

Use and care

GUIDE

Professional Series Rangetops



Use and care
GUIDE

Professional Series Rangetops

Table of contents (English) 3
Table de matières (Français) 19

**Models |
Modèles:**

- 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

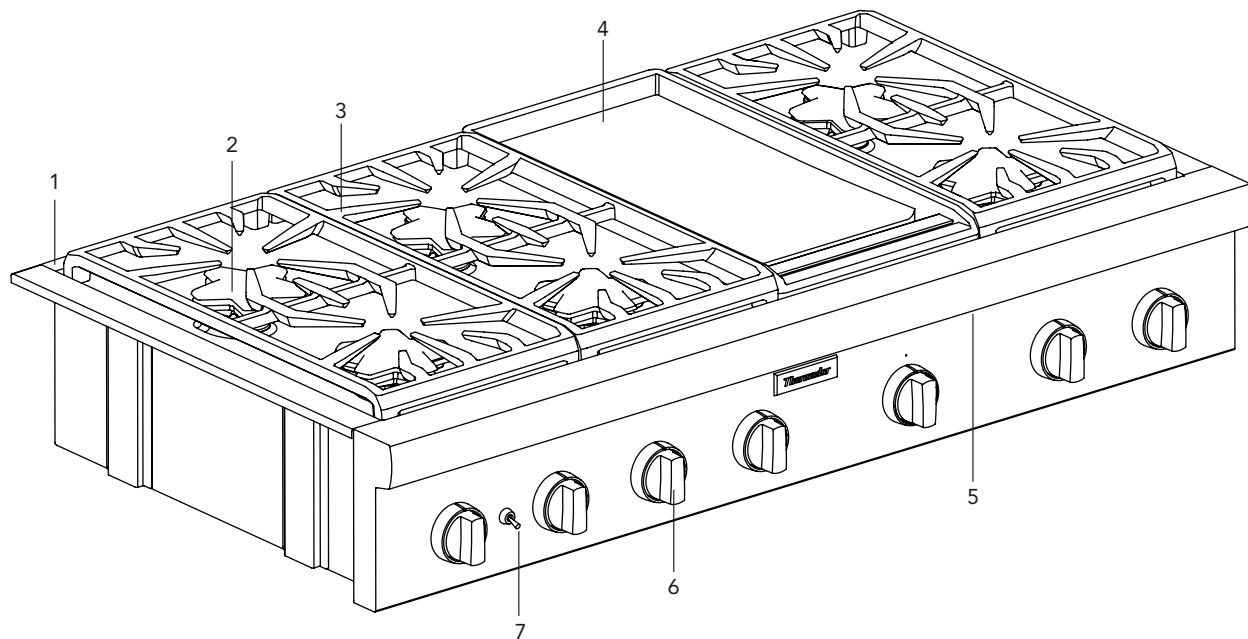
The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled. Sort the individual components by type and dispose of them separately. Information about current disposal methods can be obtained from your specialist dealer or local authority.

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

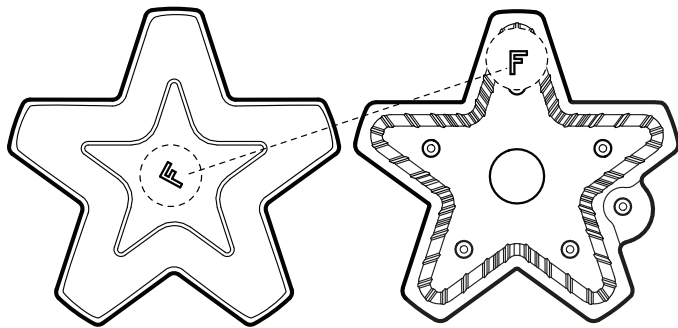
To prevent burns, do not touch burner caps or grates while hot. Turn the rangetop off and allow the burners to cool.

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.

