

CARE AND USE MANUAL

For Thermador Professional® Cooktops

Models
P24GE
P24WK
PC304
PC36
PC48

Thermador® | *An American Icon*™

A Special Message to our Customers

Thank you for selecting the Thermador Professional® Cooktop. We recommend that you take time to read this entire booklet before using your new appliance for the first time.

The booklet contains suggestions we believe will be helpful as well as directions for using all the features of this cooktop. Keep it in a handy place, as it has the answers to questions that may occur when you start to cook.

Let us know if we can help you. When you write, please include the model and serial numbers of your cooktop.

Sincerely,

Thermador Consumer Scientists



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.



AVERTISSEMENT

L'information fournie dans le présent manuel doit être rigoureusement respectée, sous peine d'un incendie ou d'explosion susceptible d'entraîner des dommages, des blessures ou la mort.

- N'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres produits inflammables dans le voisinage de cette cuisinière ou de tout autre appareil.
- **SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ**
 - N'allumez aucun appareil.
 - Ne touchez pas aux interrupteurs électriques.
 - N'utilisez pas les téléphones du bâtiment.
 - Appelez immédiatement votre compagnie de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions de la compagnie.
 - Si vous n'arrivez pas à contacter votre compagnie de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et les réparations doivent être réalisées par un installateur qualifié, un centre de réparation agréé ou la compagnie de gaz.

INTRODUCTION

The Thermador Professional® Cooktops are built-in units available in a number of configurations. Models PC486GE, PC486GL, PC484GGE, PC484GE and PC484WK feature a gas cooking surface with six sealed burners and an electric griddle, six sealed burners and a gas grill, four sealed burners with an electric griddle and a gas grill, four sealed burners with a 24" griddle, or four sealed burners with a wok, respectively. Models PC364GE, PC364GL, and PC366 feature a gas cooking surface with four sealed burners and an electric griddle, four sealed burners and a gas grill, or six sealed burners. Models P24WK and PC484WK have a high output WOK burner rated at 30,000 BTU/HR (24,500 BTU/HR using LP/Propane). Model P24GE features a 24" wide electric griddle. Model PC304 features a gas cooking surface with four sealed burners.

IMPORTANT

All Cooktops having less than 12" (305 mm) horizontal clearance between combustible materials and the back edge of the Cooktop must be installed with a Thermador Low Back Backguard. If more than 12" (305 mm) horizontal clearance exists, a Thermador Island Trim may be used instead of the backguard. Before using the Cooktop, insure that it is equipped with the appropriate Low Back Backguard or Island Trim. Refer to the Installation Instructions accompanying this appliance for more information.

Cooktops are shipped by the factory to operate on natural gas. Verify that the type of gas being used at the installation site matches the type of gas used by the appliance.

If the location/job site requires a conversion from one type of gas to another, contact the dealer where the unit was purchased or contact Thermador (800/735-4328). The field conversion kit for all Professional cooktops (PC series) is Thermador Model PLPKIT. Field conversion must be done by qualified service personnel only.



CAUTION

When connecting the unit to propane gas, make certain the propane gas tank is equipped with its own high-pressure regulator in addition to the pressure regulator supplied with the range. The pressure of the gas supplied to the appliance regulator must not exceed 14" (34.9 millibars) water column.

Contents

Introduction 1

Gas Type Verification 1

SECTION ONE: General Safety Instructions

Electrical Requirement and Grounding Instructions 2

Safety Precautions 3 – 4

SECTION TWO: Before You Begin

Before Using Your Cooktop for the First Time 5

SECTION THREE: Description

Model & Parts Identification – PC48 6

Model & Parts Identification – PC36 7

Model & Parts Identification – PC304 7

Model & Parts Identification – P24WK 8

SECTION FOUR: Using the Cooktop

Sealed Burners 9

ExtraLow® Burners 10

Electronic Igniter 10

Flame Setting Guidelines 11

Cookware Recommendations 12

Specialty Cookware 13

Surface Burner Cooking Recommendations 14 – 15

Using the Grill 16 – 18

Grill Cooking Recommendations 19 – 20

Using the Griddle 21

Griddle Cooking Recommendations 21

SECTION FIVE: Wok Operation

Before Using Prepare Wok 5

Using the Wok 22

Wok Operation 23

SECTION SIX: Care and Maintenance

Cooktop and Wok Cleaning Recommendations ... 24 – 28

SECTION SEVEN: Before Calling For Service

Do-It-Yourself Maintenance 29

Before Calling For Service 30

Data Rating Plate 30

Warranty 33

TESTED IN ACCORDANCE WITH ANSI Z21.1, The STANDARD FOR HOUSEHOLD COOKING GAS APPLIANCES. IN CANADA TESTED IN ACCORDANCE WITH CAN/CGA 1.1 - M81, STANDARD for DOMESTIC GAS RANGES.

Check your local building codes for the proper method of installation. In the absence of local codes, this unit should be installed in accordance with the National Fuel Gas Code No. Z223.1 / NFPA 54 current issue and the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 current issue or the Can - B149 Installation Codes for Gas Burning Appliances and C22.1 Canadian Electrical Code Part 1.

It is the responsibility of the owner and the installer to determine if additional requirements apply in specific installations.



Safety Precautions

ELECTRICAL REQUIREMENTS AND GROUNDING INSTRUCTIONS



CAUTION

PLEASE READ CAREFULLY

All Cooktop models and the Wok require an electrical circuit rated at 120 volts, 60 Hz., 10 Amps, except models with electric griddle require 15 Amp circuits. 240 volt models require 30 Amp circuits.

For personal safety, this appliance must be connected to a properly grounded and polarized electrical power supply.

Always disconnect the electrical plug from the wall receptacle before servicing this unit.

See Installation Instructions for electrical requirements and grounding instructions.

DO NOT UNDER ANY CIRCUMSTANCES CUT OR REMOVE THE SEPARATE GROUND WIRE OR THE THIRD (GROUND) PRONG FROM THE POWER CORD PLUG.

It is the personal responsibility and obligation of you, the user, to have this appliance connected to the electrical power supply in accordance with the National Electrical Code and/or applicable local codes and ordinances by a qualified electrician.

It is recommended that a dedicated circuit servicing this appliance be provided.



CAUTION - ALL MODELS

In Case of an Electrical Failure

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

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

DO NOT attempt to light the two left burners manually. These burners are equipped with the ExtraLow® feature and cannot be lit manually.

See Pages 11 and 29 for additional information on manually lighting the burners.

CAUTION

SAFETY PRACTICES TO AVOID PERSONAL INJURY

Your new Thermador Professional® Cooktop has been designed to be a safe, reliable appliance when properly used and cared for. Read all instructions in this Care and Use Manual carefully before using this cooktop.

 **WARNING:** These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons. Use extreme care when using this restaurant-caliber cooktop as this appliance provides intense heat.

When using kitchen appliances, these basic safety precautions must be followed:

- **Insure proper installation and servicing.** Follow the installation instructions provided with this product. Have the cooktop installed and electrically grounded by a qualified technician.
- **Have the installer show you where the gas supply shut-off valve is located** so that you know how and where to turn off the gas to the cooktop.
- **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 instruction.
 - 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.

- In the event a burner goes out and **gas escapes**, turn off the burner and open a window or a door. Do not attempt to use the cooktop until the gas has had time to dissipate. **Wait at least 5 minutes before using the cooktop.**

- **Do not repair or replace any part of the appliance** unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.

- **Children should not be left alone or unattended in an area where appliances are in use.** They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance. If children are allowed to use the appliance, they must be closely supervised.

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

- When children become old enough to operate the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.

- **Never use any part of the cooktop for storage. Flammable materials can catch fire and plastic items may melt or ignite.**

- If the cooktop is near a window, **be certain the curtains do not blow over or near the cooktop burners;** they could catch on fire.

- **DO NOT USE WATER ON**

GREASE FIRES. Turn appliance off and smother fire with baking soda or use a dry chemical or foam-type extinguisher.

- **Never let clothing, pot holders, or other flammable materials come in contact with or too close to any element, burner or burner grate** until it has cooled. Fabric may ignite and result in personal injury.

- **Use only dry pot holders.** Moist or damp pot holders on hot surfaces may cause burns from steam. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders. Do not let pot holders touch hot elements, hot burners, or burner grates.

- **For personal safety, wear proper apparel.** Loose fitting garments or hanging sleeves should never be worn while using this appliance. Some synthetic fabrics are highly flammable and should not be worn while cooking.

- **Do not use aluminum foil as a shield** against food spills or drippings around the burners or control panel area. This could obstruct the flow of combustion and ventilation air. This can also damage the finish of the cooktop.

 **WARNING:** The appliance is for cooking food.

Based on safety considerations, never use the Cooktop to warm or heat a room or for other purposes. Such uses can create a burn or harmful by-product hazard and can damage the Cooktop.

- When using the cooktop: **DO NOT TOUCH THE BURNER GRATES OR THE IMMEDIATE SURROUNDING AREAS** adjacent to the burners, which may become hot enough to cause burns.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

- **Never leave the cooktop unattended** when using high flame settings. Boil-overs cause smoking and greasy spills that may ignite. More importantly, if the burner flames are smothered, unburned gas will escape into the room. See inside the front cover regarding gas leaks.

- **Only certain types of glass, heatproof glass-ceramic, ceramic, earthenware or other glazed utensils are suitable for cooktop use.** This type of utensil may break with sudden temperature changes. Use only on low or medium heat settings according to the utensil manufacturer's directions.

- **Do not heat unopened food containers;** a buildup of pressure may cause the container to burst.

- During cooking, **set the burner control so that the flame heats only the bottom of the pan and does not extend beyond the bottom of the pan.**

- Use caution to insure that drafts like those from forced air vents or fans do not blow flammable material toward the flames or push the flames so that they extend beyond the edges of the pot.

- **Always use utensils that have flat bottoms, large enough to cover the burner.** The use of undersized utensils can expose a portion of the flame and may result in ignition of clothing.

- To minimize the risk of burns, ignition of flammable materials and unintentional spills, **position handles of utensils inward** so they do not extend over adjacent

work areas, cooking areas or the edge of the cooktop.

- **Hold the handle of the pan** to prevent movement of the utensil when stirring or turning food.

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

- The optional **cutting board accessory must be removed before operating the griddle.**

- **GREASE IS FLAMMABLE.** Let hot grease cool before attempting to handle it. Avoid letting grease deposits collect. Clean after each use.

- For proper lighting and performance of the burners, **keep the ports clean.** It is necessary to clean these when there is a boil over or when the burner does not light even though the electronic igniters click. See Page 24 for cleaning Star Burner ports.



WARNING

After a spill or boil over, turn off the burner and clean around the burner and burner ports. After cleaning, check for proper operation.

- **Clean the cooktop with caution.** Avoid steam burns; do not use a wet sponge or cloth to clean the cooktop while it is hot. Some cleaners produce noxious fumes if applied to a hot surface. Follow directions provided by the cleaner manufacturer.

- **Do not use flammable cleaners when cleaning the grill.**

- **Be sure all cooktop and grill controls are turned off and the cooktop and grill are cool** before using any type of aerosol cleaner on or around the cooktop. The chemicals that produce the spraying action can, in the presence of heat, ignite or cause metal parts to corrode.

- Service should only be done by authorized technicians. Technicians must disconnect the power supply before servicing this unit.

- **CAUTION: To reduce the risk of fire,** keep the exhaust hood free of grease. Clean the ventilator hood and filters above the cooktop frequently so grease from cooking vapors does not accumulate on them.

- **In case of fire or when intentionally "flaming" liquor or other spirits on the cooktop, follow hood manufacturer's instructions.**

- **Install a smoke detector** in or near the kitchen.

- **California Proposition 65 Warning:** The burning of gas cooking fuel generates some by-products which are on the list of substances which are known by the State of California to cause cancer or reproductive harm. California law requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the instructions contained in this booklet and provide good ventilation to the room when cooking with gas.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Before Using Your Cooktop for the First Time

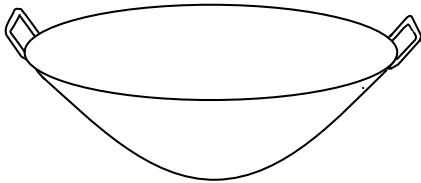
1. Check that you have all the items listed for your model, as shown in the table below.
2. Record the Model and Serial number of your appliance as described on Page 30. This may be used for any future contacts with your servicer or the factory. Enter this information on the Product Registration Card included with this product; then mail it to the indicated address.
3. Optional Accessories: Grill Plate, Grill Cover, Griddle Cover, Cast Iron Wok Ring, Chopping Board for built-in griddle area. A portable griddle and other accessories are available from your Thermador dealer.
4. Ensure that the burner caps are seated correctly on the burner bases. Turn on each burner to check for proper flame color. See Page 11 for details.

Description	PC364GE	PC364GL	PC366	PC484GGE	PC484GE	PC484WK	PC486GE	PC486GL	P24WK	PC304	P24GE
Star Burner® caps	4	4	6	4	4	4	6	6		4	
Burner Grates	2	2	3	2	2	2	3	3		2	
Center Grate										1	
Control Knobs	5	5	6	6	6	5	7	7	1	4	2
Cast Iron Grill Grate		1		1				1			
Stainless Steel Radiant		1		1				1			
Removable Griddle	1			1			1				
Wok Pan and Lid						1			1		
Product Registration Card	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Backguard	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Installation Instructions	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Care and Use Manual	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

* Backguard or Island Trim must be ordered separately. These are not included with the cooktop shipment.

BEFORE USING YOUR WOK THE FIRST TIME

**Remove all
packaging materials
and temporary labels
from the Wok Pan.**

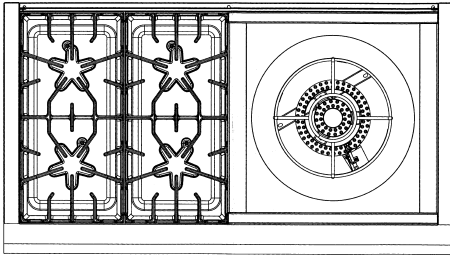


1. For Models P24WK and PC484WK, check that you have these items:
 - One Wok Pan with Lid and Trivet.
2. The first time the Wok Pan is used, clean the surface thoroughly with hot soapy water. **The initial cleaning is needed to remove the protective oil coating.** Dry thoroughly.
3. Apply a light coat of vegetable oil (do not use corn or olive oil) to the entire inside and outside surface with a paper towel.
4. Heat the Wok Pan on a medium setting until cooking surface turns golden brown. Cool wok.
5. Repeat this procedure several times. This seasoning seals the pores of the metal, keeps food from sticking, and prevents the Wok from rusting.
6. Wipe off excess oil before using or storing the Wok Pan. Do not scour because scouring will remove seasoning.

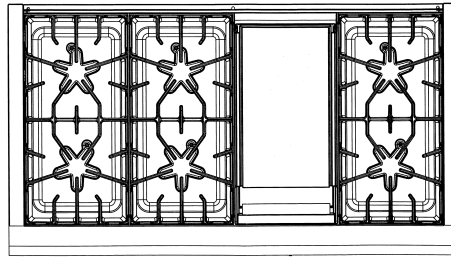
BEFORE USING YOUR ELECTRIC GRIDDLE THE FIRST TIME

Clean the surface with hot soapy water. Rinse thoroughly with clear water. Check adjustment of griddle plate, for slight tilt forward. See INSTALLATION MANUAL. The griddle is now ready to use.

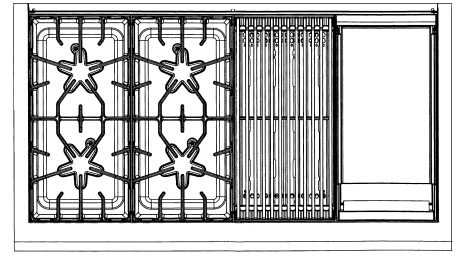
MODEL AND PARTS IDENTIFICATION FOR 48" MODELS AND 24" GRIDDLE



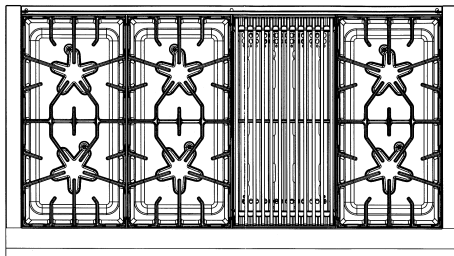
Model PC484WK
(4 Burners and Wok)



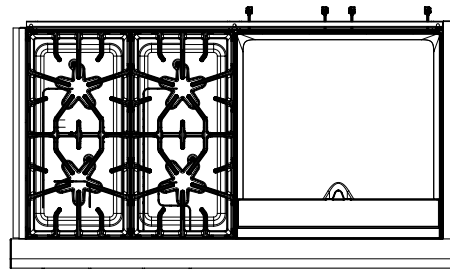
Model PC486GE
(6 Burners and Griddle)



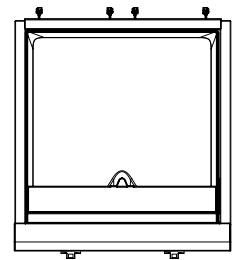
Model PC484GGE
(4 Burners and Griddle and Grill)



Model PC486GL
(6 Burners and Grill)



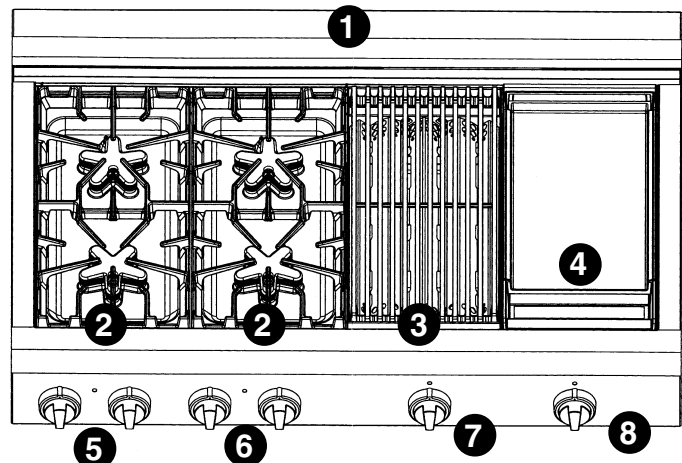
Model PC484GE
(4 Burners and Griddle)



Model P24GE
(Griddle)

