

Use and care

GUIDE

Induction Module



Use and care
GUIDE

Induction Module

Table of contents (English) 2
Table de matières (Français)..... 13

**Models |
Modèles :**

- 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 partsback 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!

⚠ 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

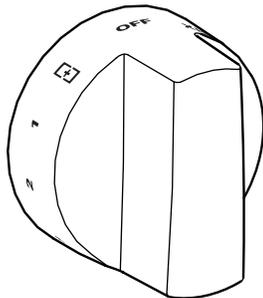
The No Pot light flashes for 90 seconds if no cooking vessel is placed on the selected cooking position, if the cooking vessel consists of an unsuitable material, or does not have the right size. The module switches off automatically after 30 seconds if a cooking vessel is not detected.

Getting to know the induction module

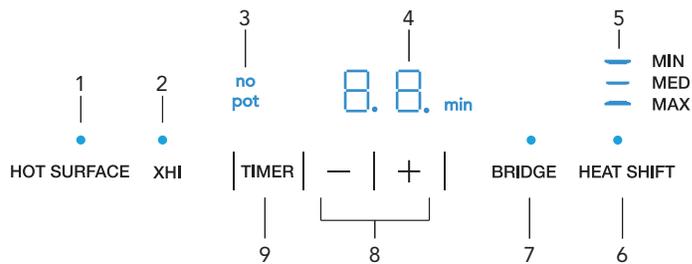
Parts identification

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  .

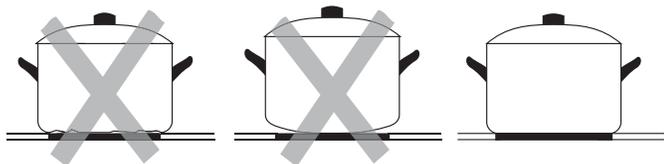
Operation

Getting started

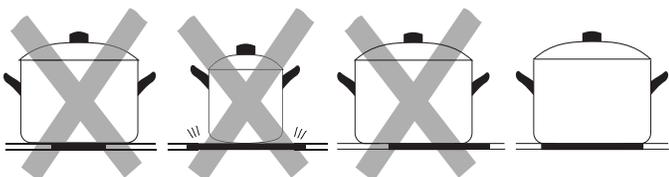
Positioning cookware

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.

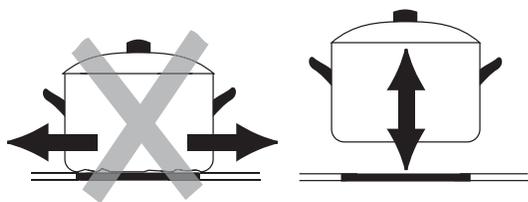
DO NOT use cookware with jagged edges or a curved base.



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

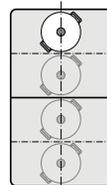
In addition to being used separately, the two cooking zones can be bridged with the Bridge feature to evenly heat longer pans and griddles. It consists of four inductors that work independently of each other. If using the Bridge cooking zones, only the area that is covered by cookware is activated.

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.

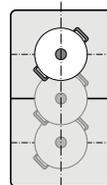
Advice on using cookware

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



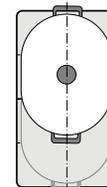
Diameter smaller than or equal to 5" (13 cm)

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



Diameter greater than 5" (13 cm)

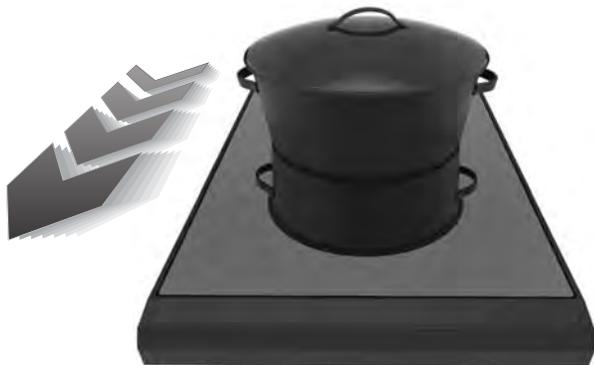
Place the cookware on one of the three positions that can be seen in the illustration.



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

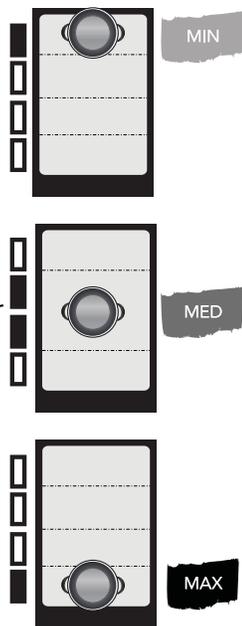
Only use one item of cookware. The size of the cooking area depends on the cookware used and whether it is positioned correctly.

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 *H0r 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 IMPORTANTES 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.

