidement le point d'ébullition, principalement à feu vif. Veuillez ne pas laisser de casseroles sans surveillance pour éviter les débordements ou de chauffer à sec.

- **Une plus grande facilité au niveau de l'entretien et du nettoyage**

Dans le cas de la cuisson par induction, seule la zone sur laquelle repose la casserole est utilisée. Le verre n'est pas chauffé. Tout débordement d'aliments sur la surface de la table de cuisson ne brûlera pas.

- **Contrôle de la chaleur et de la sécurité**

la table de cuisson active ou coupe l'alimentation immédiatement lorsque les commandes sont activées. La table de cuisson à induction cesse de générer de la chaleur si la casserole est retirée sans désactiver l'alimentation.

Récipients appropriés

Choisissez des ustensiles de cuisson d'un format approprié pour la quantité de nourriture à cuire.

Casseroles ferromagnétiques

Seules les casseroles ferromagnétiques conviennent à la cuisson par induction, elles peuvent être fabriquées des matériaux suivants :

- acier émaillé
- fonte
- ustensiles spéciaux en acier inoxydable conçus pour la cuisson par induction

Vérifiez que les bases de vos casseroles sont attirées par un aimant pour déterminer si elles sont adéquates.

Pour optimiser la distribution de chaleur, nous recommandons l'utilisation d'ustensiles de cuisson qui comportent un fond multicouche.

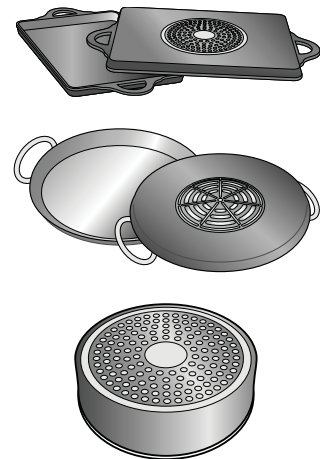
Autocuiseur

La cuisson par induction convient à l'autocuiseur. La zone de cuisson fonctionne très rapidement, l'autocuiseur atteindra la pression nécessaire de la même façon. Dès que vous éteignez (OFF) une zone de cuisson, le processus cesse immédiatement.

Autres ustensiles de cuisine appropriés pour l'induction

Il existe d'autres types d'ustensiles de cuisine conçus spécialement pour l'induction et dont la base n'est pas entièrement ferromagnétique.

Lorsque vous utilisez des ustensiles de cuisine volumineux sur un plus petit élément ferromagnétique, seul cet élément ferromagnétique s'activera ce qui signifie que la chaleur pourrait ne pas être distribuée uniformément.



Casseroles inappropriées

Casseroles inappropriées

N'utilisez jamais des casseroles fabriquées en :

- acier normal mince
- verre
- argile
- cuivre
- aluminium

Il n'y a pas de récipient sur la table de cuisson

Le voyant du foyer clignote pendant 90 secondes s'il n'y a pas de récipient de cuisson sur le foyer sélectionné, si le récipient est constitué d'un matériau inadapté ou s'il n'a pas la bonne dimension. Si aucun ustensile de cuisson n'est détecté, le foyer s'éteint automatiquement. Le voyant de foyer reste allumé, l'anneau lumineux situé derrière la manette clignote.

Casseroles vides ou casseroles à base mince

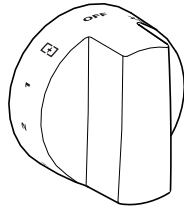
Ne chauffez pas de casseroles vides, et n'utilisez pas des casseroles à base mince. La table de cuisson comprend un système de sécurité interne. Une casserole vide peut toutefois chauffer assez rapidement pour que la fonction « d'arrêt automatique » ne puisse pas s'activer à temps, ce qui laissera la casserole atteindre des températures très élevées. La base de la casserole pourrait fondre et endommager la vitre de la table de cuisson. Dans une telle situation, ne touchez pas la casserole et éteignez la table de cuisson. Si l'appareil ne fonctionne plus après avoir refroidi, veuillez contacter le service technique.

Se familiariser avec votre induction

Identification de pièces

Boutons de commande

Les boutons à l'avant du panneau de commandes contrôlent les niveaux de puissance.



Caractéristiques électriques



Zone 1 : Moitié arrière du module.

Zone 2 : Moitié avant du module.

Zones 1 + 2 (pont) : Pour lancer le mode Pont, réglez le bouton de droite à et celui de gauche entre 1 et XHI.

Zones 1 + 2 (Heat Shift) : Pour accéder à Heat Shift, réglez le bouton de gauche à .

Boutons de contrôle réglages

OFF	Éteint la puissance du module de cuisson par induction.
1 – 9	Niveau de puissance minimum (1) – niveau de puissance maximum (9).
XHI	Fonction PowerBoost: Cette fonction sert à chauffer de grandes quantités d'eau plus rapidement qu'avec le niveau de puissance 9. La fonction d'accélération de la cuisson augmente brièvement la puissance maximale du foyer sélectionné.



Pont (bouton de droite)

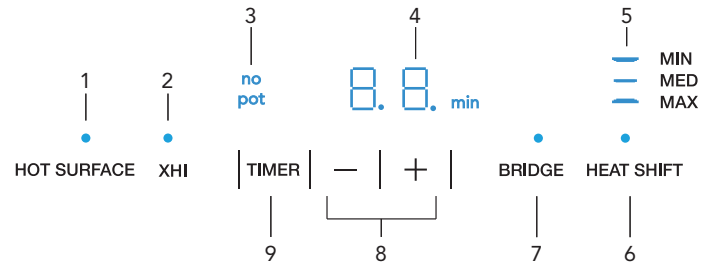
Il est possible d'établir un pont entre les deux zones de cuisson et de les utiliser simultanément.



Heat Shift (bouton de gauche)

Le positionnement de la casserole (Avant | Centre | Arrière) détermine réglage de la chaleur (Min | Moy | Max).

Écran d'affichage du induction



Écran

- Affichage de la zone de cuisson et de la chaleur résiduelle**
Allumée en permanence : La zone de cuisson est actionnée et/ou émet de la chaleur. **NE PAS** toucher les zones de cuisson aussi longtemps que le témoin de surface chaude est allumée même si les zones ont déjà été éteintes.
- Témoin XHI**
La fonctionnalité XHI (PowerBoost) fonctionne dans une zone ou l'autre.
- Témoin « Sans casserole » (No Pot)**
La fonctionnalité indique l'absence d'ustensiles de cuisson.
- Minuterie et affichage d'erreur**
L'écran affiche le décompte et tout message d'erreur.
- Témoin MIN | MOY | MAX**
L'écran affiche le niveau de puissance réelle pour la fonctionnalité Heat Shift.
- Témoin Heat Shift**
Allumé en permanence : Le témoin s'allume pour indiquer l'activation de la fonctionnalité Heat Shift.
- Témoin Pont**
Allumé en permanence : Le témoin s'allume pour indiquer l'union des deux zones de cuisson.
- Touche tactile de réglage de la minuterie**
Augmente ou diminue la durée de la minuterie de cuisine.
- Touche tactile de minuterie**
Effleurez pour régler la minuterie de cuisine.

Fonctionnement

Mise en route

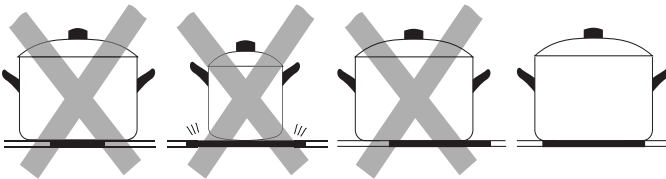
Positionnement de l'ustensile de cuisson

Avec la cuisson par induction, seule la zone sur laquelle repose la casserole est utilisée. Si vous utilisez une casserole de petit diamètre dans la zone, la puissance sera ajustée pour lui convenir.

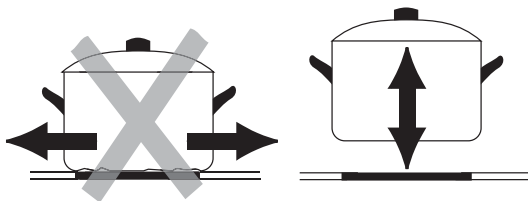
NE PAS utiliser d'ustensiles de cuisson avec des bords irréguliers ou une base incurvée.



Assurez-vous que la casserole comporte une base lisse et soit bien à plat contre le verre. Centrez toujours la casserole sur la zone de cuisson.



Soulevez toujours les casseroles de la surface de cuisson par induction - **NE PAS** glisser l'ustensile de cuisson sur la surface pour ne pas égratigner le verre.



NE PAS placer un ustensile de cuisson chaud sur les touches tactiles du module de cuisson par induction.

Réglage du niveau de chaleur

1. Enfoncez le bouton de commande et tournez-le vers la gauche ou la droite au niveau de chaleur souhaité.
 - Le témoin indicateur de la surface de cuisson s'allume.
2. Déposez un ustensile de cuisson qui convient sur la surface dans les 30 secondes.
 - En l'absence d'une casserole, la zone de cuisson est automatiquement éteinte. Pour la réactiver, tournez

le bouton de commande à ARRÊT (OFF) puis revenez au niveau de chaleur souhaitée.