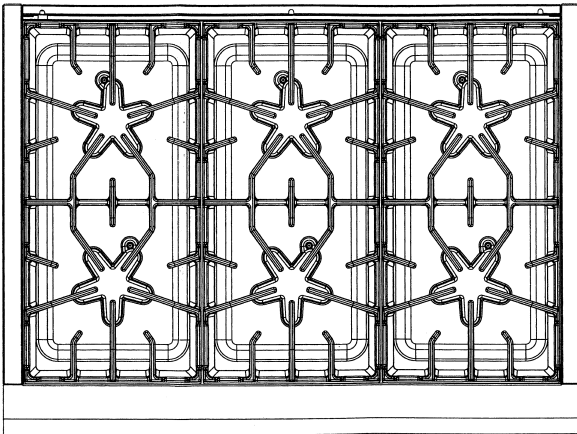
Key for PC48 Models

- 1 – 12" Low Back or Island Trim (ordered separately)
- 2 – Burner Grates & Burners
- 3 – Grill (PC484GGE and PC486GL)
- 4 – Griddle (PC484GGE and PC486GE)
- 5 – Control Knobs, ExtraLow® Burners
- 6 – Control Knobs, Standard Burners
- 7 – Control Knob, Grill
- 8 – Control Knob, Griddle Thermostat

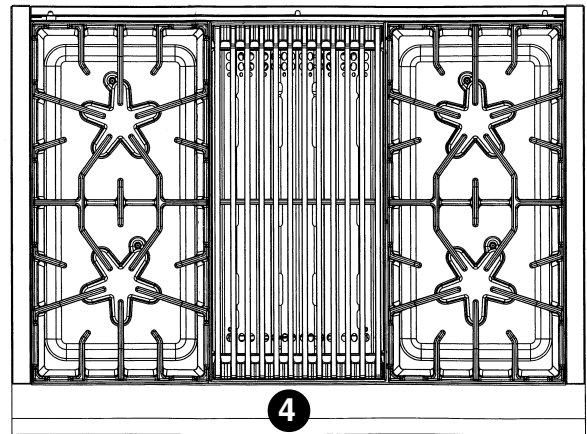


Model PC484GGE

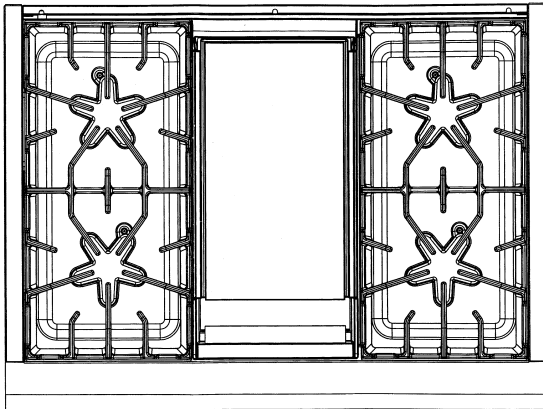
MODEL AND PARTS IDENTIFICATION FOR 36" AND 30" MODELS



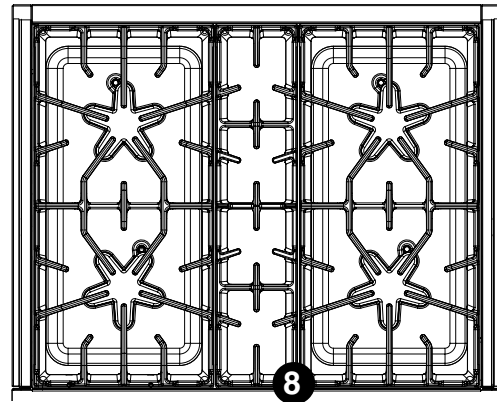
**Model PC366
(6 Burners)**



**Model PC364GL
(4 Burners and Grill)**



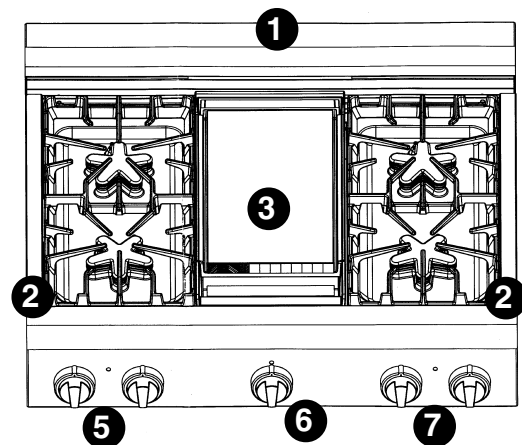
**Model PC364GE
(4 Burners and Griddle)**



**Model PC304
(4 Burners and Center Grate)**

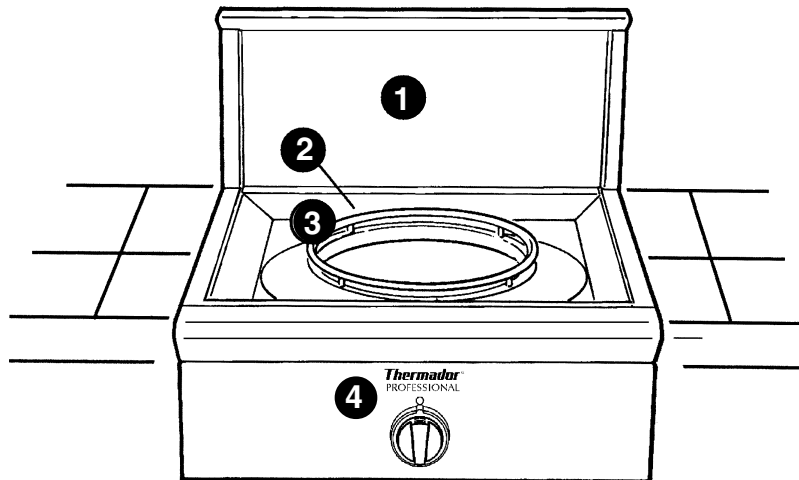
Key for PC304 / PC36 Models

- 1 – 12" Low Back or Island Trim (ordered separately)
- 2 – Burner Grates & Burners
- 3 – Griddle (PC364GE)
- 4 – Grill (PC364GL) – shown in top view
- 5 – Control Knobs, ExtraLow® Burners
- 6 – Control Knob, Griddle Thermostat (PC364GE)
- 7 – Control Knobs, Standard Burners
- 8 – Center Grate (PC304) - shown in top view



Model PC364GE

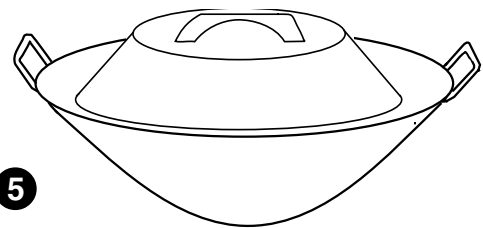
MODEL AND PARTS IDENTIFICATION FOR 24" WOK



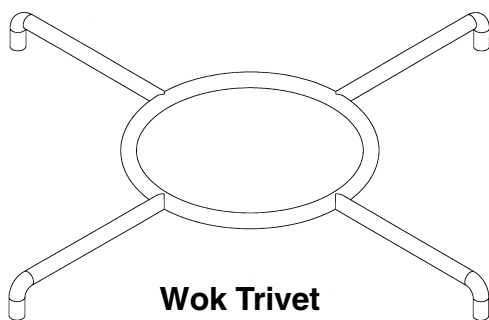
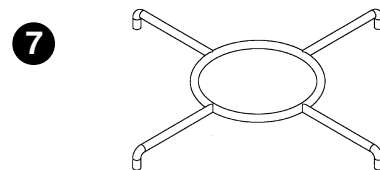
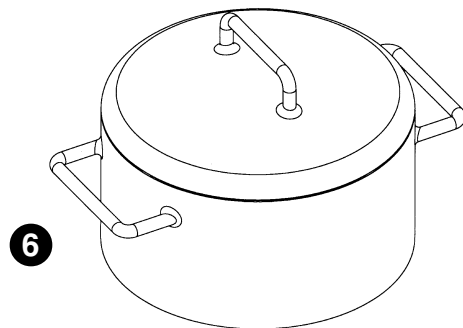
Model P24WK

Key for Model P24WK and PC484WK

- 1 – Low Back Guard (shown). Optional Island Trim available. (Low Back or Island Trim must be ordered separately.)
- 2 – Wok cooktop
- 3 – Wok pan support ring
- 4 – Control knob
- 5 – Wok pan and lid
- 6 – Large Kettle/Pot (not provided)
- 7 – Wok Trivet

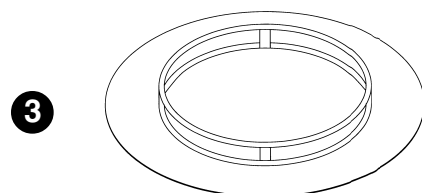


Wok Pan with Lid



Wok Trivet

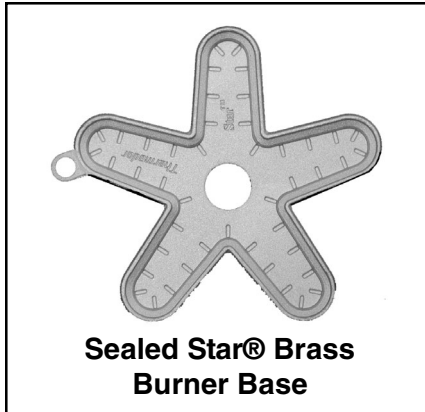
Fits over wok pan support ring for large pots used over wok burner.
(see right)



Wok Trivet Assembly

Using The Cooktop

Sealed Burners

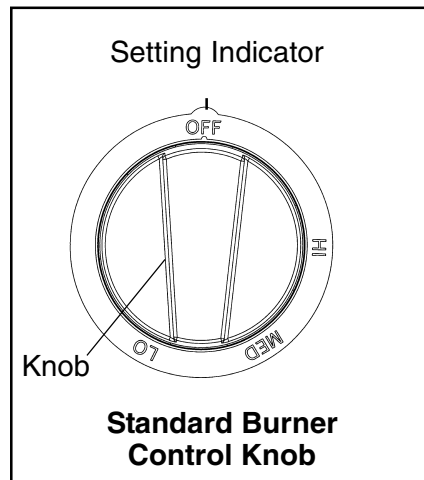


The cooktop features four or six gas surface burners; each rated at 15,000 BTU/HR using natural gas (13,000 BTU/HR using propane). The burners are sealed to the stainless steel top frame to prevent liquid spills from accumulating below the top surface, making it easier to clean.

On all models, the two left burners have the exclusive ExtraLow feature, the remaining burners are standard. Each burner has its own control knob.

CONTROL KNOBS

The control knobs for two sealed gas burners, one in front and one in the rear, are located directly in front of and below the pair of burners on the control panel.



The two words above each control knob identifies the burner position. For example, LEFT FRONT, RIGHT FRONT, etc.

OPERATION OF THE BURNERS

- Press in on the knob and turn it counter-clockwise to the HI setting.
- The igniter for the selected sealed burner clicks and sparks.
- After flame ignition, the igniters stop clicking.
- Rotate the knob to any flame setting between HI and LO.
- The Blue Burner Signal Light, between the burners, will light when adjacent burners are lit. They will remain on until the burner is turned off.

BTU Output for Standard Burners

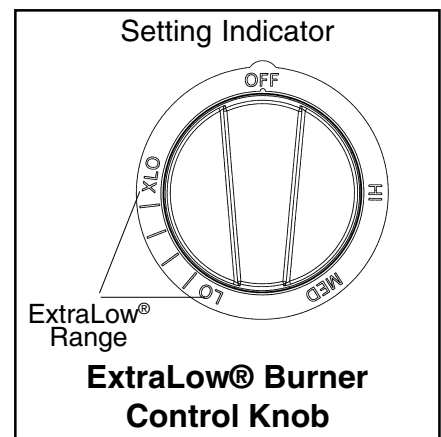
- HI is equivalent to 15,000 BTU / HR using natural gas (13,000 BTU / HR using propane).
- LO is equivalent to 2,100 BTU / HR.

BTU Output for ExtraLow® Burners

- HI is equivalent to 15,000 BTU / HR using natural gas (13,000 BTU / HR using propane).
- LO is equivalent to 3,000 BTU / HR.
- XLO is equivalent to 370 BTU / HR.

ExtraLow® Burners

The controls for the two left burners, front and rear, have flame settings even lower than the standard LO settings.

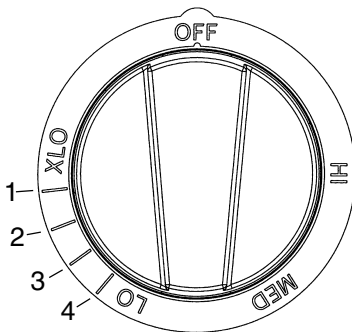


The drawing shows that the control knob has an additional range between the LO and XLO settings. When the knob is set within this range, the flame cycles off and on. By varying the length of time the flame is off and on, the heat is reduced even further to cook delicate foods. For example, these very low settings are suitable for simmering and poaching, melting chocolate and butter, holding cooked foods at temperatures without scorching or burning, etc.

Section 4: USING THE COOKTOP

Operation of the ExtraLow Burners

- XLO, the very lowest setting, is achieved by cycling the flame ON for approximately 8 seconds and OFF for 52 seconds of each minute.
- When the knob is set just below the LO setting, the flame will cycle ON for approximately 52 seconds and OFF for 8 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 LO and XLO range marked on the knob.



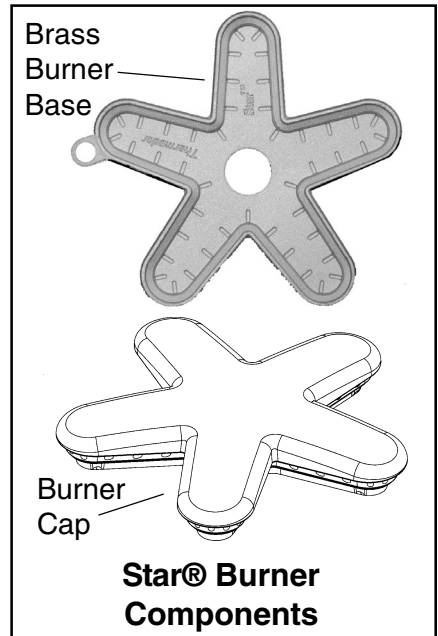
ExtraLow Settings

- The number and dash designations, shown in the drawing, are for reference only. **Numbers do not actually appear on the knob.** The number indicates the position of the flame setting as represented on the cooking recommendations, Pages 14 and 15, with #4 being hotter than #1.
- To maintain a low or simmer heat, bring food to a rolling boil. Stir well, then cover the pan and lower the heat to a setting just below LO.
- Check periodically to see if the control knob should be turned to another setting.
- If an over-size pan is used, the simmer action may occur mainly in the center of the pan. To equalize the temperature throughout the food, stir the food around the outer edges of the pan into the food in the center.
- It is normal to stir food occasionally while simmering. This is especially important when simmering for several hours, such as for a homemade spaghetti sauce or beans.
- When lowering the flame setting, adjust it in small steps.
- If the setting is too low to hold a simmer, bring the food back to a boil before re-setting to a higher heat.
- It is normal not to see simmer bubbles immediately after the food has been stirred.
- There may be bubbling when the flame cycles ON and no bubbles when the flame is OFF. Even when the flame is OFF, there will be steam and a slight quiver on the liquid's surface.

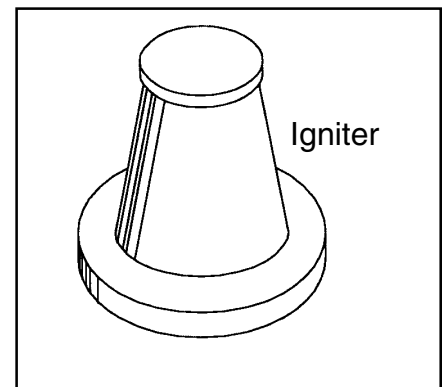
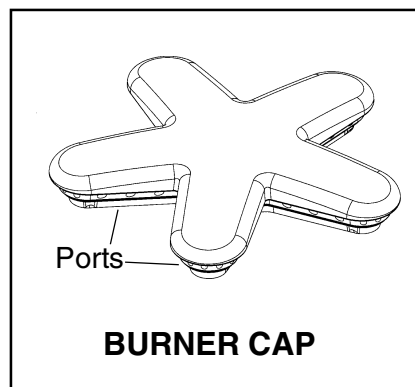
ExtraLow Techniques

- The type and quantity of food affects which setting to use.
- The pan selected affects the setting. Its size, type, material, and whether a lid is used, all affect the consistency of the cooking temperature.

Electronic Single Point Ignition



Each burner has its own electronic igniter that sparks when the burner is turned on. **Do not touch the burners when the igniters are sparking.** Each burner should light in 4 seconds or less. If a burner does not light, check to see that the cap is positioned correctly on the base. If a burner fails to ignite, refer to the section on Page 30 "Before Calling for Service."



AUTOMATIC RE-IGNITION

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

IMPORTANT:

- For proper combustion do not use the cooktop without the burner grates in place.
- There is a slight sound associated with gas combustion and ignition. This is a normal condition.
- On cooktops using propane gas (LP), a slight “pop” sound may be heard at the burner ports a few seconds after the burner has been turned off.

POWER FAILURE

- In the event of a power failure, **the standard burners and grill can be manually lit.** It is necessary to light each one individually.
- If the cooktop is being used when the power failure occurs, turn **all** knobs to the OFF position.
- The standard and grill burners can be lighted by holding a match at the ports and turning the control knob to the HI position. Wait until the flame is burning all around the burner before adjusting the flame to the desired height.
- Neither ExtraLow burner can be used during a power failure. **Be sure to turn them off.**
- If either ExtraLow burner is on when a power failure occurs, they cannot be turned back on until both knobs are first turned off.
- The XLO, griddle, and wok burners cannot be used during a power failure.
- If you smell gas, refer to safety precautions listed inside the front cover.



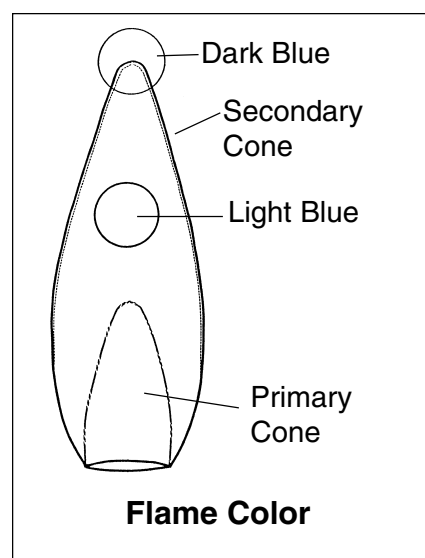
Warning

In the event of a power failure, all knobs are to be turned to the OFF Position. Only the standard burners can be lighted manually.

