

Use and care

GUIDE

Professional Series Rangetops



Use and care
GUIDE

Professional Series Rangetops

Table of contents (English) 3
Table de matières (Français) 19
Índice (Español).....39

**Models |
Modèles |
Modelos:**

- PCG305W
- PCG366W
- PCG364WD
- PCG364WL
- PCG486WL
- PCG486WD



Table of contents

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	4
Safety definitions	4
Description	7
Rangetop identification	7
Before you begin	8
Placing the burner caps	8
Checking the burner cap placement	8
Installing the burner grates	9
Power failure.....	9
Registering your BSH product.....	9
Using the rangetop	10
Turning on the burners.....	10
Operating the ExtraLow® burners.....	10
Operating the POWERBOOST® burners.....	10
Preparing the griddle	10
Operating the griddle	10
Preparing the grill.....	11
Operating the grill.....	11
Rangetop recommendations	12
STAR® burner cooking recommendations	12
Griddle cooking recommendations.....	13
Grill cooking recommendations	14
Care and maintenance	15
Cleaning the appliance.....	15
Troubleshooting	15
Before calling for service	16
Service information.....	16
Product registration.....	16
Statement of limited product warranty	17
What this warranty covers and who it applies to	17
How long the warranty lasts	17
Repair/replace as your exclusive remedy	17
Out of warranty product	17
Warranty exclusions	18
Obtaining warranty service	18
Support, parts and accessories	back page

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

This Use and Care Guide explains the basics of operating your appliance and those safety measures that must be followed. For complete and safe installation information, refer to the Installation Instructions included with the appliance.

All product manuals may be downloaded online at www.thermador.com/us/support/owner-manuals.

INSTALLER: Please leave these instructions with this unit for the owner.

OWNER: Please retain these instructions for future reference. Read all safety instructions before operating the appliance. Have the installer show you where the electric circuit breaker and the gas supply shut-off valve are located so you know how and where to turn off the gas and electricity to the appliance.

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.

Please read carefully

WARNING

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended

- **Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.**
- **If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.**



WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- **DO NOT store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
 - **DO NOT try to light any appliance.**
 - **DO NOT touch any electrical switch.**
 - **DO NOT use any phone in your building.**
 - **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
 - **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**
- **Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**

WARNING—ALL APPLIANCES

- **Proper installation** – Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- **Never use your appliance for warming or heating the room.**
- **Do not leave children alone** – Children should not be left alone or unattended in area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **Wear proper apparel** – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- **User servicing** – Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to an authorized service provider.
- **Storage in or on appliance** – Flammable materials should not be stored in or near the appliance. To eliminate risk of burns or fire caused by reaching over heated surface units, cabinet storage located above the surface units should be avoided.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING—ALL APPLIANCES

- **Do not use water on grease fires** – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- **Use only dry potholders** – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let a potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

WARNING—SURFACE COOKING UNITS

- **Use proper pan size** – This appliance may be equipped with surface burners of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface burner. The use of undersized utensils will expose a portion of the burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
The flame size should not extend beyond the edge of the cooking utensil. This instruction is based on safety considerations.
- **Never leave surface burners unattended at high heat settings** – Boil-over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- **If applicable, make sure drip trays are in place** – Absence of these trays during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- **Protective liners** – Do not use aluminum foil to line oven bottoms. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- **Glazed cooking utensils** – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- **Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface units** – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- **Clean the cooktop with caution** – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- **Do not soak removable heating elements** – Heating elements should never be immersed in water.

WARNING—GLASS/CERAMIC COOKING SURFACES

Do not cook on a broken cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact an authorized service provider immediately.

WARNING—INDUCTION SURFACES

Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids on the cooktop surface since they can get hot.

WARNING—DEEP FAT FRYERS

Use extreme caution when moving a grease kettle or disposing of hot grease.

WARNING—VENTILATING HOODS

- Clean ventilating hoods frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- This appliance should not be installed with a ventilation system that directs air in a downward direction toward the appliance. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with the appliance resulting in personal injury, property damage, or unintended operation. Ventilating systems that direct the air upwards do not have any restriction.
An air curtain or other overhead range hood, which operates by blowing a downward airflow onto a range, shall not be used in conjunction with a gas range unless the hood and range have been designed and tested in accordance with the Standard for Domestic Gas Ranges, ANSI Z21.1 • CSA 1.1, and listed by an independent testing laboratory for combination use.
- When flambéing foods under the hood, turn the fan on.

WARNING—IN CASE OF AN ELECTRICAL FAILURE



If a gas control knob is turned ON and there is no electrical power to operate the electronic igniters on the burners, turn OFF the gas control knob and wait 5 minutes for the gas to dissipate before lighting the burner manually.

To light the burners manually, carefully hold a lighted match to the burner ports and turn the gas control knob to HI. During a power failure, you can use the standard burners, but each must be lit with a match.

Do not attempt to light an XLO[®] burner manually. These burners are equipped with the ExtraLow[®] feature and cannot be lit manually.

CAUTION

Do not store items of interest to children above or at the back of the appliance. If children should climb onto the appliance to reach these items, they could be seriously injured.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Do not use the grill plate accessory for cooking excessively fatty meats or products which promote flare-ups.

When cooking fatty or oily foods on burners, the grill, or the griddle, adjacent gas burners can ignite airborne fumes. Use caution to avoid burns.

IMPORTANT: There is a possibility to discolor the back wall under certain cooking conditions.

DO NOT store or use corrosive chemicals, vapors, flammables, or nonfood products in or near this appliance. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals while heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

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

SMART-ENABLED APPLIANCES—REMOTE OPERATION

This appliance may be configurable to allow remote operation at any time. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside, on top or near surface units of the appliance.

REQUIREMENTS AND STANDARDS

- The appliance must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the with the National Electrical Code, NFPA 70 or the Canadian Electrical Code, CSA C22.1.
- Installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 or, in Canada, the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1.
- Installation of appliances designed for manufactured (mobile) home installation must conform with the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 [formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD (Part 280)] or with local codes where applicable.
- Installation of appliances designed for recreational park trailers must conform with state or other codes or, in the absence of such codes, with the ANSI A119.5 Park Model Recreational Vehicle Standard.

- See the Installation Instructions for electrical requirements, grounding instructions and clearance to combustible material requirements.
- Service should only be done by an authorized service provider.
- It is the responsibility of the owner and the installer to determine if additional requirements and/or standards apply to specific installations.

GAS REQUIREMENTS

- A manual valve must be installed in an accessible location in the gas piping external to the appliance for the purpose of turning on or shutting off gas to the appliance.
- In the event a burner goes out and gas escapes, open a window or a door. **DO NOT** attempt to use the appliance until the gas has had time to dissipate. Wait at least 5 minutes before using the appliance.
- For Massachusetts installations:
 - Installation must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber or gas fitter qualified or licensed by the state, province or region where this appliance is being installed.
 - Shut-off valve must be a "T" handle gas cock.
 - Flexible gas connector must not be longer than 36" (914 mm).
- The maximum depth of cabinets installed above cooking surface must be 13" (330 mm).
- Natural gas – 7 in. w.c. (17.4 mbar) minimum, 14 in. (34.9 mbar) maximum
- Propane gas – 11 in. w.c. (27.4 mbar) minimum, 14 in. (34.9 mbar) maximum

PROPOSITION 65 WARNING

This product may contain a chemical known to the State of California, which can cause cancer or reproductive harm. Therefore, the packaging of your product may bear the following label as required by California:

State of California Proposition 65 Warning:

WARNING

Cancer and Reproductive Harm -
www.P65Warnings.ca.gov

Disposal of packaging

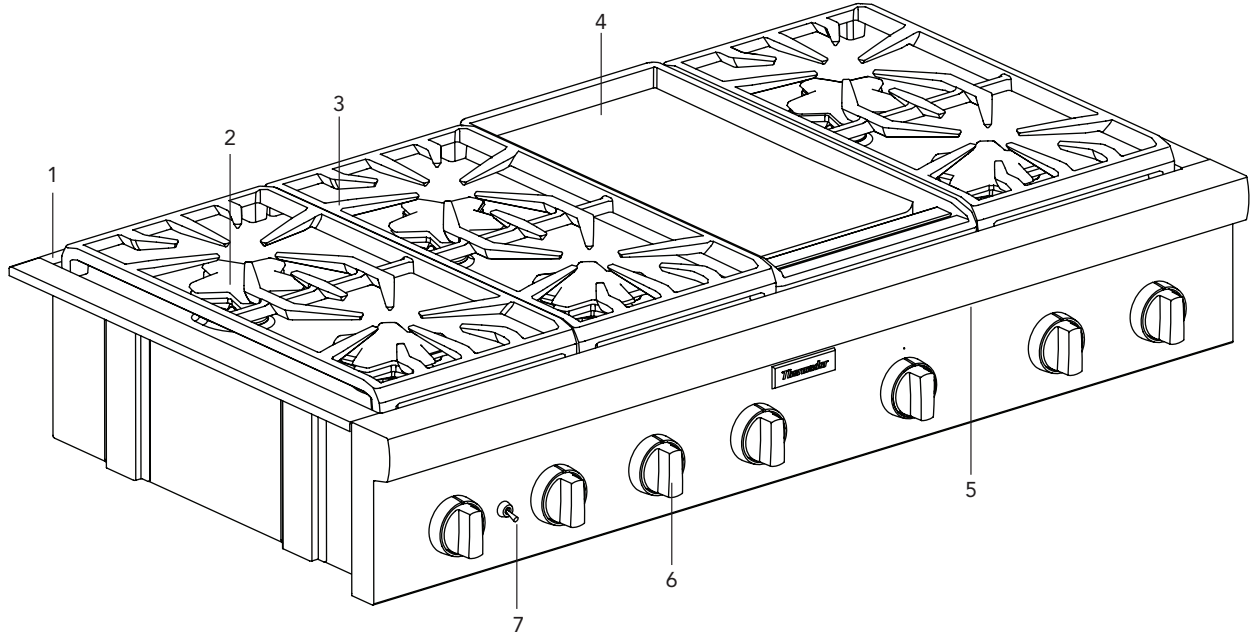
The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled. Sort the individual components by type and dispose of them separately. Information about current disposal methods can be obtained from your specialist dealer or local authority.

Description

Rangetop identification

NOTE: Not all features are available on all models.

Model shown is a 48" with griddle option (features will vary).



- 1 Island trim included or low backguard ordered separately. See the Installation Instructions concerning spacing behind the rangetop when using the rangetop with the island trim.
- 2 STAR[®] burners
- 3 Burner grates
- 4 Griddle (grill option available but not shown)
- 5 LED panel light
- 6 Control knobs and bezels
- 7 Panel light toggle switch

Before using for the first time

The graphics are representative. Your appliance may have different appearances.

⚠ WARNING

All knobs must be set to OFF before powering up the rangetop. To prevent unintended operation at power up, please set all knobs to OFF.

Placing the burner caps

⚠ WARNING

To prevent flare-ups and avoid the creation of harmful by-products, do not use the rangetop without all burner caps and all burner grates properly positioned.

⚠ WARNING

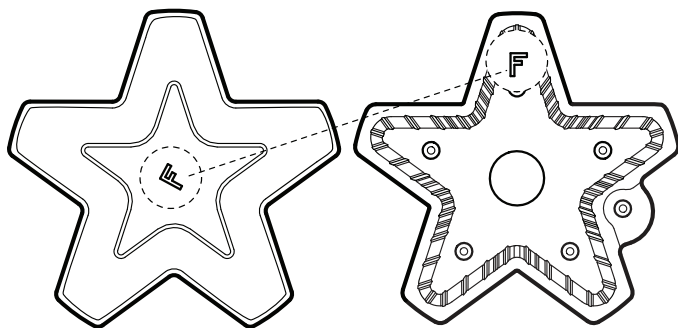
To prevent burns, do not touch burner caps or grates while hot. Turn the rangetop off and allow the burners to cool.

The burner caps must be properly placed on the burner bases for the cooktop to function properly. If the burner cap is not properly placed, one or more of the following problems may occur:

- Burner flames are too high.
- Flames shoot out of burners.
- Burners do not ignite.
- Burner flames light unevenly.
- Burner emits gas odor.

Each cap has a letter (B, D, or F) cast in the underside of the cap that corresponds to a letter (B, D, or F) cast in the burner base that is attached to the appliance.

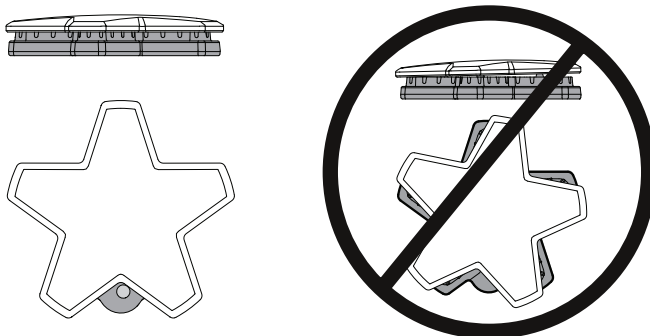
1. Place each burner cap on its correct burner base per its corresponding letter designation.



2. Place burner cap gently on top of base so that the prongs of the burner base fit snugly into the groove of the burner cap.

Checking the burner cap placement

- Check each burner to make sure there is no gap between the burner cap and burner base.
- You may gently try to move the burner caps from side to side to check if the caps are properly placed on the burner bases.
- When properly placed, each burner cap will rest flat on top of its burner base, and completely cover the star-shape of the burner base when viewed from the top as shown below.



Automatic re-ignition

Each burner has its own electronic igniter that sparks when the burner is turned on. Each burner should light in four seconds or less. If a burner does not light, check to see that the cap is positioned correctly on the base.

If any one or more burners blow out, the electronic igniter automatically activates to re-light the flame. Do not touch the burners when the igniters are active.

For flame height verification and adjustment instructions, refer to the Installation Instructions included with the appliance.

Installing the burner grates

1. Place grates flat-side down and align into the rangetop recess.
2. Grates should rest flush against each other and against the sides of the recess.

IMPORTANT

- The appliance occasionally has an odor or smoke when first used. These odors or smoke comes from the burning off of manufacturing residues and is typical of any new appliance regardless of manufacturer.
- Please note that some pets or humans can be sensitive to the odors created during any high heat cooking whether it is a manufacturing residue burn off or food so it is recommended that those potentially affected be removed from the kitchen area.
- For proper combustion do not use the rangetop without the burner grates in place.
- There is a slight sound associated with gas combustion and ignition. This is a normal condition.

Power failure

⚠ WARNING

In the event of a power failure, turn all knobs to the OFF position. Only the standard burners can be lit manually.

Refer to **IN CASE OF AN ELECTRICAL FAILURE** instructions listed in the IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS on page 5.

Registering your BSH product

Register your BSH product to access to your product related information. For product registration information see "Before calling for service."

Using the rangetop

This Use and Care Guide covers several models. Your model may have some but may not have all of the features listed.

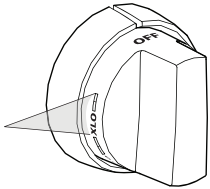
Turning on the burners

▲ CAUTION

DO NOT touch the burners when the igniters are sparking.

1. Press in on the knob and turn it counter-clockwise to **HI**.
2. Rotate the knob to any flame setting between **HI** and **LO**.

Operating the ExtraLow[®] burners



The drawing shows that the control knob has an additional range after the XLO setting. When the knob is set within this range, the flame cycles off and on.

- XLO, the very lowest setting, is achieved by cycling the flame on for approximately 10 seconds and off for 50 seconds of each minute.
- When the knob is set just below the XLO setting, the flame will cycle on for approximately 50 seconds and off for 10 seconds of each minute.
- To vary the amount of low heat to suit the food and quantity, the control can be set anywhere within the XLO range marked on the knob.

Operating the POWERBOOST[®] burners

The POWERBOOST, or XHI, offers the convenience to quickly boil water, sear steaks, stir-fry vegetables, etc. Use of the LO and XLO remains the same as the other XLO knobs.

Preparing the griddle

▲ WARNING

To avoid risk of injury, never operate the griddle without the griddle plate installed.

1. Check the griddle plate adjustment by pouring two tablespoons of water on the back of the griddle plate.
2. If water does not flow to the front of the griddle, move the griddle plate to the side.
3. Adjust the two screws under the back of the plate. Start with one half turn counterclockwise of the screws.
4. Further adjustment should be made by one-quarter turn until water slowly flows into the grease tray.

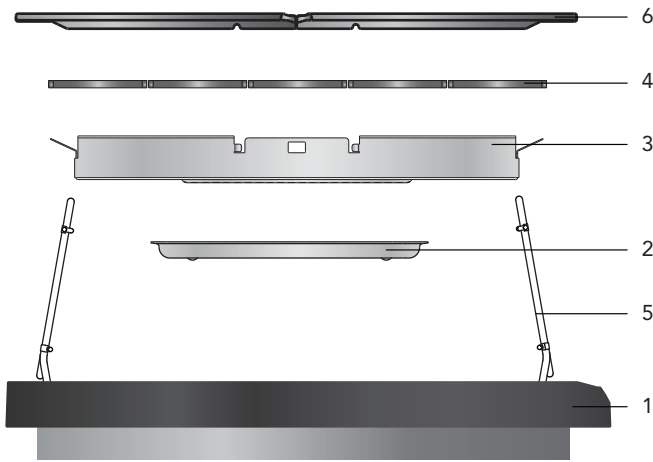
IMPORTANT:

- **NEVER** flood a hot griddle plate with cold water. This can damage the griddle plate.
- **DO NOT** clean the griddle plate in a self-cleaning oven.
- **DO NOT** heat cookware on the griddle surface.
- Care should be taken to avoid scratching or gouging the surface.
- The griddle plate is dishwasher safe, however, hand washing the griddle plate is recommended.
- The grease tray is dishwasher safe.
- Clean the grease tray after every use. When removing the tray, use care when tipping it so that the contents do not spill.

Operating the griddle

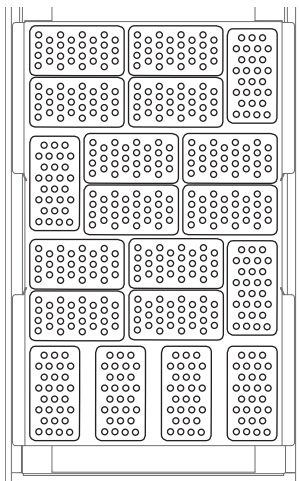
1. Press and turn the griddle knob clockwise to the desired temperature.
2. Preheat the griddle.
3. Add butter, margarine, oil or shortening if desired.

Preparing the grill



- 1 Grill housing
- 2 Drip tray
- 3 Briquette basket
- 4 Ceramic briquettes
- 5 Heating element (x2)
- 6 Grill grate (x2)

1. Rotate heating elements (5) up and remove the briquette basket (3) stored inside the grill housing (1).
2. Place the drip tray (2) in the bottom of the grill housing (1). (Drip tray is packaged in the large cardboard box that was on top of the appliance.) Align the embosses of the drip tray (2) with the depressions on the bottom of the grill housing (1).
3. Place the briquette basket (3) in the grill housing (1).



4. Arrange the ceramic briquettes (4) on the briquette basket (3), in a single layer. The ceramic briquettes should not contact the heating elements.

5. Fold both grill heating elements (5) down. The grill heating elements must lie flat. Supports should rest inside of side notches.
6. Install the grill grates (6). Ensure grates are seated level inside the grill housing (1). The grates should be washed prior to use.