Désactivation du module de cuisson par induction

1. Mets tous les boutons de commande à la position d'ARRÊT (OFF).
 - L'écran continu d'afficher la chaleur résiduelle d'une zone de cuisson encore chaude jusqu'au refroidissement complet même si le bouton de commande est à ARRÊT (OFF).
 - Si une casserole est retirée sans avoir éteint la zone de cuisson, le témoin « Sans casserole » (No Pot) clignotera.

Témoin de chaleur résiduelle

Le module de cuisson par induction dispose d'un témoin de surface chaude pour indiquer que la surface est encore chaude. Quoique le module soit éteint, le témoin restera encore allumé, et ce, aussi longtemps que la surface est chaude. Évitez de toucher la surface lorsque le témoin est allumé.

PowerBoost® – XHI

Les deux zones de cuisson sont dotées de la fonctionnalité PowerBoost. Cette fonctionnalité chauffera un grand volume d'eau plus rapidement que le niveau 9. La fonctionnalité PowerBoost, ou XHI, accroît temporairement le niveau maximum de chaleur de la zone de cuisson sélectionnée.

Le mode PowerBoost accroît la puissance dans une zone en redirigeant celle-ci de l'autre zone. Si le niveau de puissance de l'autre zone est réglé à ÉLEVÉ (HIGH), la puissance réorientée sera réduite. Si les deux zones sont réglées à XHI, le système de gestion de la puissance réduira les deux zones à un réglage plus faible. Par exemple, si la zone 1 est réglé à XHI et la zone 2, à 1, le niveau de puissance de la zone 1 sera automatiquement réduit au niveau 9.

Quand le pont est établi entre les deux zones, PowerBoost est disponible.

Activation de PowerBoost®

1. Tournez le bouton de commande de la zone de cuisson choisie à XHI.
2. Tournez le bouton de commande à n'importe quel autre niveau de puissance pour désactiver le mode PowerBoost.


- Le mode PowerBoost cesse de fonctionner automatiquement après environ 10 minutes de fonctionnement en continu. La fonctionnalité PowerBoost ne s'active pas automatiquement lorsqu'elle est de nouveau disponible. Pour l'activer manuellement, tournez d'abord le bouton de commande à n'importe quel autre niveau de chaleur puis revenez à XHI.

Minuterie

Utilisez la minuterie intégrée comme un minuteur de cuisine. Vous pouvez régler la durée jusqu'à 99 minutes.

Remarque : La minuterie NE peut PAS Être utilisée pour éteindre automatiquement la zone de cuisson.

Réglage de la durée de la minuterie


- Appuyez sur la touche tactile **TIMER** de l'écran.
 - L'avis  et les touches tactiles **-** et **+** sont actionnés.
- Réglez la durée souhaitée en touchant les touches tactiles **-** ou **+**.
 - Appuyez et maintenez enfoncer les touches tactiles **-** ou **+** pour augmenter ou diminuer plus rapidement la durée réglée.

Remarque : Si après 10 secondes, aucune donnée ne sont saisies, la minuterie s'éteindra automatiquement.

- Effleurez la touche tactile **TIMER** pour confirmer.
 - Si une confirmation n'est pas reçue dans les 10 secondes, le décompte s'amorce automatiquement.
 - Le signal sonore retentit et le décompte s'affiche à l'écran.

À la fin du délai réglé


Le signal acoustique indique la fin du décompte réglé. L'écran clignote lentement.

- Appuyez sur la touche tactile **TIMER**.
 - L'écran s'éteint et le signal acoustique s'arrête.
 - Le signal acoustique s'arrête automatiquement après trois minutes. Les avis  et **TIMER** continuent de clignoter jusqu'à ce la touche tactile **TIMER** soit effleurée ou bien qu'on utilise un bouton de commande.

Correction de la durée de la minuterie

- Appuyez sur la touche tactile **TIMER** et réajustez la durée en touchant les touches tactiles **-** ou **+**.
- Appuyez de nouveau sur la touche tactile **TIMER** pour lancer le décompte avec le délai corrigé.


Annulation du décompte

- Appuyez sur la touche tactile **TIMER**, modifiez la durée à  puis appuyez de nouveau sur la touche tactile **TIMER** pour confirmer.

Pont

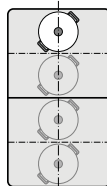
Il est possible d'utiliser la fonctionnalité Pont pour relier deux zones de cuisson et chauffer uniformément des casseroles et des grilles plus longues tout en ayant le choix de les utiliser de façon distincte. L'appareil électroménager comporte quatre (4) inducteurs qui fonctionnent de façon indépendante. Si vous activez le pont des zones de cuisson, seule l'aire recouverte par l'ustensile de cuisine est active.

Activation du pont

- Déposez la casserole sur le module de cuisson par induction, par-dessus deux zones.
- Tournez le bouton de la zone 2 à .
- Tournez le bouton de la zone 2 à un réglage entre les niveaux 1 et 9 ou XHI.
 - Le témoin Pont apparaîtra à l'écran.

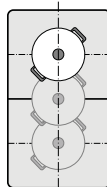
Conseil d'utilisation des ustensiles de cuisine

Veillez centrer correctement les ustensiles de cuisine pour s'assurer qu'ils sont détectés et que la chaleur soit distribuée uniformément :



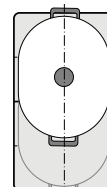
Diamètre équivalent à 5 po (13 cm) ou inférieure

Déposez l'ustensile de cuisine sur l'un des quatre foyers, comme indiqué dans l'illustration.



Diamètre supérieur à 5 po (13 cm)

Déposez l'ustensile de cuisine sur l'un des trois foyers, comme indiqué dans l'illustration.



Si l'ustensile de cuisine couvre plus d'une zone, placez le bord supérieur ou inférieur de l'ustensile sur la zone de cuisson flexible.

Heat shift

La fonctionnalité Heat shift est un pré-réglage du pont. Le positionnement de la casserole (Avant | Centre | Arrière) détermine le réglage de la chaleur (Min | Moy | Max).



Par exemple, si l'ustensile de cuisson est localisé à l'avant de l'appareil électroménager de cuisson par induction, le niveau de chaleur sera réglé à feu vif. En reculant complètement l'ustensile de cuisson à l'arrière, il passera automatiquement à un réglage plus faible sans devoir réinitialiser le bouton de commande.

Réglages de chaleur préconfigurés :

Zone Avant = Réglage de chaleur 9

Zone centrale = Réglage de chaleur 5

Zone arrière = Réglage de chaleur 1

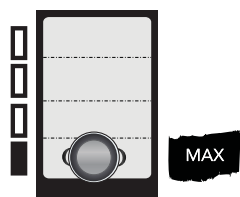
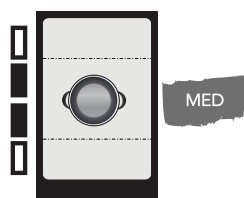
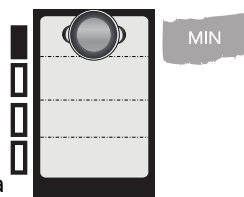
Utilisez seulement un ustensile de cuisine. La taille de la zone de cuisson dépend de l'ustensile de cuisine utilisé et de son positionnement approprié.

Activation de Heat shift

1. Déposez la casserole à un endroit souhaité sur le module de cuisson par induction.
2. Tournez le bouton de la zone 1 à



-- Le témoin  apparaîtra à l'écran.



Arrêt de sécurité

Pour votre protection, le module de cuisson par induction dispose d'une fonctionnalité d'arrêt de sécurité. Selon le niveau de puissance établie, si une zone de chaleur n'est pas utilisée pour des périodes prolongées sans aucune modification aux réglages de température, elle s'éteint automatiquement.

Niveau de puissance	ARRÊT (OFF) automatique après...
1 à 6	3 heures
7	2 heures
8 et 9	1 heure
PowerBoost®, XHI, fonctionnalité	10 minutes

Un signal sonore retentit pour indiquer la fin de la durée du décompte. Le témoin de surface chaude de l'écran tactile clignote.

Pour réinitialiser l'arrêt automatique de sécurité

1. Tournez le bouton à ARRÊT (OFF) pour réinitialiser. Le module de cuisson par induction peut alors être remis sous tension.

Protection contre la surchauffe

En cas de surchauffe, le module de cuisson par induction se contrôle automatiquement pour protéger les composants électroniques.

Surchauffe légère

Le module de cuisson par induction réduit le niveau de chaleur. Dès que la zone de cuisson a suffisamment refroidi, le niveau de chaleur sélectionné est automatiquement réactivé. Un signal acoustique indique que tous les niveaux sont de nouveau disponibles.

Surchauffe grave

La zone de cuisson est automatiquement éteinte. Un signal acoustique retentit. Message d'erreur *Hou F4* apparaît à l'écran de la minuterie. Le témoin au-dessus du bouton de commande clignote rapidement.