FLAME HEIGHT

- The correct flame height depends on 1) size and material of pan being used; 2) food being cooked; and 3) amount of liquid in the pan.
- Never extend the flame beyond the base of the pan.
- Use a low or medium flame for pan materials that conduct the heat slowly, such as porcelain coated steel or glass-ceramic.

FLAME DESCRIPTION



- The burner flame color should be blue with no yellow on the tips. It is not uncommon to see orange in the flame color; this indicates the burning of airborne impurities in the gas and will disappear with use.
- With propane (LP) gas, slight yellow tips on the primary cone are normal.
- The flame should burn completely around the burner cap. If it doesn't, check that the cap is positioned correctly on the base and that the ports are not blocked.
- The flame should be stable with no excessive noise or fluttering.

Cookware Recommendations

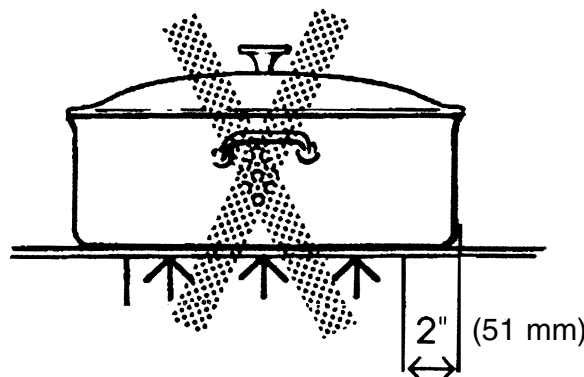
CAUTION:

- Food packaged in aluminum foil should not be placed directly on the burner grate. Aluminum foil can melt during cooking.
 - Do not let plastic, paper or cloth come in contact with a hot burner grate. They may melt or catch fire.
 - Never let a pan boil dry. This can damage your pan and the cooking surface.
- Professional quality pans with metal handles are recommended because plastic handles can melt or blister if the flame extends up the side of the pan. Professional quality pans are found at restaurant supply stores and gourmet specialty shops. All cookware should have these characteristics: good heat conductivity, good balance, correctly sized base diameter, a heavy, flat base, and a proper fitting lid.
 - For best cooking results, the flame should be contained under the bottom of the pan.
 - Aluminum and copper are pan materials that conduct the heat quickly and evenly. These metals are sometimes attached to the base or in the core between stainless steel.



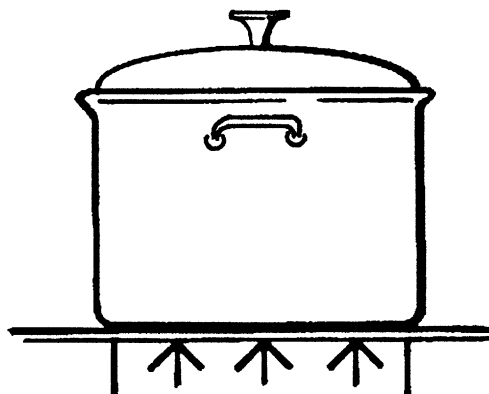
Balanced Pan

- Balance is important for stability and even cooking. The handle must not be heavier than the pan and tilt it unevenly. A pan must sit level on the grate without rocking or wobbling.
- Placement of large stock pots should be staggered when used on the cooktop.
- Bakeware such as large casserole pans, cookie sheets, etc. should not be used on the cooktop.



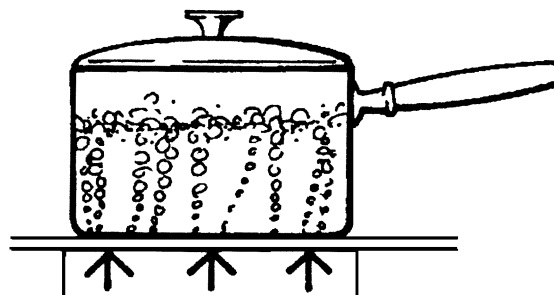
Base Diameter

- Select the base diameter to match the diameter of the flame. The diameter of the flame should be the same size as the pan base or slightly smaller. Oversize or under size pans sacrifice cooking performance. A 5-1/2" (140 mm) base size is generally the smallest recommended.



Flat Base Pan

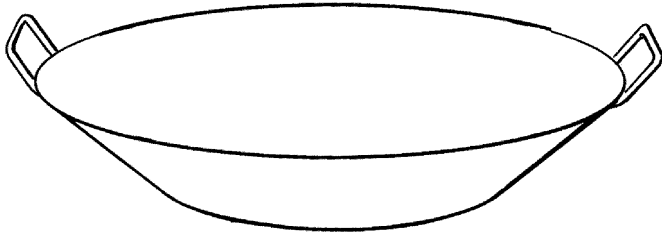
- A heavy, flat base is more apt to remain flat when heated. Pan bases that are warped, dented, ridged or too lightweight will heat unevenly. Heat and cool pans gradually to avoid sudden temperature changes which tend to distort cookware. Do not add cold water to a hot pan.



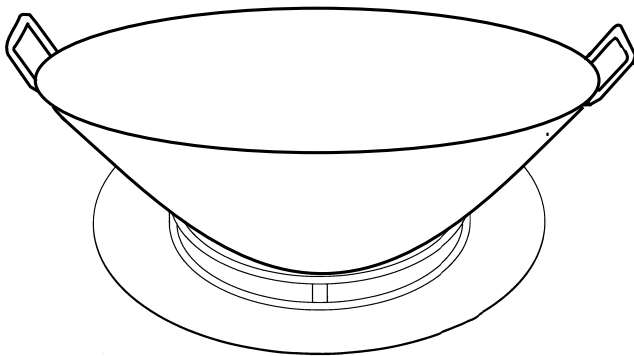
Covered Pan

- A properly fitting lid will shorten cooking time and make it possible to use lower heat settings.

Specialty Cookware



Flat-bottom Wok Pan



**Round-Bottom Wok
in Support Ring**

- **Woks** – Either flat based or round bottom woks with the accessory ring can be used on models without a built-in wok burner. Round bottom woks must be used with a support ring. The porcelain-coated cast iron wok support ring must be purchased separately.
- **Canners and Stock Pots** – Select one with a base diameter that extends no more than 2 inches (51mm) beyond the grate.

Standard Size Water Bath Canner

21 to 22 quarts (19.95 to 20.9 liters),
with an 11 to 12 inch base (27.9 to 30.5 cm)
and
a 9 to 11 inch depth (22.9 to 27.9 cm).

Standard Size Pressure Canner

8 to 22 quarts (7.6 to 20.9 liters), with an
8 to 11 inch base (20.3 to 27.9 cm) and
a 6 -1/2" to 12 inch depth (16.5 - 30.5 cm).

Canning Tips:

- A flat base pan is preferred to one with a concave, convex or rippled base.
- When using two canners at the same time, use staggered burners. Do not block air to the burners. A flame needs the right amount of air for complete combustion.
- Use a cover on a canner when bringing the contents to a boil.
- Once the contents have reached a boil on HI, use the lowest flame possible to maintain the boil or pressure.
- Canning produces a large amount of steam. Take precautions to prevent burns.

COOKING Recommendations

Suggestions for Using the Recommendations

Use the recommendations on Pages 14 and 15 as a guide. The settings you use will vary depending on the pans selected and the starting temperature of the food.

In the recommendations, the “Finish Setting” has been separated for the standard and ExtraLow burners. There may or may not be a change between the two burner settings.

The ExtraLow setting can be either a cooking or a holding setting.

Raise or lower the flame setting gradually. Allow time for the pan and the food to adjust to the new setting.

Surface Burner Cooking Recommendations

Food	Start Setting	Finish Setting Standard Burners	Finish Setting ExtraLow® Burners
BEVERAGES Cocoa	MED – heat milk, cover	LO – finish heating	XLO – keep warm, cover*
BREADS French Toast, Pancakes, Grilled Sandwiches	MED – preheat skillet	MED LO to MED – cook	Same as Standard
BUTTER Melting		XLO – to hold	4 to 3 – Allow 5 to 10 minutes to melt
CEREALS Cornmeal, Grits, Oatmeal	HI – cover, bring water to a boil, add cereal	MED LO to MED – finish cooking according to package directions	XLO – to hold, cover*
CHOCOLATE Melting		Use XLO	2 to XLO – Allow 10 to 15 minutes to melt XLO – to hold*
DESSERTS Candy	MED LO to MED – cook following recipe	MED LO to MED	Same as Standard
Pudding and Pie Filling Mix	MED LO – cook according to package directions	LO	Same as Standard
Pudding	MED LO – Bring milk to a boil	Use XLO	3 to 2 – to cook
EGGS Cooked in Shell	MED HI – cover, bring water to a boil, add eggs, cover	Use XLO	XLO – cook 3 to 4 minutes for soft cooked; or 15 to 20 minutes for hard cooked
Fried, Scrambled	MED – melt butter, add eggs	LO to MED LO finish cooking	XLO – to hold for a short period*
Poached	HI – bring water to the steaming point, add eggs	MED to MED HI – finish cooking	Same as Standard
MEAT, FISH, POULTRY Bacon, Sausage Patties	HI – until meat starts to sizzle	MED LO to MED – finish cooking	Same as Standard
Braising: Swiss Steak, Pot Roast, Stew Meat	HI – melt fat, then brown on MED HI to HI , add liquid, cover	Use XLO	3 to 2 – simmer until tender
Quick Frying: Breakfast Steaks	MED HI to HI – preheat skillet	MED HI to HI – fry quickly	Same as Standard
Frying: Chicken	HI – heat oil, then brown on MED	LO cover, finish cooking	Same as Standard
Deep Frying: Shrimp	HI – heat oil	MED HI to HI – to maintain temperature	Same as Standard
Pan Frying: Lamb Chops, Thin Steaks, Hamburgers, Link Sausage	HI – preheat skillet	MED to MED HI – brown meat	4 to 3 – to hold, covered 4 to 3 – to hold, uncovered
Poaching: Chicken, whole or pieces, Fish	HI – Cover, bring liquids to a boil	Use XLO	4 to 3 – to finish cooking

Surface Burner Cooking Recommendations

Food	Start Setting	Finish Setting Standard Burners	Finish Setting ExtraLow® Burner
Simmering: Stewed Chicken, Corned Beef, Tongue, etc.	HI – cover, bring liquid to a boil		4 to 1 – simmer slowly
PASTAS Macaroni, Noodles, Spaghetti	HI – bring water to a boil, add pasta	MED HI to HI – to maintain a rolling boil	Same as for Standard Burners
POPCORN (use a heavy, flat bottom pan)	HI – cover, heat until kernels start to pop	MED HI to HI – finish popping	Same as for Standard Burners
PRESSURE COOKER Meat Vegetables	MED HI to HI – build up pressure HI – build up pressure	MED LO to MED – maintain pressure MED LO to MED – maintain pressure	Same as for Standard Burners Same as for Standard Burners
RICE	HI – cover, bring water to a boil, add rice, cover		4 to 2 – cook according to package directions XLO – to hold, cover
SAUCES Tomato Base	MED HI to HI – cook meat/vegetables, follow recipe		2 to XLO – simmer (2 to 3 to thicken sauce, uncovered)
White, Cream, Bernaise	MED LO – melt fat, follow recipe	LO to MED LO – finish cooking	XLO – to hold, cover*
Hollandaise	XLO to LO	XLO	XLO – To hold, lowest setting
SOUPS, STOCK	HI – cover, bring liquid to a boil		3 to 2 – simmer XLO – to hold, cover*
VEGETABLES Fresh	HI – cover, bring water and vegetables to a boil	MED LO to MED – cook 10 to 30 minutes, or until tender	XLO – to hold, cover
Frozen	HI – cover, bring water and vegetables to a boil	MED LO to MED – cook according to package directions	Same as for Standard Burners
Deep Frying	HI – heat oil	MED to MED HI – maintain frying temperature	Same as for Standard Burners
In Pouch	HI – cover, bring water and vegetables to a boil	LO to MED LO – cook according to package directions	Same as for Standard Burners
Saute	HI – heat oil or melt butter, add vegetables	MED LO to MED – cook to desired doneness	Same as for Standard Burners
Stir Fry	HI – heat oil, add vegetables	MED HI to HI – finish cooking	Same as for Standard Burners

* We recommend that these foods be stirred occasionally.

Using the Grill

A Ventilating Hood of adequate cubic-feet-per-minute capacity vented to the outside of the house is recommended for installation **above the COOKTOP and grill**. For most kitchens with a wall mounted hood, a certified hood rating of not less than 940 CFM is recommended. The hood must be installed according to installation instructions furnished with the hood and local building code requirements. Refer to ventilation requirements in the Installation Instructions for additional information.

THE GRILL

(Available on some models)

When cooking food on the grill you will achieve the same flavor as meat cooked on an outdoor grill.

This flavor is actually created by the fats and juices that are brought to the surface of the food and seared by the intense heat from the stainless steel radiant.

Most types of foods, steaks, chops, patties, poultry pieces, etc. cook somewhat faster on the gas grill with its constant regulated heat than on an ordinary charcoal grill.

Your new Thermador Professional® grill is equipped with an aluminized steel U-shaped tube burner typical of those used in restaurants. Automatic ignition is used to eliminate the continuous pilots found on restaurant grills. The grill burner is rated at 18,000 BTU/HR using natural gas (17,000 BTU / HR using propane).

Note: When used with propane gas, a slight pop or flash may occur at the burner ports a few seconds after the burner has been turned off. This usually occurs after the burner has been on awhile. This is normal.

AUTOMATIC REIGNITION

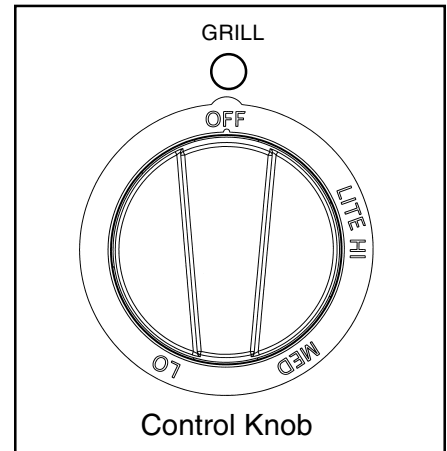
The electronic igniter automatically sparks the burner to light. **DO NOT TOUCH** any burner while the igniters are sparking.

BURNER EFFICIENCY AND FLAME CHARACTERISTICS

The burner flame should be blue in color and stable with no yellow tips, excessive noise or lifting. It should burn completely along both sides of the burner tube.

An improper gas-air mixture may cause either a yellow tipped flame or burner flutter. Have the flame adjusted by a technician. Foreign particles in the gas line may cause an orange flame during initial use. This will disappear with use.

If the flame is uneven, flutters, makes excessive noise or lifts, check to see if the BURNER ports are clogged. If the ports are clogged, use a wire, a straightened paper clip or needle to clear the ports. If the condition persists, contact a service agency for adjustment.



CONTROL KNOB

The burner control has an infinite number of heat settings, and there are no fixed positions on the control knob between HI and LO. To turn the burner on, press the control knob and rotate it counterclockwise to the LITE position. Adjust the knob to the desired heat setting.

Using the Grill



CAUTION:

- Use extreme care when placing the grill components into the grill compartment. Avoid contacting the ceramic igniter which could break preventing operation of the grill.
- The grill must be assembled as shown. The drip tray heat shields must be in place, and the burner must be properly positioned relative to the gas supply. Incorrect assembly of the grill may result in unsafe or hazardous conditions during operation.
- The grill radiant must be in place for proper operation of the grill.
- Do not leave the grill unattended while in use.
- Do not use charcoal briquettes or coals of any kind.

Disassembly/Assembly of the Grill

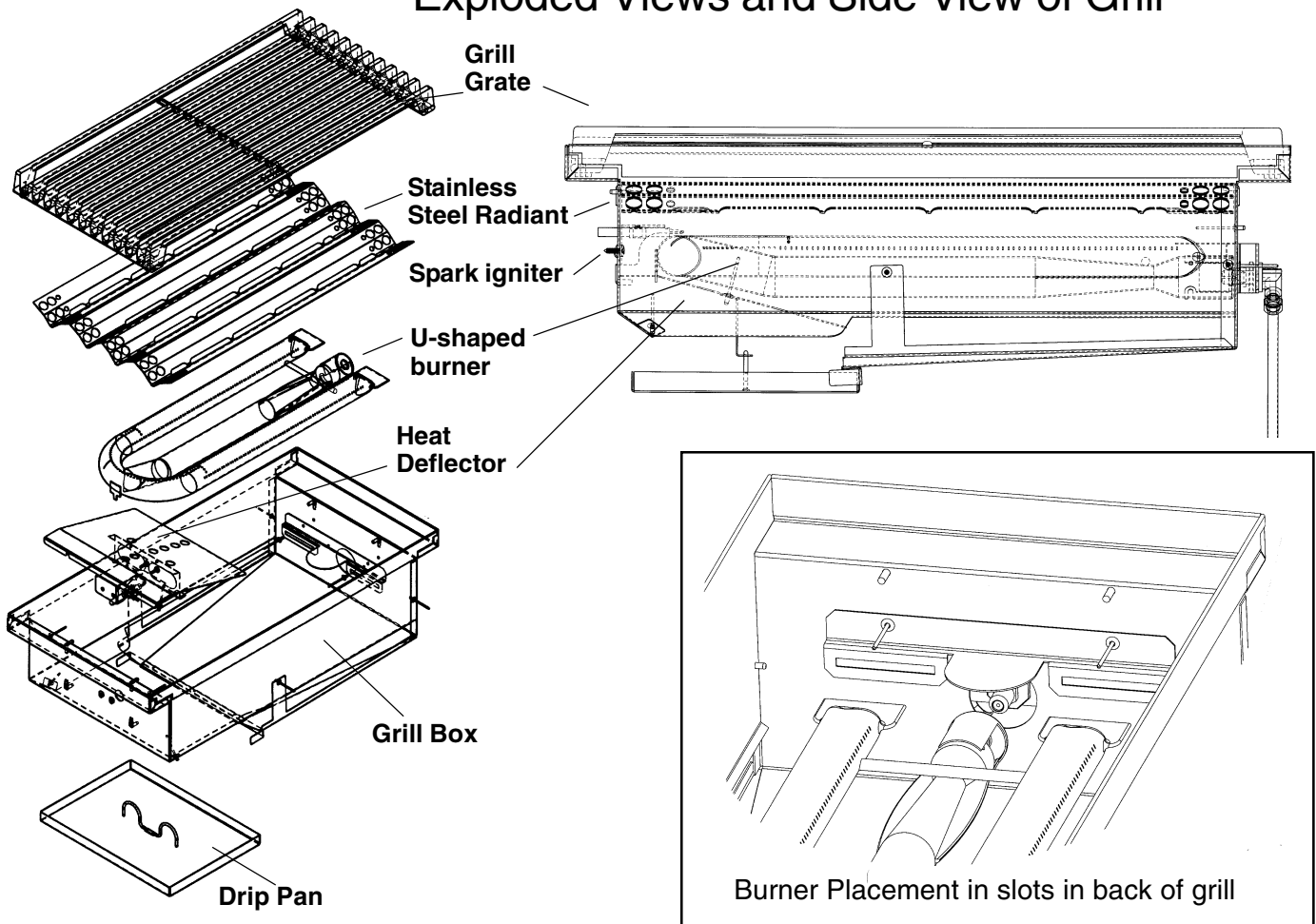
Follow the steps below to disassemble the components in the grill box.