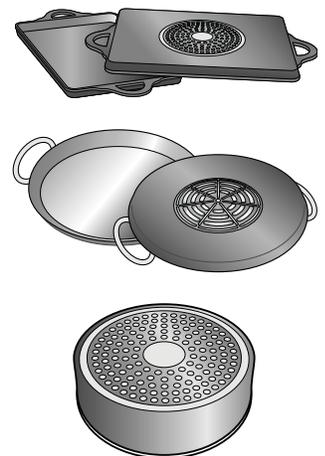
Autocuiseur

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

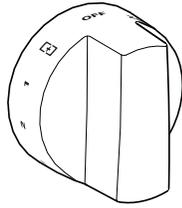
Ne chauffez pas de casseroles vides, et n'utilisez pas des casseroles à base mince. La table de cuisson comprend un système de sécurité interne. Une casserole vide peut toutefois chauffer assez rapidement pour que la fonction « d'arrêt automatique » ne puisse pas s'activer à temps, ce qui laissera la 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.

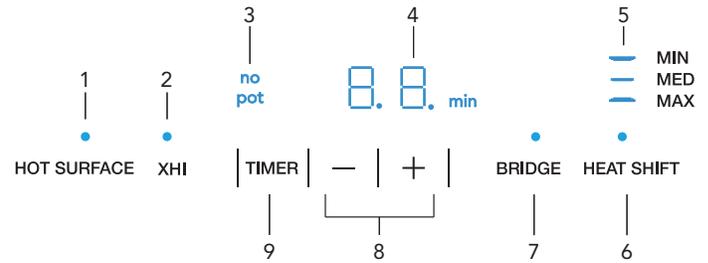
Zones 1 + 2 (pont) : Pour lancer le mode Pont, réglez le bouton de droite à et celui de gauche entre 1 et XHI.

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 allumé 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.

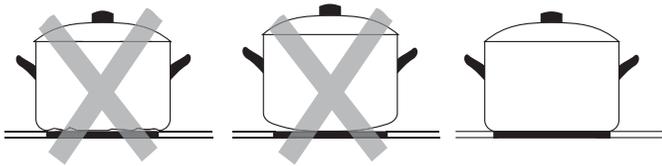
Fonctionnement

Mise en route

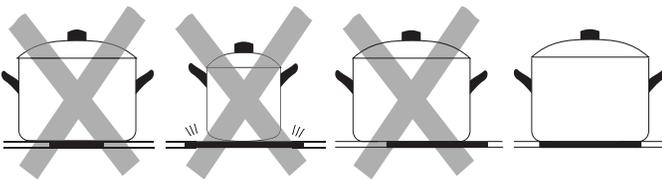
Positionnement de l'ustensile de cuisson

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.

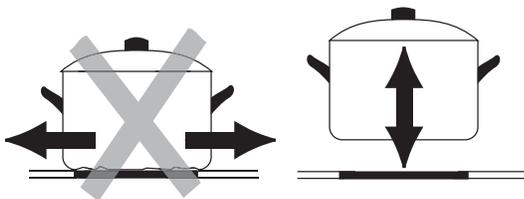
NE PAS utiliser d'ustensiles de cuisson avec des bords irréguliers ou une base incurvée.



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 **00** 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 **00** 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 **00** puis appuyez de nouveau sur la touche tactile **TIMER** pour confirmer.

Pont

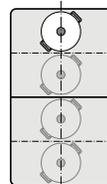
Il est possible d'utiliser la fonctionnalité Pont pour relier deux zones de cuisson et chauffer uniformément des casseroles et des grilles plus longues tout en ayant le choix de les utiliser de façon distincte. L'appareil électroménager comporte quatre (4) inducteurs qui fonctionnent de façon indépendante. 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.

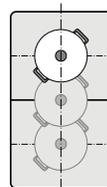
Conseil d'utilisation des ustensiles de cuisine

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



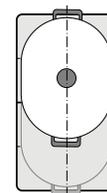
Diamètre équivalent à 5 po (13 cm) ou inférieure

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 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

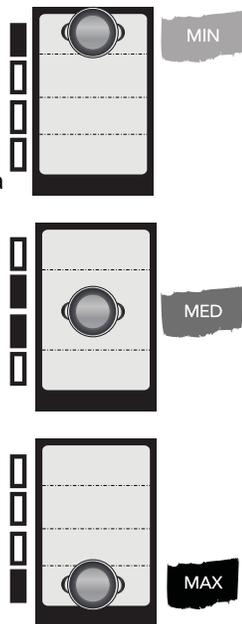
Utilisez seulement un ustensile de cuisine. La taille de la zone de cuisson dépend de l'ustensile de cuisine utilisé et de son positionnement approprié.

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
Frire	
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.
- La 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>E1</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>F1/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.

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



1901 MAIN STREET, SUITE 600, IRVINE, CA 92614 // 800-735-4328 // WWW.THERMADOR.COM

© 2018 BSH Home Appliances Corporation

9001227782