1. Retirez l'ustensile de cuisson de la zone.
 - Si le message d'erreur s'efface et que le signal retentit, la zone de cuisson a suffisamment refroidi.
2. Réglez le bouton de commande à ARRÊT (OFF). Puis réglez de nouveau le niveau de chaleur comme d'habitude.

Recommandations pour la cuisson

Optimisation des résultats

Utilisez des casseroles et des faitouts avec une base plane et épaisse. Une base irrégulière augmente le temps de cuisson.

Utilisation d'une casserole de dimension appropriée

- Utilisez une petite casserole pour des petits volumes ou de petites quantités.

Utilisation d'un couvercle

- Utilisez un couvercle qui convient à la casserole. Les aliments cuisent plus rapidement quand vous utilisez un couvercle.

Volume d'eau adéquat pour la cuisson des aliments

- Essayez toujours d'utiliser le plus faible volume d'eau possible. Cela représente une économie d'énergie, tout en permettant aux légumes de conserver une plus grande part de leurs vitamines et minéraux.

Réduction de la chaleur

- Passez à une température plus faible dès que possible.

Remarque :

Pendant la cuisson, les ragoûts ou les repas liquides comme les soupes, les sauces ou les boissons peuvent chauffer trop rapidement et peuvent déborder ou éclabousser. Pour cette raison, nous vous recommandons de remuer constamment, en chauffant graduellement l'aliment à un niveau de puissance convenable.

Conseils de cuisson

Le tableau suivant fournit des exemples. Les temps de cuisson peuvent varier selon le type d'aliment, son poids et sa qualité. Des écarts sont ainsi possibles.

Exemples	Réglage
Fondre	
Chocolat	1 – 2
Biscuits aux brisures de chocolat	
Beurre	
Chauffer	
Bouillon	3 – 4
Soupe épaisse	2 – 3
Lait	1 – 2
Mijoter	
Délicat sauces	1 – 2
sauce à spaghetti	1 – 2
Bœuf braisé	4 – 5
Poisson	4 – 5
Cuisson	
Riz	1 – 2
Pommes de terre bouillies	6 – 8
Légumes surgelés	6 – 8
Légumes frais	6 – 8
Pâtes (2-4 litres d'eau)	8 – 9
Pudding	3 – 4
Céréales	3 – 4
Frيره	
Côtelette de porc	8 – 9
Poitrine de poulet	7 – 8
Bacon	8 – 9
Des œufs	6 – 7
Poisson	8 – 9
Crêpes	6 – 7
Grande friture (en 1-2 litres d'huile)	
aliments surgelés, (p. ex., Frites)	8 – 9
Beignets	5 – 6

Nettoyage et entretien

Nettoyage quotidien

Remarque : Les recommandations de nettoyeurs sont fournies à titre indicatif et n'ont pas valeur de promotion d'une marque particulière.

Conseils de nettoyage

Lorsque vous utilisez un nettoyeur, utilisez uniquement une petite quantité appliquée sur un linge ou une serviette en papier propre. Frottez les surfaces et polissez-les avec une serviette propre et sèche.

Para lograr los mejores resultados, utilizar el limpiador para placas de cocción de vidrio de Thermador (#12010031), que se vende en EE. UU. a través de www.store.thermador.com/us. También se pueden utilizar otros productos de limpieza como BonAmi[®], Soft Scrub[®] (sin lejía) y vinagre blanco.

Éviter ces produits de nettoyage

- Les produits de nettoyage pour les vitres qui contiennent de l'ammoniaque ou un agent de blanchiment au chlore. Ces ingrédients peuvent endommager ou tacher la surface de manière permanente.
- Les produits de nettoyage caustiques, tel Easy Off[®], peuvent tacher la surface.
- Produits de nettoyage abrasifs.
- Les tampons métalliques, les tampons à récurer, tel Scotch Brite[®], peuvent rayer ou laisser des traces métalliques.
- Les tampons à récurer savonneux, tel SOS[®], peuvent rayer la surface.
- Les produits de nettoyage en poudre contenant un agent de blanchiment au chlore tachent la surface de manière permanente.
- Les produits de nettoyage inflammables, tels que de l'essence à briquet ou WD 40.

Guide de nettoyage

Type de tache	Solution possible
<p>Tous ces articles NÉCESSITENT UNE SUPPRESSION IMMÉDIATE.</p> <p>La surface peut être endommagée de manière permanente si ces taches ne sont pas éliminées :</p> <p>Le sucre sec, le sirop de sucre, le lait, le jus de tomate, le film plastique fondu, le film plastique.</p>	<p>Retirer ces types de taches, après que la surface a suffisamment refroidi, à l'aide d'un grattoir muni d'une lame. Retirez l'ustensile de cuisson et mettre la zone de cuisson à off (arrêt). En portant un gant isolant, tenir le grattoir à un angle de 30° en faisant attention à ne pas abîmer ou rayer le verre. Retirer la tache de la zone chauffée. Après que la surface a refroidi, retirer le résidu et appliquer le produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique.</p>
<p>Débris alimentaires brûlés, traces sombres et mouchetures :</p>	<p>Amollir en plaçant du papier absorbant ou une éponge humides sur la tache pendant 30 minutes. Utiliser une racle en plastique et le produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique ou le grattoir muni d'une lame de rasoir. Rincer et sécher.</p>
<p>Éclaboussures grasseuses :</p>	<p>Utiliser une éponge ou un chiffon savonneux pour déloger la graisse, rincer à fond et sécher. Appliquer le produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique.</p>
<p>Traces métalliques : tache iridescente</p>	<p>Les casseroles dont la base est en aluminium, en cuivre ou en acier inoxydable peuvent laisser des traces. Traiter immédiatement, après que la surface a refroidi, avec le produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique. Si cela n'enlève pas les traces, essayer un abrasif doux (Bon Ami®, Soft Scrub® sans agent de blanchiment) avec du papier absorbant humecté. Rincer et réappliquer le produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique. Il devient très difficile d'enlever les traces métalliques si celles-ci ne sont pas éliminées avant la prochaine cuisson.</p>
<p>Taches d'eau calcaire :</p> <p>Les liquides de cuisson chauds ont coulé sur la surface.</p>	<p>Les minéraux de certaines eaux peuvent être transférés sur la surface de la table de cuisson et provoquer des taches. Utiliser du vinaigre blanc; rincer et sécher. Reconditionner avec le produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique. Éliminer les débordements et les taches avant de réutiliser la table de cuisson.</p>
<p>Rayures sur la surface :</p> <p>Les petites rayures sont courantes et n'affectent pas la cuisson. Elles deviennent plus lisses et moins visibles avec l'usage quotidien du produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique.</p>	<p>Appliquer le produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique avant l'utilisation du four pour éliminer les saletés de la taille d'un grain de sable et les particules telles que le sel et l'assaisonnement. Il est possible de réduire les rayures en utilisant des casseroles dont la base est lisse, propre et sèche avant de les utiliser.</p> <p>Evitar que la superficie entre en contacto con joyas, relojes de pulsera y utensilios metálicos. Celles-ci peuvent rayer la surface. NO apilar utensilios de cocina o recipientes en el modelo de inducción.</p>
<p>Boutons de commande</p>	<p>Utilisez de l'eau chaude savonneuse et un chiffon de nettoyage doux, rincez, puis séchez.</p>

Avant d'appeler le service de dépannage

Dépannage

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, prenez en considération les indications et conseils suivants.

Défaut	Solution
La cuisinière à induction ne fonctionne pas	Vérifiez le disjoncteur. Vérifiez le fusible qui protège l'appareil. Vérifiez sur d'autres appareils électriques si une panne de courant s'est produite. L'appareil est-il connecté et sous tension?
L'indicateur de foyer clignote et s'éteint.	Le détecteur ne constate pas la présence d'un ustensile de cuisson. Vérifiez si l'ustensile de cuisson est magnétique (utiliser un aimant). Vérifiez si l'ustensile de cuisson a un diamètre suffisamment grand.
Le foyer s'est éteint. L'anneau lumineux de la manette de commande clignote à fréquence rapide.	La manette de commande du foyer n'a pas été utilisée pendant longtemps. La sécurité vacances a été activée. Mettez la manette à 0. Réallumez le foyer comme vous le faites habituellement. L'appareil est trop chaud. Lire le message d'erreur affiché sur le panneau de commande.
Le foyer s'est éteint.	Après une panne de courant de plus de 25 secondes, l'appareil reste éteint pour des raisons de sécurité. Mettez la manette à 0. Réallumez le foyer comme vous le faites habituellement.
<i>E</i> et nombres/ <i>d</i> et nombres/ <i>E</i> et nombres	L'électronique est défectueuse. Séparer l'appareil de son alimentation électrique en désactivant le fusible ou en actionnant le disjoncteur situé dans l'armoire de fusibles. Attendez quelques secondes, puis réallumez l'appareil. Si l'indication réapparaît, isolez l'appareil du secteur en désactivant le fusible. Appelez le service après-vente.
<i>F8</i>	Le module de cuisson par induction fonctionne en continu sur une période prolongée. La fonction automatique de sécurité a été activée. Consultez la section sur « Arrêt de sécurité ».
<i>F2</i>	Le système électronique a surchauffé et tous les éléments du module de cuisson par induction ont été éteints. Attendez que le système électronique se soit suffisamment refroidi. Ensuite, touchez n'importe quel symbole du panneau de commande.
<i>F5</i> + réglage de chaleur et tonalité sonore	Il y a un ustensile de cuisson chaud près du panneau de commande. Il y a risque de surchauffe du système électronique. Retirez l'ustensile de cuisson. Le code d'erreur s'effacera peu après. Vous pouvez reprendre la cuisson.
<i>F5</i> + tonalité du signal	Il y a un ustensile de cuisson chaud près du panneau de commande. Pour protéger le système électronique, le module de cuisson par induction a été éteint. Retirez l'ustensile de cuisson et attendez quelques instants. Touchez n'importe quelle commande. Quand le code d'erreur affiché s'efface, vous pouvez reprendre la cuisson.
<i>F 1/F8</i>	Le module de cuisson par induction a surchauffé et a été éteint pour protéger le plan de travail. Attendez que le système électronique se soit suffisamment refroidi avant d'actionner de nouveau le module de cuisson par induction.
<i>E06 12</i>	Les boutons ne sont pas connectés au module de cuisson par induction. Communiquez avec le service après-vente.
<i>F0/F9</i>	L'appareil a un dysfonctionnement interne. Séparer l'appareil de son alimentation électrique en désactivant le fusible ou en actionnant le disjoncteur situé dans l'armoire de fusibles. Attendez quelques secondes, puis réallumez l'appareil. Si l'indication réapparaît, isolez l'appareil du secteur en désactivant le fusible. Appelez le service après-vente.