- A. Remove the grill grate, stainless steel radiant and burner from the grill box.
- B. Remove the heat deflector from the slots on the front panel of the grill box.
- C. Remove the rectangular drip pan inside the grill box as shown below.

Re-assembly

- A. Replace the drip pan and heat deflector.
- B. Insert the end of the burner into the slots at the back of the grill box. Insert the tab on front of the burner into slot in the heat deflector.
- C. The stainless steel radiant lies on two (2) studs on each end of the grill can.
- D. Place the grill grate, with raised food containment rail oriented towards the grill box rear.

Exploded Views and Side View of Grill



Using the Grill

COOKING ON THE GRILL

- The burner should light within approximately 5 seconds.
- Preheat grill for 10 to 15 minutes minimum. The hot grill sears the food, sealing in the juices. The longer the preheat, the faster the meat browns and the darker the grill marks.
- Grilling requires high heat for searing and proper browning. Most foods are cooked at the higher heat settings for most of the cooking time. However, when grilling large pieces of meat or poultry, it may be necessary to turn the heat to a lower setting after the initial browning. This cooks the food through without burning the outside.
- Foods cooked for a long time or basted with a sugary marinade many need a lower heat setting near the end of the cooking time.
- After grilling and the food has been removed, turn the knob to HI and burn off any excess grease which has accumulated on the stainless steel radiant.
- Use a brass wire brush, dipped in hot water, to loosen food particles from the grate.
- When the grill has cooled, clean the drip tray, radiant, heat deflector and compartment. Wipe the U-shaped burner with a damp cloth.

GRILLING Suggestions

- ◆ Trim any excess fat from the meat before cooking. Cut slits in the remaining fat around the edges at 2" (51 mm) intervals.
- ◆ Brush on basting sauce toward the end of cooking.
- ◆ Use a spatula or tongs instead of a fork to turn the meat. A fork punctures the meat and lets the juices run out.
- ◆ Add seasoning or salt after grilling.
- ◆ The grill grate has side and rear rails designed to make foods easier to turn with a spatula.
- ◆ After the juices begin to bubble to the surface, turn the meat only once. This helps keep the juices in the meat.
- ◆ Some pieces of meat and poultry cook faster than others. Move those pieces to the cooler area of the grill until the rest have finished.
- ◆ The doneness of meat is affected by the thickness of the cut. Chefs say it is impossible to have a rare doneness with a thin cut.
- ◆ Do not leave the grill unattended while cooking.

Handling Excessive Flare-Ups

- ◆ The intense heat needed for grilling may also cause flare-ups due to grease dripping on the stainless steel radiant.
- ◆ If flare-ups occur, use a long handled spatula to move the food to another area of the grill.
- ◆ Should flare-ups become excessive, remove the food from the grill and turn off the burner.
- ◆ Excessive flames occur when cooking meat with extra fat, i.e. 30% ground beef, untrimmed steaks, lamb chops, etc.
- ◆ Be cautious when turning meat over.
- ◆ It is important that grilling be supervised at all times.

Grill Cooking Recommendations

Food	Weight or Thickness	Control Setting	Total Suggested Cooking Time	Special Instructions and Tips
MEATS Beef Hamburgers Steaks Rib, Club, Tenderloin, Porterhouse, T-Bone, Sirloin Rare (140°F) MED (160°F) Well-Done (170°F)	1/2 to 3/4 inch (13 mm to 19 mm)	MED HI	14 to 18 minutes 12 to 15 minutes	Grill, turning once when juices rise to the surface. Do not leave hamburgers unattended since a flare up can occur quickly.
	1" (25 mm)	HI	10 to 14 minutes	Remove excess fat from edge. Slash remaining fat at 2-inch (51 mm) intervals. Grill, turning once.
	1-1/2" (38 mm)	HI	13 to 18 minutes	
	1" (25 mm)	MED to	14 to 22 minutes	
	1-1/2" (38 mm)	HI	18 to 27 minutes	
	1" (25 mm)	MED	22 to 32 minutes	
	1-1/2" (38 mm)	MED	27 to 37 minutes	
Lamb Chops & Steaks Rare (140°F) MED (160°F) Well-Done (170°F)	1" (25 mm)	HI	12 to 15 minutes	Remove excess fat from edge. Slash remaining fat at 2-inch (51 mm) intervals. Grill, turning once.
	1-1/2" (38 mm)	HI	14 to 18 minutes	
	1" (25 mm)	MED to	15 to 20 minutes	
	1-1/2" (38 mm)	HI	18 to 25 minutes	
	1" (25 mm)	MED	20 to 30 minutes	
Pork Chops Rib	1/2" (13 mm)	MED	20 to 40 minutes	Remove excess fat from edge. Slash remaining fat at 2-inch (51 mm) intervals. Grill, turning once. Cook well done.
	1" (25 mm)	MED	35 to 60 minutes	
		MED	45 to 60 minutes	Grill, turning occasionally. During last few minutes brush with barbecue sauce, turn several times.

Grill Cooking Recommendations

Food	Weight or Thickness	Control Setting	Total Suggested Cooking Time	Special Instructions and Tips
MEATS (continued) Pork Ham Steaks (precooked) Hot Dogs	1/2 inch	HI MED	4 to 8 minutes 5 to 10 minutes	Remove excess fat from edge. Slash remaining fat at 2-inch (51 mm) intervals. Grill, turning once. Slit skin. Grill, turning once.
POULTRY Chicken Broiler/Flyer Halved or Quartered Breasts, bone-in	2 to 3 pounds	LO to MED MED	1 to 1-1/2 hours 40 to 60 minutes 30 to 45 minutes	Place skin side up. Grill, turning 2 to 3 times.
FISH AND SEAFOOD Steaks Halibut, Salmon, Swordfish Whole Catfish, Rainbow Trout	3/4 to 1 inch 8 to 16 ounces	MED to HI MED to HI	8 to 15 minutes 20 to 30 minutes	Grill, turning once. Brush with melted butter, margarine or oil to keep moist. Grill, turning once. Brush with melted butter, margarine or oil to keep moist.

About the Electric Griddle

(12" griddle available on PC486GE, PC484GGE and PC364GE; 24" griddle available on P24GE and PC484GE)

DESCRIPTION

The built in griddle is made of restaurant quality aluminum coated with titanium. This produces a surface with even heat that is easy to clean.

A maple chopping block and stainless steel cover are available as accessories and are purchased separately. Both are sized to fit on top of the surface when the griddle is not being used.

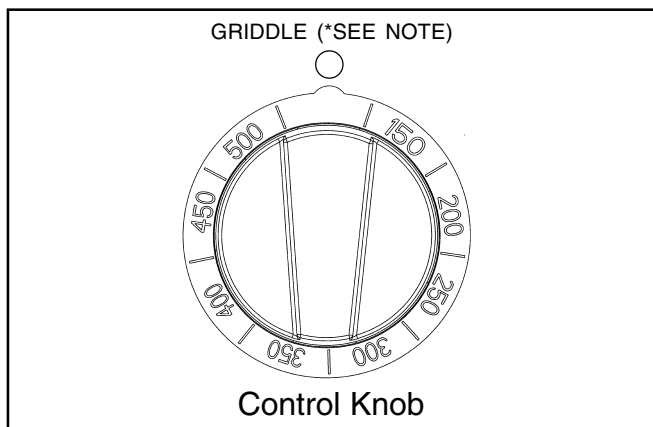
The maple chopping block and stainless steel cover **must be removed** before turning the griddle on.

- The 12" electric griddle element is rated 120 volts AC, 1,600 watts. The 24" electric griddle element is rated 240 volts AC, 3,200 watts.
- **The visible gaps between the griddle plate and cooktop sides allows for expansion during heating.**

⚠ CAUTION:

The griddle element is hot after use. Allow sufficient time for griddle components to cool before cleaning.

CONTROL KNOB



- The griddle is electronically controlled with temperatures marked on the knob(s) from 150°F to 500°F.
- There are no fixed settings on the knob.
- Press and turn the knob(s) counter-clockwise to the temperature setting.

***NOTE:** The 24" griddle uses two control knobs, one knob for "GRIDDLE LEFT" and one knob for "GRIDDLE RIGHT."

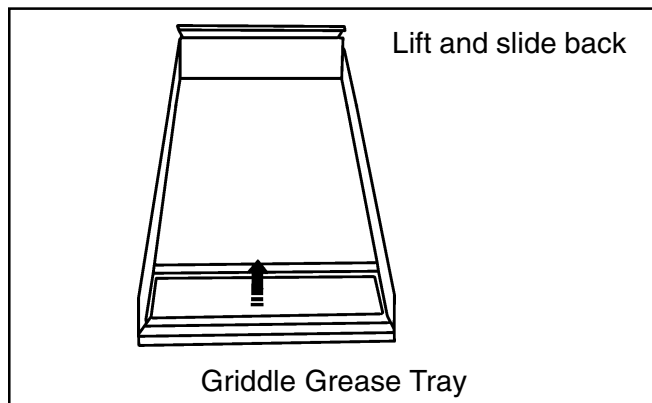
PREPARING THE GRIDDLE

The griddle must be tilted slightly forward for optimum performance. See INSTALLATION MANUAL for procedure to check and adjust griddle

for proper tilt of griddle plate. During installation, the installer is responsible for leveling the cooktop.

The griddle plate should be washed with warm soapy water then rinsed with clear water prior to use. The griddle may be used without any butter, margarine or oil. However, a very small amount may be used to flavor foods.

Any utensil may be used on the griddle surface.



Griddle Grease Tray(s)

- Push the tray under the front edge of the griddle overhang to catch grease or food residue.
- Clean the tray after every use. When removing the tray, use care when tipping it so that the contents do not spill.

Cooking on the Griddle

1. Check that the grease tray is tucked under the griddle plate overhang.
2. Turn the knob to the cooking temperature to preheat the griddle.
3. Preheat 10 to 12 minutes.
4. Add butter, margarine, oil or shortening for more flavor.
5. Add the food and cook.
6. Care should be taken that the surface is not gouged when utensils are used.

GRIDDLE COOKING RECOMMENDATIONS

FOOD	SETTING
Eggs	300°F to 325°F (150°C to 160°C)
Bacon; Breakfast Sausage	350°F to 375°F (177°C to 190°C)
Toasted Sandwiches	325°F to 350°F (160°C to 177°C)
Boneless Chicken Breasts	350°F to 375°F (177°C to 190°C)
Boneless Pork Chops, 1/2" thick	350°F to 375°F (177°C to 190°C)
Ham Slices, 1/2" thick	350°F to 375°F (177°C to 190°C)
Pancakes; French Toast	350°F to 375°F (177°C to 190°C)
Potatoes; Hash Browns	375°F to 400°F (190°C to 205°C)

About the Wok

(Available on models PC484WK and P24WK)

A ventilating hood of adequate CFM capacity vented to the outside of the house is recommended for installation above this cooktop or wok. For most kitchens with a wall mounted hood, a certified hood rating of not less than 940 CFM is recommended. The hood must be installed according to installation instructions furnished with the hood and local building code requirements.

DESCRIPTION

Your new Thermador Professional Wok, has a heavy cast iron burner typical of those used in restaurants.

BTU Output for the Wok Burner

- HI is equivalent to 30,000 BTU / HR using natural gas (24,500 BTU / HR using propane).
- LO is equivalent to 10,000 BTU / HR.

Pilot Light Igniter

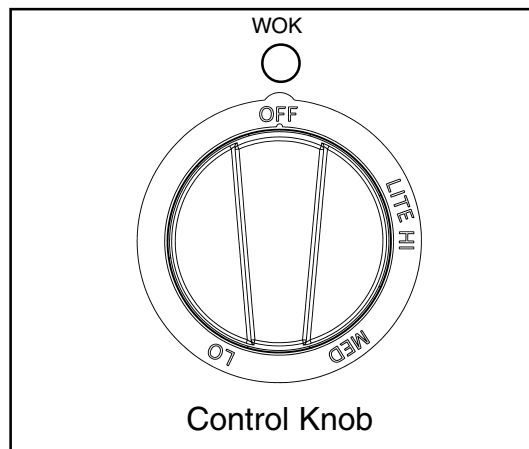
The igniter will spark and ignite the pilot light.

- The pilot light will be on for about 45 seconds to 1 minute, then the safety valve opens and the burner lights.

FLAME DESCRIPTION

- The burner flame color should be blue with no yellow on the tips. It is not uncommon to see orange in the flame; this indicates the burning of airborne impurities in the gas and will disappear with use.
- The flame should burn completely around the circular, cast iron burner.
- If the flame is uneven, flutters, makes excessive noise or lifts, check to see if the burner ports are clogged. Use a straightened paper clip wire or needle to open the ports if they are clogged. Never use a toothpick; it could break off in the port.
- Contact an authorized service technician if an inefficient flame persists.
- When used with propane gas (LP), a slight pop may be heard a few seconds after the burner is turned off. This is normal and usually occurs after the wok has been on for awhile.

CONTROL KNOB



- There are no fixed positions on the knob between HI and LO.
- Press and turn the knob counter-clockwise to the LITE position.
- An audible click will be heard as the igniter lights the pilot light.
- When the burner ignites, adjust the knob to the heat setting.

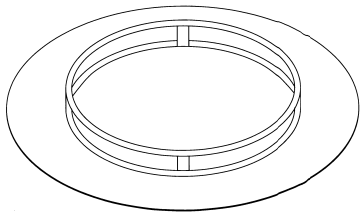
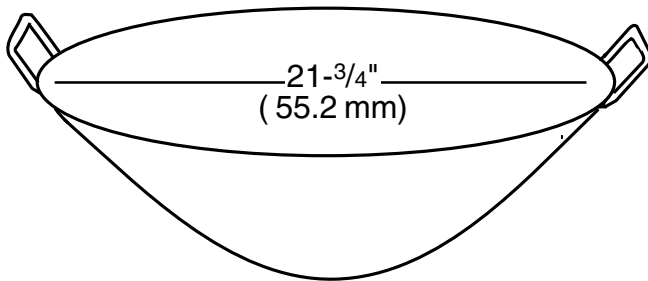
PREPARING THE WOK PAN

1. The first time the wok pan is used, clean the surface with hot soapy water to remove the protective oil coating. Dry thoroughly.
2. Apply a light coat of vegetable oil (not corn or olive oil) with a paper towel to the entire surface, inside and out.
3. Heat the pan on a medium setting until the surface turns golden brown, about 20 seconds. Cool. Wipe off excess oil.
4. Repeat this procedure several times to seal the pores of the metal. This prevents the steel from rusting and keeps the food from sticking.
5. Wipe off excess oil before using or storing. Do not scour seasoned surface; scouring removes the protection.

Wok Operation

WOK ASSEMBLY

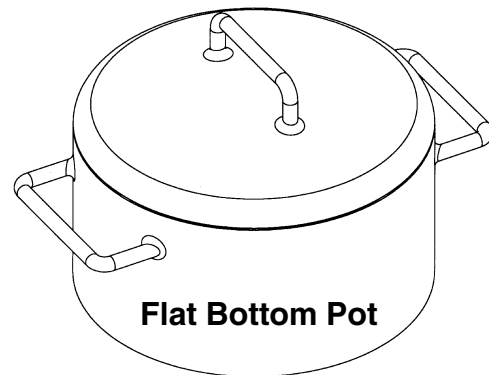
1. Remove all packaging materials and temporary labels from the wok pan.
2. Make sure that the plastic ties used for shipping have been removed.



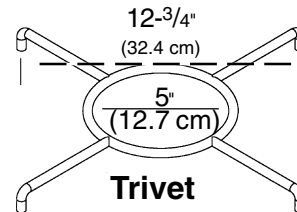
Wok Support Ring
(attached to cooktop)

3. Check that the support ring is properly placed above the burner.
4. Place wok pan into support ring before turning on the burner.
5. Turn the control knob to the LITE position. After 45 to 60 seconds, turn to the heat setting.
6. It is normal for the wok pan to discolor and darken with use. This indicates that it is well seasoned.

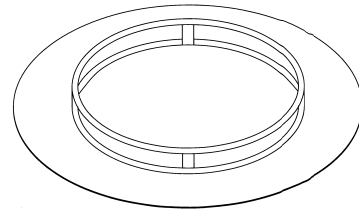
Wok Trivet



Flat Bottom Pot



Trivet



Wok Support Ring
(attached to cooktop)

- Use the trivet to support a flat-bottom wok or a large stock pot.
- Assemble as shown in the drawing above.

Care and Maintenance

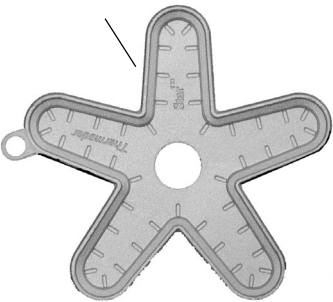
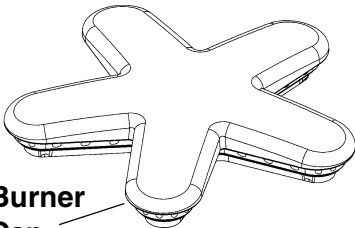
CAUTION

Avoid cleaning any part of the cooktop while it is hot. Do not clean any removable part of the cooktop in a self-cleaning oven.