Operating the grill

⚠ WARNING

- To avoid risk of injury, **NEVER** operate grill without the grates or griddle plate accessory installed.
- **NEVER** leave grill unattended while cooking.
- Observe caution with oils and fats. Overheated oils and fats can easily cause fires.
- **DO NOT** use wood chips, lava rocks, or charcoal briquettes. Only use recommended ceramic briquettes (PABRICKBKN).
- **DO NOT** use dishes, pans, pots, or other cookware on the grill.
- **NEVER** use aluminum foil to cover the grates or to line the grill. It can damage the grill and cause a fire hazard if heat is trapped under it.
- Check drip tray before each use. Too much grease in the tray may cause a fire hazard.
- If flames appear, grease should be cleaned from grates, drip tray, briquette basket and other surfaces.
 - Grease build up encourages flame and smoke development while cooking.
 - Ceramic briquettes must be replaced when they begin to turn black. This means that they are saturated with fat and may smoke heavily during operation or the fat may catch fire.

⚠ WARNING: TO AVOID RISK OF BURNS

- Use proper utensils with long handles that allow the chef plenty of clearance from the heat and potential flare ups.
- After each use, remove grease buildup from the grill surfaces and the trays below the grill to avoid risk of fire. Ventilation hoods should also be cleaned frequently as needed and as recommended by the Use and Care Guide, as well as surrounding surfaces.
- Keep a fire extinguisher nearby and accessible.

⚠ CAUTION

Clean the grill after each use. Allow the appliance to cool before cleaning.

1. Start overhead ventilation system 10 minutes prior to grilling to begin air movement.
2. For best results, allow the grill grates to preheat before placing food on them. Press and turn the knob to the desired temperature setting.
3. During the initial use, heat the grill for about 10 minutes to eliminate manufacturing residues and smells.

Rangetop recommendations

STAR® burner cooking recommendations

Food	Start setting	Finish setting standard burners	Finish setting XLO® burners
Beverages Cocoa	MED – heat milk, cover	LO – finish heating	XLO – keep warm, cover
Breads French toast, pancakes, grilled sandwiches	MED – preheat skillet	LO to MED – cook	LO to MED – cook
Butter Melting	LO – to start melting		Allow 5 – 10 minutes to melt
Cereals Cornmeal, grits, oatmeal	HI – cover, bring water to a boil, add cereal	LO to MED – finish cooking according to package directions	Same as for standard burners XLO – to hold, cover
Chocolate Melting	XLO – may be stirred to hasten melting		XLO – allow 10 – 15 minutes to melt XLO – to hold
Desserts Candy	LO to MED – cook following recipe	LO to MED	LO to MED
Pudding and pie filling mix	LO to MED LO – cook according to package directions	LO	LO
Pudding	LO to MED LO – bring milk to a boil	LO	LO
Eggs Cooked in shell	MED HI – cover eggs with water, add lid, bring to boil		
Fried, scrambled	LO to MED – melt butter, add eggs	LO finish cooking	Same as for standard burners XLO – to hold for a short period
Poached	HI – bring water to the boiling point, add eggs	LO to MED – finish heating	LO to MED – finish heating
Meat, fish, poultry bacon, sausage patties	MED HI – until meat starts to sizzle	LO to MED – finish cooking	LO to MED – finish cooking
Braising: Swiss steak, pot roast, stew meat	MED HI – melt fat, then brown on MED HI, add liquid, cover		XLO – Simmer until tender
Quick frying: Breakfast steaks	MED HI – preheat skillet	MED HI – fry quickly	MED HI – fry quickly
Frying: Chicken	MED HI – heat oil, then brown on MED	LO – cover, finish cooking	LO – cover, finish cooking
Deep frying: Shrimp	MED HI – heat oil	MED to MED HI – to maintain temperature	MED to MED HI – to maintain temperature
Pan frying: Lamb chops, thin steaks, hamburgers, link sausage	MED HI – preheat skillet	MED – brown meat	Same as for standard burners XLO – to hold
Poaching: Chicken, whole or pieces, fish	MED HI – Cover, bring liquids to a boil		To finish cooking
Simmering: Stewed chicken, corned beef, tongue, etc.	HI – cover, bring liquid to a boil		XLO – to simmer slowly XLO – to hold, cover

Food	Start setting	Finish setting standard burners	Finish setting XLO® burners
Pastas Macaroni, noodles, spaghetti	HI – bring water to a boil, add pasta	MED HI to HI – to maintain a rolling boil	MED HI to HI – to maintain a rolling boil
Popcorn (use a heavy, flat bottom pan)	HI – cover, heat until kernels start to pop	MED HI – finish popping	MED HI – finish popping
Pressure cooker Meat	MED HI to HI – build up pressure	LO to MED – maintain pressure	LO to MED – maintain pressure
Vegetables	HI – build up pressure	LO to MED – maintain pressure	LO to MED – maintain pressure
Rice	HI – cover, bring water and rice to a boil	LO – to maintain low boil. Cover and cook until water is absorbed	Same as for standard burners XLO – to hold, cover
Sauces Tomato base	MED HI – cook meat/vegetables, follow recipe	LO – to maintain simmer	XLO – simmer to thicken sauce, uncovered
White cream, béarnaise	MED – melt fat, follow recipe	LO – finish cooking	XLO – to hold, cover
Hollandaise	XLO		XLO – to hold, lowest setting for short period, stir frequently
Soups, stock	HI – cover, bring liquid to a boil	LO to maintain simmer	Simmer XLO – to hold, cover
Vegetables Fresh	HI – cover, bring water and vegetables to a boil	LO to MED – cook 10 minutes, or until tender	Same as for standard burners XLO – to hold, cover
Frozen	HI – cover, bring water and vegetables to a boil	LO to MED – cook according to package directions	LO to MED – cook according to package directions
Deep frying	HI – heat oil	MED to MED HI – maintain frying temperature	MED to MED HI – maintain frying temperature
In pouch	HI – bring water and pouch to a boil	LO to MED – cook according to package directions	LO to MED – cook according to package directions
Sauté	HI – heat oil or melt butter, add vegetables	LO to MED – cook to desired doneness	LO to MED – cook to desired doneness
Stir fry	HI – heat oil, add vegetables	HI to MED HI – finish cooking	HI to MED HI – finish cooking

Griddle cooking recommendations

* Level foods to a uniform thickness to ensure even cooking.

Food*	12" griddle setting (°F)	24" griddle setting (°F)
Eggs	325 – 350	275 – 300
Bacon, breakfast sausage	450 – 475	400 – 450
Toasted sandwiches	375 – 400	350 – 375
Boneless chicken breasts	425 – 450	400 – 425
Boneless pork chops, 1"	425 – 450	400 – 425
Steaks, 1" thick	450 – 475	425 – 450
Ground beef patties, 6 oz.	450 – 475	400 – 425
Ground turkey patties, 6 oz.	450 – 475	400 – 425
Hot dogs	350 – 375	300 – 350
Ham slices, ½"	350 – 375	350 – 375
Pancakes, French toast	400 – 425	350 – 375
Potatoes, hash browns	400 – 425	400 – 425

Grill cooking recommendations

IMPORTANT:

- **GRILL SHOULD NOT BE OPERATED WITHOUT PROPER VENTILATION.**
- Foods with excessive fat or grease should not be prepared on an indoor grill. Grilling foods with high fat content (certain types of ground beef, sausage, etc.) increases the chances of smoke and flames.

Food*	Setting**	Cook time (minutes)	Notes
Beef			
Hamburgers, ¾" (medium)	High	12 – 14	Ready to turn once juices appear on the surface.
T-Bone steak, 1½" (medium)	High	20 – 22	Remove excess fat.
Rib-eye or sirloin, 1" (medium)	High	10 – 12	Remove excess fat.
Kebabs, steak (medium)	High	24 – 28	Turn occasionally.
Pork			
Pork chops, ¾"	High	16 – 20	Remove excess fat.
Sausages or bratwurst	Med high	16 – 20	Pierce before grilling.
Hot dogs	High	6 – 8	Place on grill horizontally.
Poultry			
Legs and thighs	Med high	34 – 38	Turn occasionally, remove excess skin.
Chicken wings, whole	Med high	18 – 22	Turn occasionally.
Chicken breasts, ½", boneless	Med high	20 – 24	Pound to an even thickness before cooking.
Kebabs, chicken	High	30 – 33	Turn occasionally.
Seafood			
Fish steak, 2"	Med high	18 – 20	Brush with oil before grilling.
Fish fillet, ¾"	Med high	16 – 20	Brush with oil before grilling.
Shrimp skewers	Med high	10 – 14	Turn occasionally.
Produce			
Portobello mushrooms	High	8 – 10	Brush with oil.
Bell peppers, quartered	High	8 – 10	Turn occasionally.
Eggplant, sliced, ½"	High	8 – 10	Brush lightly with oil.
Tomatoes, halves	High	8 – 10	Brush with oil.
Pineapple, sliced	High	4 – 6	—
Peaches, halves	High	4 – 6	—
Other			
Hamburger or hot dog buns	Med high	4 – 6	Brush with butter.
Tofu, extra firm, sliced	Med high	8 – 12	Skewer for easier grilling.

* Level foods to a uniform thickness to ensure even cooking.

** The values in the settings table should only be regarded as guidelines, since more or less heat may be required depending on the type and condition of the food.

Care and maintenance

Cleaning the appliance

For more cleaning recommendations and tips to get the most out of your appliance, refer to the website at www.thermador.com/us/support/customer-care/faqs/gas-cooktops-and-rangetop.

⚠ CAUTION

Avoid cleaning any part of the range while it is hot.

- The porcelain enamel finish is acid resistant, but not acid proof. Acidic foods, such as citrus juices, tomatoes, rhubarb, vinegar, alcohol or milk, should be wiped up and not allowed to bake onto the porcelain during the next use.
- Use the mildest cleaning procedure that will do the job efficiently and effectively. Some cleaners of the same type are harsher than others. Try on a small inconspicuous area first.
- Always rub metal finishes in the direction of the polish lines for maximum effectiveness and to avoid marring the surface.
- Use only clean soft cloths, sponges, paper towels, fibrous brushes, plastic, non-metal or steel wool soap pads for cleaning and scouring.
- Most exterior parts of this appliance can be cleaned with hot sudsy water (except the various items specifically identified otherwise). When rinsing is required, rinse thoroughly.
- Always wipe dry immediately to avoid water marks.
- **DO NOT USE CHLORINE BASED CLEANERS.**

Troubleshooting

Symptom	Possible cause/s	Remedy
Intermittent igniter sparking:	<ul style="list-style-type: none">• Ceramic igniter is wet or dirty.• Burner ports are clogged.	<ul style="list-style-type: none">• Carefully dry or clean the igniter.• Clean ports on burner cap with a wire, a needle or straightened paper clip.
More than four clicks of igniter before lighting:	<ul style="list-style-type: none">• Improper fit of burner cap onto burner base.	<ul style="list-style-type: none">• Align burner cap properly on burner base.
Constant igniter sparking:	<ul style="list-style-type: none">• Appliance is not properly grounded.• Electrical power supply is incorrectly polarized.	<ul style="list-style-type: none">• Refer to the Installation Manual. Have a qualified electrician ground the appliance properly.
Igniters sparking but no flame ignition:	<ul style="list-style-type: none">• Gas supply valve is in "OFF" position.	<ul style="list-style-type: none">• Restore gas supply to the unit.
Rangetop will not operate (lights and surface burners will not come on):	<ul style="list-style-type: none">• No power to the unit.	<ul style="list-style-type: none">• Check for open circuit breaker.• Check that power supply line connection is connected to the proper voltage.
Foods are not cooking sufficiently:	<ul style="list-style-type: none">• Improper cookware.• Appliance not level.	<ul style="list-style-type: none">• Refer to the cookware recommendations in this Use and Care Guide.

Checklist

Before calling for service, check the following to avoid unnecessary service charges.

Be sure to check these items first:

- Is there a power outage in the area?
- Is the household fuse blown or the circuit breaker tripped?
- Is the rangetop disconnected from the electrical supply?

If the burners do not ignite:

- Are the burner caps properly aligned and seated in the burner bases?
- Are the burner ports clogged?
- Is a fuse blown or is the circuit breaker tripped?
- Is the manual shut-off valve closed, preventing the flow of gas?

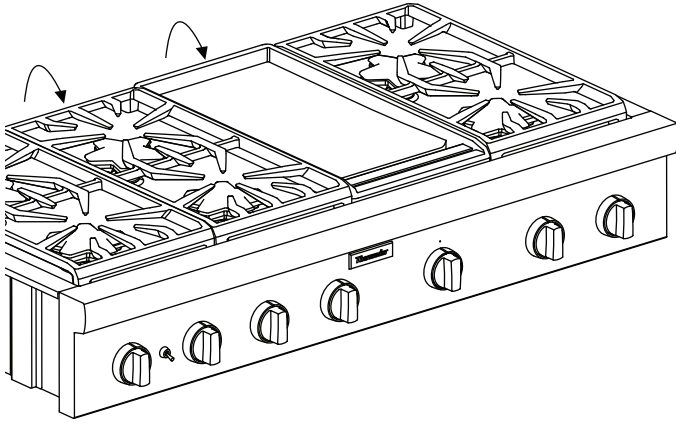
Before calling for service

Service information

Rating plate

The rating plate, showing the model and serial numbers, is located as shown in the figure below. This information is necessary if customer service is requested.

Before installation, the model (E-nr) and serial numbers should be entered in the appropriate spaces on this page. After installation, accessing the information is difficult.



Product information

For handy reference, copy the information below from the data rating label. Keep your invoice for warranty validation.

Model number (E-nr) _____

Serial number _____

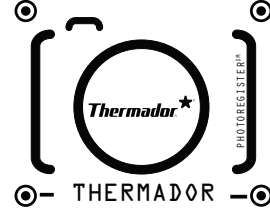
Date of purchase _____


Product registration

Register your BSH product to ensure timely service and access to your product related information.

You may register your product through one of the following ways:

- Register with your phone (USA only).
 - Take a photo of the camera icon on the registration card, including the points (⊙).



-  Text the photo to 21432. (USA only, text and data rates may apply.)
- Mail in the completed product registration card to the address printed on the card.
- Register your product online at www.thermador.com or www.thermador.ca.
- Call Thermador customer service at 1-800-735-4328.

Statement of limited product warranty

What this warranty covers and who it applies to

The limited warranty provided by BSH Home Appliances ("Thermador") in this Statement of Limited Product Warranty applies only to the Thermador appliance sold to you ("Product"), provided that the Product was purchased:

- For your normal, household (non-commercial) use, and has in fact at all times only been used for normal household purposes.
- New at retail (not a display, "as is", or previously returned model), and not for resale, or commercial use.
- Within the United States or Canada, and has at all times remained within the country of original purchase.

The warranties stated herein apply to the original purchaser of the product warranted herein and to each succeeding owner of the product purchased for ordinary home use during the term of the warranty.

Please make sure to return your registration card; while not necessary to effectuate warranty coverage, it is the best way for Thermador to notify you in the unlikely event of a safety notice or product recall.

How long the warranty lasts

Thermador warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of seven hundred and thirty (730) days from the date of the original purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of the original purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever.

This Product is also warranted to be free from cosmetic defects in material and workmanship (such as scratches of stainless steel, paint/porcelain blemishes, chip, dents, or other damage to the finish) of the Product, for a period of sixty (60) days from the date of purchase or closing date for new construction. This cosmetic warranty excludes slight color variations due to inherent differences in painted and porcelain parts, as well as differences caused by kitchen lighting, product location, or other similar factors. This cosmetic warranty specifically excludes any display, floor, "As Is", or "B" stock appliances.

Repair/replace as your exclusive remedy

During this warranty period, Thermador or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then Thermador will replace your Product (upgraded models may be available to you, in Thermador's sole discretion, for an additional charge). Nothing in this warranty requires damaged or defective parts to be replaced with parts of a different type or design than the original part. All removed parts and components shall become the property of Thermador at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. Thermador's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a Thermador-authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, Thermador highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use a non-authorized service provider; Thermador will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized service provider. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on Thermador products, and who possess, in Thermador's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are not agents, partners, affiliates or representatives of Thermador).

Notwithstanding the foregoing, Thermador will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, Thermador would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call.

Out of warranty product

Thermador is under no obligation, at law or otherwise, to provide you with any concessions, including repairs, prorates, or Product replacement, once this warranty has expired.

Warranty exclusions

The warranty coverage described herein excludes all defects or damage that are not the direct fault of Thermador, including without limitation, one or more of the following:

- Use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels).
- Any party's willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tampering, failure to follow operating instructions, mishandling, unauthorized service (including self performed "fixing" or exploration of the appliance's internal workings).
- Adjustment, alteration or modification of any kind.
- A failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations.
- Ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product.
- Any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God.

In no event shall Thermador have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are Products, on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses.

TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACTOR OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR

CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITELY CAUSED EXCLUSIVELY BY THERMADOR, OR OTHERWISE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, AND SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

No attempt to alter, modify or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

Obtaining warranty service

To obtain warranty service for your Product, you should contact Thermador Customer Service at 1-800-735-4328 to schedule a repair.

Table des matières

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	20
Définitions des termes de sécurité.....	20
Description.....	25
Identification de la table de cuisson.....	25
Avant d'utiliser pour la première fois.....	26
Placement des chapeaux de brûleur	26
Vérification de l'emplacement du chapeau de brûleur ...	26
Installation des grilles de brûleur	27
Enregistrez votre produit BSH.....	27
Utilisation de la table de cuisson.....	28
Allumer les brûleurs.....	28
Fonctionnement des brûleurs ExtraLow®.....	28
Fonctionnement des brûleurs POWERBOOST®	28
Préparation de la plaque chauffante	28
Utilisation de la plaque chauffante.....	28
Préparer le gril.....	29
Fonctionnement du gril	29
Recommandations pour la cuisinière	31
Recommandations de cuisson du brûleur STAR®	31
Recommandations de cuisson sur la plaque chauffante .	33
Recommandations de cuisson au gril.....	34
Entretien et nettoyage	35
Nettoyer l'appareil	35
Dépannage	35
Avant d'appeler le service technique	35
Renseignements pour le service technique.....	36
Enregistrement de produit.....	36
Déclaration de garantie limitée du produit	37
Ce que couvre cette garantie et à qui elle s'applique ...	37
Combien de temps dure la garantie	37
Réparez / remplacez comme votre recours exclusif	37
Produit hors garantie	38
Exclusions de garantie	38
Obtention du service de garantie	38
Soutien, accessoires, et pièces.....	dernière page

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!

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES DIRECTIVES

Ce guide d'utilisation et d'entretien explique les principes de base du fonctionnement de votre appareil et les mesures de sécurité à suivre. Pour des informations d'installation complètes et sûres, reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec l'appareil.

Tous les manuels des produits peuvent être téléchargés en ligne à l'adresse www.thermador.com/us/support/owner-manuals.

INSTALLATEUR : Prière de laisser ces instructions d'installation avec cet appareil à l'intention du propriétaire.

PROPRIÉTAIRE : Prière de conserver ces consignes pour pouvoir s'y référer ultérieurement. Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil. Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouvent le disjoncteur électrique et le robinet d'arrêt de l'alimentation en gaz afin que vous sachiez comment et où couper le gaz et l'électricité de l'appareil.