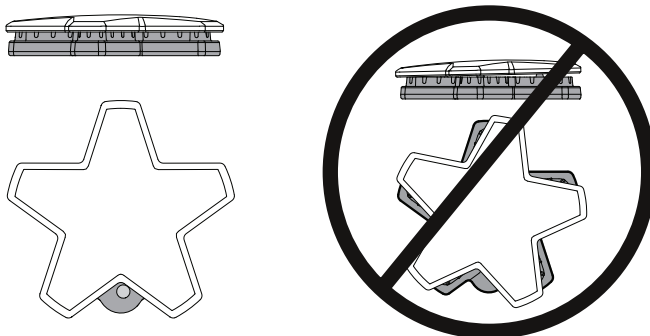
1. Place each burner cap on its correct burner base per its corresponding letter designation.



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.

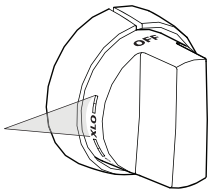
Turning on the burners

▲ 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.

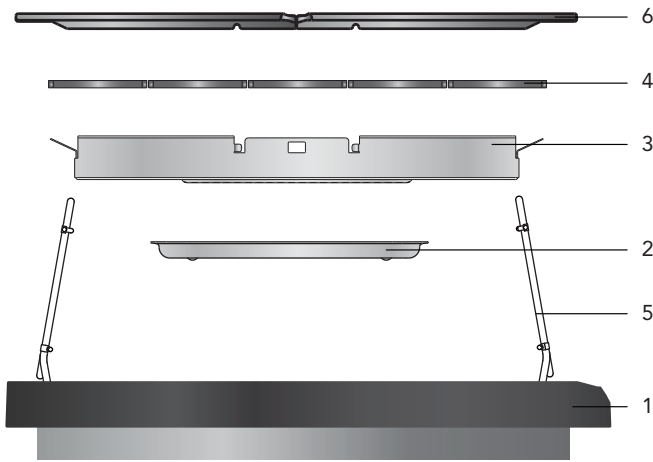
IMPORTANT:

- **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

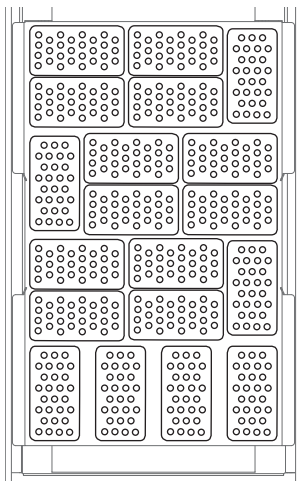
1. Press and turn the griddle knob clockwise to the desired temperature.
2. Preheat the griddle.
3. Add butter, margarine, oil or shortening if desired.

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?

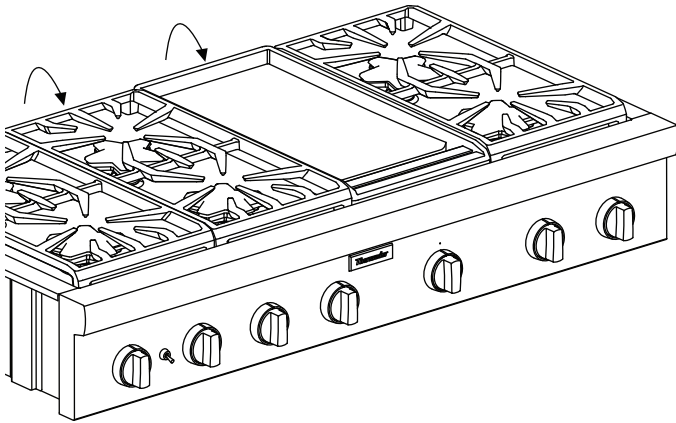
Before calling for service

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 _____

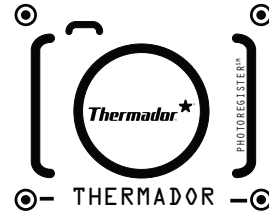
Date of purchase _____


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 nettoyer 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