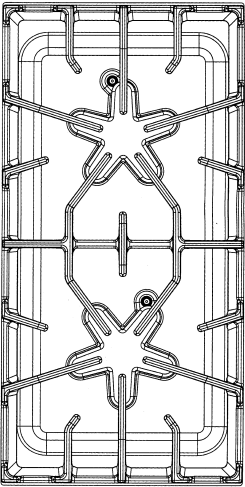
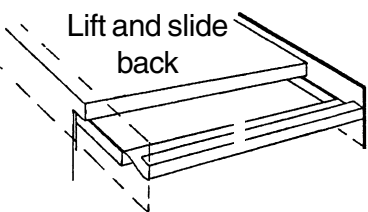
ABOUT THESE RECOMMENDATIONS

- Always start by selecting the mildest cleaner according to the kind of soil and the material soiled. To prevent marring the stainless steel finish, always apply the cleaners in the direction of the polish lines. Rinse and dry immediately to avoid water marks.
- Use clean applicators, i.e. soft cloths, sponges, paper towels, soap-filled pads, for cleaning and scouring.
- The use of brand names in these recommendations is intended only to indicate a type of cleaner. This does not constitute an endorsement. The omission of any brand name cleaner does not imply its inadequacy.
- The brands listed are suggested as examples of a type of cleaner, such as non-abrasive, mild abrasive, powder, creme, etc. Use all products in accordance with the manufacturer's instructions.

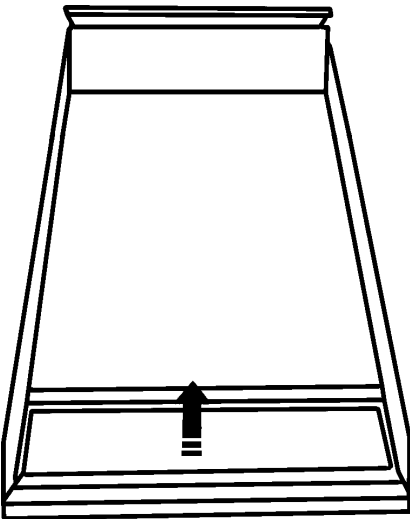
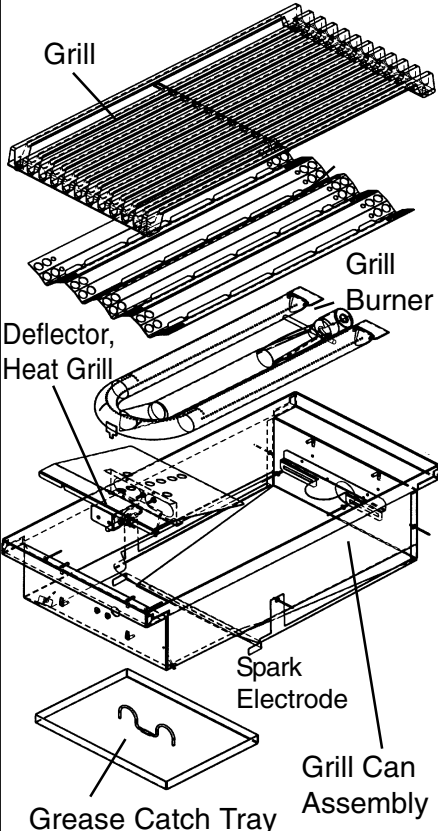
COOKTOP CLEANING RECOMMENDATIONS

Cooktop Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
Brass Burner Base And Cast Iron Cap Burner Base  Burner Cap  Star® Burner Components	• Hot sudsy water; rinse and dry thoroughly. • Mild Abrasive Cleansers: Bon Ami®, Cameo® aluminum and stainless steel cleaner, Wright's® all purpose brass polish. • Liquid cleaners: Kleen King®. • Stiff nylon bristle tooth brush to clean port openings. • After cleaning, re-assemble the burner cap to the burner base correctly. Make sure the cap is completely seated when positioned on the base.	
Control Knobs/Plastic Bezels/Chrome	• Hot sudsy water; rinse and dry immediately.	• Do not soak knobs. • Do not force knobs onto wrong valve shaft.

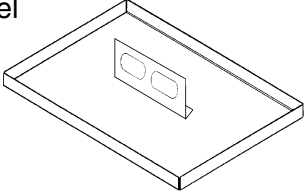
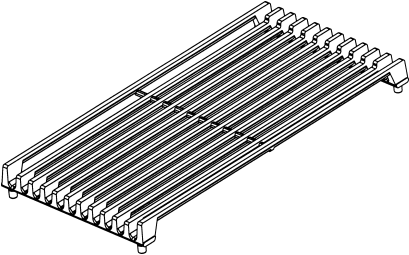
Cooktop Cleaning Recommendations

Cooktop Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
Exterior Finish/Back Guard Stainless Steel	• Nonabrasive Cleaners: Hot water and detergent, ammonia, Fantastic® Formula 409®. Rinse and dry immediately. • Cleaner Polish: Stainless Steel Magic® to protect the finish from staining and pitting; enhances appearance. • Hard water spots: Household vinegar. • Mild Abrasive Cleaners: Siege® Stainless Steel and Aluminum Cleaner, Kleen King® Stainless Steel liquid cleaner, Wright's® All Purpose Brass Polish. • Heat discoloration: Cameo®, Barkeepers Friend®, Zud®.	• Stainless steel resists most food stains and pit marks provided the surface is kept clean and protected. • Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time. • Rub lightly in the direction of polish lines. • Chlorine or chlorine compounds in some cleaners are corrosive to stainless steel. Check ingredients on label.
Grates: /Porcelain Enamel on Cast Iron 	• Nonabrasive cleaners: Hot water and detergent, Fantastic®, Formula 409®. Rinse and dry immediately. • Mild abrasive cleaners: Bon Ami® and Soft Scrub®. • Abrasive cleaners for stubborn stains: soap-filled steel wool pad. • Lestoil® or other degreaser.	• The grates are heavy; use care when lifting. Place on a protected surface. • Blisters/crazing/chips are common due to the extreme temperatures on grate fingers and rapid temperature changes. • Acidic and sugar-laden spills deteriorate the enamel. Remove soil immediately. • Abrasive cleaners, used too vigorously or too often can eventually mar the enamel.
Griddle Grease Tray(s) Titanium-surfaced Aluminum 	• Clean the grease tray(s) after each use. • May be placed in dishwasher. • Wash in detergent and hot water; rinse and dry. • Stubborn soil: Soft Scrub®	• Empty grease tray(s) after each use. • Remove tray after grease has cooled. Be careful not to fill it so full that tipping to remove it spills the grease.

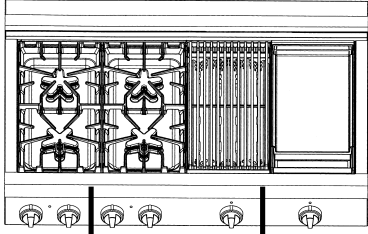
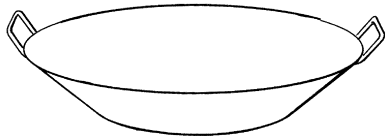
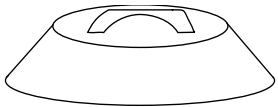
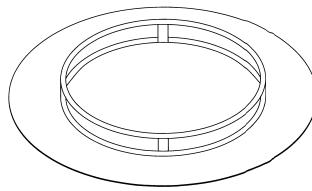
Cooktop Cleaning Recommendations

Cooktop Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
Griddle / Titanium-surfaced aluminum 	- Remove drip tray and discard grease into a grease resistant container for disposal. Wash drip tray in warm soapy water or place in dishwasher. Wipe griddle surface with warm soapy water then rinse with warm water. Wipe dry with a soft cloth. - If food particles stick to the griddle plate, remove with a mild abrasive cleaner such as Soft Scrub®. - The 24" griddle is heavy. To clean, wipe with a soapy cloth. Rinse with clear water and dry with a soft cloth. The two grease trays may be washed in the dishwasher after the grease is removed.	- Never flood a hot griddle with cold water. This can warp or crack the aluminum plate. - Do not clean any part of the griddle in a self-cleaning oven.
Grill Box / Stainless Steel 	- Non-abrasive Cleaners: Hot water and detergent, ammonia, Fantastic®, Formula 409®. Rinse and dry immediately. - Mild Abrasive Cleaners: Bon Ami® Soft Scrub®. - Abrasive cleaners for stubborn stains: soap-filled steel wool pad, Kleen King® Stainless Steel liquid cleaner. Note: To reach the grill box, remove the grate, stainless steel radiant, U-shaped burner, heat shield and drip pan.	- Do not clean any part of the grill assembly in a self-cleaning oven. - Abrasive cleaners, used too vigorously or too often, will eventually scratch the steel. - When disassembling, cleaning and reassembling the grill, avoid contact with the spark igniter.

Cooktop Cleaning Recommendations

Cooktop Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
Grill Drip Pan / Stainless Steel 	- Hot sudsy water; rinse and dry thoroughly. - After grease removal, drip pan may be put into dishwasher.	Do not clean in a self-cleaning oven.
Grill Grate/ Porcelain Enamel on Cast Iron 	While the grate is hot (but the flame is off), dip a brass grill brush in hot water and scrub the grate. The steam created from the hot water and the abrasive action of the brush helps loosen the hard to remove soil.	- The grate is heavy; use care when lifting. Place on a protected surface. - Blisters, crazing and chips are common due to the extreme temperatures and rapid temperature changes.
Igniters/ Ceramic	Use a cotton swab dampened with water, Formula 409® or Fantastic®.	Do not use sharp tool to scrape the igniter. It is fragile; if it is damaged the grill cannot be lit.
Surface Spill Trays/ Stainless Steel	- Hot sudsy water; rinse and dry thoroughly. - Formula 409® or Fantastic®. Wipe spray off immediately or apply to a paper towel first and then wipe spill. - Mild Abrasive Cleansers: Cameo®, Zud®, Barkeepers Friend®. Liquid cleaners: Kleen King®, Siege® Stainless Steel and Aluminum Cleaner, Wright's® All Purpose Brass Polish. Apply with care.	- Acidic and sugar-laden spills deteriorate the stainless steel. Remove soil immediately. - Abrasive cleaners, used too vigorously or too often, can eventually mar the stainless steel.

Cooktop Cleaning Recommendations

Cooktop Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
Surface Trim Strips  Trim Strips (Located between stainless steel spill trays; they join the spill trays.)	- Hot sudsy water; rinse and dry thoroughly. - Formula 409® or Fantastic®. Wipe spray off immediately or apply to a paper towel first and then wipe soil.	The over-spray from liquid cleaners may leave an outline shadow. If allowed to dry, it may leave a permanent outline.
Wok Burner/Cast Iron	- Clear ports of any soil with a straightened wire paper clip or needle. - Scour burner with S.O.S®, Scotch Brite® pad, or powdered cleanser. Rinse and dry well. Drain and dry venturi tube before replacing burner.	- Do not use a toothpick to clear ports. It can break off and plug the opening. - Do not hit the igniter or pilot when replacing burner.
Wok Pan, 21-3/4" /Steel 	- Wash after each use with hot, soapy water. Rinse and dry. - Do not use harsh abrasives or scouring pads without re-seasoning the pan. - Keep both the inside and outside of the pan seasoned with oil as described on Page 22.	The wok pan is steel and will rust if not seasoned. (see page 5 for procedure)
Wok Pan Cover/Aluminum 	Wash with hot, soapy water. Rinse and dry immediately.	
Wok Support Ring Stainless Steel 	- Wash after each use with hot, soapy water. - Rinse with hot water and clean sponge.	It is normal for stainless steel to discolor due to high temperatures.

Do-It-Yourself Maintenance

POWER FAILURE

In the event of a power failure, only the standard (non-ExtraLow®) burners and grill can be lighted manually. It is necessary to light each standard burner individually.

If the cooktop is being used when the power failure occurs, turn all of the burner control

knobs to the OFF position. Then, the standard burners and grill can be lighted by holding a match at the ports and turning the control knob to the HI position. Wait until the flame is burning all the way around the burner cap before adjusting the flame to the desired height.

The two ExtraLow® burners on the far left side cannot be used during a power failure. Be sure to turn them OFF if a power failure occurs. They will not turn back on until both control knobs are first turned OFF and then turned back on again. The griddle and wok cannot be used during a power failure. See **What To Do If You Smell Gas**, inside front cover.

INTERMITTENT OR CONSTANT IGNITER SPARKING

Intermittent or constant sparking of the sealed gas surface burners can result from a number of preventable conditions. Eliminate these conditions as indicated below.

SYMPTOM	CAUSE	REMEDY
Intermittent sparking	• Improper fit of burner cap into burner base • Ceramic igniter is wet or dirty. • Burner ports are clogged. • Knob is left in the LITE position	• Seat cap in place. • Carefully dry or clean igniter. • Clean ports in burner cap with a wire, a needle or straightened paper clip. • Turn Wok knob to a setting between HI and LO.
Constant Sparking	• Cooktop is not properly grounded. • Electrical power supply is incorrectly polarized.	• Have a qualified electrician ground the cooktop properly. Refer to Installation Instructions. • Refer to Installation Instructions for correct installation.

Section 7: BEFORE CALLING FOR SERVICE

Before Calling for Service

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 Cooktop disconnected from the electrical supply?

IF THE BURNERS DO NOT IGNITE

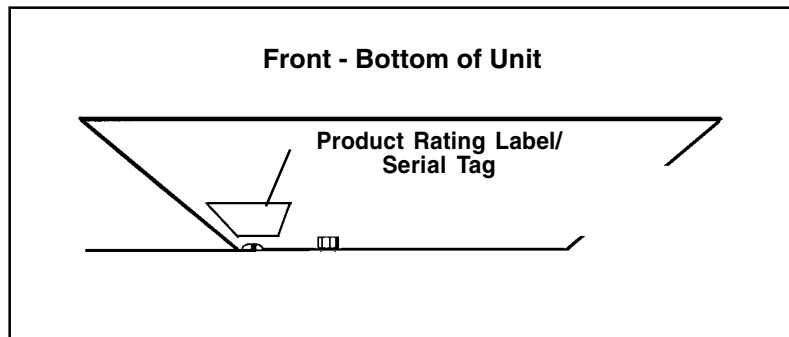
- Are the burner caps properly aligned on the burner bases (Sealed Surface Burners)?
- Are the burner ports clogged?
- Is a fuse blown or is the circuit breaker tripped?
- Is the manual shut-off valve closed, preventing the flow of gas?
- Are the Wok pilot ports clogged?
- Is the spark igniter sparking (Surface Burners and Wok)?
- Is there flame on the Wok pilot burner?

DATA RATING PLATE

Cooktop Models:

The data rating plate showing the model and serial numbers of your Cooktop or Wok is located on the underside of the Cooktop or Wok chassis near the gas inlet connection and electric power cord. This information is required if customer service is requested. Before installation, the model and serial numbers should be entered in the appropriate spaces on this page. After installation, accessing the information is difficult.

Product Rating Label Location – Cooktop Model



WOK Model:

The data rating plate shows the model and serial numbers of your Wok. It is located on the bottom of the unit.

Customer Service:

800/735-4328

or see our website:

www.thermador.com

Before installation, record the information below.

SERVICE INFORMATION

Model

Serial Number

Date of Purchase

Dealer's Name

Dealer's Phone Number

Service Center's Name

Service Center's Phone Number

Also, enter this information on the Product Registration Form included with this product, then mail it to the indicated address.

— Thank You.

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

Thermador

What this Warranty Covers & Who it Applies to: The limited warranty provided BSH Home Appliances “Thermador” in this Statement of Limited Product Warranty applies only to the Thermador (“Product”) sold to you, the first using purchaser, provided that the Product was purchased: (1) for your normal, household (non-commercial) use, and has in fact at all times only been used for normal household purposes; (2) new at retail (not a display, “as is”, or previously returned model), and not for resale, or commercial use; and (3) within the United States or Canada, and has at all times remained within the country of original purchase. The warranties stated herein apply only to the first purchaser of the Product and are not transferable.

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 Three hundred and sixty days (360) days from the date of purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever.

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). 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 an unauthorized service; Thermador will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized service. If you choose to have someone other than an authorized service provider work on your Product, **THIS WARRANTY WILL AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID**. 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, pro-rates, 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: (1) 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); (2) 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); (4) adjustment, alteration or modification of any kind; (5) 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; (6) ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product; and (7) 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 scratches, nicks, minor dents, and cosmetic damages on external surfaces and exposed parts; 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 CONTRACT 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 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.

How to Obtain Warranty Service: To obtain warranty service for your Product, you should contact the nearest Thermador [800-735-4328] authorized service center.

BSH Home Appliances - 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 / 800-735 -4328

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Des tables de cuisson Thermador Professional®

Modèles
P24GE
P24WK
PC304
PC36
PC48

Thermador® | *An American Icon*™

Message à l'intention de nos clients

Nous vous remercions d'avoir choisi une table de cuisson Thermador Professional®. Nous vous recommandons de lire attentivement l'intégralité de le présent manuel avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

Ce manuel contient des suggestions qui vous seront utiles et le mode d'emploi de toutes les fonctions de cette cuisinière. Conservez-le à portée de main : vous y trouverez les réponses à vos questions quand vous commencerez à cuisiner.

N'hésitez pas à nous consulter. Si vous nous écrivez, n'oubliez pas d'indiquer le modèle et le numéro de série de votre cuisinière.

Cordialement,

Les scientifiques du Service aux consommateurs chez Thermador



AVERTISSEMENT

L'information fournie dans le présent manuel doit être rigoureusement respectée, sous risque d'incendie ou d'explosion susceptible d'entraîner des dommages, des blessures ou la mort.

- N'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres produits inflammables dans le voisinage de cet appareil ou de tout autre appareil.
- **SI VOUS DÉTECTEZ UNE ODEUR DE GAZ :**
 - N'allumez aucun appareil.
 - Ne touchez pas aux interrupteurs électriques.
 - N'utilisez pas les téléphones du bâtiment.
 - Appelez immédiatement votre compagnie de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions de la compagnie.
 - Si vous n'arrivez pas à contacter votre compagnie de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et les réparations doivent être réalisées par un installateur qualifié, un centre de réparation agréé ou la compagnie de gaz.

INTRODUCTION

Les tables de cuisson Thermador Professional® sont des appareils encastrés disponibles en plusieurs configurations. Les modèles PC486GE, PC486GL, PC484GGE, PC484GE et PC484WK sont des tables de cuisson à gaz équipées de six brûleurs hermétiquement encastrés et d'une plaque de cuisson, de six brûleurs hermétiquement encastrés et d'un gril, de quatre brûleurs hermétiquement encastrés et d'une plaque de cuisson plus un gril, quatre brûleurs scellés avec grille 24 po, et de quatre brûleurs hermétiquement encastrés avec un wok. Les modèles PC364GE, PC364GL et PC366 sont des tables de cuisson à gaz équipées de quatre brûleurs hermétiquement encastrés et d'une plaque de cuisson, de quatre brûleurs hermétiquement encastrés et d'un gril ou de six brûleurs hermétiquement encastrés. Les modèles P24WK et PC484WK sont dotés d'un brûleur de forte puissance pour wok de 30 000 BTU/h (24 500 BTU/h utilisant du propane/L). Le modèle P24GE est doté d'une grille électrique 24 po de large. Modèle PC304 doté d'une surface de cuisson à gaz et de 4 brûleurs scellés.