Défaut	Solution
F4	Le panneau de commande est trop chaud et le foyer s'est coupé. Enlevez la casserole du foyer. Mettez toutes les manettes à 0. "... s'éteint une fois que l'appareil a suffisamment refroidi. Si vous le souhaitez, choisissez ensuite un niveau de puissance. Si le dysfonctionnement persiste, appeler le service après-vente.
U1	La tension d'alimentation n'est pas conforme. Contactez votre distributeur d'électricité.
U2/U3	La table de cuisson est trop chaude et le foyer s'est coupé. Enlevez la casserole du foyer. Mettez toutes les manettes à 0. Le message d'erreur s'éteint une fois que la table de cuisson a suffisamment refroidi. Si vous le souhaitez, choisissez ensuite un nouveau niveau de puissance. Si le dysfonctionnement persiste, appeler le service après-vente.

Bruits normaux émis par la table de cuisson

La technologie d'induction est basée sur la génération de champs électromagnétiques grâce auxquels la chaleur est produite directement sur le fond de l'ustensile de cuisson. Selon leur fabrication, les casseroles et poêles peuvent produire des bruits très variés. Ces bruits sont décrits de la manière suivante :

Ronronnement grave (comme pour un transformateur)

Ce bruit est perceptible lorsque la cuisson se fait à un niveau de puissance élevé. Il est dû à la quantité d'énergie transmise de table de cuisson à l'ustensile. Il disparaît ou diminue lorsque le niveau de puissance est inférieur.

Sifflement léger

Ce bruit apparaît lorsque l'ustensile de cuisson est vide. Il disparaît dès que de l'eau ou des aliments sont versés dans le récipient.

Crépitement

Ce bruit vient d'ustensiles de cuisson composés de plusieurs matières superposées. Il apparaît lorsque les surfaces de contact entre les différentes matières se mettent à vibrer. Il se forme au niveau de l'ustensile de cuisson et peut varier selon la quantité et la préparation des aliments.

Sifflement fort

Ce bruit se produit avec les ustensiles de cuisson composés de plusieurs matières superposées, et utilisés au plus haut niveau de puissance et sur deux foyers en même temps. Le bruit disparaît ou diminue lorsque le niveau de puissance est inférieur.

Les bruits décrits sont un élément normal de la technologie de cuisson par induction et ne doivent pas être considérés comme un défaut.

Causes de pannes

Fonds de casseroles et de poêles

- Les dessous de casseroles et de poêles rugueux rayent la vitrocéramique. Vérifiez votre vaisselle.
- Il est très important que le récipient placé dans une zone activée contienne du liquide ou des aliments en son intérieur, spécialement les récipients émaillés. Le fond du récipient pourrait même fondre et endommager le verre de la plaque.
- Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'une batterie de cuisine spéciale.

Sel, sucre et sable

- Le sel, sucre et le sable occasionnent des rayures sur la vitrocéramique. Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail.
- Le sucre et les aliments à forte teneur en sucre endommagent la table de cuisson. Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre. Attention le racloir à verre a une lame aiguisée.

Objets durs et pointus

- Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.

N'utilisez pas cet appareil si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou a été échappé.

NE PAS faire cuire sur une surface cassée. Les solutions nettoyantes et les éclaboussures peuvent entraîner un risque de choc électrique.

NE PAS réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé par ce manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par une agence de service d'entretien autorisé.

Exemples de dommages possibles

Les endommagements suivants n'influencent ni le fonctionnement ni la robustesse de la vitrocéramique.



Egratignures

dues à du sucre fondu ou des aliments à forte teneur en sucre.



Rayures

dues à des grains de sel, de sucre ou de sable ou par des dessous de casseroles rugueux.



Effets de miroitements métalliques

dus au frottement de casseroles ou à l'utilisation de détergents inappropriés.



Décor effacé

dû à des produits nettoyants inappropriés.

Índice de MATERIAS

Instrucciones de seguridad importantes	29
La cocción por inducción	31
Ventajas de la cocción por inducción	31
Recipientes apropiados	31
Familiarizarse con el módulo de inducción	32
Identificación	32
Manejo	33
Cómo comenzar	33
PowerBoost – XHI	33
Reloj temporizador	34
Bridge (puente).....	34
Heat Shift (cambio de calor)	35
Desconexión de seguridad.....	35
Protección contra el sobrecalentamiento	36
Recomendaciones de cocción	36
Limpieza y Mantenimiento	38
Limpieza diaria	38
Antes de llamar al servicio técnico	40
Reparaciones	40
Ruidos de funcionamiento normales	41
Causas de los daños	41
Soporte, accesorios y piezas	última página

Definiciones de SEGURIDAD

▲ ADVERTENCIA

Esto indica que se pueden producir lesiones graves o la muerte si no se cumple con esta advertencia.

▲ PRECAUCIÓN

Esto indica que pueden producirse lesiones leves o moderadas si no se cumple con esta advertencia.

NOTA: Esto indica que puede producirse un daño al electrodoméstico o a la propiedad como resultado de la falta de cumplimiento de este aviso.

Nota: Esto lo alerta sobre información y/o consejos importantes.

Este electrodoméstico de THERMADOR®
 está hecho por BSH Home Appliances Corporation
 1901 Main Street, Suite 600
 Irvine, CA 92614

¿Preguntas?

1-800-735-4328

www.thermador.com

¡Esperamos oír de usted!

⚠ INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE CONTINUAR

Por favor lea cuidadosamente

ADVERTENCIA

Consulte la Guía de Uso y Cuidado del aparato y el Manual de Instalación para obtener información importante sobre la seguridad del aparato.

ADVERTENCIA

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

Advertencias en virtud de la Proposición 65 del estado de California:

⚠ ADVERTENCIA

Este producto puede exponerle a sustancias químicas, incluyendo cloruro de vinilo, que el estado de California sabe que provocan cáncer, defectos congénitos u otro daño reproductivo. Para obtener más información, ir a la página web: www.P65Warnings.ca.gov.

Prevención de quemaduras

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

Después de cada uso, apague la zona de cocción utilizando la perilla de control. No espere a que la zona de cocción se apague en forma automática debido a que no hay más recipientes de cocción.

Riesgo de lesiones

Cuando esté cocinando en baño María, es posible que la placa y el recipiente de cocción se quiebren debido al calentamiento excesivo. El recipiente de cocción en baño María no debe entrar en contacto directo con la parte inferior de la cacerola llena de agua. Utilice solo utensilios de cocina resistentes al calor.

Los utensilios de cocina pueden saltar hacia arriba debido a que existe líquido atrapado entre la base de los utensilios de cocina y la zona de cocción. Mantenga siempre la zona de cocción y la base de los utensilios de cocina secas.

Interferencias electromagnéticas

ADVERTENCIA

Esta placa de inducción genera y utiliza energía con frecuencia industrial, científica y médica (industrial, scientific and medical, ISM) que calienta los utensilios de cocina mediante un campo electromagnético. Ha sido sometida a pruebas y cumple con la Parte 18 de las normas de la Comisión Federal de Comunicaciones (Federal Communications Commission, FCC) para los equipos ISM. Esta placa de inducción cumple con los requisitos de la FCC para minimizar la interferencia con otros dispositivos en instalaciones residenciales. Las placas de inducción pueden causar interferencia con la recepción de la televisión o la radio. Si se produce interferencia, el usuario debe intentar corregir la interferencia de la siguiente manera:

- Cambiando la ubicación de la antena de recepción de radio o televisión.
 - Aumentando la distancia entre la placa y el receptor.
-

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE CONTINUAR

Es responsabilidad del usuario corregir cualquier interferencia.