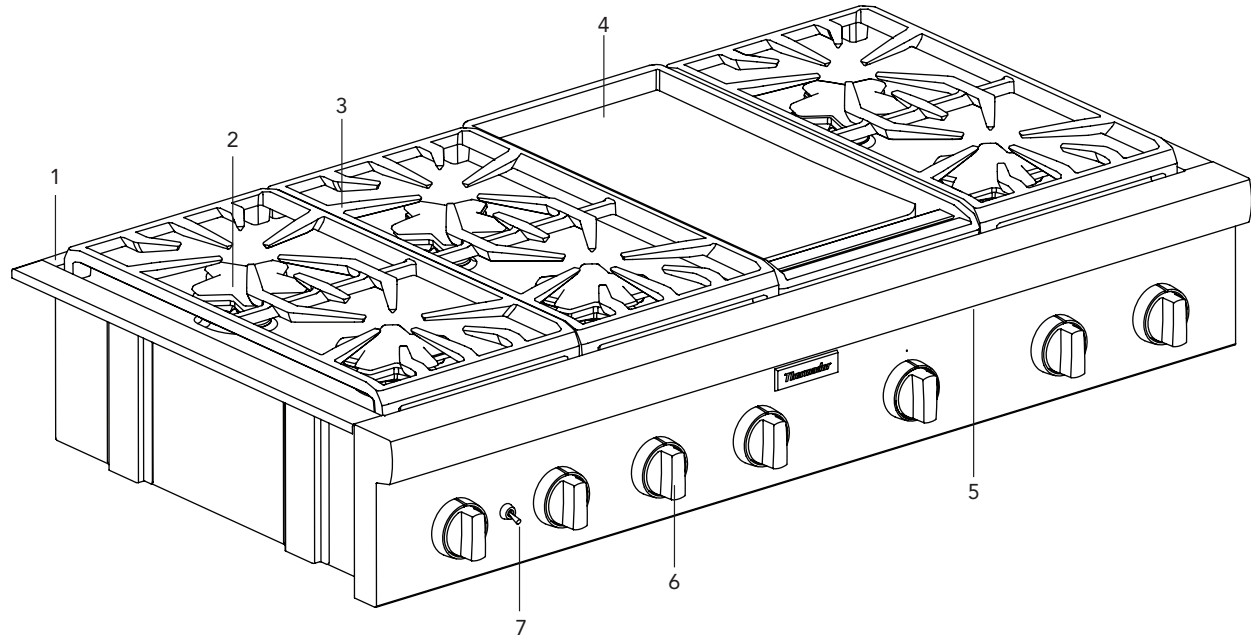
Les matériaux d'emballage sont compatibles avec l'environnement et peuvent être recyclés. Triez les composants individuels par type et éliminez-les séparément. Des informations sur les méthodes d'élimination actuelles peuvent être obtenues auprès de votre revendeur spécialisé ou des autorités locales.

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.

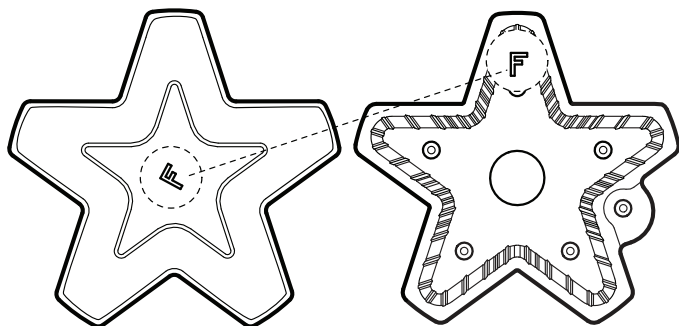
Les chapeaux des brûleurs doivent être correctement placés sur les bases des brûleurs pour que la table de cuisson fonctionne correctement.

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.