IMPORTANT

Une plaque de protection basse Thermador doit être mise en place lorsque le dégagement horizontal entre les matériaux combustibles et le bord arrière de la table de cuisson est inférieur à 30,5 cm (12"). Pour les installations avec un espace horizontal de plus de 30,5 cm (12"), il est possible d'utiliser un enjoliveur Thermador pour installations en îlot au lieu de la plaque de protection basse. Avant d'utiliser la table de cuisson, assurez-vous que la plaque de protection basse ou l'enjoliveur pour îlot ont été installés. Reportez-vous aux Instructions d'installation jointes à cet appareil pour plus d'information.

Les tables de cuisson sortent de l'usine prêtes à fonctionner au gaz naturel. Assurez-vous que le type de gaz disponible sur le lieu d'installation correspond au type de gaz utilisé par l'appareil.

Si l'emplacement ou le lieu d'installation requiert une conversion d'un type de gaz à un autre, contactez Thermador au 1 (800) 735-4328 ou le détaillant chez qui vous avez acheté l'appareil. Le nécessaire de conversion sur site de toutes les tables de cuisson Professional (série PC) est le modèle PLPKIT Thermador. La conversion sur site doit être réalisée par du personnel technique agréé.



MISE EN GARDE

Si l'appareil est alimenté par du gaz propane, assurez-vous que le réservoir de propane est équipé de son propre détendeur en plus du détendeur fourni avec la cuisinière. La pression maximum d'arrivée du gaz au détendeur de cet appareil ne doit pas dépasser les 34,9 millibars (14 pouces à la colonne d'eau).

Table des matières

Introduction	35
Vérification du type de gaz	35
CHAPITRE 1 : Consignes générales de sécurité	
Exigences électriques et instructions pour mise à la terre	36
Consignes de sécurité	37 – 38
CHAPITRE 2 : Avant d'utiliser l'appareil	
Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois	39
CHAPITRE 3 : Description	
Identification du modèle et des pièces – PC48	40
Identification du modèle et des pièces – PC36	41
Identification du modèle et des pièces - PC304.....	41
Identification du modèle et des pièces – P24WK .	42
CHAPITRE 4 : Utilisation de la table de cuisson	
Brûleurs hermétiquement encastrés	43
Brûleurs ExtraLow®	44
Allumeur électronique	44
Réglage de flamme	45
Récipients recommandés	46
Récipients pour spécialités	47
Conseils de cuisson pour brûleurs	48–49
Utilisation du gril	50 – 52
Conseils de cuisson au gril	53 – 54
Utilisation de la plaque de cuisson	55
Conseils de cuisson avec la plaque de cuisson ...	55
CHAPITRE 5 : Utilisation du wok	
Préparation du wok	56
Utilisation du wok	56
Fonctionnement du wok	57
CHAPITRE 6 : Entretien et nettoyage	
Conseils de nettoyage de la table de cuisson et du wok ...	58–62
CHAPITRE 7 : Avant d'appeler le service technique	
Entretien à faire par vous-même	63
Avant d'appeler le service technique	64
Fiche signalétique	64
Garantie	65

ESSAIS CONFORMES À LA NORME AMÉRICAINE ANSI Z21.1 RÉGISSANT LES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS À GAZ. POUR LE CANADA : ESSAIS CONFORMES À LA NORME CANADIENNE CAN/CGA 1.1 - M81 RÉGISSANT LES CUISINIÈRES À GAZ.

Consultez la réglementation locale du bâtiment vous étant applicable pour connaître la méthode adéquate d'installation. À défaut de réglementation à ce sujet, cet appareil doit être installé conformément à la norme américaine N° Z223.1/ NFPA54 régissant le gaz combustible et à la norme américaine ANSI/NFPA70 régissant l'électricité ou à la norme canadienne Can - B149 régissant les appareils au gaz naturel et au propane et à la norme C22.1 de la section 1 du code électrique canadien. Il incombe au propriétaire et à l'installateur de déterminer si des exigences additionnelles s'appliquent pour des installations spécifiques.



Consignes de sécurité

EXIGENCES ÉLECTRIQUES ET INSTRUCTIONS POUR MISE À LA TERRE



MISE EN GARDE

À LIRE ATTENTIVEMENT

Tous les modèles de tables de cuisson et le wok doivent être alimentés par un circuit électrique de 120 volts, 60 Hz, 10 A, sauf pour les modèles avec plaque de cuisson, lesquels nécessitent des circuits de 15 A. Les modèles fonctionnant sur 240 volts requièrent un circuit de 30 amp.

Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être connecté à une alimentation électrique polarisée et avec mise à la terre qui est adéquatement polarisée.

Débranchez toujours la fiche électrique de la prise murale avant d'effectuer des réparations sur l'appareil.

Consultez les exigences électriques et de mise à la terre dans les Instructions d'installation.

NE COUPEZ ET NI N'ENLEVEZ EN AUCUN CAS LE FIL DE TERRE SÉPARÉ OU LA TROISIÈME LAME (TERRE) DE LA FICHE DU CORDON D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.

Il incombe à l'utilisateur, de faire brancher cet appareil adéquatement sur une alimentation électrique conformément au Code national d'électricité et/ou aux règlements et codes locaux applicables par un électricien qualifié.

Il est recommandé qu'un circuit dédié soit prévu pour cet appareil.



MISE EN GARDE – TOUS LES MODÈLES

En cas de panne électrique

Si, pour une raison quelconque, un bouton de commande de gaz est placé en position ON et qu'il n'y a pas d'électricité pour actionner les allumeurs électroniques des brûleurs de la table de cuisson, **mettez ce bouton en position OFF puis attendez 5 minutes** pour que le gaz se dissipe avant d'allumer manuellement le brûleur.

Pour allumer manuellement les brûleurs et le gril, approchez une allumette enflammée des orifices du brûleur et tournez le bouton de commande du gaz sur HI. Vous pouvez utiliser les brûleurs standard de la table de cuisson pendant une panne d'électricité, mais vous devrez les allumer à l'aide d'une allumette.

N'ESSAYEZ PAS d'allumer les deux brûleurs de gauche manuellement. Ils sont équipés de la fonction ExtraLow® et on ne peut les allumer manuellement.

Reportez-vous aux pages 45 et 63 pour plus d'information sur l'allumage manuel des brûleurs.



MISE EN GARDE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ DESTINÉES À ÉVITER LES BLESSURES

Votre nouvelle table de cuisson Thermador Professional® a été conçue pour être un appareil fiable et sans danger si elle est correctement utilisée et entretenue. Une utilisation impropre de la table de cuisson peut comporter des risques. Lisez toutes les instructions du présent manuel d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser la table de cuisson.



AVERTISSEMENT : Ces consignes de sécurité réduiront les risques de brûlures, de décharge électrique, d'incendie et de blessures. Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez cette table de cuisson similaire à celles utilisées dans l'hôtellerie : elle dégage une intense chaleur, ce qui peut augmenter le risque d'accident.

Quand vous utilisez des appareils électroménagers, les précautions de base indiquées ci-dessous doivent être respectées :

- **L'installation et l'entretien doivent être correctement réalisés.** Suivez les instructions d'installation fournies avec ce produit. Faites installer la table de cuisson avec mise à la terre par un électricien qualifié.
- **Demandez à l'installateur de vous montrer où est placé le robinet d'arrêt du gaz** pour savoir où et comment couper l'arrivée de gaz à la table de cuisson.

Si vous détectez une odeur de gaz :

- N'allumez aucun appareil.
- Ne touchez pas aux interrupteurs électriques.
- N'utilisez pas les téléphones de votre bâtiment.
- Appelez immédiatement votre compagnie de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions de la compagnie.
- Si vous n'arrivez pas à contacter votre compagnie de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et les réparations doivent être réalisées par un installateur qualifié, un centre de service agréé ou la compagnie de gaz.
- Si un brûleur s'éteint et que **du gaz s'en échappe**, éteignez-le et ouvrez une

fenêtre ou une porte. Ne tentez pas d'utiliser la table de cuisson avant que le gaz n'ait eu le temps de se dissiper. **Attendez au moins 5 minutes avant d'utiliser la table de cuisson.**

- **Ne réparez et ne remplacez aucune pièce de l'appareil.** À moins d'une indication claire à ce sujet dans le présent manuel, toute autre réparation doit être effectuée par un technicien agréé.
- **Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans une pièce où des appareils fonctionnent.** Il est strictement interdit de s'asseoir ou de monter sur une partie quelconque de l'appareil. Si des enfants sont autorisés à l'utiliser, ils doivent être surveillés de très près.



MISE EN GARDE : Ne rangez pas d'objets attirant l'attention des enfants au-dessus ou derrière la table de cuisson. Ils risqueraient d'y monter pour s'en emparer et pourraient être gravement blessés.

- Lorsque les enfants sont assez âgés pour actionner l'appareil, il incombe aux parents ou tuteur légal d'enseigner les pratiques sécuritaires.
- **N'utilisez jamais une partie de la table de cuisson comme espace de rangement. Les matériaux inflammables pourraient prendre feu et les objets en plastique fondraient ou s'enflammeraient.**
- Si la table de cuisson est placée près d'une fenêtre, **assurez-vous que les courants d'air ne risquent pas de déplacer les rideaux jusqu'au dessus ou à proximité des brûleurs**; ils pourraient prendre feu.
- **N'UTILISEZ PAS D'EAU SUR DES GRAISSES QUI PRENNENT FEU.** Mettez l'appareil hors fonction et éteignez les flammes avec du bicarbonate de soude ou un extincteur de poudre sèche ou de mousse.
- **Les vêtements, les poignées et mitaines ou autres matériaux inflammables ne doivent pas toucher ni être placés à proximité des éléments de la table de**

cuisson, des brûleurs ou des grilles de brûleurs tant qu'ils ne sont pas refroidis. Les tissus peuvent prendre feu et provoquer des blessures.

- **N'utilisez que des poignées et mitaines secs :** les poignées et mitaines mouillées ou humides posées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des blessures dues au dégagement de vapeur. N'utilisez pas de serviettes ni de chiffons volumineux au lieu des mitaines ou poignées. Ne posez pas les mitaines ou poignées sur des éléments chauds, les brûleurs chauds ou les grilles des brûleurs.
- **Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés.** Ne portez pas de vêtements amples ou de manches tombantes quand vous utilisez cet appareil. Certains tissus synthétiques sont extrêmement inflammables et ne devraient pas être portés pour cuisiner.
- **N'utilisez pas de papier d'aluminium** autour des brûleurs ou du panneau de commande pour les protéger contre les éclaboussures ou les projections d'aliments. Cela pourrait obstruer la circulation de l'air de combustion et de ventilation et endommager le revêtement de la table de cuisson.



AVERTISSEMENT : Cet appareil a été conçu pour un usage culinaire. Pour des raisons de sécurité, il est interdit d'utiliser la table de cuisson pour d'autres usages, en particulier pour chauffer une pièce. Cela pourrait provoquer des brûlures ou autres risques collatéraux et endommager la table de cuisson.

- Quand vous utilisez la table de cuisson : **NE TOUCHEZ PAS AUX GRILLES DES BRÛLEURS NI AUX ZONES À PROXIMITÉ.** Les zones proches des brûleurs peuvent chauffer suffisamment pour causer des brûlures.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



MISE EN GARDE

CONSIGNES DE SÉCURITÉ DESTINÉES À ÉVITER LES BLESSURES

- **Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance** lorsque vous utilisez une flamme forte. Les éclaboussures produisent de la fumée et des éclaboussures de grasse qui peuvent s'enflammer. Par ailleurs, si certaines flammes du brûleur s'éteignent, du gaz s'échappera dans la pièce. Pour en savoir davantage à propos des fuites de gaz, consultez l'intérieur de la page couverture.
- **Seuls certains types de récipients en verre, en vitro-céramique résistante à la chaleur, en céramique, en terre cuite ou autres ustensiles en céramique vitrifiée peuvent être utilisés sans danger avec la table de cuisson.** Ce type de récipient peut se casser sous l'effet de brusques changements de température. N'utilisez que des réglages de flamme bas ou moyens et respectez les indications du fabricant.
- **Ne faites pas chauffer de récipients fermés;** l'accumulation de pression dans ce dernier peut le faire éclater.
- En cuisinant, **réglez les boutons des brûleurs de sorte que la flamme ne chauffe que le fond du récipient et n'en lèche pas les parois.**
- Veillez à ce que les courants d'air provenant de ventilateurs ou de bouches d'aération ne déplacent pas de matériaux inflammables vers les flammes et ne redirigent pas les flammes qui pourraient alors s'étendre au-delà des bords du récipient.
- **Utilisez toujours des récipients à fond plat suffisamment larges pour couvrir le brûleur.** Des récipients trop petits laissent une partie de la flamme à découvert, ce qui peut inflammer des vêtements.
- Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux inflammables et de renversements accidentels,

placez les poignées des récipients vers l'intérieur, de sorte à ce qu'elles ne dépassent pas dans les espaces de travail contigus, les zones de cuisson ou le bord de la table de cuisson.

- **Tenez la poignée du récipient** pour l'empêcher de bouger quand vous brassez les aliments à l'intérieur.
- **N'utilisez pas le gril pour cuire des viandes très grasses ou des produits favorisant la production de flambées.**
- **La table à découper en option doit être ôtée avant d'utiliser la plaque de cuisson.**
- **LA GRAISSE EST INFLAMMABLE.** Laissez la graisse chaude refroidir avant de la nettoyer. Évitez de laisser les restes de graisse s'accumuler. Nettoyez après chaque usage.
- Pour que les brûleurs s'allument et fonctionnent adéquatement, **les orifices doivent être propres.** Nettoyez-les s'il y a des éclaboussures ou si le brûleur ne s'allume pas uniformément avec l'allumeur électronique. Reportez-vous à la page 58 pour nettoyer les ports de brûleurs Star®.



AVERTISSEMENT

Après qu'il y a eu des éclaboussures ou un débordement, éteignez le brûleur puis nettoyez le pourtour et les orifices. Vérifiez le fonctionnement après le nettoyage.

- **Nettoyez la table de cuisson avec précaution.** Évitez les brûlures par la vapeur ; n'utilisez pas d'éponge ou de chiffon mouillé pour nettoyer la table de cuisson quand elle est chaude. Certains produits d'entretien dégagent des fumées toxiques s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Suivez les indications fournies par le fabricant du produit d'entretien.

- **N'utilisez pas de produits d'entretien inflammables pour nettoyer le gril.**
- **Assurez-vous que tous les boutons de la table de cuisson et du gril sont en position d'arrêt** et que la table de cuisson et le gril sont froids avant d'utiliser un produit d'entretien en aérosol sur ces derniers ou à proximité de ceux-ci. Le produit chimique qui permet la pulvérisation peut, en présence de chaleur, prendre feu ou corroder les pièces métalliques. Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens agréés. Le technicien doit débrancher l'appareil avant d'effectuer les réparations.
- **MISE EN GARDE : Pour limiter les risques d'incendie,** la hotte de ventilation placée au-dessus de la table de cuisson ne doit pas être graisseuse. Nettoyez-la fréquemment ainsi que ses filtres pour que la graisse des vapeurs de cuisson ne s'y accumule pas.
- **En cas d'incendie ou si vous flambez intentionnellement des alcools sur la table de cuisson, suivez les instructions du fabricant de la hotte.**
- **Installez un détecteur de fumée** dans la cuisine ou à proximité de la cuisine.
- **Californie – Proposition 65. Avertissement :** La combustion de gaz pour la cuisson produit des substances dérivées se trouvant sur la liste des substances reconnues par l'État de la Californie comme cause de cancer ou d'anomalie génétique. La loi californienne exige des entreprises qu'elles préviennent les consommateurs du risque potentiel de ces substances. Pour minimiser l'exposition aux dites substances, utilisez toujours cet appareil conformément aux instructions figurant dans le présent manuel puis aérez bien la pièce quand vous cuisinez au gaz.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Avant d'utiliser votre table de cuisson pour la première fois

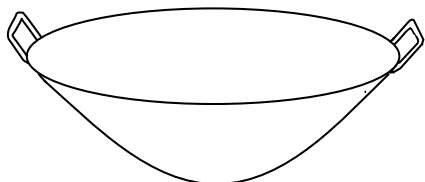
1. Assurez-vous que vous avez tous les articles correspondant à votre modèle tels qu'énumérés dans le tableau ci-dessous.
2. Notez le modèle et le numéro de série de votre appareil tel que décrit à la page 64. Ces renseignements vous seront utiles si devez contacter votre centre de service ou l'usine. Notez ces renseignements sur la carte d'enregistrement du produit fournie avec l'appareil et retournez cette dernière à l'adresse indiquée.
3. Accessoires en option : plaque de gril, couvercle de gril, couvercle de plaque de cuisson, anneau de support en fonte pour le wok, planche à découper adaptable à la plaque de cuisson encastrée. Une plaque chauffante amovible et d'autres accessoires sont en vente chez votre détaillant Thermador.
4. Assurez-vous que les chapeaux des brûleurs les plus bas sont bien posés sur leurs bases. Allumez chaque brûleur pour vérifier la couleur de la flamme. Reportez-vous à la page 45 pour plus de détails.

Description	PC364GE	PC364GL	PC366	PC484GGE	PC484GE	PC484WK	PC486GE	PC486GL	P24WK	PC304	P24GE
Cap. brûleur étoile	4	4	6	4	4	4	6	6		4	
Grille brûleur	2	2	3	2	2	2	3	3		2	
Grille centrale										1	
Boutons contrôle	5	5	6	6	6	5	7	7	1	4	2
Grille de gril en fonte		1		1				1			
Acier inoxydable Radiant		1		1				1			
Grille amovible	1			1			1				
Lèchefrite/couv. wok						1			1		
Carte enregistrement	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Dosseret	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Instructions d'installation	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Guide d'utilisation et d'entretien	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

- La plaque de protection ou la garniture pour îlot doit être commandée séparément. Elles ne sont pas comprises dans l'envoi de la table de cuisson.

AVANT D'UTILISER VOTRE WOK POUR LA PREMIÈRE FOIS

Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes du wok.