Définitions des termes de sécurité

▲ AVERTISSEMENT : ceci indique des risques de blessures graves ou mortelles en cas de non-respect de cette mise en garde.

▲ MISE EN GARDE : ceci indique des risques de blessures mineures ou de gravité moyenne en cas de non-respect de cette mise en garde.

AVIS : Signale un risque de dommage matériel ou de dommage à l'appareil électroménager si l'avis n'est pas respecté.

Remarque : Cette section vous donne des informations et/ou des conseils importants.

AVERTISSEMENT

Ne faites jamais fonctionner la section de cuisson de la surface supérieure de cet appareil sans surveillance

- **Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.**
- **En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. NE TENTEZ PAS D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE / DE GRAISSE AVEC DE L'EAU.**



AVERTISSEMENT : Si les directives du présent manuel ne sont pas suivies à la lettre, il y a un risque d'incendie ou d'explosion pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

- **NE PAS conserver ou utiliser de l'essence ou d'autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- **QUE FAIRE SI VOUS PERCEVEZ UNE ODEUR DE GAZ**
 - **NE PAS essayer de mettre un appareil électroménager sous tension.**
 - **NE PAS toucher d'interrupteur de courant électrique.**
 - **NE PAS utiliser de téléphone dans l'édifice.**
 - **Communiquer immédiatement avec le fournisseur de gaz depuis l'appareil téléphonique d'un voisin. Respecter les directives du fournisseur de gaz.**
 - **S'il s'avère impossible de joindre le fournisseur de gaz, communiquer avec les pompiers.**
- **Utiliser les services d'un installateur ou d'une agence de réparation qualifiés ou le fournisseur de gaz pour procéder à l'installation et aux réparations.**

AVERTISSEMENT - TOUS LES APPAREILS

- **Bonne installation** - Assurez-vous que l'appareil électroménager est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- **N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.**
- **Ne laissez pas les enfants seuls** - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où un appareil est utilisé. Les enfants ne doivent jamais s'asseoir ou rester debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- **Portez des vêtements appropriés** - Des vêtements lâches ne doivent jamais être portés lorsqu'on utilise l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES DIRECTIVES

AVERTISSEMENT - TOUS LES APPAREILS

- **Entretien par l'utilisateur** - Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- **Stockage dans ou sur l'appareil** - Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans ou à proximité de l'appareil. Pour éliminer les risques de brûlures ou d'incendie causés par l'atteinte des unités de surface chauffées, le stockage en armoire situé au-dessus des unités de surface doit être évité.
- **N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse** - Éteignez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
- **Utiliser seulement des maniques sèches** - Des maniques mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent entraîner en brûlures de vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou autre chiffon volumineux.

AVERTISSEMENT - UNITÉS DE CUISSON EN SURFACE

- **Utilisez une casserole de taille appropriée** - Cet appareil peut être équipé de brûleurs de surface de différentes tailles. Sélectionnez des ustensiles dont le fond est plat et suffisamment grand pour couvrir le brûleur de surface. L'emploi d'un plat de cuisson trop petit expose une partie du brûleur au contact direct et peut ainsi provoquer l'inflammation des vêtements. Une bonne relation entre l'ustensile et le brûleur améliorera également l'efficacité.

La taille de la flamme ne doit pas dépasser le bord de l'ustensile de cuisson. Cette instruction est basée sur des considérations de sécurité.

- **Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages de chaleur élevés** - Le débordement provoque de la fumée et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- **Le cas échéant, assurez-vous que les plateaux d'égouttage sont en place** - L'absence de ces plateaux pendant la cuisson peut endommager le câblage ou les composants situés en dessous.
- **Revêtements protecteurs** - N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les fonds du four. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- **Ustensiles de cuisson vitrés** - Seuls certains types de verre, verre/céramique, de céramique, de faïence ou d'autres ustensiles vitrés conviennent à la cuisinière sans se casser en raison du changement soudain de température.

AVERTISSEMENT - UNITÉS DE CUISSON EN SURFACE

- Les poignées d'ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur les éléments de surface adjacents - Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de manière à être tournée vers l'intérieur, et ne s'étend pas sur les unités de surface adjacentes.
- Nettoyez la table de cuisson avec précaution - Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les éclaboussures sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures de vapeur. Certains nettoyants dégagent des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Ne pas tremper les éléments chauffants amovibles - Les éléments chauffants ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

AVERTISSEMENT - SURFACES DE CUISSON EN VERRE / CÉRAMIQUE

Ne cuisez pas sur une table de cuisson cassée - Si la table de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la table de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

AVERTISSEMENT - SURFACES À INDUCTION

Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

AVERTISSEMENT - FRITEUSES

Soyez extrêmement prudent lors du déplacement d'une bouilloire à graisse ou de l'élimination de la graisse chaude.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES DIRECTIVES

AVERTISSEMENT - FOURS AUTO-NETTOYANTS

- Ne nettoyez pas le joint de la porte – le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- N'utilisez pas de revêtement protecteur pour recouvrir le four et n'utilisez pas de nettoyant pour four du commerce à moins d'être certifié pour une utilisation dans un four auto-nettoyant.
- Ne nettoyez que les parties indiquées dans le manuel.
- Ne laissez pas de nourriture ou d'ustensiles de cuisine, etc., dans le four pendant le mode de fonctionnement autonettoyant pyrolytique.
- Veuillez noter que certains animaux domestiques ou humains peuvent être sensibles aux odeurs créées pendant le processus d'auto-nettoyage, qu'il s'agisse de résidus de fabrication brûlés ou d'aliments. Il est recommandé que les personnes potentiellement affectées soient retirées de la cuisine pendant le processus d'auto-nettoyage.

AVERTISSEMENT - HOTTES DE VENTILATION

- **Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation** - La graisse ne devrait pas s'accumuler sur le ventilateur ou le filtre.
- Cet appareil ne doit pas être installé avec un système de ventilation qui dirige l'air vers le bas en direction de l'appareil. Ce type de système de ventilation peut causer des problèmes d'allumage et de combustion avec l'appareil, entraînant des blessures corporelles, des dommages matériels ou un fonctionnement involontaire. Les systèmes de ventilation qui dirigent l'air vers le haut ne présentent aucune restriction. Un rideau d'air ou une hotte au-dessus la cuisinière,, dont le débit d'air est orienté vers le bas en direction de la cuisinière, ne peut pas être utilisé avec une cuisinière au gaz à moins que la hotte et la cuisinière ne soient conçues et testées en conformité à la norme ANSI Z21.1 • CSA 1.1, Cuisinières à gaz domestiques, et classées par un laboratoire d'essai indépendant pour une utilisation conjuguée.
- Lorsque vous brûlez des aliments sous la hotte, allumez le ventilateur.

AVERTISSEMENT

NE couvrez JAMAIS les fentes, les orifices ou les canaux de la sole du four, ni ne couvrez toute une grille avec une matière comme du papier d'aluminium. Une telle couverture bloque le débit d'air dans le four et pourrait entraîner une intoxication par monoxyde de carbone. Utiliser une feuille de papier aluminium pourrait également emprisonner la chaleur, entraînant un risque d'incendie.

AVERTISSEMENT - EN CAS DE PANNE ÉLECTRIQUE



Si un bouton de commande de gaz est sur ON (EN MARCHÉ) et qu'il n'y a pas d'alimentation électrique pour faire fonctionner les allumeurs électroniques sur les brûleurs, éteignez le bouton de commande de gaz et attendez 5 minutes que le gaz se dissipe avant d'allumer le brûleur manuellement.

Pour allumer les brûleurs manuellement, tenez soigneusement une allumette allumée sur les orifices du brûleur et tournez le bouton de commande du gaz sur HI (ÉLEVÉ). Lors d'une panne de courant, vous pouvez utiliser les brûleurs standard, mais chacun doit être allumé avec une allumette.

N'essayez pas d'allumer un brûleur XLO® manuellement. Ces brûleurs sont équipés de la fonction ExtraLow® et ne peuvent pas être allumés manuellement.

MISE EN GARDE

Ne jamais ranger des articles d'intérêt pour les enfants dans un appareil électroménager ou dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants peuvent grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets et se blesser sérieusement.

Ne laissez pas les sondes à viande ou autres ustensiles entrer en contact avec les éléments chauffants.

N'utilisez pas l'accessoire de plaque de gril pour cuire des viandes trop grasses ou des produits favorisant les poussées.

Lors de la cuisson d'aliments gras ou huileux sur les brûleurs, le gril ou la plaque chauffante, les brûleurs à gaz adjacents peuvent enflammer les vapeurs en suspension dans l'air. Soyez prudent pour éviter les brûlures.

IMPORTANT : Il est possible que la paroi arrière se décolore sous certaines conditions de cuisson.

NE PAS entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, des vapeurs, des matériaux inflammables ou des produits non alimentaires près ou dans cet appareil électroménager. Cet appareil est spécialement conçu pour chauffer ou cuire la nourriture. L'emploi de produits chimiques corrosifs pendant la cuisson ou le nettoyage endommagera l'appareil et pourrait causer des blessures.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES DIRECTIVES

NE TOUCHEZ PAS LES UNITÉS DE SURFACE OU LES ZONES À PROXIMITÉ DES UNITÉS - Les unités de surface peuvent être chaudes même si elles sont de couleur foncée. Les zones à proximité des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, éviter de toucher ou de laisser des vêtements ou d'autres tissus inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ou à proximité des éléments de surface, jusqu'à ce que ceux-ci aient le temps de refroidir. Ces zones comprennent la table de cuisson et les surfaces situées face à la table de cuisson.

NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur sombre. Les parois intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant d'avoir suffisamment de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures - parmi ces surfaces se trouvent les ouvertures de ventilation du four et les surfaces proches de ces ouvertures, les portes du four et les fenêtres des portes du four.

EXIGENCES ET NORMES

- L'électroménager doit être mis à la terre en conformité aux codes locaux, ou en l'absence de tels codes, au National Electric Code NFPA 70 ou, au Canada, au code canadien de l'électricité CSA C22.1.
 - L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 ou, au Canada, au code national CSA B149.1 d'installation du gaz naturel et du propane.
 - L'installation d'appareils conçus pour une installation dans des maisons préfabriquées (mobiles) doit être conforme à la Norme de sécurité et de construction de maisons préfabriquées, Titre 24 CFR, Partie 3280 [anciennement la Norme fédérale pour la construction et la sécurité des maisons mobiles, Titre 24, HUD {Partie 280}] ou avec les codes locaux le cas échéant.
- L'installation d'appareils conçus pour les remorques de parcs de loisirs doit être conforme aux codes d'état ou à d'autres codes ou, en l'absence de tels codes, à la norme pour les remorques de parcs de loisirs, ANSI A119.5.
 - Voir les instructions d'installation pour les exigences électriques, les instructions de mise à la terre et le dégagement aux exigences en matière de matériaux combustibles.
 - L'entretien ne doit être effectué que par un réparateur agréé.
 - Il incombe au propriétaire et à l'installateur de déterminer si des exigences et/ou normes supplémentaires s'appliquent pour des installations spécifiques.

EXIGENCES EN GAZ

- Une soupape manuelle doit être installée dans un endroit accessible dans la tuyauterie de gaz externe à l'appareil afin d'allumer ou de couper le gaz à l'appareil.
- Dans le cas où un brûleur s'éteint et du gaz s'échappe, ouvrez une fenêtre ou une porte. N'essayez PAS d'utiliser l'appareil tant que le gaz n'a pas eu le temps de se dissiper. Attendez au moins 5 minutes avant d'utiliser l'appareil.
- Pour les installations au Massachusetts :
 - L'installation doit être exécutée par un entrepreneur, un plombier ou un ajusteur d'appareils à gaz qualifié ou autorisé par l'État, la province ou la région d'installation de cet électroménager.
 - Le robinet d'arrêt doit être robinet à gaz avec poignées en T.
 - Le connecteur à gaz souple ne doit pas dépasser 36 pouces (914 mm).
- La profondeur maximale des armoires installées au-dessus de la surface de cuisson doit être de 13 po (330 mm).
- Gaz naturel - colonne d'eau de 7 po (17,4 mbar) minimum, 14 po. (34,9 mbar) maximum
- Gaz propane - colonne d'eau de 11 po (27,4 mbar) minimum, 14 po. (34,9 mbar) maximum

APPAREILS INTELLIGENTS - FONCTIONNEMENT À DISTANCE

Cet appareil peut être configurable pour permettre un fonctionnement à distance à tout moment. Ne pas ranger de matières inflammables ou d'articles sensibles à la chaleur à l'intérieur, sur le dessus ou près de la surface de l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES LIRE ET CONSERVER CES DIRECTIVES

AVERTISSEMENT SUR LA PROPOSITION

65

Ce produit pourrait contenir un produit chimique reconnu par l'État de la Californie comme cancérigène ou ayant des effets nocifs sur la reproduction. Par conséquent, vous pourriez devoir apposer l'étiquette suivante sur l'emballage du produit comme requis par la Californie :

Avertissement sur la proposition 65 de l'État de Californie:

 **AVERTISSEMENT**

Cancérigène et effets nocifs sur la reproduction -
www.P65Warnings.ca.gov

Élimination de l'emballage

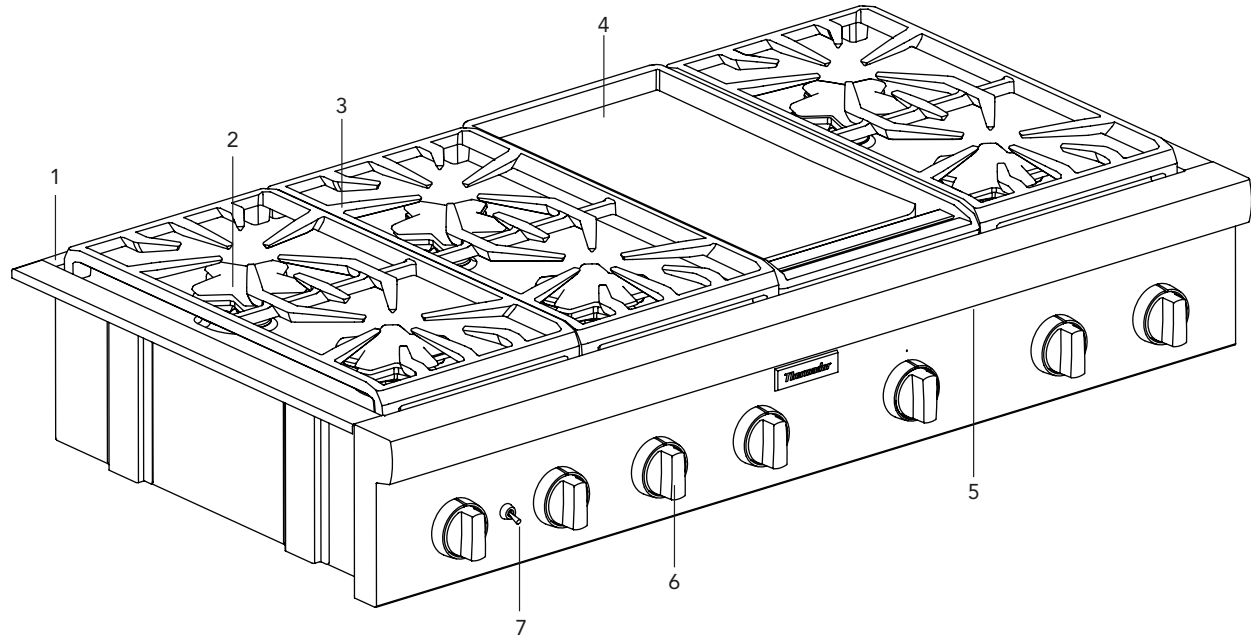
Les matériaux d'emballage sont compatibles avec l'environnement et peuvent être recyclés. Triez les composants individuels par type et éliminez-les séparément. Des informations sur les méthodes d'élimination actuelles peuvent être obtenues auprès de votre revendeur spécialisé ou des autorités locales.

Description

Identification de la table de cuisson

NOTE : Toutes les fonctionnalités n'est pas disponible sur tous les modèles.

Le modèle illustré est la tablas de cuisson de 48 po. avec plaque chauffante en option (les modèles varient).



- 1 Évents (La garniture pour installation en îlot illustration ou le dossier bas vendu séparément. Toutefois, consultez l'avertissement concernant l'espace derrière la cuisinière lors de l'utilisation de la cuisinière avec cet accessoire.)
- 2 STAR® brûleurs
- 3 Grilles
- 4 Plaque chauffante (gril aussi offerts, mais non illustrés)
- 5 Panneau éclairage
- 6 Boutons de commandes et manettes
- 7 Interrupteur à bascule de panneau éclairage

Avant d'utiliser pour la première fois

Les graphiques sont représentatifs. Votre appareil peut avoir différentes apparences.

⚠ ATTENTION

Avant d'allumer la table de cuisson, assurez-vous que tous les boutons sont à la position OFF. Pour prévenir tout fonctionnement involontaire lorsque vous allumez l'appareil, veuillez placer tous les boutons à la position OFF.

Placement des chapeaux de brûleur

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter les flambées et la création de sous-produits nocifs, n'utilisez pas la table de cuisson sans tous les chapeaux de brûleur et toutes les grilles de brûleur correctement positionnées.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter les brûlures, ne pas toucher aux chapeaux de brûleur ni aux grilles quand ils sont chauds. Éteignez la cuisinière et laissez les brûleurs refroidir.

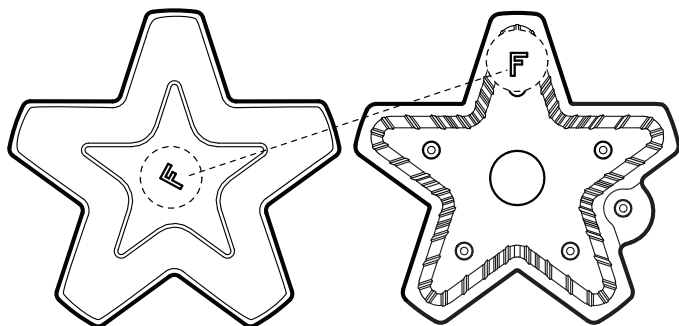
Les chapeaux des brûleurs doivent être correctement placés sur les bases des brûleurs pour que la table de cuisson fonctionne correctement.

Un ou plusieurs problèmes peuvent survenir si un chapeau de brûleur n'est pas bien positionné :

- La flamme du brûleur est trop élevée.
- Des flammes jaillissent des brûleurs.
- Les brûleurs ne s'allument pas.
- La flamme du brûleur n'est pas uniforme.
- Une odeur de gaz se dégage du brûleur.

Une lettre (B, D ou F) est moulée sous chacun des chapeaux de brûleur et correspond à une lettre moulée dans la base du brûleur (B, D ou F) fixée à l'appareil électroménager.

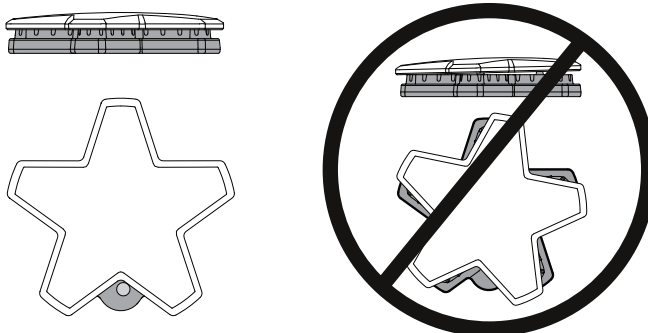
1. Déposer chaque chapeau de brûleur sur sa base correspondante selon la lettre moulée.