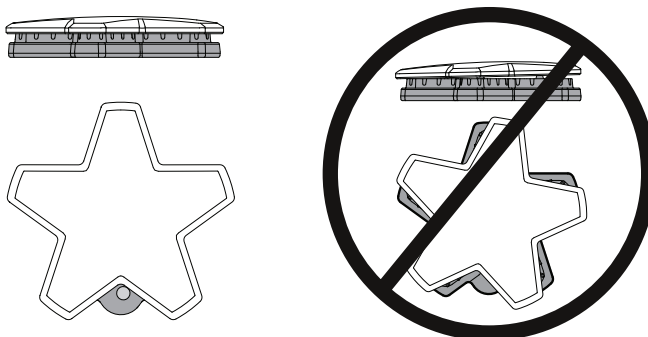
1. Déposer chaque chapeau de brûleur sur sa base correspondante selon la lettre moulée.



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.

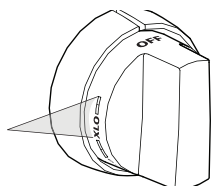
Allumer les brûleurs

▲ 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.

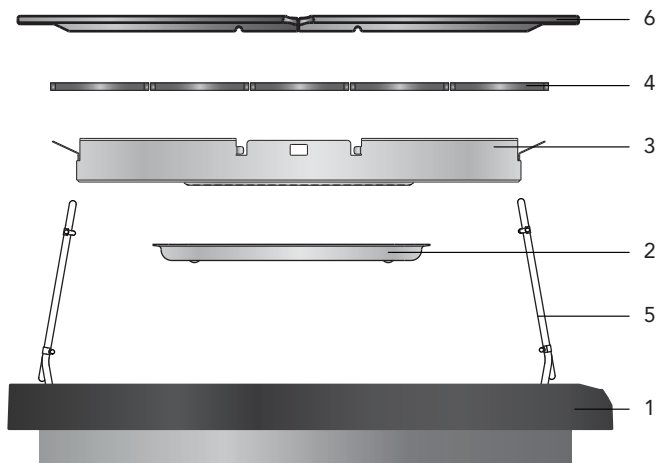
IMPORTANT :

- 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

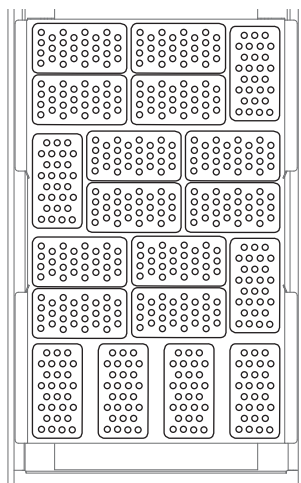
1. Appuyez et tournez le bouton de la plaque chauffante dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée.
2. Préchauffez la plaque chauffante.
3. Ajouter du beurre, de la margarine, de l'huile ou du shortening si désiré.

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?

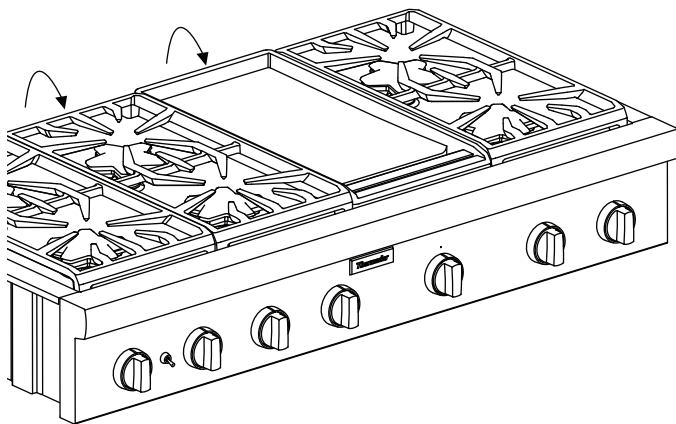
Si les brûleurs ne s'allument pas

- 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 _____

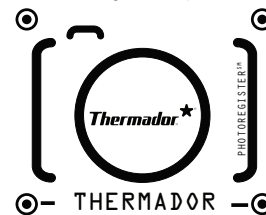
Date d'achat _____


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 SOIENT 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.

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



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

© 2021 BSH Home Appliances Corporation
8001237563