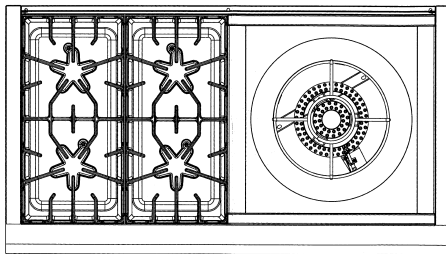


1. Pour les modèles P24WK et PC484WK, assurez-vous que vous avez les articles suivants :
 - Un wok avec un couvercle et un trépied.
2. La première fois que vous utilisez le wok, nettoyez soigneusement la surface à l'eau chaude savonneuse. **Le nettoyage initial est nécessaire pour ôter la couche d'huile de protection.** Séchez soigneusement.
3. Appliquez une fine couche d'huile végétale (n'utilisez pas d'huile de maïs ni d'huile d'olive) sur toute la surface interne et externe, à l'aide d'une serviette en papier.
4. Faites chauffer le wok à feu moyen jusqu'à ce que la surface de cuisson prenne une couleur brun doré. Laissez le wok refroidir.
5. Répétez plusieurs fois cette procédure. Cette opération bouche les pores du métal et empêche les aliments de coller tout en évitant au wok de s'oxyder.
6. Essuyez l'excès d'huile avant d'utiliser ou de ranger le wok. Ne récuriez pas le wok car cela enlèverait ce culottage.

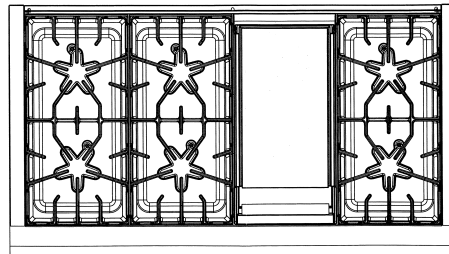
AVANT D'UTILISER VOTRE PLAQUE DE CUISSON POUR LA PREMIÈRE FOIS

Nettoyez la surface avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez soigneusement à l'eau claire. Vérifiez l'ajustement de la plaque de cuisson pour voir si elle est légèrement basculée vers l'avant. Consultez le MANUEL D'INSTALLATION. La plaque de cuisson est maintenant prête à être utilisée.

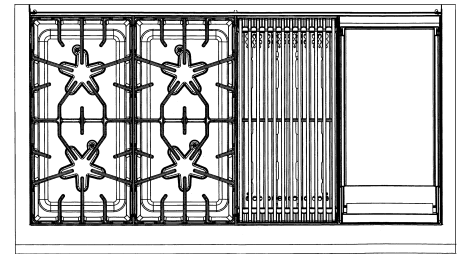
Identification du modèle et des pièces – modèles de 121 cm (48") et une plaque de cuisson 24 po (24")



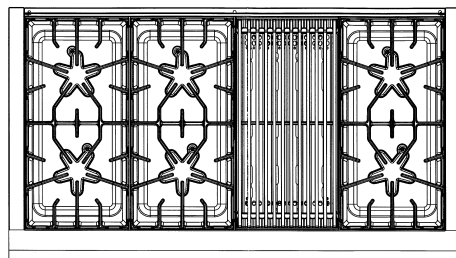
MODÈLE PC484WK
(4 brûleurs et un wok)



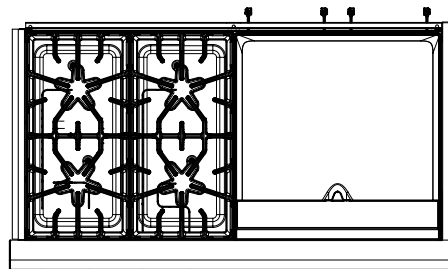
MODÈLE PC486GE
(6 brûleurs et une plaque de cuisson)



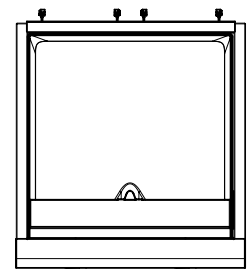
MODÈLE PC484GGE
(4 brûleurs, une plaque de cuisson et un gril)



MODÈLE PC486GL
(6 brûleurs et un gril)



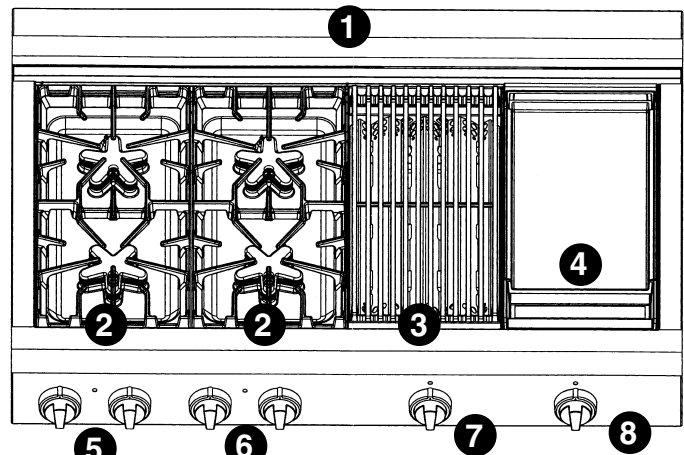
MODÈLE PC484GE
(4 brûleurs et une plaque de cuisson)



MODÈLE P24GE
(Une plaque de cuisson)

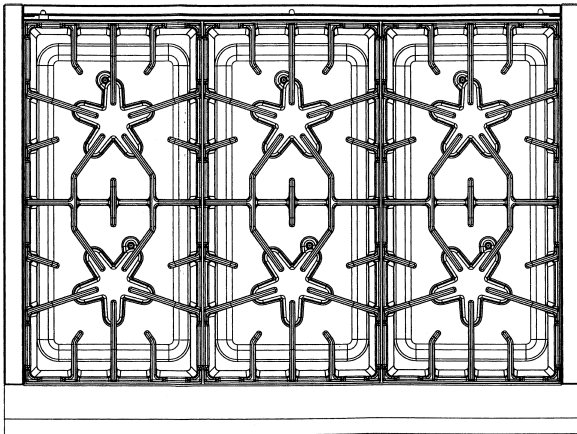
Légende des modèles PC48

1. Plaque de protection basse de 30,5 cm (12") ou enjoliveur pour installation en îlot (à commander séparément)
2. Grilles de brûleurs et brûleurs
3. Gril (PC484GGE et PC486GL)
4. Plaque de cuisson (PC484GGE et PC486GE)
5. Boutons de commande, brûleurs ExtraLow®
6. Boutons de commande, brûleurs standard
7. Bouton de commande, gril
8. Bouton de commande, thermostat de la plaque de cuisson

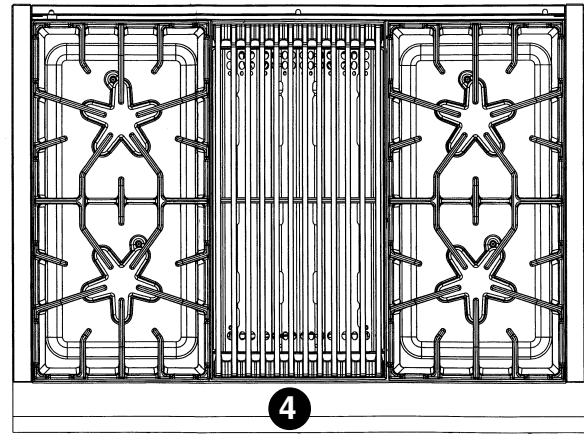


MODÈLE PC484GGE

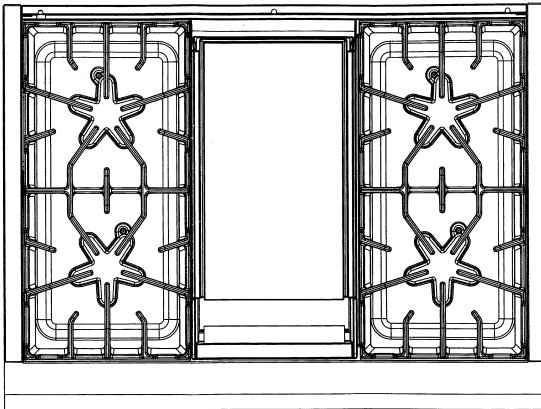
Identification du modèle et des pièces – modèles de 91,5 cm (36")



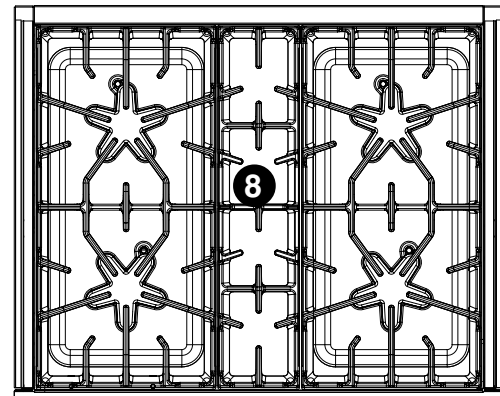
MODÈLE PC366
(6 brûleurs)



MODÈLE PC364GL
(4 brûleurs et un gril)



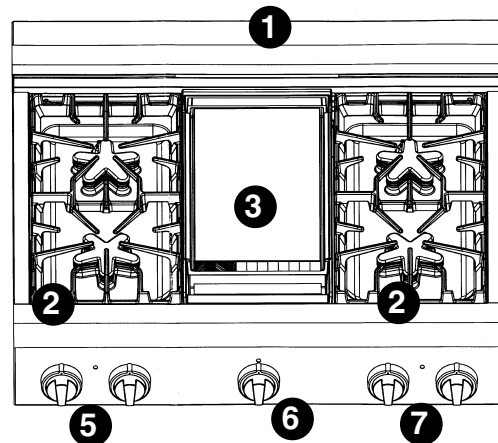
MODÈLE PC364GE
(4 brûleurs et une plaque de cuisson)



Modèle PC304
(4 brûleurs et grille centrale)

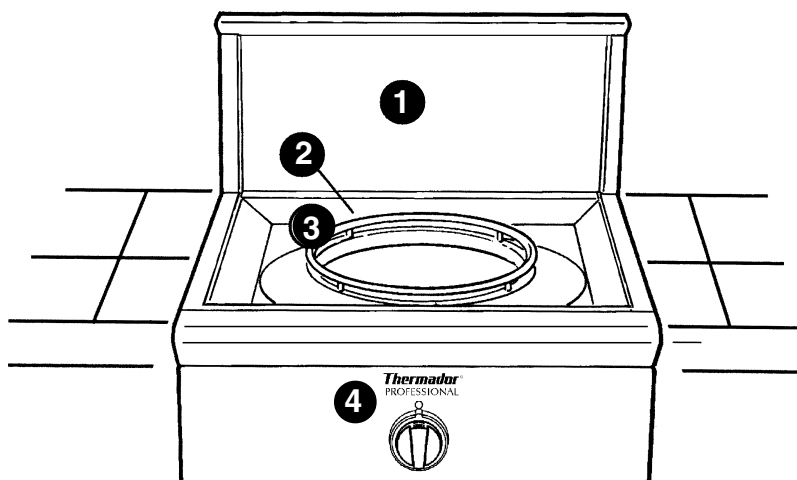
Légende des modèles PC36

1. Plaque de protection basse de 30,5 cm (12") ou enjoliveur pour installation en îlot (à commander séparément)
2. Grilles de brûleurs et brûleurs
3. Plaque de cuisson (PC364GE)
4. Gril (PC364GL) – représenté en vue de dessus
5. Boutons de commande, brûleurs ExtraLow®
6. Bouton de commande, thermostat de la plaque de cuisson (PC364GE)
7. Boutons de commande, brûleurs standard
8. Grille centrale (PC304) – vue de dessus



MODÈLE PC364GE

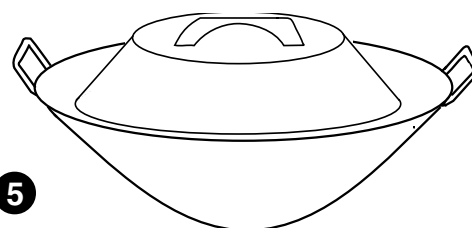
Identification du modèle et des pièces – wok de 61 cm (24")



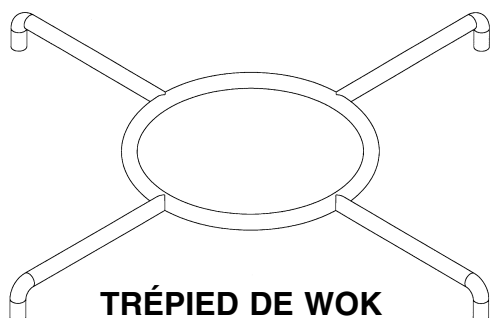
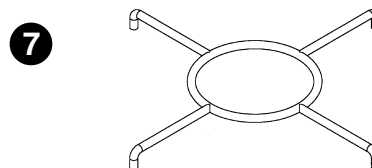
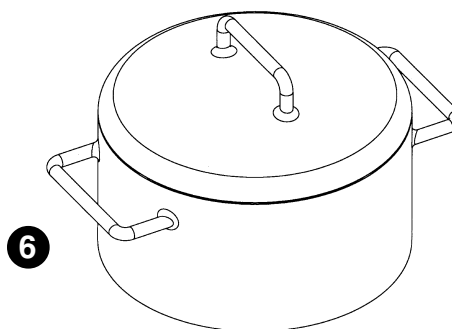
MODÈLE P24WK

Légende des modèles P24WK et PC484WK

1. Plaque de protection basse (voir illustration ci-dessus). Enjoliveur pour installation en îlot disponible en option. (la plaque de protection ou l'enjoliveur sont à commander séparément)
2. Table de cuisson-wok
3. Anneau de support du wok
4. Bouton de commande
5. Wok et couvercle
6. Grande marmite (non fourni)
7. Trépied de wok

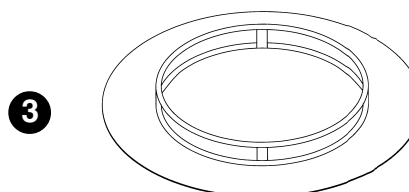


Wok avec son couvercle



TRÉPIED DE WOK

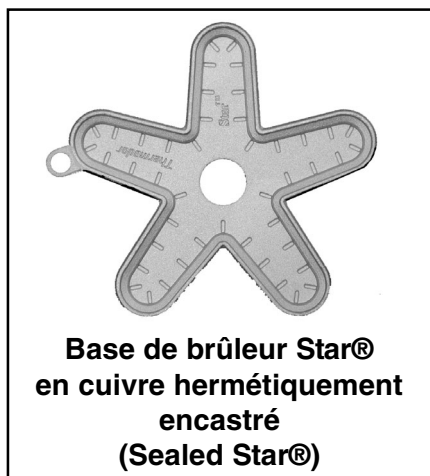
S'adapte sur l'anneau de support de wok pour utiliser de grandes marmites sur le brûleur (voir dessins à droite).



Ensemble trépied du wok

Utilisation de la table de cuisson

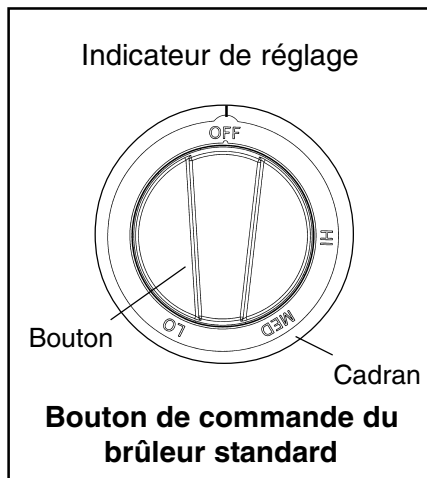
BRÛLEURS HERMÉTIQUEMENT ENCASTRÉS



La plaque de cuisson est dotée de 4 ou 6 brûleurs de surface à gaz, chacun coté 15 000 BTu/h avec gaz naturel (13 000 BTu/h avec gaz propane). Ces brûleurs sont hermétiquement encastrés dans le cadre supérieur en acier inoxydable afin d'empêcher l'accumulation des liquides renversés sous la table de cuisson et de faciliter le nettoyage. Sur tous les modèles, les deux brûleurs de gauche sont dotés de la fonction exclusive ExtraLow ; les autres brûleurs sont standard. Chaque brûleur correspond un bouton de commande.

BOUTONS DE COMMANDE

Les boutons de commande des deux brûleurs avant et arrière, hermétiquement encastrés, sont placés sur le panneau de commande de la partie frontale de la cuisinière.



Les deux mots inscrits au-dessus de chaque bouton indiquent le brûleur auquel il correspond. Par exemple, LEFT FRONT (Avant gauche), RIGHT FRONT (Avant droit), etc.

FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS

- Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour le placer à la position HI.
- L'allumeur du brûleur sélectionné produit un déclic et une étincelle.
- Une fois la flamme allumée, l'allumeur cesse d'émettre des déclics.
- Tournez le bouton sur une position comprise entre les repères HI et LO.
- Le voyant bleu des brûleurs, placé entre les brûleurs, s'allume lorsque les brûleurs adjacents sont allumés. Il reste allumé jusqu'à ce que les brûleurs soient éteints.

Puissance de sortie BTU des brûleurs standard

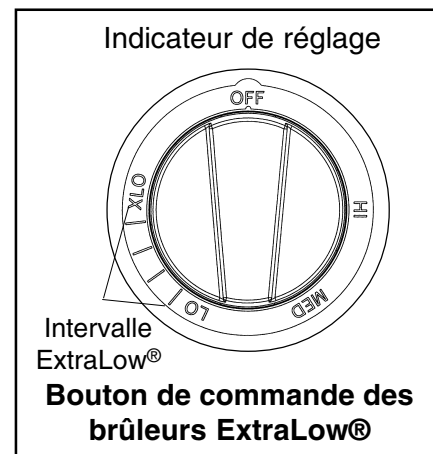
- HI est équivalent à 15 000 BTU/h utilisant du gaz naturel (13 000 BTu/h utilisant du propane).
- LO est équivalent à 2 100 BTU/h.

Puissance de sortie BTU des brûleurs ExtraLow®

- HI est équivalent à 15 000 BTU/h utilisant du gaz naturel (13 000 BTu/h utilisant du propane).
- LO est équivalent à 3 000 BTU/h.
- XLO est équivalent à 370 BTU/h.

Brûleurs ExtraLow®

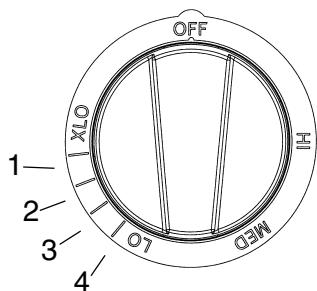
Les commandes des deux brûleurs de gauche, avant et arrière, permettent de régler la flamme sur une puissance encore plus basse que la commande standard LO.