ADVERTENCIA

Las personas con marcapasos o con un dispositivo médico similar deben tener cuidado cuando se paren cerca de una placa de inducción en funcionamiento. Consulte con su médico o con el fabricante del marcapasos o del dispositivo médico similar para obtener más información sobre sus efectos en combinación con los campos electromagnéticos de una placa de inducción.

La cocción por inducción

Ventajas de la cocción por inducción

La cocción por inducción funciona por vibraciones electromagnéticas que generan calor directamente en el recipiente, en lugar de hacerlo indirectamente calentando la superficie de vidrio. El vidrio solo se calienta porque el recipiente le transfiere el calor. Esta tecnología presenta varias ventajas en comparación con la cocción mediante energía irradiada:

- **Gran rapidez en la cocción y el freír:**

Al calentar directamente el recipiente y no el cristal, la eficiencia es mayor que en otros sistemas ya que no existen pérdidas de calor.

Especialmente en ajustes altos, los alimentos y los líquidos hervirán con mucha rapidez. Conviene no descuidar los recipientes para evitar que el líquido se derrame o se evapore completamente.

- **Cuidados y limpieza más sencillos**

En el caso de la cocción por inducción, solo se utiliza la parte donde está situado el recipiente. El vidrio no se calienta, por lo que los alimentos que se derraman sobre la placa no se queman.

- **Control de calor y seguridad**

La placa suministra energía o la corta inmediatamente al actuar sobre el mando de control. La zona de cocción por inducción deja de suministrar calor si se retira el recipiente sin haberla desconectado previamente.

Recipientes apropiados

Elegir un recipiente para cocinar de un tamaño que se ajuste a la cantidad de comida que se va a cocinar.

Recipientes ferromagnéticos

Solo son recipientes adecuados para cocinar por inducción. Los recipientes ferromagnéticos pueden ser de:

- Acero esmaltado
- Hierro fundido
- Vajilla de acero inoxidable especial para inducción

Para saber si los recipientes son adecuados, comprobar que sean atraídos por un imán. Para lograr una distribución óptima del calor, se recomienda utilizar recipientes para cocinar con fondo sándwich.

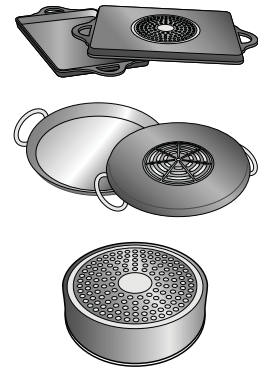
Ollas a presión

La cocción por inducción es apta para cocinar con ollas express. La zona de cocción reacciona muy rápido y, de este modo, la olla express consigue presión rápidamente. Tan pronto como se apaga una zona de cocción, el proceso de cocción se detiene inmediatamente.

Otros recipientes aptos para inducción

Existe otro tipo de recipientes especiales para inducción, cuya base no es ferromagnética en su totalidad.

Los recipientes con zonas de aluminio insertadas en la base reducen el área ferromagnética; por lo tanto, el calor suministrado puede ser menor o puede llegar a tener problemas de detección.



Recipientes no apropiados

No utilizar nunca recipientes de:

- acero fino normal
- vidrio
- barro
- cobre
- aluminio

No hay una olla de cocción en la hornilla

Cuando no se pone una olla de cocción en la hornilla seleccionada, cuando ésta es de un material inadecuado o no tiene el tamaño correcto, la indicación de la hornilla parpadea por 90 segundos. Si no se detecta alguna olla, la hornilla se desconecta automáticamente. La indicación de la hornilla continúa iluminada, y el anillo luminoso detrás de la perilla de mando parpadea.

Recipientes vacíos o con base fina

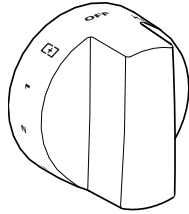
No calentar recipientes vacíos ni utilizar recipientes con base fina. La placa de cocción está dotada de un sistema interno de seguridad, pero un recipiente vacío puede calentarse tan rápidamente como para que la función "Automatic deactivation" (Desactivación automática) no tenga tiempo de reaccionar y puede alcanzar una temperatura muy elevada. La base del recipiente podría llegar a derretirse y dañar el cristal de la placa. En este caso, no tocar el recipiente y apagar la zona de cocción. Si después de enfriarse no funciona, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica.

Familiarizarse con el módulo de inducción

Identificación

Perillas de control

Los niveles de potencia se controlan mediante las perillas situadas en el frente del panel de control.



Perillas de control configuración

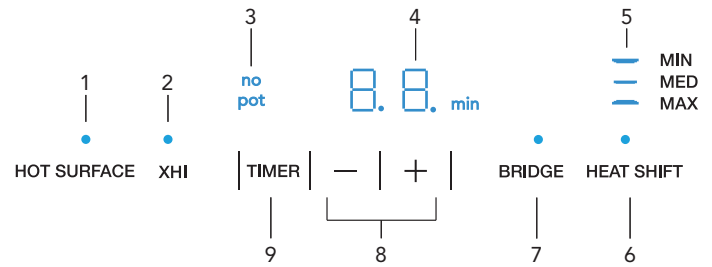
OFF	Apaga el módulo de inducción.
1 – 9	Nivel de potencia mínima (1) Nivel de potencia máxima (9).
XHI	PowerBoost®: Esta función permite calentar grandes cantidades de agua incluso más rápido que con el nivel de potencia 9. La función booster aumenta temporalmente la potencia máxima de la zona de cocción seleccionada.
	Bridge (puente) (perilla derecha) Se puede crear un puente con dos zonas de cocción y cocinar en ellas simultáneamente.
	Heat Shift (cambio de calor) (perilla izquierda) El lugar donde está colocado el recipiente (Frente Mitad Atrás) determina el ajuste de calor (Mín Med Máx).

Lugares de zona



Zona 1:	Mitad posterior del módulo.
Zona 2:	Mitad frontal del módulo.
Zona 1+2 (Bridge [puente]):	Para acceder al modo Bridge (puente), poner la perilla derecha en la posición y la perilla izquierda entre 1–XHI.
Zona 1+2 (Heat Shift [cambio de calor]):	Para acceder a Heat Shift (cambio de calor) colocar la perilla izquierda en la posición .

Módulo de mandos



Panel indicador

- Indicador de zona de cocción y de calor residual**
Iluminado de forma continua: la zona de cocción está encendida y/o emite calor. **NO** tocar las zonas de cocción cuando esté encendida la luz de Hot Surface (superficie caliente), incluso si la zona de cocción ya se ha apagado.
- Indicador XHI**
XHI (PowerBoost) está funcionando para alguna de las zonas.
- Indicador No Pot (ningún recipiente)**
Indica que no se detecta ningún recipiente.
- Panel indicador del reloj temporizador (timer) y errores**
Muestra el tiempo restante y los mensajes de error que pudiera haber.
- Indicador MIN | MED | MAX**
El nivel de potencia actual de la función Heat Shift (cambio de calor).
- Indicador Heat Shift (cambio de calor)**
Iluminado de forma continua: encendido cuando está activada la función Heat Shift (cambio de calor).
- Indicador Bridge (puente)**
Iluminado de forma continua: encendido cuando ambas zonas están unidas por el puente.
- Tecla táctil Timer Setting (ajuste del reloj temporizador)**
Reducir/aumentar la duración del reloj temporizador.
- Tecla táctil Timer (reloj temporizador)**
Presionar para ajustar el reloj temporizador.

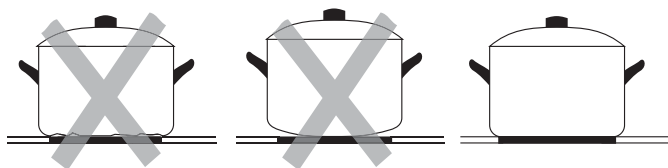
Manejo

Cómo comenzar

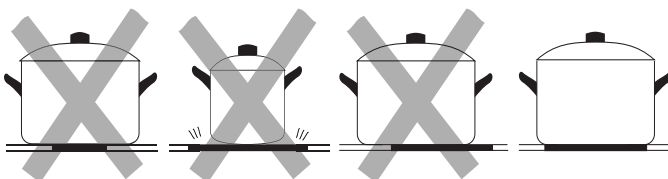
Posicionar los recipientes

Con la cocción por inducción, solo se utiliza la parte donde está situado el recipiente. Si se utiliza un recipiente pequeño en la zona, la potencia se ajustará al diámetro del recipiente.

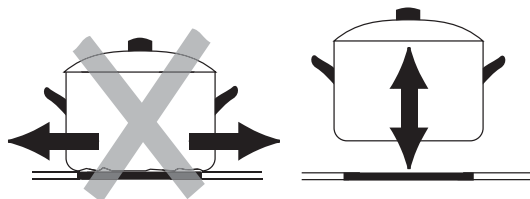
NO utilizar recipientes que tengan los bordes irregulares o la base curvada.