2. Déposer délicatement le chapeau de brûleur sur le dessus de la base de sorte que les pattes de la base soient bien ajustées dans la goulotte du chapeau du brûleur.

Vérification de l'emplacement du chapeau de brûleur

- Vérifiez chaque brûleur pour vous assurer qu'il n'y a pas d'espace entre le chapeau du brûleur et la base du brûleur.
- Vous pouvez doucement essayer de déplacer les chapeaux de brûleur d'un côté à l'autre pour vérifier si les chapeaux sont correctement placés sur les bases des brûleurs.
- Lorsqu'il est correctement placé, chaque chapeau de brûleur reposera à plat sur le dessus de sa base de brûleur et couvrira complètement la forme en étoile de la base du brûleur vu du dessus, comme illustré ci-dessous.



Rallumage automatique

Chaque brûleur a son propre allumeur électronique qui produit des étincelles lorsque le brûleur est allumé. Chaque brûleur doit s'allumer en quatre secondes ou moins. Si un brûleur ne s'allume pas, vérifiez que le capuchon est correctement positionné sur la base.

Si un ou plusieurs brûleurs sautent, l'allumeur électronique s'active automatiquement pour rallumer la flamme. Ne touchez pas les brûleurs lorsque les allumeurs sont actifs.

Pour la vérification de la hauteur de la flamme et les instructions de réglage, reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec l'appareil.

Installation des grilles de brûleur

1. Placez les grilles côté plat vers le bas et alignez-les dans le renforcement de la table de cuisson.
2. Les grilles doivent reposer les unes contre les autres et contre les côtés de l'évidement.

IMPORTANT

- Pour une combustion correcte, n'utilisez pas la table de cuisson sans les grilles du brûleur en place.
- Il y a un léger bruit associé à la combustion et à l'allumage du gaz. C'est une condition normale.

Panne de courant

▲ AVERTISSEMENT

En cas de panne de courant, tournez tous les boutons en position OFF (ARRÊT). Seuls les brûleurs normaux du haut peuvent être allumés manuellement.

Reportez-vous aux instructions EN CAS DE PANNE ÉLECTRIQUE répertoriées dans les INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES sur page 20.

Enregistrez votre produit BSH

Enregistrez le produit BSH pour assurer une réparation en temps opportun et avoir accès à l'information liée au produit. Pour obtenir des informations sur l'enregistrement du produit, reportez-vous à « Avant d'appeler le service technique ».

Utilisation de la table de cuisson

Ce guide d'utilisation et d'entretien couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut en avoir, mais pas toutes les fonctionnalités répertoriés.

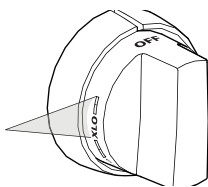
Allumer les brûleurs

▲ MISE EN GARDE

NE TOUCHEZ PAS les brûleurs lorsque les allumeurs sont actifs.

1. Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens antihoraire HI (ÉLEVÉ).
2. Tournez le bouton sur n'importe quel réglage de flamme entre HI (ÉLEVÉ) et LO (BAS).

Fonctionnement des brûleurs ExtraLow®



Le dessin montre que le bouton de commande a une plage supplémentaire après le réglage XLO. Lorsque le bouton est réglé dans cette plage, la flamme s'éteint puis s'allume.

- XLO, le réglage le plus bas, est obtenu en allumant la flamme pendant environ 10 secondes et en l'éteignant pendant 50 secondes de chaque minute.
- Lorsque le bouton est placé juste en dessous du réglage XLO, la flamme s'allumera pendant environ 50 secondes et s'éteindra pendant 10 secondes de chaque minute.
- Pour faire varier la quantité de chaleur basse en fonction de l'aliment et de la quantité, la commande peut être réglée n'importe où dans la plage XLO indiquée sur le bouton.

Fonctionnement des brûleurs POWERBOOST®

Le POWERBOOST, ou XHI, offre la commodité de faire bouillir rapidement de l'eau, de saisir des steaks, de faire sauter des légumes, etc. L'utilisation de LO et XLO reste la même que les autres boutons XLO.

Préparation de la plaque chauffante

▲ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure, n'utilisez jamais la plaque chauffante sans la plaque chauffante installée.

1. Vérifiez le réglage de la plaque chauffante en versant deux cuillères à soupe d'eau à l'arrière de la plaque chauffante.
2. Si l'eau ne coule pas vers l'avant de la plaque chauffante, déplacez la plaque chauffante sur le côté.
3. Ajustez les deux vis sous l'arrière de la plaque. Commencez par un demi-tour dans le sens antihoraire des vis.
4. Un autre réglage doit être effectué d'un quart de tour jusqu'à ce que l'eau s'écoule lentement dans le bac à graisse.

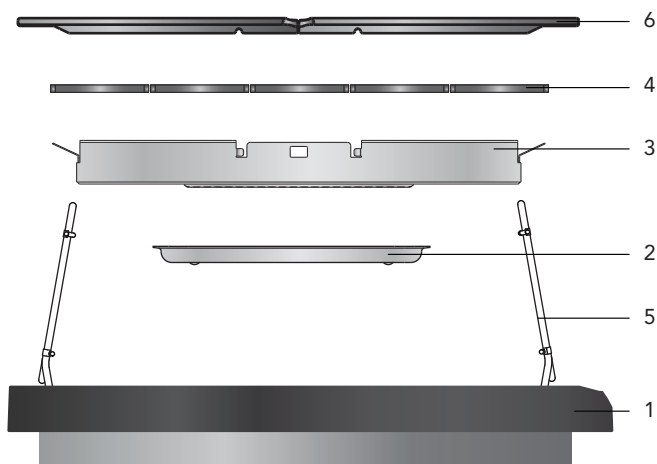
IMPORTANT :

- NE JAMAIS inonder une plaque chauffante chaude avec de l'eau froide. Cela peut endommager la plaque chauffante.
- NE nettoyez PAS la plaque chauffante dans un four autonettoyant.
- Ne faites PAS chauffer d'ustensiles de cuisson sur la plaque à griller.
- Des précautions doivent être prises pour éviter de rayer ou de creuser la surface.
- La plaque de cuisson passe au lave-vaisselle, cependant, il est recommandé de laver la plaque à la main.
- Le bac à graisse va au lave-vaisselle.
- Nettoyez le bac à graisse après chaque utilisation. Lorsque vous retirez le plateau, faites attention en le basculant afin que le contenu ne se renverse pas.

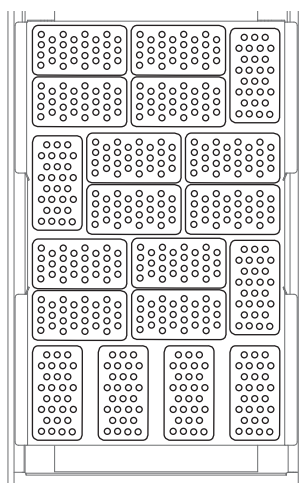
Utilisation de la plaque chauffante

1. Appuyez et tournez le bouton de la plaque chauffante dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée.
2. Préchauffez la plaque chauffante.
3. Ajouter du beurre, de la margarine, de l'huile ou du shortening si désiré.

Préparer le gril



- 1 Boîtier de gril
 - 2 Plateau d'égouttage
 - 3 Panier à briquettes
 - 4 Briquettes en céramique
 - 5 Élément chauffant (x2)
 - 6 Grille de gril (x2)
1. Faites pivoter les éléments chauffants (5) vers le haut et retirez le panier à briquettes (3) stocké à l'intérieur du boîtier du gril (1).
 2. Placez le plateau égouttoir (2) au fond du boîtier du gril (1). (Le plateau égouttoir est emballé dans la grande boîte en carton qui se trouvait sur le dessus de l'appareil.) Alignez les reliefs du plateau égouttoir (2) avec les dépressions au bas du boîtier du gril (1).
 3. Placez le panier à briquettes (3) dans le boîtier du gril (1).



4. Disposez les briquettes en céramique (4) sur le panier à briquettes (3), en une seule couche. Les briquettes en céramique ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants.

5. Rabattez les deux éléments chauffants du gril (5). Les éléments chauffants du gril doivent reposer à plat. Les supports doivent reposer à l'intérieur des encoches latérales.
6. Installez les grilles du gril (6). Assurez-vous que les grilles sont placées de niveau à l'intérieur du boîtier du gril (1). Les grilles doivent être lavées avant utilisation.

Fonctionnement du gril

⚠ AVERTISSEMENT

- Pour éviter tout risque de blessure, NE JAMAIS utiliser le gril sans les grilles ou l'accessoire de plaque chauffante installés.
- NE JAMAIS laisser le gril sans surveillance pendant la cuisson.
- Faites attention avec les huiles et les graisses. Les huiles et les graisses surchauffées peuvent facilement provoquer des incendies.
- N'UTILISEZ PAS de copeaux de bois, de pierres de lave ou de briquettes de charbon de bois. Utilisez uniquement les briquettes céramiques recommandées (PABRICKBKN).
- N'UTILISEZ PAS de plats, poêles, casseroles ou autres ustensiles de cuisine sur le gril.
- N'utilisez JAMAIS de papier d'aluminium pour couvrir les grilles ou pour tapisser le gril. Cela peut endommager le gril et provoquer un incendie si de la chaleur est emprisonnée en dessous.
- Vérifiez le plateau d'égouttement avant chaque utilisation. Trop de graisse dans le plateau peut provoquer un incendie.
- Si des flammes apparaissent, la graisse doit être nettoyée des grilles, du plateau d'égouttement, du panier à briquettes et d'autres surfaces.
 - L'accumulation de graisse favorise le développement de flammes et de fumée pendant la cuisson.
 - Les briquettes en céramique doivent être remplacées lorsqu'elles commencent à devenir noires. Cela signifie qu'ils sont saturés de graisse et peuvent fumer fortement pendant le fonctionnement ou que la graisse peut prendre feu.

⚠ AVERTISSEMENT : POUR ÉVITER LES RISQUES DE BRÛLURES

- Utilisez des ustensiles appropriés avec de longues poignées qui permettent au chef de s'éloigner de la chaleur et des poussées potentielles.
- Après chaque utilisation, enlevez l'accumulation de graisse des surfaces du gril et des plateaux sous le gril pour éviter tout risque d'incendie. Les hottes de ventilation doivent également être nettoyées périodiquement au besoin et selon les recommandations du Guide d'utilisation et d'entretien ainsi que les surfaces environnantes.
- Gardez un extincteur à proximité et accessible.

▲ AVERTISSEMENT

Nettoyez le gril après chaque utilisation. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

1. Démarrez le système de ventilation au plafond 10 minutes avant la cuisson pour commencer le mouvement de l'air.
2. Pour de meilleurs résultats, laissez les grilles du gril préchauffer avant d'y placer des aliments. Appuyez sur le bouton et tournez-le jusqu'au réglage de température souhaité.
3. Lors de la première utilisation, chauffez le gril pendant environ 10 minutes pour éliminer les résidus de fabrication et les odeurs.

Recommandations pour la cuisinière

Recommandations de cuisson du brûleur STAR®

Nourriture	Démarrer le réglage	Terminer le réglage brûleurs standards	Terminer le réglage des brûleurs XLO®
Boissons Cacao	MED (MOYEN) - chauffer le lait, couvrir	LO (BAS) - chauffage de finition	XLO (EXTRA BAS) - garder au chaud, couvrir
Pains Pain doré, crêpes, sandwichs grillés	MED (MOYEN) - préchauffer la poêle	LO (BAS) à MED (MOYEN) - cuisiner	LO (BAS) à MED (MOYEN) - cuisiner
Beurre Fondre	LO (BAS) - pour commencer à fondre		Laisser 5 à 10 minutes pour fondre
Céréales Semoule de maïs, gruau de maïs, gruau	HI (ÉLEVÉ) - couvrir, porter l'eau à ébullition, ajouter les céréales	LO (BAS) à MED (MOYEN) - terminer la cuisson selon les instructions sur l'emballage	Idem que pour les brûleurs standard XLO (EXTRA BAS) - tenir, couvrir
Chocolat Fondre	XLO (EXTRA BAS) - peut être agité pour accélérer la fusion		XLO (EXTRA BAS) - laisser fondre 10 à 15 minutes XLO (EXTRA BAS) - maintenir
Desserts Friandise	LO (BAS) à MED (MOYEN) - cuisiner selon la recette	LO (BAS) à MED (MOYEN)	LO (BAS) à MED (MOYEN)
Mélange pour garniture pour pouding et tarte	LO (BAS) à MED LO (MOYEN BAS) - cuire selon les instructions sur l'emballage	LO (BAS)	LO (BAS)
Pouding	LO (BAS) à MED LO (MOYEN BAS) - porter le lait à ébullition	LO (BAS)	LO (BAS)
Œufs Cuits en coquille	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - couvrir les œufs d'eau, ajouter le couvercle, porter à ébullition		
Frit, brouillé	LO (BAS) à MED (MOYEN) - faire fondre le beurre, ajouter les œufs	LO (BAS) terminer la cuisson	Idem que pour les brûleurs standard XLO (EXTRA BAS) - à conserver pendant une courte période
Pochés	XLO (EXTRA BAS) - à tenir pendant une courte période HI (ÉLEVÉ) - porter l'eau à ébullition, ajouter les œufs	LO (BAS) à MED (MOYEN) - finition du chauffage	LO (BAS) à MED (MOYEN) - finition du chauffage
Viande, poisson, volaille bacon, galettes de saucisses	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - jusqu'à ce que la viande commence à grésiller	LO (BAS) à MED (MOYEN) - terminer la cuisson	LO (BAS) à MED (MOYEN) - terminer la cuisson
Braiser : steak suisse, rôti, ragoût de viande	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - faire fondre la graisse, puis faire dorer à MED HI (MOYEN ÉLEVÉ), ajouter du liquide, couvrir		XLO (EXTRA BAS) - Laisser mijoter jusqu'à tendreté
Friture rapide : steaks de déjeuner	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - préchauffer la poêle	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - faire frire rapidement	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - faire frire rapidement
Friture : poulet	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - chauffer l'huile, puis faire dorer sur MED (MOYEN)	LO (BAS) - couvrir, terminer la cuisson	LO (BAS) - couvrir, terminer la cuisson

Nourriture	Démarrer le réglage	Terminer le réglage brûleurs standards	Terminer le réglage des brûleurs XLO®
Friture : crevettes	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - chauffer l'huile	MED (MOYEN) à MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - pour maintenir la température	MED (MOYEN) à MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - pour maintenir la température
Poêle à frire : côtelettes d'agneau, steaks fins, hamburgers, saucisse de liaison	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - préchauffer la poêle	MED (MOYEN) - viande brune	Idem que pour les brûleurs standard XLO (EXTRA BAS) - maintenir
Pochage : Poulet, entier ou en morceaux, poisson	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - Couvrir, porter les liquides à ébullition		Pour terminer la cuisson
Mijotage : Poulet ragoût, boeuf salé, langue, etc.	HI (ÉLEVÉ) - couvrir, porter le liquide à ébullition		XLO (EXTRA BAS) - à mijoter lentement XLO (EXTRA BAS) - tenir, couvrir
Pâtes Macaroni, nouilles, spaghettis	HI (MOYEN) - porter l'eau à ébullition, ajouter les pâtes	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) à HI (ÉLEVÉ) - pour maintenir une ébullition continue	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) à HI (ÉLEVÉ) - pour maintenir une ébullition continue
Maïs soufflé (utilisez une casserole à fond plat épais)	HI (ÉLEVÉ) - couvrir, chauffer jusqu'à ce que les grains commencent à éclater	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - finition de l'éclatement	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - finition de l'éclatement
Cuiseur à pression Viande	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) à HI (ÉLEVÉ) - faire monter la pression	LO (BAS) à MED (MOYEN) - maintenir la pression	LO (BAS) à MED (MOYEN) - maintenir la pression
Légumes	HI (ÉLEVÉ) - faire monter en pression	LO (BAS) à MED (MOYEN) - maintenir la pression	LO (BAS) à MED (MOYEN) - maintenir la pression
Riz	HI (ÉLEVÉ) - couvrir, porter l'eau et le riz à ébullition	LO (BAS) - pour maintenir une ébullition basse. Couvrir et cuire jusqu'à ce que l'eau soit absorbée	Idem que pour les brûleurs standard XLO (EXTRA BAS) - tenir, couvrir
Sauces Base de tomate	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - cuire la viande / les légumes, suivre la recette	LO (BAS) - pour maintenir le mijotage	XLO (EXTRA BAS) - laisser mijoter pour épaissir la sauce, à découvert
Crème blanche, béarnaise	MED (MOYEN) - faire fondre la graisse, suivre la recette	LO (BAS) - terminer la cuisson	XLO (EXTRA BAS) - maintenir, couvrir
Hollandaise	XLO (EXTRA BAS)		XLO (EXTRA BAS) - pour maintenir, le réglage le plus bas pendant une courte période, remuer fréquemment
Soupes, bouillon	HI (ÉLEVÉ) - couvrir, porter le liquide à ébullition	LO (BAS) pour maintenir le mijotage	Mijotage XLO (EXTRA BAS) - maintenir, couvrir
Légumes Frais	HI (ÉLEVÉ) - couvrir, porter l'eau et les légumes à ébullition	LO (BAS) à MED (MOYEN) - cuire 10 minutes, ou jusqu'à tendreté	Idem que pour les brûleurs standard XLO (EXTRA BAS) - tenir, couvrir
Congelé	HI (ÉLEVÉ) - couvrir, porter l'eau et les légumes à ébullition	LO (BAS) à MED (MOYEN) - cuire selon les instructions sur l'emballage	LO (BAS) à MED (MOYEN) - cuire selon les instructions sur l'emballage
Grande friture	HI (ÉLEVÉ) - chauffer l'huile	MED (MOYEN) à MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - pour maintenir la température de friture	MED (MOYEN) à MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - pour maintenir la température de friture

Nourriture	Démarrer le réglage	Terminer le réglage brûleurs standards	Terminer le réglage des brûleurs XLO®
En poche	HI (ÉLEVÉ) - porter l'eau et la poche à ébullition	LO (BAS) à MED (MOYEN) - cuire selon les instructions sur l'emballage	LO (BAS) à MED (MOYEN) - cuire selon les instructions sur l'emballage
Sauté	HI (ÉLEVÉ) - chauffer l'huile ou faire fondre le beurre, ajouter les légumes	LO (BAS) à MED (MOYEN) - cuire à la cuisson désirée	LO (BAS) à MED (MOYEN) - cuire à la cuisson désirée
Sauté	HI (ÉLEVÉ) - chauffer l'huile, ajouter les légumes	HI (ÉLEVÉ) à MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - terminer la cuisson	HI (ÉLEVÉ) à MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - terminer la cuisson

Recommandations de cuisson sur la plaque chauffante

Nourriture*	Réglage de la plaque de cuisson de 12 po (°F)	Réglage de la plaque de cuisson de 24 po (°F)
Œufs	325 – 350	275 – 300
Bacon, saucisse de déjeuner	450 – 475	400 – 450
Sandwichs grillés	375 – 400	350 – 375
Poitrines de poulet désossées	425 – 450	400 – 425
Côtelettes de porc désossées, 1 po	425 – 450	400 – 425
Steaks, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	450 – 475	425 – 450
Galettes de bœuf haché, 6 oz (170 g).	450 – 475	400 – 425
Galettes de dinde hachée, 6 oz (170 g).	450 – 475	400 – 425
Hot dogs	350 – 375	300 – 350
Tranches de jambon, ½ po (1,27 cm)	350 – 375	350 – 375
Crêpes, pain doré	400 – 425	350 – 375
Pommes de terre, pommes de terre rissolées	400 – 425	400 – 425

* Nivelez les aliments à une épaisseur uniforme pour assurer une cuisson uniforme.