Asegurarse de que la base del recipiente sea lisa y quede plana contra el vidrio. Centrar siempre el recipiente en la zona de cocción.



Levantar siempre los recipientes de la superficie de inducción: **NO** deslizar los recipientes, o podrían producir arañazos en el vidrio.



NO colocar recipientes calientes sobre las teclas táctiles del módulo de inducción.

Ajustar el nivel de calentamiento

1. Presionar la perilla de control y girarla hacia el lado izquierdo o el derecho hasta alcanzar el nivel de calor deseado.
 - El indicador de la placa de cocción se enciende.
2. Colocar un recipiente adecuado encima antes de que transcurran 30 segundos.

- Si no se detecta ningún recipiente, la zona de cocción se apaga automáticamente. Para reactivarla, girar la perilla de control hasta la posición de apagado y después volver a ajustar el nivel de calentamiento.

Apagar el módulo de inducción

1. Girar todas las perillas de control hasta la posición de apagado (OFF).
 - El indicador de calor residual de una zona de cocción que está caliente se mantendrá iluminado hasta que dicha zona se haya enfriado, incluso si la perilla está en posición de apagado.
 - Si el recipiente se retira pero no se apaga la zona de cocción, parpadeará el indicador luminoso que avisa que no hay ningún recipiente.

Indicador de calor residual

El módulo de inducción dispone de un indicador Hot Surface (superficie caliente) para mostrar que una superficie aún está caliente. Aunque el módulo se apague, el indicador continuará encendido hasta que la superficie se enfríe. No se debe tocar la superficie cuando el indicador esté encendido.

PowerBoost® – XHI

Ambas zonas de cocción están equipadas con la función PowerBoost. Esta función calentará grandes cantidades de agua más rápido que el nivel de calor 9. La función PowerBoost o XHI aumenta temporalmente la potencia máxima de la zona de cocción seleccionada.

El modo PowerBoost aumenta la potencia de una zona desviando la potencia de la otra zona. Si la otra zona está en el ajuste HIGH (alto), la potencia se reducirá. Si ambas zonas tienen el ajuste XHI, la administración de energía reducirá ambas zonas a un ajuste más bajo. Por ejemplo, si la zona 1 se ajusta a XHI y la zona 2 se ajusta a 1, la potencia de la zona 1 se reducirá automáticamente al nivel 9.

Cuando la zona 1 y la zona 2 están unidas por un puente, la función PowerBoost está disponible.

Activar PowerBoost®


1. Girar la perilla de control de la zona deseada a la posición XHI.
2. Girar la perilla de control a cualquier otro nivel de calor para desactivar el modo PowerBoost.
 - El modo PowerBoost se desactivará automáticamente tras aproximadamente 10 minutos funcionando continuamente. La función PowerBoost no se vuelve a activar automáticamente cuando vuelve a estar disponible. Para activarla manualmente, primero hay que girar la perilla de control a cualquier otro nivel de calor y después volver a girarla hasta XHI.

Reloj temporizador

Utilizar el reloj temporizador integrado como cualquier reloj temporizador de cocina. Se puede ajustar una duración de hasta 99 minutos.

Nota: el reloj temporizador **NO** sirve para apagar automáticamente la zona de cocción.

Ajustar la duración del reloj temporizador


1. Dar un golpecito con la yema del dedo en la tecla **TIMER** en el panel indicador.
 - Se activan la notificación  y las teclas táctiles **-** y **+**.
2. Ajustar la duración deseada tocando las teclas táctiles **-** o **+**.
 - Tocar y sostener el toque en las teclas táctiles **-** o **+** para aumentar o reducir la duración ajustada más rápidamente.

Nota: si transcurridos 10 segundos no se introduce nada, el reloj temporizador se apagará automáticamente.

3. Tocar la tecla táctil **TIMER** para confirmar.
 - Si la confirmación no se recibe antes de que transcurran 10 segundos, la cuenta atrás se inicia automáticamente.
 - Suena una señal y comienza la cuenta atrás del tiempo de duración en el panel indicador.

Tras la cuenta atrás del tiempo ajustado


Una señal acústica indica que la cuenta atrás de la duración ajustada se ha completado. El panel indicador parpadea lentamente.

1. Dar un golpecito con la yema del dedo a la tecla táctil **TIMER**.
 - El panel indicador se apaga y la señal acústica se detiene.
 - La señal acústica se detiene automáticamente transcurridos tres minutos. Las notificaciones  y **TIMER** continúan parpadeando hasta que se toca la tecla táctil **TIMER** o se gira una perilla de control.

Corregir la duración del reloj temporizador

1. Dar un golpecito con la yema del dedo a la tecla táctil **TIMER** y reajustar la duración Tocando las teclas táctiles **-** o **+**.
2. Volver a dar un golpecito con la yema del dedo a la tecla táctil **TIMER** para iniciar la cuenta atrás con el tiempo modificado.


Cancelar la cuenta atrás

1. Dar un golpecito con la yema del dedo a la tecla táctil **TIMER**, cambiar la duración a  y confirmarla dando el golpecito de nuevo a la tecla táctil **TIMER**.

Bridge (puente)

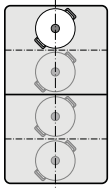
Además de utilizarlas por separado, las dos zonas de cocción se pueden unir por un puente mediante la función Bridge, para calentar de forma uniforme recipientes más largos y planchas. Está compuesta por cuatro inductores que funcionan de modo independiente unos de otros. Si se utilizan las zonas de cocción de la función Bridge (puente) solo se activa la zona cubierta por el recipiente.

Activar el puente

1. Colocar el recipiente en el módulo de inducción encima de dos zonas, de modo que cubra ambas zonas.
2. Girar la perilla de la zona 2 a la posición .
3. Girar la perilla de la zona 1 a la posición al ajuste deseado: 1 – 9 o XHI.
 - Aparecerá el indicador Bridge (puente) en el panel indicador.

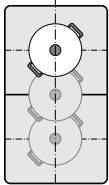
Consejos sobre la utilización de recipientes

Para garantizar que se detecte el recipiente y que el calor se distribuya de una forma uniforme, centrar el recipiente correctamente:



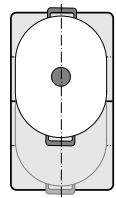
Diámetro inferior o igual a 5" (13 cm)

Colocar el recipiente en una de las cuatro posiciones que se pueden ver en la ilustración.



Diámetro superior a 5" (13 cm)

Colocar el recipiente en una de las tres posiciones que se pueden ver en la ilustración.



Si el recipiente ocupa más de una zona, colocarlo comenzando en el borde superior o inferior de la zona de cocción flexible.

Heat Shift (cambio de calor)

Heat Shift (cambio de calor) es un ajuste predeterminado de Bridge (puente). El lugar donde está colocado el recipiente (Frente | Mitad | Atrás) determina el ajuste de calor (Máx | Med | Mín, respectivamente).



Por ejemplo, cuando el recipiente se encuentre en la parte frontal de la unidad de inducción, el nivel de calor será alto. Si se pasa el recipiente hasta la parte de atrás, cambiará automáticamente a un ajuste bajo sin necesidad de reajustar las perillas de control.

Ajustes de calor predeterminados:

Zona frontal = ajuste de calor 9


Zona central = ajuste de calor 5


Zona trasera = ajuste de calor 1

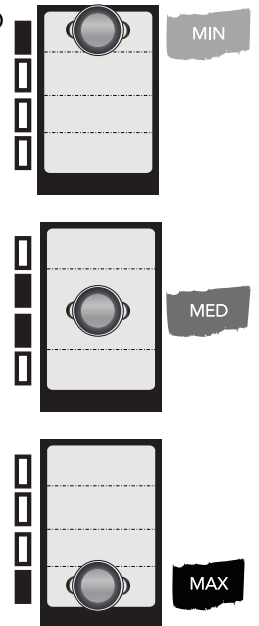
Utilizar solo un recipiente para cocinar. El tamaño del área de cocción depende del recipiente utilizado y de si esta colocado correctamente.

Activar Heat Shift (cambio de calor)

1. Colocar el recipiente en la ubicación deseada del módulo de inducción.

2. Girar la perilla de la zona 1 a la posición .

-- Aparecerá el indicador  en el panel indicador.



Desconexión de seguridad

Para garantizar la protección del usuario, el módulo de inducción dispone de una función de desconexión de seguridad. En función del nivel de potencia ajustado, si una zona de cocción se deja sin ningún cambio en el ajuste de temperatura durante un período prolongado, se apagará automáticamente.

Nivel de potencia	Se apaga tras...
1 a 6	3 horas
7	2 horas
8 y 9	1 hora
PowerBoost®, XHI, función	10 minutos

Una señal acústica indica que el tiempo de duración ha terminado. El indicador Hot Surface (superficie caliente) del panel táctil parpadea.

Para restablecer la desconexión automática de seguridad:

1. Poner la perilla en posición de apagado para restablecerla. El módulo de inducción se puede volver a encender.

Protección contra el sobrecalentamiento

En el caso de que se sobrecaliente, el módulo de inducción se regula automáticamente para proteger los componentes electrónicos.

Ligero sobrecalentamiento

El módulo de inducción reduce el nivel de calor. Cuando la zona de cocción se enfría lo suficiente, se vuelve a activar automáticamente el nivel de calor seleccionado. Suena una señal acústica que indica que todos los niveles de calor vuelven a estar disponibles.

Sobrecalentamiento grave

La zona de cocción se apaga automáticamente. Sonará una señal acústica. Aparece el mensaje de error *H0 F4* en el panel indicador del reloj temporizador. La luz situada sobre la perilla de control parpadea rápidamente.

1. Quitar el recipiente de la zona de cocción.
 - Si el mensaje de error se apaga y suena una señal, significa que la zona de cocción se ha enfriado lo suficiente.
2. Poner la perilla de control en la posición de apagado. Después, ajustar el nivel de calor deseado como de costumbre.

Recomendaciones de cocción

Para obtener los mejores resultados

Utilizar sartenes y cacerolas con bases gruesas y planas. Las bases irregulares aumentan el tiempo de cocción.

Utilizar un recipiente del tamaño correcto

- Utilizar un recipiente pequeño para cantidades pequeñas.

Poner la tapa

- Cubrir el recipiente con una tapa que encaje bien. La comida se cocina más rápido cuando se utiliza la tapa.

Utilizar solo la cantidad de agua estrictamente necesaria para hervir los alimentos

- Utilizar la mínima cantidad posible de agua para hervir los alimentos. Esto ahorrará energía y las verduras conservarán un porcentaje mayor de sus vitaminas y minerales.

Reducir el calor

- Cambiar a una temperatura más baja tan pronto como sea posible.

Nota:

Mientras se cocina, los guisados y las comidas líquidas, como sopas, salsas y bebidas, pueden aumentar demasiado rápido su temperatura sin que nos demos cuenta y desbordarse o salpicar. Por esta razón, recomendamos remover constantemente y aumentar de manera gradual la temperatura de la comida hasta alcanzar un nivel de potencia adecuado.

Consejos de preparación

La siguiente tabla proporciona algunos ejemplos. Los tiempos de cocción puede variar según el tipo, el peso y la calidad de los alimentos. Por lo tanto, es posible que se produzcan desviaciones.

Ejemplos	Ajustes
Fundir	
Chocolate	1 – 2
Cookies de chocolate	
Mantequilla	
Calentamiento	
Caldo	3 – 4
Sopa espesa	2 – 3
Leche	1 – 2
Hervir a fuego lento	
Salsas delicadas	1 – 2
Salsa de espagueti	1 – 2
Rostizado	4 – 5
Pescado	4 – 5
Cocción	
Arroz	1 – 2
Patatas, hervidas	6 – 8
Vegetales congelados	6 – 8
Vegetales frescos	6 – 8
Pasta (2-4 cuartos de agua)	8 – 9
Pudín	3 – 4
Cereales	3 – 4
Freír	
Chuleta de cerdo	8 – 9
Pechuga de pollo	7 – 8
Tocino	8 – 9
Huevos	6 – 7
Pescado	8 – 9
Panqueques	6 – 7
Alimentos fritos con abundante aceite** (en 1 o 2 cuartos de aceite)	
Alimentos congelados (ex. Papas fritas)	8 – 9
Donuts	5 – 6

Limpieza y mantenimiento

Limpieza diaria

Nota: Los productos de limpieza recomendados abajo y en la siguiente página indican un tipo de producto, no respaldan ninguna marca concreta..

Directrices de limpieza

Al usar un producto de limpieza, utilizar solamente una pequeña cantidad; aplicar a una toalla de papel o paño limpios. Frotar la superficie y pulir con un paño limpio y seco.

Pour optimiser les résultats, utilisez le produit nettoyant pour table de cuisson de verre (n° 12010031) de Thermador, vendu aux États-Unis à la boutique en ligne au www.store.thermador.com/us. On peut également utiliser d'autres produits nettoyants comme BonAmi[®], Soft Scrub[®] (sans javellisant) et du vinaigre blanc.

Recomendaciones para la limpieza

- Limpiacristales que contengan amoníaco o blanqueador de cloro. Estos ingredientes pueden dañar o dejar marcas permanentes la superficie.
- Los limpiadores cáusticos como Easy Off[®] pueden dejar marcas en la superficie de la superficie.
- Limpiadores abrasivos.
- Los estropajos de metal y esponjas de tallar como Scotch Brite[®] pueden arañar y/o dejar marcas metálicas.
- Los estropajos llenos de jabón como SOS[®] pueden rayar la superficie.
- Los limpiadores en polvo que contengan blanqueadores de cloro pueden dejar marcas permanentes en la placa de cocción.
- Limpiadores inflamables como líquido para encendedores o WD-40.

Guía de limpieza

Tipo de suciedad	Solución posible
<p>Este tipo de suciedades DEBEN LIMPIARSE INMEDIATAMENTE.</p> <p>Si no se limpian inmediatamente, podrían provocar daños permanentes en la superficie:</p> <p style="padding-left: 40px;">Azúcar caramelizado, sirope de azúcar, leche o salsas de tomate. Películas o láminas de plástico fundidas.</p>	<p>Limpie este tipo de manchas mientras la superficie todavía esté caliente utilizando la cuchilla limpiacristales. Utilice una cuchilla nueva. Extraiga la sartén y apague el aparato. Póngase una manopla y sujete la cuchilla en un ángulo de 30° teniendo cuidado de no rayar o arañar el cristal. Empuje la suciedad hacia fuera del área térmica. Cuando la superficie esté fría, limpie los restos de suciedad y aplique un limpiador para placas de vitrocerámica.</p>
<p>Restos de comida pegados, rayas oscuras y manchas:</p>	<p>Coloque una toallita de papel o una esponja húmedas encima de la mancha durante 30 minutos para ablandarla. Utilice un rascador de plástico y limpiador para placas de vitrocerámica o utilice la cuchilla limpiacristales. Lave y seque.</p>
<p>Salpicaduras grasientas:</p>	<p>Limpie la grasa con un paño o una esponja con detergente; Lave completamente y seque. Aplique limpiador para placas de vitrocerámica.</p>
<p>Marcas de metal: manchas iridiscentes</p>	<p>Es posible que las sartenes con bases de aluminio, cobre o acero inoxidable dejen marcas. Trátelas inmediatamente con limpiador para placas de vitrocerámica cuando la superficie esté fría. Si las marcas no desaparecen, intente utilizar un limpiador abrasivo débil (Bon Ami®, Soft Scrub® sin lejía) y una toallita de papel húmeda. Lave y vuelva a aplicar limpiador para placas de vitrocerámica. Si las marcas metálicas no se limpian antes de volver a calentar la placa, se volverán muy difíciles de quitar.</p>
<p>Manchas profundas de agua: Derrames de líquidos de cocción calientes sobre la superficie</p>	<p>Los minerales de algunas aguas pueden penetrar en la superficie y provocar manchas. Utilice vinagre blanco sin diluir, lave y seque. Vuelva a tratar con limpiador para placas de vitrocerámica. Limpie los derrames y las manchas antes de volver a utilizar la placa de cocción.</p>
<p>Arañazos en la superficie: Los arañazos pequeños son normales y no afectan a la cocción. El uso diario de un limpiador para placas de vitrocerámica puede suavizarlos y volverlos menos visibles.</p>	<p>Aplique limpiador para placas de vitrocerámica antes de utilizar la placa para quitar los granitos y las motas, por ejemplo de sal y otros condimentos. Para reducir los arañazos, utilice sartenes con una base suave, limpia y totalmente seca. Utilice el limpiador para placas de vitrocerámica recomendado de manera diaria. Los anillos de diamante rayan la superficie.</p>
<p>Control de mandos:</p>	<p>Lavar con agua templada, jabón y un trapo suave. Después, enjuagar y secar.</p>

Antes de llamar al servicio técnico

Reparaciones

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar al Servicio de Asistencia Técnica, tener en cuenta las indicaciones y recomendaciones siguientes.