Recommandations de cuisson au grill

IMPORTANT :

- **LE GRIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ SANS UNE VENTILATION ADÉQUATE.**
- Les aliments contenant trop de gras ou de graisse ne doivent pas être préparés sur un grill intérieur. Griller des aliments à haute teneur en matières grasses (certains types de bœuf haché, saucisses, etc.) augmente les risques de fumée et de flammes.

Nourriture*	Réglage**	Temps de cuisson (en minutes)	Remarques
Bœuf			
Hamburgers ¾ po (1,91 cm) (moyen)	Élevé	12 – 14	Prêt à tourner une fois que les jus apparaissent à la surface.
Bifteck T-Bone, 1½ po (1,27 cm) (moyen)	Élevé	20 – 22	Retirez l'excès de graisse.
Faux-filet ou surlonge, 1 po (2,54 cm) (moyen)	Élevé	10 – 12	Retirez l'excès de graisse.
Brochettes, steak (moyen)	Élevé	24 – 28	Retournez à l'occasion.
Porc			
Côtelettes de porc, ¾ po (1,91 cm)	Élevé	16 – 20	Retirez l'excès de graisse.
Saucisses ou bratwurst	Moyen élevé	16 – 20	Perçer avant de griller.
Hot dogs	Élevé	6 – 8	Placer sur le grill horizontalement.
Volaille			
Pattes et cuisses	Moyen élevé	34 – 38	Retourner de temps en temps, enlever l'excès de peau.
Ailes de poulet, entier	Moyen élevé	18 – 22	Retournez à l'occasion.
Poitrines de poulet, ½ po (1,27 cm), désossées	Moyen élevé	20 – 24	Pilez à une épaisseur uniforme avant la cuisson.
Brochettes, poulet	Élevé	30 – 33	Retournez à l'occasion.
Fruits de mer			
Darne de poisson, 2 po (5,08 cm)	Moyen élevé	18 – 20	Badigeonner d'huile avant de griller.
Filet de poisson, ¾ po (1,91 cm)	Moyen élevé	16 – 20	Badigeonner d'huile avant de griller.
Brochette de crevettes	Moyen élevé	10 – 14	Retournez à l'occasion.
Fruits et légumes			
Champignons Portobello	Élevé	8 – 10	Badigeonner d'huile.
Poivrons, coupés en quartiers	Élevé	8 – 10	Retournez à l'occasion.
Aubergine, tranchée, ½ po (1,27 cm)	Élevé	8 – 10	Badigeonner légèrement d'huile.
Tomates, moitiés	Élevé	8 – 10	Badigeonner d'huile.
Ananas, tranchés	Élevé	4 – 6	—
Pêches, moitiés	Élevé	4 – 6	—
Autre			
Petits pains à hamburger ou à hot-dog	Moyen élevé	4 – 6	Badigeonner de beurre.
Tofu, extra ferme, tranché	Moyen élevé	8 – 12	Brochette pour griller plus facilement.

* Nivelez les aliments à une épaisseur uniforme pour assurer une cuisson uniforme.

** Les valeurs du tableau des réglages ne doivent être considérées qu'à titre indicatif, car plus ou moins de chaleur peut être nécessaire selon le type et l'état de l'aliment.

Entretien et nettoyage

Nettoyer l'appareil

Pour plus de recommandations et de conseils de nettoyage pour tirer le meilleur parti de votre appareil, reportez-vous au Guide d'utilisation et d'entretien disponible en ligne à l'adresse www.thermador.ca/en/support/customer-care/faqs/gas-cooktops-and-rangetops.

▲ MISE EN GARDE

Évitez de nettoyer une partie de la cuisinière lorsqu'elle est chaude.

- Le fini émaillé de la porcelaine est résistant à l'acide, mais il n'est pas nécessairement à son épreuve. Il faut essuyer les aliments acides, notamment le jus d'agrumes, les tomates, la rhubarbe, le vinaigre, l'alcool ou le lait, et empêchez les résidus de cuire et de coller à la porcelaine lors de la prochaine utilisation du four.

- Utilisez la procédure de nettoyage la plus douce qui fera le travail de manière efficace et efficiente. Certains nettoyants du même type sont plus durs que d'autres. Essayez d'abord sur une petite zone peu visible.
- Frottez toujours les finitions métalliques dans le sens des lignes de polissage pour une efficacité maximale et pour éviter de tacher la surface.
- Utilisez uniquement des chiffons doux et propres, des éponges, des serviettes en papier, des brosses fibreuses, des tampons en plastique, non métalliques ou en laine d'acier pour le nettoyage et le récurage.
- La plupart des pièces extérieures de cet appareil peuvent être nettoyées avec de l'eau chaude savonneuse (à l'exception des divers éléments spécifiquement identifiés autrement). Lorsqu'un rinçage est nécessaire, rincez abondamment.
- Essuyez toujours immédiatement pour éviter les traces d'eau.
- N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS À BASE DE CHLORE.**

Avant d'appeler le service technique

Dépannage

Symptôme	Cause Probable	Solution
Production intermittente d'étincelles :	<ul style="list-style-type: none">L'allumeur en céramique est mouillé ou sale.Les orifices du brûleur sont bouchés.	<ul style="list-style-type: none">Séchez ou nettoyez soigneusement l'allumeur.Nettoyez les orifices de répartition de la flamme à l'aide d'un fil métallique, d'une aiguille ou d'un trombone déplié.
Plus de quatre déclics de l'allumeur avant que la flamme ne s'allume :	<ul style="list-style-type: none">Le chapeau du brûleur est mal posé sur sa base.	<ul style="list-style-type: none">Alignez bien le chapeau du brûleur sur la base du brûleur.
Production constante d'étincelles :	<ul style="list-style-type: none">La mise à la terre de la cuisinière a été mal faite.L'alimentation électrique est mal polarisée.	<ul style="list-style-type: none">Consultez les Instructions d'installation. Appelez un électricien qualifié pour qu'il effectue une mise à la terre adéquate pour la cuisinière.
Les dispositifs d'allumage produisent des étincelles, mais pas de flamme :	<ul style="list-style-type: none">La vanne de l'approvisionnement en gaz est à la position « OFF ».	<ul style="list-style-type: none">Ouvrez la vanne d'approvisionnement en gaz de l'appareil.
Les lumières et les brûleurs ne s'allument pas :	<ul style="list-style-type: none">Pas d'alimentation électrique.	<ul style="list-style-type: none">Assurez-vous que le disjoncteur est à la bonne position.Assurez-vous que la tension de la ligne d'alimentation électrique est adéquate.
Les aliments ne cuisent pas suffisamment dans le four :	<ul style="list-style-type: none">Le plat utilisé n'est pas adéquat.L'appareil n'est pas de niveau.	<ul style="list-style-type: none">Consultez la section « Récipients recommandés » dans le Guide d'utilisation et d'entretien.

Liste de contrôle

Avant d'appeler le service technique, vérifiez les points suivants afin d'éviter des frais inutiles.

Vérifiez d'abord les points suivants :

- Y a-t-il une panne de courant dans le quartier?
- Les fusibles ont-ils sauté ou le disjoncteur s'est-il déclenché?
- La table de cuisson est-elle débranchée?

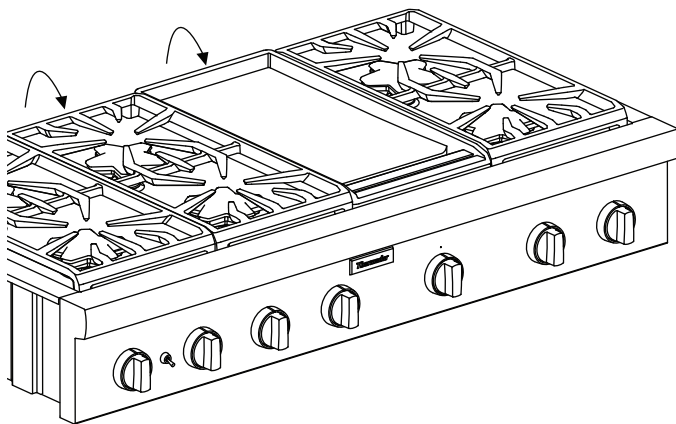
Si les brûleurs ne s'allument pas

- Les chapeaux des brûleurs sont-ils correctement alignés et posés sur les bases des brûleurs?
- Les orifices des brûleurs sont-ils bouchés?
- Un fusible a-t-il sauté ou le disjoncteur s'est-il déclenché?
- Le robinet manuel de coupure du gaz est-il fermé, empêchant l'arrivée de gaz?

Renseignements pour le service technique

Plaque signalétique

Avant que l'installation, le modèle (E-nr) et les numéros de série devrait être entré dans les section "Information sur le produit". Lorsque l'appareil est installé, il est difficile d'accéder à l'information.



Information sur le produit

Afin de conserver ces données à portée de main, recopiez ici les renseignements figurant sur la fiche signalétique. Conservez votre facture pour que votre garantie soit valide.

Numéro du modèle (E-nr) _____

Numéro de série _____

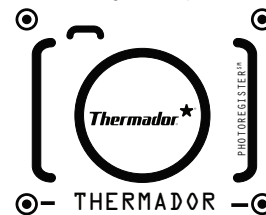
Date d'achat _____


Enregistrement de produit

Enregistrez votre appareil auprès de BSH afin de vous assurer un service rapide et l'accès aux renseignements qui concernent votre appareil.

Vous pouvez enregistrer votre appareil de l'une des façons suivantes :

- Inscrivez-vous avec votre téléphone (aux É.-U. seulement).
1. Prenez une photo de l'icône de la caméra sur la carte d'enregistrement, y compris les points (⊙).



2.  Envoyez le message texte photo au 21432 (des frais de messagerie texte et de données peuvent s'appliquer.)
- Envoyez par la poste votre carte d'enregistrement de produit Thermador complétée.
 - Enregistrez votre produit en ligne à l'adresse www.thermador.ca.
 - Communiquez avec le service à la clientèle de Thermador au numéro 1-800-735-4328.

Déclaration de garantie limitée du produit

Ce que couvre cette garantie et à qui elle s'applique

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances (« Thermador ») dans cet énoncé de garantie limitée s'applique seulement à l'appareil Thermador qui vous a été vendu (« Produit »), pour autant que le produit ait été acheté :

- Pour une utilisation normale résidentielle (non commerciale), et qu'il a été utilisé en tout temps pour un usage domestique normal.
- Neuf au moment de la vente au détail (non en montre, « tel quel » ou un modèle retourné antérieurement), qu'il n'est pas destiné à la revente ni à un usage commercial.
- Aux États-Unis ou au Canada et qu'il est demeuré en tout temps dans le pays où l'appareil a été acheté.

Les garanties énoncées dans le présent document s'appliquent à l'acheteur original du produit sous garantie et à tout propriétaire successif du produit acheté pour une utilisation résidentielle habituelle et la durée de la garantie.

Assurez-vous de renvoyer la carte d'enregistrement; bien que cette démarche ne soit pas nécessaire pour que la garantie soit valide, c'est la meilleure façon de permettre à Thermador de vous avertir dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité ou d'un rappel du produit.

Combien de temps dure la garantie

Thermador garantit que le produit est exempt de défaut de matériau et de fabrication pour une période de sept cent trente (730) jours à compter de la date d'achat. La période susmentionnée commence à partir de la date d'achat et ne doit pas être retenue, retardée, prolongée, ou interrompue pour une raison quelconque.

Ce produit est également garanti comme étant exempt de défaut esthétique au niveau du matériau et de la fabrication (par ex. d'égratignures sur l'acier inoxydable, d'imperfections au niveau de la peinture/porcelaine, d'éclats, de bosses ou autres dommages à la finition du produit), pour une période de soixante (60) jours à partir de la date d'achat ou de la date limite pour une construction neuve. La présente garantie esthétique exclut les variations légères de couleur causées par les différences inhérentes entre les sections peintes et les sections en porcelaine, de même que les différences causées par l'éclairage de la cuisine, l'emplacement du produit et autres facteurs similaires. Cette garantie cosmétique exclut spécifiquement tous les appareils ménagers d'exposition, sur place, « tels quels » ou remis à neuf.

Réparez / remplacez comme votre recours exclusif

Pendant cette période de garantie, Thermador ou l'un de ses centres de réparations autorisés réparera gratuitement votre Produit (sous réserve de certaines restrictions aux présentes) si celui-ci présente des défauts de matériels ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors Thermador remplacera le produit (un modèle supérieur peut être offert, à la seule discrétion de Thermador, moyennant des frais supplémentaires). Rien dans cette garantie n'exige que les pièces endommagées ou défectueuses soient remplacées par des pièces d'un type ou d'une conception différent de la pièce d'origine. Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de Thermador. Toute pièce remplacée et/ou réparée remplacera la pièce d'origine aux fins de la présente garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de Thermador, en vertu des présentes, se limite à la réparation des produits défectueux au départ de l'usine, par le biais d'un fournisseur de services agréé Thermador pendant les heures de travail normales. Pour la sécurité et éviter des dommages matériels, Thermador recommande fortement de ne pas réparer le produit soi-même ni de le faire réparer par un centre de réparation non-autorisé; Thermador ne sera pas tenue responsable de réparations ou de travail effectués par un centre de réparation non autorisé. Les centres de réparation autorisés sont les personnes ou les entreprises qui ont été spécialement formées sur les produits Thermador et qui possèdent, selon l'opinion de Thermador, une réputation supérieure pour le service après-vente et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliés ou représentants de Thermador).

Nonobstant ce qui suit, Thermador ne sera pas tenue responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de réparation autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement ou un local dangereux, menaçant ou périlleux; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, Thermador pourrait encore payer les frais de main-d'œuvre et de pièces et expédier les pièces au centre de réparation autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour tous les frais de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de réparation, en autant qu'il accepte la demande de réparation.

Produit hors garantie

Thermador n'a aucune obligation, aux termes de la loi ou autrement, d'offrir toute concession, incluant réparation, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

Exclusions de garantie

La couverture de garantie décrite dans les présentes exclut tous les défauts ou dommages pour lesquels Thermador serait directement imputable, y compris, sans s'y limiter, l'un ou plusieurs des cas suivants :

- Utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant, sans s'y limiter, toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, d'utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin).
- Inconduite, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate ou négligente, altération, non-respect des instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation, réparation non autorisée (incluant réparation par le consommateur ou exploration du fonctionnement interne du produit), de toutes les parties, et ce, de façon délibérée.
- Réglage, modification ou altération de tout type.
- Non-conformité aux normes fédérales, territoriales, provinciales, étatiques, municipales ou électriques en vigueur au pays, aux codes de plomberie ou du bâtiment, aux réglementations ou aux lois, incluant le non-respect d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et les réglementations du bâtiment et d'incendie locaux.
- Bris et usure normaux, déversements d'aliments ou de liquides, accumulations de graisse ou d'autres substances dans, sur ou autour du Produit.
- Toute force ou tout facteur externe, élémentaire et/ou environnemental, incluant sans limitation, la pluie, le vent, le sable, les inondations, les incendies, les coulées de boue, le gel, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, la foudre, les surtensions, les problèmes de structure autour de l'appareil et les désastres naturels.

En aucun cas, Thermador ne sera tenue responsable de dommages survenus à la propriété environnantes, incluant les armoires, les planchers, les plafonds et les autres objets ou structures situés autour du produit. Sont également exclus de la garantie : les produits dont les numéros de série ont été modifiés, effacés ou enlevés ; les visites d'entretien visant à enseigner le fonctionnement du produit et les visites menées à bien en l'absence de problème avec le produit ; la correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable de toute structure et de tout réglage du produit, y compris en ce qui concerne l'électricité, la plomberie et autres raccordements nécessaires, pour des fondations/un plancher approprié(es), et pour toute modification

incluant, sans limitation, les armoires, les murs, les planchers, les tablettes, etc.), la remise en marche des disjoncteurs ou le remplacement des fusibles.

DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE EXPOSE VOS RECOURS EXCLUSIFS EN CE QUI CONCERNE LE PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SOIT CONTRACTUELLE OU DÉLIT (Y COMPRIS LA RESPONSABILITÉ STRICTE OU LA NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTES GARANTIES IMPLICITES AUX TERMES DE LA LOI, QUE SE SOIT LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, OU AUTRES, SONT LIMITÉES DANS LE TEMPS À LA DURÉE DE LADITE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. LE FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DE DOMMAGES CONSÉCUTIFS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, INDIRECTS OU DE « PERTES COMMERCIALES » ET / OU DE DOMMAGES PUNITIFS, DE PERTES OU DE DÉPENSES, Y COMPRIS SANS S'Y LIMITER, ABSENCE DU TRAVAIL, FRAIS D'HÔTEL ET / OU FRAIS DE RESTAURANT, FRAIS DE REMANIEMENT EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR THERMADOR, OU AUTREMENT. CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, ET CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES. PAR CONSÉQUENT, LES EXCLUSIONS OU LES LIMITES SUSMENTIONNÉES POURRAIENT NE PAS VOUS CONCERNER. CETTE GARANTIE DONNE VOS DROITS LÉGAUX PARTICULIERS ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'ÉTAT À ÉTAT.

Aucune tentative de modifier, changer ou amender la présente garantie ne peut être valide sans le consentement écrit autorisé par un dirigeant de BSH.

Obtention du service de garantie

Pour obtenir une réparation sous garantie pour votre produit, communiquez avec le département de service après-vente de Thermador : Appelez le 1-800-735-4328 pour planifier une réparation.

Índice

Instrucciones de seguridad importantes	40
Definiciones de seguridad.....	40
Para familiarizarse con el aparato	44
Identificación de las piezas de cocción	44
Antes usar por primera vez	45
Colocar las tapas de los quemadores	45
Comprobar la colocación de las tapas de los quemadores	45
Instalar las rejillas de los quemadores	46
Registrar un producto BSH.....	46
Utilizar de la parrilla de gas	47
Encender los quemadores	47
Manejar los quemadores ExtraLow®	47
Manejar los quemadores POWERBOOST®	47
Preparar la plancha	47
Manejar la plancha	47
Preparar la parrilla	48
Operar la parrilla	48
Recomendaciones de la parrilla de gas	50
Recomendaciones de cocción con el quemador STAR... ..	50
Recomendaciones de cocción con la plancha.....	52
Recomendaciones de cocción con la parrilla de asar.....	53
Cuidado y mantenimiento	54
Limpiar el aparato.....	54
Resolución de problemas	54
Antes de solicitar servicio.....	55
Información para el servicio técnico	55
Registro de productos.....	55
Declaración de garantía limitada del producto	56
Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica	56
Duración de la garantía	56
Reparación/sustitución como único recurso	56
Producto fuera de garantía	57
Exclusiones de la garantía	57
Obtener el servicio técnico adscrito a la garantía	57
Soporte, accesorios, y piezas	última página

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!

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD LEER Y CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

Esta guía de uso y mantenimiento explica los aspectos básicos del manejo del aparato y otras medidas de seguridad que es preciso seguir. Para obtener información relativa a una instalación completa y segura, consultar las instrucciones de instalación que se incluyen con el aparato.

Todos los manuales de productos están disponibles en línea para su descarga en www.thermador.com/us/support/owner-manuals.

INSTALADOR: se ruega dejar estas instrucciones con esta unidad para el propietario.

PROPIETARIO: se ruega conservar estas instrucciones para consultar en el futuro. Leer íntegramente las instrucciones antes de utilizar el aparato. El instalador debe mostrar al usuario dónde se encuentran el breaker del circuito eléctrico y la llave de cierre del gas, para que sepa dónde puede desconectar el suministro eléctrico y de gas del aparato.

Definiciones de seguridad

⚠ ADVERTENCIA: No respetar esta indicación puede producir lesiones graves o la muerte.

⚠ PRECAUCIÓN: No respetar esta indicación puede producir lesiones leves o moderadas.

ATENCIÓN: No respetar esta indicación puede producir daños materiales o en el aparato.

Nota: alerta sobre información y/o consejos importantes.

ADVERTENCIA

No poner a funcionar nunca la sección superior de la superficie de cocción del aparato sin vigilancia.

- El incumplimiento de esta advertencia podría causar incendios, explosiones o quemaduras que podrían provocar daños materiales, personales e incluso la muerte.
- Si se produce un incendio, mantenerse alejado del aparato y llamar de inmediato a los bomberos. **NO INTENTAR EXTINGUIR CON AGUA UN INCENDIO PROVOCADO POR ACEITE O GRASA.**



ADVERTENCIA: Si no se sigue exactamente la información de este manual, se puede producir un incendio o una explosión que pueden causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

- **NO almacenar o usar gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en las proximidades de este aparato, o de cualquier otro.**
- **QUÉ HACER SI SE DETECTA OLOR A GAS**
 - **NO intentar encender ningún aparato.**
 - **NO tocar ningún interruptor eléctrico.**
 - **NO usar ningún teléfono en su edificio.**
 - **Llamar inmediatamente al proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Seguir las instrucciones del proveedor de gas.**
 - **Si no es posible establecer contacto con su proveedor de gas, comunicarse con el departamento de bomberos.**
- **La instalación y el mantenimiento deben correr a cargo de un instalador calificado, una empresa de servicios o un proveedor de gas.**

ADVERTENCIA—TODOS LOS APARATOS

- **Instalación apropiada:** – Asegurarse de que un técnico calificado instale correctamente el aparato, con puesta a tierra.
- No utilizar bajo ninguna circunstancia el aparato para entibiar o calentar una habitación.
- **No dejar a los niños sin supervisión** – No se debe dejar a los niños solos o desatendidos en la zona donde el aparato esté en uso. Nunca debe permitirse que se suban al aparato o se sienten en ninguna parte del mismo.
- **Llevar ropa apropiada** – Nunca deben utilizarse prendas holgadas ni sueltas mientras utiliza el aparato.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEER Y CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

ADVERTENCIA—TODOS LOS APARATOS

- **Mantenimiento por parte del usuario:** – No reparar ni modificar parte alguna del aparato a menos que se recomiende específicamente en este manual. Si se necesita llevar a cabo cualquier otro tipo de servicio técnico, consultar con un técnico calificado.
- **Almacenamiento en el aparato** – No deben almacenarse materiales inflamables cerca del aparato o en su interior. Para eliminar el riesgo de sufrir quemaduras o que se produzca un incendio al alcanzar unidades cuya superficie esté caliente, se deberá evitar colocar gabinetes de almacenamiento encima de las unidades de superficie.
- **No usar agua para apagar fuegos causados por grasa** – Sofocar el fuego o la llama o usar un polvo químico o un extintor de espuma.
- **Utilizar solo agarradores de ollas secos** – Los agarradores de ollas húmedos o mojados sobre las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No dejar que los agarradores de ollas entren en contacto con elementos de calentamiento que estén calientes. No usar toallas ni otros paños gruesos.

ADVERTENCIA: UNIDADES DE COCCIÓN DE SUPERFICIE

- **Usar sartenes del tamaño apropiado** – Este aparato puede estar equipado con uno o más quemadores de superficie de diversos tamaños. Seleccionar recipientes para cocinar que tengan una base plana y que sean lo suficientemente grandes como para cubrir la superficie del quemador. Si se usan utensilios de un tamaño inferior al adecuado, una parte del quemador quedará expuesta al contacto directo y podría provocar que arda la ropa. Una adecuada relación de los recipientes para cocinar con respecto a los quemadores también contribuye a incrementar la eficiencia.
El tamaño de la llama no debe sobrepasar el borde del recipiente para cocinar. Esta indicación se fundamenta en consideraciones de seguridad.
- **No dejar nunca los quemadores de superficie encendidos a gran potencia sin supervisión:** los derrames causan humaredas, y las salpicaduras de grasa pueden prenderse fuego.
- **Si procede, asegurarse de utilizar bandejas de goteo** – Si no se utilizan estas bandejas en el cocinado, el cableado o los componentes que hay por debajo de la superficie del aparato podrían resultar dañados.

ADVERTENCIA: UNIDADES DE COCCIÓN DE SUPERFICIE

- **Recubrimientos de protección** – No usar papel de aluminio para forrar la base del horno. Una colocación incorrecta de estos recubrimientos podría producir un riesgo de descarga eléctrica o fuego.
- **Recipientes de cocina vitrificados:** solo son adecuados para su uso en placas de cocción o placas de gas algunos tipos de utensilios de vidrio, vidrio y cerámica, cerámica, loza y otros materiales, puesto que existe un riesgo de rotura debido al cambio brusco de temperaturas.
- **Los mangos de los utensilios deben quedar orientados hacia el interior del aparato y no sobresalir por las unidades de superficie adyacentes** – Para reducir el riesgo de quemaduras, la ignición de materiales inflamables o los derrames por un contacto no intencionado con los utensilios, el mango de los utensilios deben colocarse de manera que apunten hacia el interior y no sobresalgan sobre unidades de superficie adyacentes.
- **Limpiar la placa de cocción con precaución** – Si se usa una esponja húmeda para secar el derrame en un nivel de cocción caliente, tener cuidado de no quemarse también con el vapor. Algunos limpiadores producen emanaciones nocivas si se aplican en una superficie caliente.
- **No poner en remojo los elementos calentadores extraíbles** – Los elementos calentadores no deben sumergirse nunca en agua.

ADVERTENCIA—SUPERFICIES DE COCCIÓN VITROCERÁMICAS

No cocinar en una placa de cocción rota – Si la placa de cocción se rompe, las disoluciones de limpieza y los derrames podrían penetrar en la placa de cocción rota y provocar una descarga eléctrica. Contactar de inmediato con un técnico calificado.

ADVERTENCIA—SUPERFICIES DE INDUCCIÓN

No colocar en la superficie de cocción objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapaderas, ya que pueden calentarse.

ADVERTENCIA—USO DE FREIDORAS

Proceder con extrema precaución al mover un recipiente lleno de grasa o al eliminarla.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD LEER Y CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

PRECAUCIÓN

No guardar artículos que atraigan el interés de los niños sobre el aparato ni en la parte trasera de este; si los niños se suben al aparato para alcanzar estos artículos, podrían lesionarse gravemente.

ADVERTENCIA—CAMPANAS EXTRACTORAS

- Limpiar las campanas extractoras con frecuencia – No debe permitirse que se acumule grasa en la campana ni en el filtro.
 - El aparato no debe instalarse con un sistema de ventilación que dirija el aire en dirección descendente hacia el aparato. Este tipo de ventilación podría causar problemas de ignición y combustión en el aparato de cocción de gas, con lo que se podrían producir lesiones, daños materiales o un funcionamiento no deseado. No hay restricciones para sistemas de ventilación que dirijan el aire hacia arriba. No se debe usar conjuntamente con una estufa de gas una cortina de aire ni otro tipo de campana extractora suspendida que funcione impulsando un flujo de aire descendente sobre una cubierta, a no ser que la campana extractora y la cubierta se hayan diseñado y probado de acuerdo con la norma para cubiertas de gas domésticas Standard for Domestic Gas Ranges, ANSI Z21.1 • CSA 1.1, y hayan sido catalogadas por un laboratorio de pruebas independiente de cara a su uso combinado.
 - Al flambeo alimentos debajo de la campana, encender siempre el ventilador.
-

ADVERTENCIA—EN CASO DE FALLA ELÉCTRICA



Si una perilla de control de gas está encendida y no hay energía eléctrica para hacer funcionar los dispositivos electrónicos de ignición para los quemadores, APAGAR la perilla de control de gas y esperar cinco minutos a que se disipe el gas antes de encender el quemador manualmente.

Para encender manualmente los quemadores, sostener un cerillo encendido junto a los puertos del quemador y girar la perilla de control de gas a la posición HI (nivel alto). Si se produce una falla eléctrica, se pueden utilizar los quemadores normales, pero deben encenderse con un cerillo.

No tratar de encender manualmente un quemador XLO[®]. Estos quemadores están equipados con la función ExtraLow[®] y no se pueden encender a mano.

No permitir que sondas para carne u otros utensilios entren en contacto con los elementos calentadores.

No utilizar el accesorio de plancha para cocinar carnes muy grasas o productos que puedan prenderse en llamas.

Al cocinar alimentos grasos o aceitosos en los quemadores, la plancha o la parrilla, los quemadores de gas adyacentes pueden arder y generar humo. Proceder con precaución para evitar las quemaduras.

IMPORTANTE: Existe la posibilidad de que la pared trasera se decolore bajo ciertas condiciones de cocción.

NO almacenar ni utilizar productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimentarios dentro ni cerca de este electrodoméstico. Está especialmente diseñado para utilizarse mientras se calienta o cocina la comida. El uso de productos químicos corrosivos mientras el aparato calienta o para limpiarlo puede provocar daños y causar lesiones personales.

NO TOCAR LAS UNIDADES DE SUPERFICIE O LAS ÁREAS CERCANAS – Las unidades de superficie pueden seguir calientes aunque estén oscuras. Las zonas próximas a las unidades pueden estar lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no tocar ni dejar que prendas u otros materiales inflamables entren en contacto con las unidades de superficie o con las áreas próximas a ellas, hasta que haya transcurrido tiempo suficiente para que se enfríen. Entre estas áreas se cuentan la placa de cocción y las superficies frente a ella.

NO TOCAR LOS ELEMENTOS DE CALENTAMIENTO NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO – Los elementos de calentamiento pueden estar calientes aunque estén oscuros. Las superficies internas de un horno pueden calentarse lo suficiente como para ocasionar quemaduras. Durante y después de usarse, no se deben tocar los elementos de calentamiento ni las superficies internas del horno, ni dejar que la ropa ni ningún otro material inflamable entre en contacto con estos hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del aparato que podrían calentarse lo suficiente para causar quemaduras incluyen las aberturas de ventilación del horno y las superficies adyacentes, además de las ventanas y las puertas del horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEER Y CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES

REQUISITOS Y NORMAS

- El electrodoméstico debe conectarse a tierra conforme a la normativa local o, en ausencia de esta, conforme al Código Eléctrico Nacional (NFPA 70) o al Código Eléctrico de Canadá (CSA C22.1-02).
- La instalación debe realizarse cumpliendo las normas locales o, en ausencia de estas, conforme al Código Nacional de Combustibles Gaseosos (ANSI Z223.1/NFPA 54) o, si se lleva a cabo en Canadá, al Código de Instalación de Gas Natural y Propano (CSA B149.1).
- La instalación de aparatos diseñados para ser instalados en casas prefabricadas (móviles) deben cumplir con la Norma de Seguridad y Construcción de Casas Prefabricadas, Título 24 CFR, Parte 3280 [antigua Norma Federal de Seguridad y Construcción de Casas Móviles, Título 24, HUD {Parte 280}] o con los códigos locales donde corresponda.
- El montaje de aparatos diseñados para casas móviles debe cumplir con los códigos estatales o de otro tipo o, en ausencia de dichos códigos, con la normativa para casas móviles, ANSI A119.5.
- Véanse las instrucciones de montaje para conocer los requisitos eléctricos, las indicaciones de puesta a tierra y las distancias que se deben mantener con respecto a materiales combustibles.
- Solo un técnico de servicio autorizado puede realizar tareas de mantenimiento.
- Es responsabilidad del propietario y del instalador determinar si se aplican otros requisitos o normas en instalaciones específicas.

REQUISITOS DE GAS

- Se debe instalar una válvula manual en una ubicación accesible de la parte de la tubería de gas que está por fuera del aparato para desconectar el suministro de gas en caso necesario.
- Si se desactiva un quemador y hay un escape de gas, abrir una ventana o una puerta. **NO** tratar de utilizar el aparato hasta que el gas haya tenido tiempo para disiparse. Esperar al menos cinco minutos antes de usar el aparato.
- Para instalaciones en Massachusetts:
 - La instalación debe correr a cargo de un contratista, un plomero o un instalador de gas calificado o con licencia del estado, provincia o región donde se vaya a instalar este aparato.
 - La llave de cierre tiene que ser una llave de gas en T.
 - El conector de gas flexible debe tener una longitud no superior a 36 pulgadas (914 mm).
- La profundidad máxima de los muebles instalados por encima de la superficie de cocción debe ser de 13 pulgadas (330 mm).


- Gas natural: columna de agua de 7 pulgadas (17.4 mb) como mínimo y 14 pulgadas (34.9 mb) como máximo
- Gas propano: columna de agua de 11 pulgadas (27.4 mb) como mínimo y 14 pulgadas (34.9 mb) como máximo

APARATOS CON CONFIGURACIÓN SMART— FUNCIONAMIENTO REMOTO

Este aparato se puede configurar para permitir su manejo remoto en cualquier momento. No almacenar materiales inflamables o sensibles a la temperatura en su interior, en la parte superior o cerca de las unidades de superficie del aparato.

ADVERTENCIA EN VIRTUD DE LA PROPOSICIÓN 65

Este producto puede contener un producto químico que el Estado de California reconoce como potencialmente cancerígeno o causante de daños reproductivos. Por lo tanto, el producto debe llevar en el embalaje la siguiente etiqueta, de conformidad con la legislación de California:

Advertencia en virtud de la Proposición 65 del Estado de California:
 **ADVERTENCIA**
Cancerígeno o causante de daños reproductivos -
www.P65Warnings.ca.gov

Eliminación de materiales de embalaje

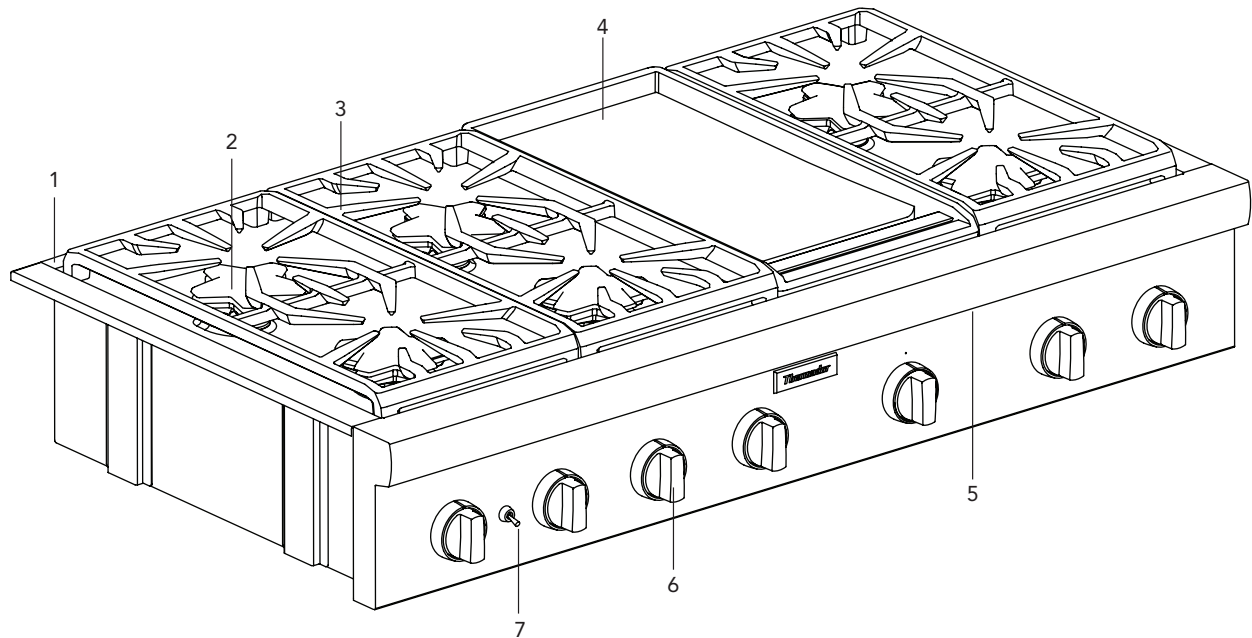
Los materiales de embalaje son respetuosos con el medio ambiente y pueden reciclarse. Clasificar los componentes individuales por categorías y eliminarlos por separado. Las autoridades locales o los distribuidores especializados pueden facilitar información acerca de los métodos disponibles para la eliminación de residuos.

Para familiarizarse con el aparato

Esta guía de uso y mantenimiento abarca varios modelos. Es posible que el modelo adquirido tenga solo algunas de las funciones o pantallas descritas. Todos los gráficos son representativos. La apariencia y las funciones del aparato pueden variar.

Identificación de la placas de cocción

El modelo mostrado es la placas de cocción de 48 pulg. con opción de módulo de aparato de plancha (los modelos varían).



- 1 Moldura para isla ilustración o consola trasera baja vendida por separado (Sin embargo, consulte la advertencia acerca del espacio detrás de la cocina cuando utiliza la estufa con este accesorio.)
- 2 Quemadores
- 3 Rejillas
- 4 Plancha (parrilla también están disponibles pero no se muestran)
- 5 LED iluminación de panel
- 6 Perillas de control y biseles
- 7 Interruptor de LED iluminación de panel

Antes usar por primera vez

Los gráficos son representativos. El aparato adquirido puede presentar una apariencia distinta.

⚠ PRECAUCIÓN

Todas las perillas de control deben estar a la posición OFF antes de encender la placa de cocción. Para evitar un funcionamiento no deseado, gire todas las perillas de control a la posición OFF.

Colocar las tapas de los quemadores

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar que se produzcan llamaradas y que se generen subproductos perjudiciales, no utilizar la parrilla de gas hasta que todas las tapas, las bases y las rejillas de los quemadores estén correctamente colocadas.

⚠ ADVERTENCIA

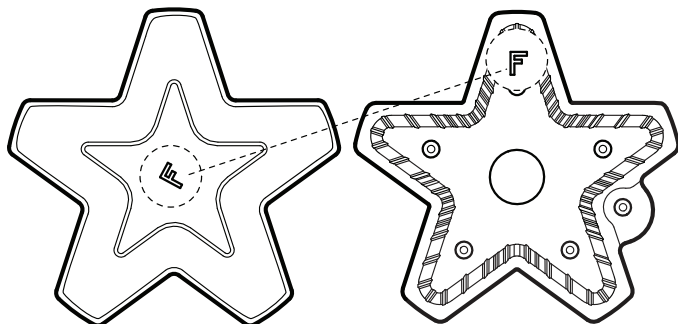
Para evitar quemaduras, no tocar las tapas de los quemadores ni las rejillas cuando estén calientes. Apagar la parrilla de gas y dejar que se enfríen los quemadores.