Error	Medida
Tu módulo de inducción no funciona.	Compruebe el interruptor automático correspondiente al aparato. Utilizando otros aparatos electrónicos, compruebe si se ha producido un fallo eléctrico. ¿Está el electrodoméstico conectado y encendido?
El indicador del punto de cocción parpadea y se apaga.	El detector de ollas no detecta ningún utensilio de cocina. Compruebe que el utensilio de cocina sea magnético (utilice un imán). Compruebe que el diámetro del utensilio de cocina sea suficientemente grande.
El punto de cocción se ha apagado. El anillo luminoso de la maneta de mando parpadea rápido.	La maneta de mando del punto de cocción no se ha movido durante mucho tiempo. Se ha activado la desconexión de seguridad. Gire la maneta de mando a 0. Vuelva a encender el punto de cocción de la manera habitual. El aparato está demasiado caliente. Consulte el mensaje de error en el panel de control.
El punto de cocción se ha apagado.	Después de un fallo eléctrico de más de 25 segundos, el aparato permanece apagado por motivos de seguridad. Gire la maneta de mando a 0. Vuelva a encender el punto de cocción de la manera habitual.
<i>E_r</i> y números/ <i>d</i> y números/ <i>E</i> y números	Se ha producido un fallo en el sistema electrónico. Separe el aparato de la alimentación eléctrica utilizando el interruptor automático o el disyuntor de la caja de fusibles. Espere unos segundos y luego vuelva a encender el aparato. Si la indicación aparece de nuevo, desconecte el interruptor automático para separar el aparato de la red eléctrica. Llame al servicio de atención al cliente.
<i>F₈</i>	El módulo de inducción ha estado en funcionamiento de forma continua durante un período prolongado. La función de seguridad automática se ha activado. Consultar la sección «Desconexión de seguridad».
<i>F₂</i>	Los elementos electrónicos se han sobrecalentado y han apagado el módulo de inducción. Esperar hasta que los elementos electrónicos se hayan enfriado lo suficiente. Después, tocar cualquier símbolo del panel indicador.
<i>F₅</i> + Ajuste de calor y señal acústica	Hay un recipiente caliente cerca del panel de control. Existe el riesgo de que los elementos electrónicos se sobrecalienten. Retirar el recipiente. El código de error desaparecerá poco después. Puede continuar cocinando.
<i>F₅</i> + Señal acústica	Hay un recipiente caliente cerca del panel de control. Para proteger los elementos electrónicos, el módulo de inducción se ha apagado. Retirar el recipiente y esperar unos pocos segundos. Tocar cualquier elemento de control. Cuando el código de error del panel indicador desaparezca, puede continuar cocinando.
<i>F 1/F₆</i>	El módulo de inducción se ha sobrecalentado y se ha apagado para proteger la superficie de trabajo. Esperar a que los elementos electrónicos se hayan enfriado lo suficiente antes de volver a encender el módulo de inducción.
<i>E_{05 12}</i>	Las perillas no están conectadas al módulo de inducción. Contactar con el servicio técnico.
<i>F₀/F₉</i>	Se ha producido un fallo interno en el aparato. Separe el aparato de la alimentación eléctrica utilizando el interruptor automático o el disyuntor de la caja de fusibles. Espere unos segundos y luego vuelva a encender el aparato. Si la indicación aparece de nuevo, desconecte el interruptor automático para separar el aparato de la red eléctrica. Llame al servicio de atención al cliente.

Error	Medida
F4	El panel de control está demasiado caliente y se ha apagado un punto de cocción. Retire la olla del punto de cocción. Ponga todas las manetas de mando a 0. "... desaparecerá cuando el aparato se haya enfriado suficientemente. Si fuera necesario seleccione otro nivel de potencia. Si el fallo persiste, llame al servicio de atención al cliente.
U1	La tensión de alimentación no es correcta. Póngase en contacto con su proveedor de energía eléctrica
U2/U3	La placa de cocción está demasiado caliente y se ha apagado un punto de cocción. Retire la olla del punto de cocción. Ponga todas las manetas de mando a 0. El mensaje de error desaparecerá cuando la placa de cocción se haya enfriado suficientemente. Si fuera necesario seleccione otro nivel de potencia. Si el fallo persiste, llame al servicio de atención al cliente.

Ruidos de funcionamiento normales

La tecnología de inducción se basa en la generación de campos electromagnéticos. De esta manera, el calor se genera directamente en el fondo del utensilio de cocina. Dependiendo del método de fabricación, las ollas y sartenes pueden hacer distintas clases de ruidos y vibraciones. Estos ruidos se pueden describir de la siguiente manera:

Un zumbido profundo (como el de un transformador)

Este ruido aparece al cocinar con un nivel de potencia alto. Se basa en la cantidad de energía que la placa de cocción transfiere al utensilio de cocina. El ruido desaparece o disminuye al reducir el nivel de potencia.

Un silbido suave

Este ruido aparece cuando el recipiente de cocción está vacío. Desaparece cuando se añade agua o alimentos al recipiente.

Un crujido

Este ruido se produce en los utensilios de cocina que constan de distintas capas de material superpuestas. Se debe a que las superficies de contacto entre los distintos materiales vibran. Este ruido se produce en el utensilio de cocina y puede variar en función de la cantidad de comida y del tipo de elaboración.

Un pitido fuerte

Este ruido se produce en los utensilios de cocina que constan de distintas capas de material superpuestas, cuando se utilizan simultáneamente al nivel de potencia máximo y en dos puntos de cocción diferentes. El ruido desaparece o disminuye al reducir el nivel de potencia.

Los ruidos descritos son un elemento normal de la tecnología de inducción descrita y no se deben considerar fallos.

Causas de los daños

Base de los recipientes

- Las bases de las ollas y sartenes pueden rayar la placa de cocción. Se recomienda comprobar la base de los recipientes antes de utilizarlos.
- Evitar dejar recipientes vacíos al fuego, especialmente si son recipientes esmaltados. La placa de cocción la base del recipiente podrían resultar dañados.
- Tener en cuenta las instrucciones del fabricante si se utilizan recipientes especiales.

Sal, azúcar y arena

- La sal, el azúcar o los granos de arena pueden ocasionar rayas en la placa. No utilizar la placa de cocción como superficie de apoyo o de trabajo.
- El azúcar o los platos con alto contenido de azúcar pueden producir daños si se derraman sobre la placa de cocción y se requeman. Eliminar inmediatamente la comida que se haya derramado sobre la placa usando un rascador para vidrio, aunque la placa esté caliente.

Objetos duros y puntiagudos

- La placa de cocción puede dañarse si caen objetos duros o puntiagudos sobre ella. Se recomienda no colocar este tipo de objetos en zonas susceptibles de caer sobre la placa.

No poner en marcha el electrodoméstico si presenta daños. Contactar con un profesional autorizado.

No cocinar sobre una superficie rota. Los productos de limpieza y los derrames pueden crear peligro de descarga eléctrica.

NO repare ni reemplace ninguna pieza del aparato, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otra labor de mantenimiento debe de ser efectuada por una agencia de mantenimiento autorizada.

Ejemplos de posibles daños

Los daños que se muestran a continuación no afectan ni al funcionamiento ni a la estabilidad de su parrilla.



Formación de costras

Causadas por el derramamiento de azúcar derretido o de alimentos con un elevado contenido de azúcar.



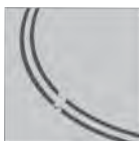
Rayas

Causadas por la sal, el azúcar, granos de arena o las irregularidades del fondo de sartenes y ollas.



Decoloración

Causada por el desgaste por el roce de los recipientes o por el uso de productos de limpieza inadecuados.



Desgaste de la decoración

Causado por el empleo de productos de limpieza inadecuados.

Support

Thank you for being a Thermador customer!

Thermador is dedicated to supporting you and your appliance so you have many years of creative cooking. Please don't hesitate to contact us if you have any questions. We're happy to help you with cleaning and care instructions, cooking tips, accessories, troubleshooting, and more.

USA:

1-800-735-4328

thermador.com/customer-care

Canada:

1-800-735-4328

thermador.ca/support

Accessories and parts

Filters, Thermador cleaners, Teppanyaki pans, griddles, replacement parts, and more can be purchased in our online accessories store.

USA:

store.thermador.com/us

Canada:

Filters, parts and accessories can be purchased through our distributors.

Marcone: 1-800-287-1627

Reliable Parts: 1-800-663-6060

Soutien

Merci d'être un client Thermador!

Thermador s'engage à offrir tout le support dont vous et votre appareil avez besoin afin que vous puissiez en profiter pleinement. N'hésitez pas à communiquer avec nous pour toute question. Nous serons heureux de vous aider avec des directives concernant le nettoyage et les soins, des conseils de cuisson, des accessoires, le dépannage et plus encore.

É.-U. :

1-800-735-4328

thermador.com/customer-care

Canada :

1-800-735-4328

thermador.ca/support

Accessoires et pièces

Vous trouverez dans notre magasin d'accessoires en ligne des filtres, des produits nettoyants Thermador, des poêles Teppanyaki, des plaques à frire, des pièces de rechange et plus encore.

É.-U. :

store.thermador.com/us

Canada :

Les filtres, pièces et accessoires peuvent être achetés auprès de nos distributeurs.

Marcone: 1-800-287-1627

Reliable Parts: 1-800-663-6060

Soporte

¡Gracias por ser un cliente Thermador!

Thermador se dedica a apoyarlo a usted y a su aparato para que tenga muchos años para cocinar creativamente. No dude en contactarnos si tuviera preguntas. Nos encantará ayudarlo con las instrucciones de limpieza y cuidado, consejos para cocinar, accesorios, solución de problemas y más.

EEUU:

1-800-735-4328

thermador.com/customer-care

Canadá:

1-800-735-4328

thermador.ca/support

Accesorios y piezas

Los filtros, limpiadores Thermador, sartenes de Teppanyaki, planchas, piezas de refacción y más se pueden comprar en nuestra tienda de accesorios en línea.

EEUU:

store.thermador.com/us

Canadá:

Los filtros, piezas y accesorios se pueden comprar a través de nuestros distribuidores.

Marcone: 1-800-287-1627

Reliable Parts: 1-800-663-6060