Las tapas de los quemadores deben estar colocadas correctamente sobre las bases para que la parrilla de gas funcione bien. Si la tapa del quemador no está bien colocada, podrían darse uno o varios de los siguientes problemas:

- Las llamas de los quemadores son demasiado altas.
- Las llamas salen disparadas de los quemadores.
- Los quemadores no se prenden.
- Las llamas del quemador no son uniformes.
- El quemador desprende olor a gas.

Todas las tapas tienen una letra (B, D o F) en el lado inferior de la tapa que corresponde con una letra (B, D o F) en la base del quemador que viene con el electrodoméstico.

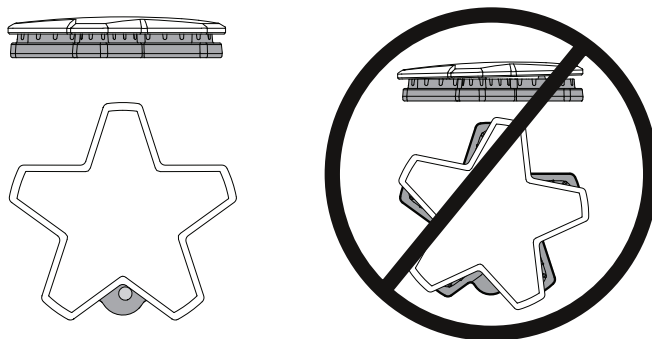
1. Colocar todas las tapas de los quemadores en sus bases correctas según indiquen las designaciones de las letras.



2. Colocar las tapas de los quemadores suavemente sobre las bases de modo que los dientes de estas encajen cómodamente en las ranuras de las tapas.

Comprobar la colocación de las tapas de los quemadores

- Comprobar cada quemador para asegurarse de que no haya ninguna separación entre la tapa y la base.
- Se puede mover con suavidad la tapa del quemador hacia los lados para comprobar si está correctamente colocada sobre su base.
- Si la tapa de un quemador está correctamente colocada, descansa plana de forma horizontal sobre su base y cubre completamente la forma de estrella de esta cuando se le observa desde arriba, como se muestra en la figura siguiente.



Reignición automática

Cada quemador cuenta con su propio dispositivo eléctrico de ignición, que emite chispas cuando se enciende el quemador. Cada quemador debe poder encenderse en cuatro segundos o menos. Si un quemador no se enciende, comprobar que la tapa esté correctamente colocada sobre la base.

Si se apaga algún quemador, el sistema electrónico de ignición se activa para volver a encender la llama. No tocar los quemadores cuando los dispositivos de ignición se encuentren activos.

Para comprobar la altura de la llama y obtener indicaciones de ajuste, véanse las instrucciones de instalación que se incluyen con el aparato.

Instalar las rejillas de los quemadores

1. Colocar las rejillas boca abajo, en horizontal, y alinearlas con el hueco de la parrilla de gas.
2. Las rejillas deben descansar a ras las unas de las otras, contra los laterales del hueco.

IMPORTANTE

- Para garantizar una combustión apropiada, no utilizar la parrilla de gas sin colocar las rejillas de los quemadores.
- Los procesos de combustión e ignición del gas suelen ir asociados a un ligero ruido. Esto es normal.

Falla en el suministro eléctrico

⚠ ADVERTENCIA

En caso de que se produzca una falla eléctrica, girar todas las perillas hasta la posición «OFF». Solo se pueden encender manualmente los quemadores estándar.

Consultar las indicaciones **EN CASO DE QUE SE PRODUZCA UNA FALLA ELÉCTRICA** que aparecen en las INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.

Registrar un producto BSH

Se recomienda registrar el producto de BSH para garantizar un servicio técnico oportuno y acceder a la información relacionada con el mismo. Para obtener información sobre el registro del producto, véase la sección «Antes de llamar al Servicio técnico».

Uso de la parrilla de gas

Esta guía de uso y mantenimiento abarca varios modelos. Es posible que el modelo adquirido tenga solo algunos de los modos o funciones descritos.

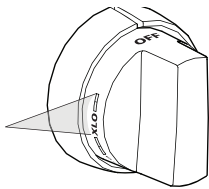
Encender los quemadores

⚠ PRECAUCIÓN

NO tocar los quemadores cuando los dispositivos de ignición estén generando chispas.

1. Presionar la perilla y girarla en sentido opuesto a las agujas del reloj a la posición **HI**.
2. Girar la perilla hasta cualquier ajuste entre **HI** y **LO**.

Manejar los quemadores ExtraLow®



El esquema indica que la perilla de control incorpora un rango de valores adicional después del ajuste XLO; cuando la perilla se encuentra en este rango, la llama se apaga y enciende de forma cíclica.

- El ajuste extrabajo XLO consiste en una sucesión cíclica de períodos de unos 10 segundos con la llama encendida y otros 50 segundos con la llama apagada por cada minuto.
- Si la perilla se ajusta justo por debajo del ajuste XLO, la llama alternará cíclicamente entre períodos de unos 50 segundos encendida y 10 segundos apagada por cada minuto.
- Para variar la cantidad de calor de baja intensidad en función del tipo y la cantidad de alimentos, es posible ajustar un valor cualquiera del rango XLO que aparece marcado en la perilla.

Manejar los quemadores POWERBOOST®

La función POWERBOOST (o XHI) resulta de gran utilidad, ya que permite hervir agua con gran rapidez, sellar piezas de carne, saltear verduras, etc. El uso de los ajustes LO y XLO es similar al del resto de perillas XLO.

Preparar la plancha

⚠ ADVERTENCIA

Para evitar riesgos de lesiones, no utilizar nunca la plancha sin tener colocada su placa correspondiente.

1. Para comprobar el ajuste correcto de la placa para la plancha, echar dos cucharadas soperas de agua en la parte trasera de la misma;
2. si el agua no fluye hasta la parte frontal de la plancha, desplazar la placa hacia un lado.
3. Ajustar los dos tornillos situados bajo la parte trasera de la placa. En principio, empezar dando media vuelta en sentido opuesto a las agujas del reloj a los tornillos.
4. Si es preciso seguir ajustando el componente, proceder con giros de un cuarto de vuelta hasta que el agua fluya lentamente a la bandeja de goteo de grasa.

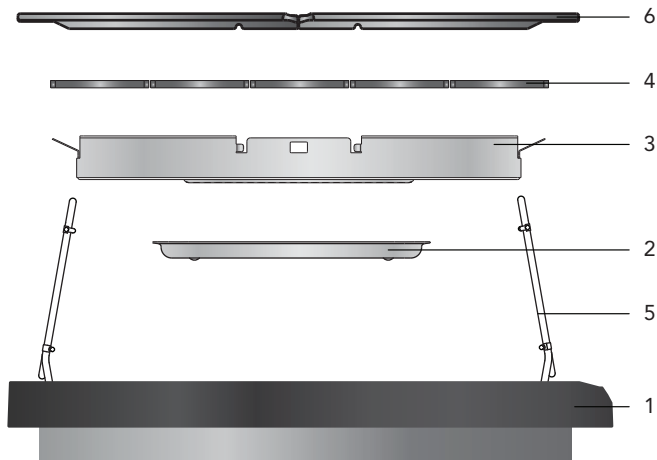
IMPORTANTE:

- **NO** derramar bajo ningún concepto agua fría sobre la placa de la plancha cuando esté caliente; de hacerlo así, podría resultar dañada.
- **NO** limpiar la placa de la plancha en un horno con autolimpieza.
- **NO** calentar los recipientes de cocina en la superficie de la plancha.
- Se debe tener cuidado para evitar rayar o raspar la superficie.
- La placa de la plancha es apta para lavarse en lavavajillas, no obstante se recomienda su lavado a mano.
- La bandeja de goteo de grasa es apta para lavavajillas.
- Limpiar la bandeja de goteo de grasa después de cada uso. Al extraer e inclinar la bandeja, proceder con cuidado para evitar que se derrame el contenido.

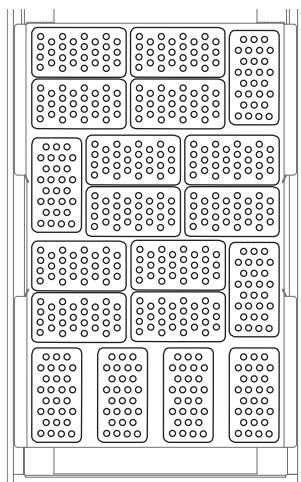
Manejar la plancha

1. Presionar y girar la perilla de la plancha en sentido de las agujas del reloj hasta alcanzar la temperatura deseada.
2. Precalentar la plancha.
3. Añadir mantequilla, margarina, aceite o manteca, si así se desea.

Preparar la parrilla



- 1 Carcasa de la parrilla
 - 2 Bandeja de goteo
 - 3 Cesta de briquetas
 - 4 Briquetas de cerámica
 - 5 Resistencia (x2)
 - 6 Placa de la parrilla (x2)
1. Rotar hacia arriba las resistencias (5) y retirar la cesta de briquetas (3) que se encuentra en el interior de la carcasa de la parrilla (1).
 2. Colocar la bandeja de goteo (2) en la base de la carcasa de la parrilla (1) (la bandeja de goteo viene empaquetada en la caja de cartón de gran tamaño que se suministra en la parte superior del aparato). Alinear las protuberancias de la bandeja de goteo (2) con las hendiduras de la base de la carcasa de la parrilla (1).
 3. Colocar la cesta de briquetas (3) en la carcasa de la parrilla (1).
 4. Disponer las briquetas de cerámica (4) en la cesta de briquetas (3), en una sola capa. Las briquetas de cerámica no deben entrar en contacto con las resistencias.
 5. Plegar hacia abajo las dos resistencias (5); deben descansar tumbadas sobre su superficie y los soportes deben descansar en las ranuras laterales.
 6. Instalar las rejillas de la parrilla (6). Asegurarse de que las rejillas estén asentadas de forma homogénea en la carcasa de la parrilla (1). Las rejillas deben lavarse antes de su uso.



Manejar la parrilla

⚠ ADVERTENCIA

- Para evitar el riesgo de sufrir lesiones, no manejar **NUNCA** la parrilla sin tener colocadas las rejillas o la placa de la parrilla.
- **NO** dejar bajo ningún concepto la parrilla sin atender durante el cocinado.
- Proceder con cuidado al manipular aceites y grasas. Los aceites y grasas demasiado calientes pueden causar incendios fácilmente.
- **NO** utilizar astillas de madera, rocas de lava o briquetas de carbón. Utilizar únicamente las briquetas de cerámica recomendadas (PABRICKBKN).
- **NO** colocar sobre la parrilla platos, sartenes, cazuelas o recipientes de otros tipos.
- **NO** utilizar bajo ningún concepto papel de aluminio para recubrir la parrilla o cubrir las rejillas; de hacerlo así, podría resultar dañada la parrilla y existiría un riesgo de incendio por la acumulación de calor por debajo de ella.
- Comprobar la bandeja de goteo antes de cada uso. Un exceso de grasa en la bandeja podría provocar un incendio.
- Si aparecen llamas, será preciso eliminar la grasa de las rejillas, la bandeja de goteo, la cesta de briquetas y el resto de superficies.
 - La acumulación de grasa favorece la generación de llamas y humo durante el cocinado.
 - Las briquetas de cerámica se deben sustituir cuando empiezan a tornarse de color negro; esto indica que están saturadas de grasa que podría prenderse en llamas o generar mucho humo durante el cocinado.

⚠ ADVERTENCIA: PARA EVITAR EL RIESGO DE QUEMADURAS

- Utilizar utensilios apropiados con asas largas que permitan mantenerse a una distancia prudencial del calor y de posibles llamaradas.
- Después de cada uso, eliminar la grasa acumulada en las superficies de la parrilla y en las bandejas de debajo para evitar el riesgo de incendio. Además, es preciso limpiar las campanas extractoras y las superficies adyacentes de forma periódica, según sea necesario y siguiendo las recomendaciones de la guía de uso y mantenimiento.
- Se recomienda disponer de un extintor de incendios accesible en las proximidades.

⚠ PRECAUCIÓN

Limpiar la parrilla después de cada uso. Dejar enfriar el aparato antes de limpiarlo.

1. Iniciar el sistema de ventilación suspendido, 10 minutos antes de comenzar a utilizar la parrilla, para que el aire empiece a circular.
2. Para obtener mejores resultados, precalentar las rejillas de la parrilla antes de colocar alimentos. Presionar y girar la perilla hasta alcanzar el ajuste deseado de temperatura.
3. Al utilizarla por primera vez, calentar la parrilla durante unos 10 minutos para eliminar los residuos y los olores procedentes de la producción.

Recomendaciones de la parrilla de gas

Recomendaciones de cocción con los quemadores STAR®

Alimento	Ajuste de inicio	Ajuste de finalización Quemadores estándar	Ajuste de finalización, quemadores XLO®
Bebidas Cacao	MED – calentar leche, cubrir	LO – terminar de calentar	XLO – conservar caliente, cubrir
Panes Tostada a la francesa, hot cakes, sándwiches a la parrilla	MED – precalentar el sartén	de LO a MED – cocinar	de LO a MED – cocinar
Mantequilla Fundir	LO – comenzar a derretir		Dejar que se derrita durante 5-10 minutos
Cereales Harina de maíz, sémola, avena	HI – cubrir, llevar el agua a ebullición, añadir los cereales	de LO a MED – acabar de cocinar según las instrucciones del paquete	Igual que los quemadores estándar XLO – conservar, cubrir
Chocolate Fundir	XLO – se puede remover para que se derrita más rápido		XLO – dejar que se derrita durante 5-10 minutos XLO – conservar
Postres Dulces	de LO a MED – cocinar según la receta	de LO a MED	de LO a MED
Pudín y relleno de pasteles	de LO a MED LO – cocinar según las instrucciones del paquete	LO	LO
Pudín	de LO a MED LO – llevar la leche a ebullición	LO	LO
Huevos En su cáscara	MED HI – cubrir los huevos con agua, colocar la tapa, llevar a ebullición		
Fritos, revueltos	de LO a MED – fundir la mantequilla, añadir los huevos	LO – finalizar la cocción	Igual que los quemadores estándar XLO – conservar durante un corto período de tiempo
Pochados	HI – llevar agua a ebullición, añadir los huevos	de LO a MED – terminar de calentar	de LO a MED – terminar de calentar
Carne, aves, pescado Tocino, salchichas, hamburguesas	MED HI – hasta que la carne empiece a crepitar	de LO a MED – finalizar la cocción	de LO a MED – finalizar la cocción
Estofar: filete suizo, estofado de carne, guiso de carne	MED HI – derretir la grasa, dorar en ajuste MED HI, añadir líquido, cubrir		XLO – dejar que cueza a fuego lento hasta que esté tierno
Fritura rápida: carne para el desayuno	MED HI – precalentar el sartén	MED HI – freír rápidamente	MED HI – freír rápidamente
Fritura: pollo	MED HI – calentar el aceite, dorar en ajuste MED	LO – cubrir, finalizar la cocción	LO – cubrir, finalizar la cocción
Fritura en abundante aceite: camarones	MED HI – calentar el aceite	de MED a MED HI – conservar la temperatura	de MED a MED HI – conservar la temperatura
Fritura en sartén: chuletas de cordero, filetes, hamburguesas, salchichas	MED HI – precalentar el sartén	MED – dorar la carne	Igual que los quemadores estándar XLO – conservar
Guisar: pollo entero o por piezas, pescado	MED HI – cubrir, llevar el líquido a ebullición		Finalizar la cocción

Alimento	Ajuste de inicio	Ajuste de finalización Quemadores estándar	Ajuste de finalización, quemadores XLO®
Cocinar a fuego lento: guiso de pollo, carne en conserva, lengua, etc.	HI – cubrir, llevar el líquido a ebullición		XLO – cocer a fuego lento XLO – conservar, cubrir
Pastas Macarrones, espaguetis, pasta larga	HI – llevar el agua a ebullición, añadir la pasta	de MED a MED HI – mantener el agua hirviendo	de MED a MED HI – mantener el agua hirviendo
Palomitas (utilizar un sartén pesado de base plana)	HI – cubrir, calentar hasta que empiecen a estallar los granos	MED HI – terminar de preparar palomitas	MED HI – terminar de preparar palomitas
Olla a presión Carne	de MED HI a HI – acumular presión	de LO a MED – mantener la presión	de LO a MED – mantener la presión
Verduras	HI – acumular presión	de LO a MED – mantener la presión	de LO a MED – mantener la presión
Arroz	HI – cubrir, llevar el agua y el arroz a ebullición	LO – mantener un hervor suave Cubrir y cocer hasta que se absorba el agua	Igual que los quemadores estándar XLO – conservar, cubrir
Salsas A base de tomate	MED HI – cocinar carne o verduras, seguir la receta	LO – mantener un hervor suave	XLO – cocer a fuego lento sin tapar el recipiente para que reduzca la salsa
Salsas blancas cremosas, salsa bearnesa	MED – fundir la grasa, seguir la receta	LO – finalizar la cocción	XLO – conservar, cubrir
Salsa holandesa	XLO		XLO – conservar el ajuste más bajo durante un corto período de tiempo, remover con frecuencia
Sopas, caldos	HI – cubrir, llevar el líquido a ebullición	LO – mantener un hervor suave	XLO – hervir a fuego lento, conservar, cubrir
Verduras Frescas	HI – cubrir, llevar el agua y las verduras a ebullición	de LO a MED – cocer durante 10 minutos o hasta que estén tiernas	Igual que los quemadores estándar XLO – conservar, cubrir
Precongeladas	HI – cubrir, llevar el agua y las verduras a ebullición	de LO a MED – cocinar según las instrucciones del paquete	de LO a MED – cocinar según las instrucciones del paquete
Fritura en abundante aceite	HI – calentar el aceite	de MED a MED HI – conservar la temperatura para freír	de MED a MED HI – conservar la temperatura para freír
En bolsita	HI – llevar el agua y la bolsita a ebullición	de LO a MED – cocinar según las instrucciones del paquete	de LO a MED – cocinar según las instrucciones del paquete
Salteadas	HI – calentar el aceite o fundir mantequilla, añadir las verduras	de LO a MED – cocinar hasta alcanzar la consistencia deseada	de LO a MED – cocinar hasta alcanzar la consistencia deseada
Saltear	HI – calentar el aceite, añadir las verduras	de HI a MED HI – finalizar la cocción	de HI a MED HI – finalizar la cocción

Recomendaciones de cocción con la plancha

Alimento*	Ajuste para plancha de 12 pulgadas (°F)	Ajuste para plancha de 24 pulgadas (°F)
Huevos	325 – 350	275 – 300
Tocino, salchichas para el desayuno	450 – 475	400 – 450
Sándwiches con pan tostado	375 – 400	350 – 375
Pechugas de pollo deshuesadas	425 – 450	400 – 425
Chuletas de cerdo deshuesadas de 1 pulgada	425 – 450	400 – 425
Filetes de 1 pulgada de grosor	450– 475	425 – 450
Hamburguesas de carne picada (6 oz)	450 – 475	400 – 425
Hamburguesas de pavo (6 oz)	450 – 475	400 – 425
Perritos calientes	350 – 375	300 – 350
Rebanadas de jamón de media pulgada	350 – 375	350 – 375
Hot cakes, tostadas a la francesa	400 – 425	350 – 375
Papas, croquetas de papa	400 – 425	400 – 425

* Aplanar los alimentos para que tengan un grosor uniforme; de este modo, se asegura una cocción homogénea.

Recomendaciones de cocción con la parrilla

IMPORTANTE:

- **NO DEBE UTILIZARSE LA PARRILLA SIN VENTILACIÓN SUFICIENTE.**
- No deben prepararse alimentos muy grasos o aceitosos a la parrilla en interiores; ni preparar a la parrilla alimentos con un alto contenido de grasa (como algunos tipos de carne picada de vacuno, salchichas, etc.) ya que se aumenta el riesgo de generar humo o llamas.

Alimento*	Ajuste**	Tiempo de cocción (minutos)	Notas
Carne de vacuno			
Hamburguesas, ¾ pulgadas (término medio)	Alto	12 – 14	Dar la vuelta cuando aparezcan los jugos en la superficie.
T-bone steak, 1 ½ pulgadas (término medio)	Alto	20 – 22	Retirar el exceso de grasa.
Filetes o solomillo, 1 pulgada (término medio)	Alto	10 – 12	Retirar el exceso de grasa.
Kebab, bistec (término medio)	Alto	24 – 28	Remover de vez en cuando.
Cerdo			
Chuletas de cerdo, ¾ pulgadas	Alto	16 – 20	Retirar el exceso de grasa.
Salchichas	Medio-alto	16 – 20	Perforar antes de preparar a la parrilla.
Perritos calientes	Alto	6 – 8	Colocar horizontalmente en la parrilla.
Aves			
Muslos y patas	Medio-alto	34 – 38	Dar la vuelta de vez en cuando y retirar el exceso de piel.
Alitas de pollo, enteras	Medio-alto	18 – 22	Remover de vez en cuando.
Pechugas de pollo deshuesadas, media pulgada	Medio-alto	20 – 24	Aplanarlas antes de cocinarlas para que tengan un grosor homogéneo.
Kebab de pollo	Alto	30 – 33	Remover de vez en cuando.
Pescados y mariscos			
Filete de pescado, 2 pulgadas	Medio-alto	18 – 20	Untar con aceite antes de preparar a la parrilla.
Filete de pescado, ¾ pulgadas	Medio-alto	16 – 20	Untar con aceite antes de preparar a la parrilla.
Brochetas de camarones	Medio-alto	10 – 14	Remover de vez en cuando.
Productos agrícolas			
Champiñones Portobello	Alto	8 – 10	Untar con aceite.
Pimientos en cuartos	Alto	8 – 10	Remover de vez en cuando.
Berenjena en rodajas, media pulgada	Alto	8 – 10	Untar ligeramente con aceite.
Tomates en mitades	Alto	8 – 10	Untar con aceite.
Piña en rodajas	Alto	4 – 6	—
Melocotón en mitades	Alto	4 – 6	—
Otros			
Bollos para hamburguesas o perros calientes	Medio-alto	4 – 6	Untar con mantequilla.
Tofu, extrafirme, en rodajas	Medio-alto	8 – 12	Colocar en brochetas para que su cocción a la parrilla sea más fácil.

* Aplanar los alimentos para que tengan un grosor uniforme; de este modo, se asegura una cocción homogénea.

** Los valores de la tabla de ajustes no son más que directrices; en función del tipo y del estado de los alimentos, puede ser necesario más o menos calor.

Cuidado y mantenimiento

Limpiar el aparato

Para más recomendaciones y consejos de limpieza y para sacar el máximo partido al aparato, recomendamos consultar la guía de uso y mantenimiento que se encuentra disponible en línea a través del siguiente enlace: www.thermador.com/us/support/customer-care/faqs/gas-ranges.

⚠ PRECAUCIÓN

Evitar limpiar partes del aparato que estén calientes.

- El esmalte de porcelana es resistente a los ácidos pero no está hecho a prueba de ellos. Es preciso limpiar los restos de alimentos ácidos, como los zumos cítricos, los tomates, el ruibarbo, el vinagre, el alcohol o la leche, para evitar que se queden incrustados en la porcelana en el siguiente uso.
- Se debe optar siempre por la opción más suave de limpieza que permita obtener resultados eficaces.

Algunos limpiadores pueden ser más agresivos que otros del mismo tipo. Se recomienda hacer una prueba en una zona poco visible antes de usarlos.

- Frotar siempre los acabados metálicos en dirección de las líneas del pulido para obtener los mejores resultados posibles y no dañar la superficie.
- Usar únicamente trapos suaves, esponjas, paños de papel, cepillos de fibras y estropajos de lana de acero o de materiales plásticos o no metálicos para limpiar y frotar, tal y como se recomienda en la tabla.
- La mayoría de componentes exteriores de este aparato se pueden limpiar con agua jabonosa tibia (con la excepción de los que están explícitamente identificados con otras indicaciones). Si es necesario aclarar, proceder con especial cuidado.
- Secar siempre inmediatamente para evitar las marcas de agua.
- **NO UTILIZAR LIMPIADORES A BASE DE CLORO.**

Resolución de problemas

Síntoma	Causa Posible	Remedio
Chispas intermitentes	<ul style="list-style-type: none">• Encendedor sucio o húmedo.• Puertos del quemador tapados.	<ul style="list-style-type: none">• Secar o limpiar bien el encendedor.• Limpiar puertos de la tapa del quemador con un alambre, una aguja o un clip enderezado.
Más de cuatro chasquidos del encendedor antes de prender	<ul style="list-style-type: none">• La tapa del quemador no cabe en la base del quemador.	<ul style="list-style-type: none">• Alinear la tapa del quemador sobre la base del quemador.
Chispas constantes	<ul style="list-style-type: none">• La toma de tierra de la estufa está mal hecha.• Alimentación eléctrica está mal polarizada.	<ul style="list-style-type: none">• Consultar instrucciones de instalación. Contratar a un eléctrico cualificado para realizar la toma de tierra.
Los encendedores producen chispas, pero no se encienden las llamas.	<ul style="list-style-type: none">• La válvula del suministro de gas está en la posición "OFF".	<ul style="list-style-type: none">• Abra la válvula de suministro de gas del aparato.
Las luces y los quemadores no se encienden	<ul style="list-style-type: none">• No hay alimentación eléctrica.	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que el automático esté en la posición adecuada.• Asegúrese de que el voltaje de la línea de alimentación eléctrica sea el adecuado.
Los alimentos no cuecen lo suficiente en la hornilla.	<ul style="list-style-type: none">• El plato utilizado no es adecuado.• El aparato no está nivelado.	<ul style="list-style-type: none">• Consulte la sección "Recomendaciones para los utensilios de cocina" en el Manual de uso y cuidado.• Consulte el Manual de instalación para obtener instrucciones de nivelación del aparato.

Antes de solicitar servicio

Lista de verificación

Antes de solicitar servicio, compruebe lo siguiente para evitar cargos innecesarios de servicio.

Asegúrese de comprobar primero estos puntos:

- ¿Hay un apagón en el área?
- ¿Se quemó un fusible en la casa o se activó el disyuntor?
- ¿Está conectada la placa de cocción a la alimentación eléctrica?

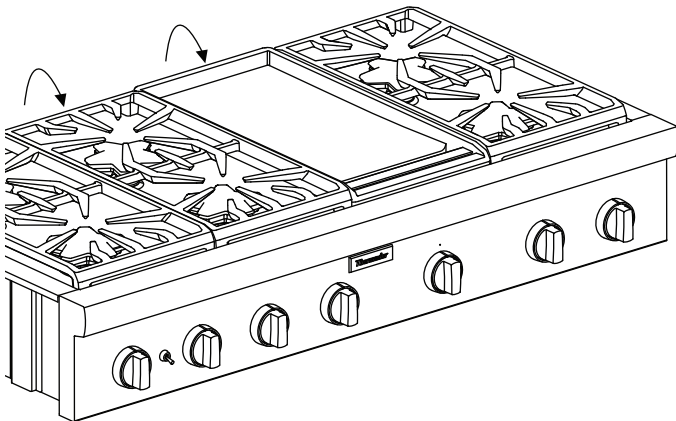
Cuando no se prenden los quemadores

- ¿Las tapas de los quemadores están bien alineados y asentados en sus bases?
- ¿Están tapados los puertos de los quemadores?
- ¿Se quemó un fusible en la casa o se activó el disyuntor?
- ¿Está cerrada la válvula de cierre del gas, impidiendo el suministro de gas?

Información para el servicio técnico

Placa de señalización

Antes de la instalación, el modelo (E-nr) y los números de serie deben ser escritos en los espacios apropiados en la sección "Información del producto" cerca de la parte trasera del Manual de Uso y Cuidado. Una vez instalada, es difícil acceder a la información.



Información del producto

Para una consulta útil, anote aquí abajo la información de la placa de señalización. Conserve su factura para que su garantía sea válida.

Número de modelo (E-nr) _____

Número de serie _____

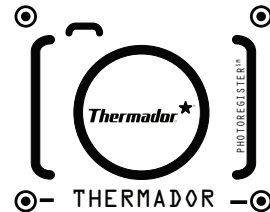
Fecha de compra _____

Registro de productos

Registre su producto para asegurarse de recibir un servicio oportuno y de tener acceso a la información relativa a su producto.

Puede registrar su producto de las siguientes formas:

- Regístrese con su teléfono (solo EE. UU.).
 - Tome una foto del ícono de la cámara en la tarjeta de registro, incluidos los puntos (⊙).



- Envíe la foto al 21432. (Solo EE. UU.; pueden aplicar tarifas de texto y datos).
- Enviar por correo la tarjeta de registro del producto completada.
- Registrando su producto en línea www.thermador.com.

Llamando al teléfono de atención al cliente de Thermador 1-800-735-4328.

Declaración de garantía limitada del producto

Qué cubre esta garantía y a quiénes se aplica

La garantía limitada otorgada por BSH Home Appliances («Thermador») en esta Declaración de Garantía Limitada del Producto se aplica únicamente al aparato Thermador vendido a usted («Producto»), el primer comprador usuario, condicionada estrictamente a que el Producto haya sido comprado:

- para uso doméstico (no comercial) normal, y se haya utilizado en todo momento únicamente para fines domésticos normales;
- nuevo en una tienda minorista (que no sea un producto de exhibición, ni un producto vendido «en las condiciones en que se encuentra» ni un modelo devuelto anteriormente) y no esté destinado para reventa ni uso comercial;
- dentro de los Estados Unidos o Canadá, y que haya permanecido en todo momento dentro del país de compra original.

La garantía descrita aquí es válida para el comprador original del producto cubierto por esta garantía y para cada usuario posterior del producto, adquirido para un uso doméstico, durante el período de la garantía.

Es preciso asegurarse de devolver la tarjeta de registro; si bien no es necesario para hacer efectiva la cobertura de la garantía, es la mejor manera de que Thermador pueda enviar una notificación en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

Duración de la garantía

Thermador garantiza que el Producto no presenta defectos de materiales ni de mano de obra durante un período de setecientos treinta (730) días a partir de la fecha de compra original. Dicho período comienza a contar a partir de la fecha de compra original y no se interrumpirá, dejará sin efecto, extenderá ni suspenderá por ningún motivo.

También se garantiza que este Producto no presenta defectos estéticos en el material ni en la mano de obra (como rayones en el acero inoxidable, imperfecciones en la pintura/porcelana, astillas, abolladuras ni ningún otro daño en el acabado) del Producto durante un período de sesenta (60) días desde la fecha de compra o fecha de cierre para una nueva construcción. Esta garantía estética excluye leves variaciones de color a causa de diferencias inherentes en partes pintadas y de porcelana, así como por diferencias causadas por la iluminación de la cocina, la ubicación del producto u otros factores similares. Se excluye específicamente de esta garantía por defectos estéticos cualquier aparato en exposición, de piso, vendido «en el estado en que se encuentra» o de segunda selección.

Reparación/reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, Thermador o uno de sus proveedores autorizados de servicio técnico reparará el producto sin cargo (con sujeción a determinadas limitaciones especificadas en el presente) si se prueba que el producto ha sido fabricado con un defecto en los materiales o en la mano de obra. Si se ha intentado de manera razonable reparar el Producto sin éxito, Thermador lo sustituirá (es posible llegar a disponer de modelos mejorados, a entera discreción de Thermador, por un cargo adicional). Esta garantía no establece que las piezas dañadas o defectuosas se reemplacen por piezas de diferente tipo o diseño a las originales. Todas las partes y los componentes retirados serán propiedad de Thermador, a su entera discreción. Todas las partes sustituidas y/o reparadas se considerarán como la pieza original a los fines de esta garantía, y esta garantía no será extensible a dichas partes. En virtud del presente documento, la única responsabilidad y obligación de Thermador consiste en reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por Thermador durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, Thermador recomienda categóricamente no intentar reparar el Producto por cuenta propia ni usar un proveedor de servicio técnico no autorizado; Thermador no tendrá ninguna responsabilidad ni obligación por reparaciones o trabajos realizados por un proveedor de servicio técnico no autorizado. Los proveedores de servicio técnico autorizados son aquellas personas o compañías que han sido especialmente capacitadas para manejar los productos de Thermador y que tienen, según el criterio de Thermador, una reputación superior de servicio de atención al cliente y capacidad técnica (tenga en cuenta que son entidades independientes y no son agentes, socias, afiliadas ni representantes de Thermador).

Independientemente de lo anteriormente expuesto, Thermador no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por el Producto que se encuentre en un área remota (a más de 100 millas de un proveedor de servicio técnico autorizado) o en un lugar, área circundante o entorno que no sean accesibles por medios razonables o que sean peligrosos, hostiles o arriesgados. En tales casos, a petición, Thermador pagará de todas maneras por la mano de obra y las piezas, que enviará al proveedor de servicio técnico autorizado más cercano; no obstante, el cliente seguirá siendo totalmente responsable por el tiempo de viaje y demás cargos especiales de la compañía de servicio técnico, siempre que esta acepte realizar la pertinente visita.

Producto fuera de garantía

Thermador no tiene obligación alguna, en virtud de la ley ni por otro motivo, de otorgar ninguna concesión, incluyendo reparaciones, prorrates o sustituciones del Producto, con posterioridad al vencimiento de la garantía.

Exclusiones de la garantía

La cobertura de garantía descrita en el presente documento excluye todos los defectos o daños que no fueron provocados directamente por Thermador, incluidos, entre otros, cualquiera de los siguientes:

- uso del Producto de maneras distintas del uso normal, habitual y previsto (incluidos, entre otros, cualquier forma de uso comercial, uso o almacenamiento en exteriores de un producto diseñado para interiores, uso del Producto en aeronaves o embarcaciones);
- conducta indebida, negligencia, uso indebido, abuso, accidentes, descuido, operación inadecuada, omisión de mantener, instalación inadecuada o negligente, adulteración, omisión de seguir las instrucciones de operación, manipulación inadecuada, servicio técnico no autorizado (incluidos «arreglos» o exploración de los mecanismos internos del aparato realizados por uno mismo) por parte de cualquier persona;
- ajustes, alteraciones o modificaciones de cualquier tipo;
- incumplimiento de los códigos, regulaciones o leyes de electricidad, fontanería o construcción estatales, locales, municipales o de condado, incluida la omisión de instalar el producto cumpliendo estrictamente con los códigos y regulaciones locales de construcción y protección contra incendios;
- desgaste habitual, derrames de alimentos, líquidos, acumulaciones de grasa u otras sustancias que se acumulen sobre el Producto, en el interior o alrededor de este;
- cualquier fuerza y factor externo, elemental o ambiental, incluidos, entre otros, lluvia, viento, arena, inundaciones, incendios, corrimientos de tierra, temperaturas bajas extremas, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, rayos, sobrecargas eléctricas, fallos estructurales alrededor del aparato y catástrofes naturales.

Thermador no tendrá en ningún caso responsabilidad ni obligación alguna por los daños ocasionados a los bienes circundantes, incluidos los muebles, pisos, techos y demás estructuras u objetos que se encuentren alrededor del Producto. Además, quedan excluidos de esta garantía los Productos en los cuales los números de serie hayan sido alterados, modificados o eliminados; las visitas del servicio técnico con fines de formación sobre el uso del Producto o las visitas en las que se determine que no hay ningún problema con el Producto; la corrección de los problemas de instalación (el usuario es el único responsable de cualquier estructura y soporte del Producto, incluidas todas las instalaciones de electricidad y plomería o demás instalaciones de conexión, de la correcta instalación en bases/pisos, y de cualquier alteración, incluyendo, a modo

de ejemplo, muebles, paredes, pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de disyuntores o fusibles.

EN EL ALCANCE PERMITIDO POR LA LEY, LA PRESENTE GARANTÍA ESTABLECE LOS RECURSOS ÚNICOS PARA EL USUARIO CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE SI UNA RECLAMACIÓN SE ORIGINA DE UN ASPECTO CONTRACTUAL, UN DAÑO JURÍDICO (INCLUYENDO LA RESPONSABILIDAD ESTRICTA O LA NEGLIGENCIA) O DE CUALQUIER OTRO ASPECTO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIALIZACIÓN O DE APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VALIDEZ ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EL FABRICANTE NO SE RESPONSABILIZARÁ EN NINGÚN DAÑO POR DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES O COMIDAS EN RESTAURANTES O GASTOS DE REMODELACIÓN, QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS INEQUÍVOCAMENTE PROVOCADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR THERMADOR O DE OTRA MANERA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, Y ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES CON RESPECTO AL PLAZO DE VIGENCIA DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, ES POSIBLE QUE LAS ANTERIORES EXCLUSIONES O LIMITACIONES NO SE APLIQUEN. LA PRESENTE GARANTÍA OTORGA CIERTOS DERECHOS JURÍDICOS ESPECIALES AL USUARIO, A QUIEN PUEDEN CORRESPONDER TAMBIÉN OTROS DERECHOS EN FUNCIÓN DEL ESTADO EN QUE SE ENCUENTRE.

Ningún intento de alterar, modificar o enmendar la presente garantía será válido, a menos que fuera autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

Obtener el servicio técnico adscrito a la garantía

Para obtener el servicio de garantía para su Producto, debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente de Thermador al 1-800-735-4328 a fin de programar una reparación.

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, finding an authorized servicer for repairs, and more.

USA:

1-800-735-4328

www.thermador.com/us/support/customer-care

Canada:

1-800-735-4328

English: www.thermador.ca/en/support

French: www.thermador.ca/fr/soutien

Accessories and parts

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

USA:

www.thermador.com/us/accessories

Canada:

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

English: thermador.ca/en/support/filters-cleaners-accessories

French: thermador.ca/fr/soutien/filtres-nettoyants-accessoires

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

www.thermador.com/us/support/customer-care

Canada :

1-800-735-4328

English: www.thermador.ca/en/support

French: www.thermador.ca/fr/soutien

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. :

www.thermador.com/us/accessories

Canada :

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

English: thermador.ca/en/support/filters-cleaners-accessories

French: thermador.ca/fr/soutien/filtres-nettoyants-accessoires

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

www.thermador.com/us/support/customer-care

Canadá:

1-800-735-4328

English: www.thermador.ca/en/support

French: www.thermador.ca/fr/soutien

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:

www.thermador.com/us/accessories

Canadá:

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

English: thermador.ca/en/support/filters-cleaners-accessories

French: thermador.ca/fr/soutien/filtres-nettoyants-accessoires