Le dessin montre l'intervalle supplémentaire de réglage du bouton entre les repères LO et XLO. Lorsque le bouton est placé sur cet intervalle, la flamme s'allume et s'éteint. Varier la durée pendant laquelle la flamme reste allumée ou éteinte permet de réduire davantage la quantité de chaleur et de cuire des aliments délicats. Le réglage très bas est utile pour faire mijoter, pocher, fondre du chocolat et du beurre, maintenir la température des plats préparés sans qu'ils ne roussissent ou ne brûlent, etc.

Fonctionnement des brûleurs ExtraLow®

- XLO, le réglage le plus bas, fonctionne en positionnant le brûleur par cycles d'une minute avec alternance de flamme allumée pendant environ 8 secondes puis à OFF pendant environ 52 secondes.
- Quand le bouton est réglé juste en dessous du repère LO, la flamme reste allumée pendant environ 52 secondes et s'éteint pendant environ 8 secondes.
- Pour adapter le degré de chaleur aux aliments et à leur quantité, il est possible de régler le bouton sur n'importe quelle position dans l'intervalle entre LO et XLO indiqué sur le bouton.



Réglages ExtraLow

- Les numéros et les traits représentés sur le dessin ci-dessus n'y figurent que pour référence. **Les numéros n'apparaissent pas sur le bouton réel.** Ce numéro indique la position du bouton pour le réglage de flamme indiqué dans les tableaux de cuisson des pages 48 et 49, la flamme la plus forte correspondant au numéro 4 et la flamme la plus faible au numéro 1.

Techniques ExtraLow

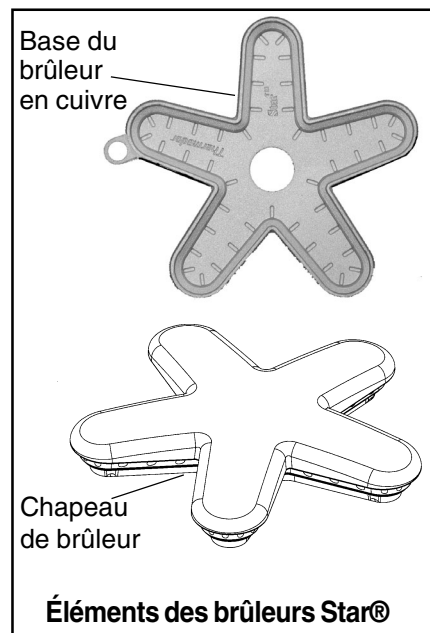
- Le type et la quantité d'aliments déterminent le réglage à utiliser.
- Le réglage est également déterminé par le récipient choisi. Ses dimensions, sa forme, le matériau et l'utilisation

ou non d'un couvercle sont des facteurs qui influent sur l'homogénéité de la température de cuisson.

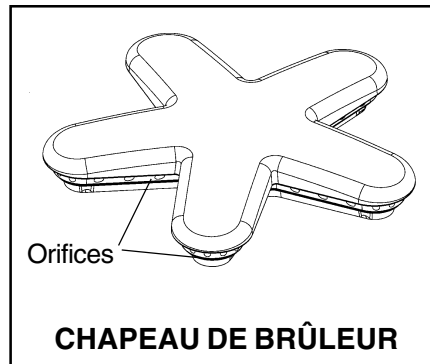
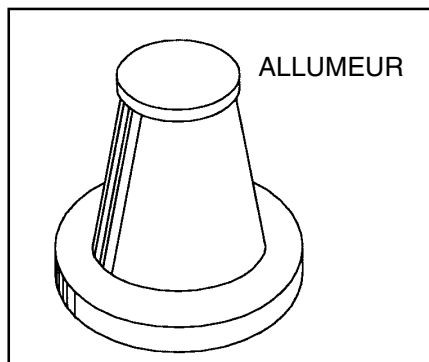
- Pour maintenir une chaleur basse ou pour faire mijoter, portez les aliments à ébullition. Remuez bien puis couvrez l'ustensile et baissez le réglage en plaçant le bouton juste en dessous de LO.
- Vérifiez régulièrement s'il est nécessaire de modifier le réglage.
- Si vous utilisez un récipient surdimensionné, vos aliments mijoteront principalement au centre de celui-ci. Pour homogénéiser la température de l'ensemble, remuez pour ramener les aliments se trouvant sur les bords externes vers le centre.
- Quand un plat mijote, il est normal de remuer de temps à autre, en particulier s'il doit mijoter pendant plusieurs heures comme par exemple les haricots ou une sauce faite maison pour les spaghettis.
- Quand vous baissez le réglage de la flamme, faites-le par petites étapes.
- Si le réglage est trop bas pour faire mijoter, portez de nouveau à ébullition avant de ramener le bouton sur un réglage plus fort.
- Il est normal de ne pas voir de bulles à la surface juste après avoir remué les aliments.
- Il peut y avoir des bulles quand la flamme est allumée, qui

disparaissent quand elle est éteinte. Même quand elle est éteinte, de la vapeur et un léger frémissement seront perceptibles à la surface du liquide.

Allumage électronique monopoint



Chaque brûleur possède son propre allumeur électronique qui produit des étincelles lorsque le bouton du brûleur est allumé. Les brûleurs doivent s'allumer en l'espace de 4 secondes ou moins. Si le brûleur ne s'allume pas, assurez-vous que le chapeau est correctement posé sur sa base. **Ne touchez pas aux brûleurs lorsque les allumeurs produisent des étincelles.** Si un brûleur ne s'allume pas, consultez le chapitre Avant d'appeler le service technique à la page 64.



RALLUMAGE AUTOMATIQUE

Si un ou plusieurs brûleurs ou le gril s'éteignent, l'allumeur électronique produit automatiquement des étincelles pour rallumer la flamme. **Ne touchez pas aux brûleurs pendant que les allumeurs produisent des étincelles.**

IMPORTANT

- Pour assurer une bonne combustion, n'utilisez pas la table de cuisson sans les grilles des brûleurs.
- L'allumage et la combustion du gaz produisent un petit bruit qui est tout à fait normal.
- Sur les cuisinières alimentées par du gaz propane, il est possible d'entendre un petit « pop » au niveau des orifices du brûleur quelques secondes après l'avoir éteint.

PANNE DE COURANT

- En cas de panne de courant, **seuls les brûleurs standard et la grille peuvent être allumés manuellement.** Chacun d'eux doit être allumé individuellement.
- Si une panne de courant se produit pendant que vous utilisez la cuisinière, tournez tous les boutons à la position OFF.
- Vous pouvez allumer les brûleurs standard en approchant une allumette enflammée des orifices et en tournant le bouton à la position HI. Attendez que la flamme soit allumée tout autour du chapeau du brûleur avant de la régler à la hauteur voulue.

- Aucun des deux brûleurs ExtraLow ne peut être utilisé pendant une panne de courant. **Assurez-vous que vous les avez éteints.**
- Si l'un des brûleurs ExtraLow est en marche quand la panne de courant se produit, il ne pourra pas être rallumé tant que le bouton n'aura pas d'abord été replacé à la position OFF.
- La plaque chauffante, le wok et le gril ne peuvent pas être utilisés pendant une panne de courant.
- Si vous sentez une odeur de gaz, consultez la section sur les consignes de sécurité figurant à l'intérieur de la page couverture.



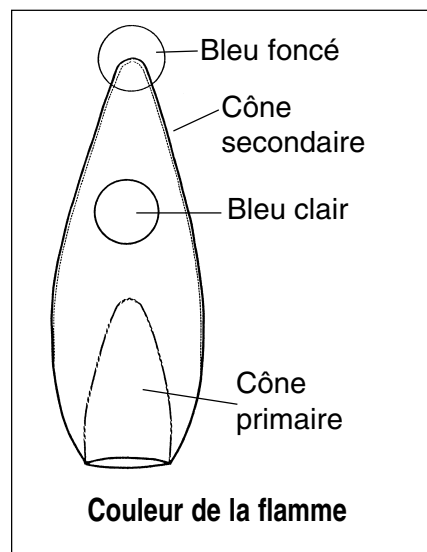
AVERTISSEMENT

En cas de panne de courant, ramenez tous les boutons sur la position OFF. Seuls les brûleurs standard peuvent être allumés manuellement.

HAUTEUR DE LA FLAMME

- La bonne hauteur de la flamme dépend : 1) de la taille et du matériau du récipient utilisé ; 2) des aliments à cuire ; et, 3) de la quantité de liquide se trouvant dans le récipient.
- La flamme ne doit pas dépasser le fond du récipient.
- Utilisez une flamme basse ou moyenne pour les récipients dont le matériau conduit lentement la chaleur, comme la l'acier revêtu de porcelaine ou la vitrocéramique.

DESCRIPTION DE LA FLAMME



- La flamme des brûleurs doit être de couleur bleue sans jaune aux extrémités. On y observe parfois de l'orange : cela indique que des impuretés dans le gaz sont en train de se consumer. Elles disparaîtront avec l'usage.
- Avec le gaz propane, il est normal qu'il y ait un peu de jaune sur le cône primaire.
- La flamme doit brûler tout autour du chapeau du brûleur. Si ce n'est pas le cas, assurez-vous que le chapeau est correctement posé et que les orifices ne sont pas bouchés.
- La flamme doit être stable, ne pas voltiger ni faire de bruit excessif.

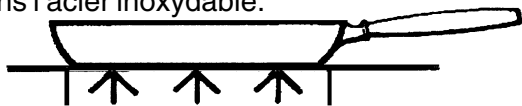
Récipients recommandés



MISE EN GARDE

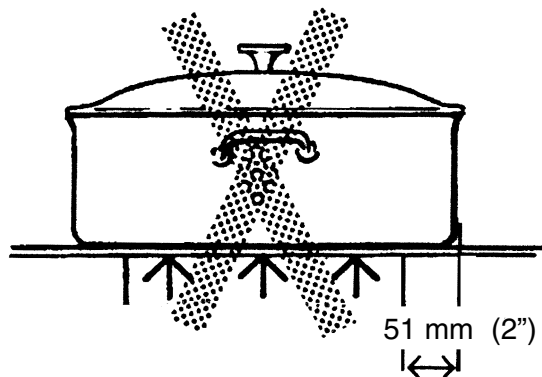
- Les aliments enveloppés dans du papier d'aluminium ne doivent pas être placés directement sur la grille des brûleurs. La feuille d'aluminium peut fondre pendant la cuisson.
- Ne laissez ni plastique, ni papier ni chiffon en contact avec les grilles des brûleurs quand elles sont chaudes : ces matières pourraient fondre ou prendre feu.
- Ne faites pas chauffer un récipient vide. Il pourrait s'endommager et endommager la table de cuisson.

- Des récipients de qualité professionnelle à poignées métalliques sont recommandés car les poignées en plastique risquent de fondre ou de se déformer si la flamme lèche les parois du récipient. Les récipients de qualité professionnelle sont vendus dans les magasins de fournitures pour l'hôtellerie et les boutiques gastronomiques. Tous les récipients utilisés devraient posséder les caractéristiques suivantes : bonne conductivité de la chaleur, bonne assise, diamètre de la base correctement dimensionné, base lourde et plate et couvercle bien adapté.
- Pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson, la flamme ne doit pas dépasser le diamètre de la base du récipient.
- L'aluminium et le cuivre sont des matériaux qui conduisent la chaleur rapidement et de façon homogène. Ces métaux se trouvent parfois sur le fond des récipients ou peuvent être insérés dans l'acier inoxydable.



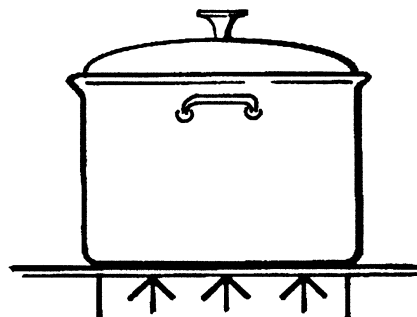
Récipient stable

- L'assise du récipient est un facteur important pour la stabilité et l'homogénéité de la cuisson. La poignée ne doit pas être plus lourde que le récipient car elle le fera verser. Le récipient doit reposer bien à plat sur la grille sans se balancer ni être branlant.
- Les grosses marmites doivent être décalées lorsqu'elles sont utilisées sur la surface de cuisson.
- Les grands moules, tôle à biscuits, etc. ne doivent pas être utilisés sur la plaque de cuisson.



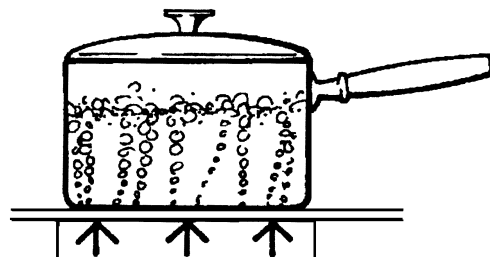
Diamètre de base

- Choisissez une base d'un diamètre correspondant au diamètre de la flamme. Le diamètre de la flamme doit être le même que celui de la base du récipient ou légèrement plus petit. Des récipients surdimensionnés ou sous-dimensionnés nuisent aux résultats de cuisson. Une base de 14 cm (5-1/2") de diamètre est habituellement la plus petite taille conseillée.



Récipient à base plate

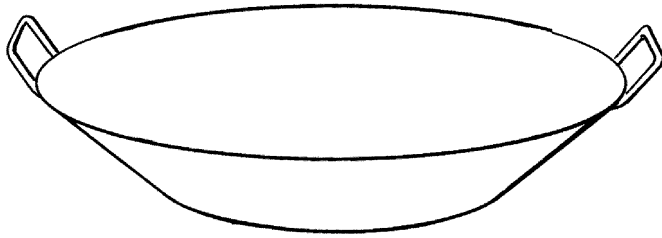
- Une base lourde et plate ne se déformera pas en chauffant. Les fonds de récipients faussés, bosselés, striés ou trop légers ne chaufferont pas de manière homogène. Faites chauffer et refroidir progressivement les récipients afin d'éviter les brusques changements de température qui tendent à les déformer. N'ajoutez pas d'eau froide dans un récipient chaud.



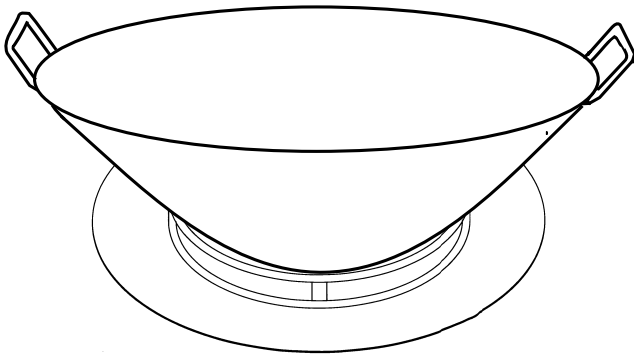
Récipient avec couvercle

- Un couvercle bien ajusté réduira le temps de cuisson et permettra d'utiliser des réglages de chaleur plus bas.

Récipients pour spécialités



Wok à fond plat



Wok à fond rond dans son anneau de support

- **Woks** – Les woks à fond plat ou rond avec un accessoire de support en forme d’anneau peuvent être utilisés sur les modèles de cuisinière sans brûleur pour wok incorporé. L’anneau de support doit être utilisé avec les woks à fond rond. L’anneau de support de wok en fonte émaillée est vendu séparément.
- **Cocottes et marmites** - Choisissez une base excédant le diamètre du foyer de 51 mm (2") de plus.

Cocotte de dimension standard

19,95 à 20,9 litres (21 à 22 pintes) avec une base de 279 à 305 mm (11 à 12") et une hauteur de 229 à 279 mm (9 à 11").

Cocotte-minute de dimension standard

7,6 à 20,9 litres (8 à 22 pintes) avec une base de 203 à 279 mm (8 à 11") et une hauteur de 165 à 305 mm (6.5 à 12").

CONSEILS D'UTILISATION :

- Il est préférable d'utiliser un récipient à fond plat plutôt qu'à fond concave, convexe ou ondulé.
- Si vous utilisez deux cocottes en même temps, placez-les sur des brûleurs décalés. Ne bloquez pas la circulation d'air autour des brûleurs. La flamme a besoin d'une quantité d'air suffisante pour bien brûler.
- Mettez un couvercle sur la cocotte pour porter son contenu à ébullition.
- Quand le contenu boue avec le bouton sur HI, baissez la flamme le plus possible pour maintenir à ébullition ou conserver la pression.
- La cuisson à la cocotte produit de grandes quantités de vapeur. Prenez garde aux brûlures.

RECOMMANDATIONS DE CUISSON

Suggestions d'utilisation des recommandations

Utilisez les indications du tableau des pages 63 et 64. Les réglages à utiliser dépendent des récipients choisis et de la température initiale des aliments.

Dans le tableau, le « Réglage final » a été divisé par brûleurs standard et par brûleurs ExtraLow. Selon le cas, ce réglage sera identique ou différent.

Le réglage ExtraLow peut être un réglage pour la cuisson ou pour maintenir la température.

Augmentez ou diminuez la flamme progressivement. Laissez le temps aux récipients et aux aliments de s'adapter au nouveau réglage.

Conseils de cuisson avec brûleur de surface

Aliment	Début réglage	Fin réglage brûleur standard	Fin réglage brûleur ExtraLow®
BREUVAGES Cacao	MED – chauffer lait couvrir	LO – terminer la cuisson	XLO – garder chaud couvrir*
Pains Pain doré, crêpes, Sandwichs grillés	MED – préchauffer poêle	MED LO à MED – cuire	Comme standard
BEURRE Fondre		XLO – pour garder	4 à 3 – allouer 5 à 10 minutes pour fondre
CÉRÉALES Commerciales, gruau, avoine	HI – couvrir, amener l'eau à ébullition, ajouter céréales	MED LO à MED – terminer cuisson selon directives de l'emballage	XLO – pour garder, couvrir*
CHOCOLAT Fondre		Utiliser XLO	2 à XLO – allouer 10 à 15 minutes pour fondre XLO – pour garder*
DESSERTS Bonbon	MED LO MED – suivre la recette	MED LO MED	Comme standard
Pouding et garniture à tarte, mélange	MED LO – cuire selon les directives de l'emballage	LO	Comme standard
Pouding	MED LO – Amener le lait à ébullition	Utiliser XLO	3 à 2 – pour cuire
OEUFS Dans la coquille	MED HI – couvrir bouillir l'eau, ajouter les oeufs, couvrir	Utiliser XLO	XLO – cuire 3 à 4 minutes pour mous; 15 à 20 minutes pour oeufs cuits durs
Fris, brouillés	MED – fondre le beurre, ajouters oeufs	LO à MED LO finir la cuisson	XLO – pour garder une courte période*
Pochés	HI – bouillir l'eau, ajouter les oeufs	MED à MED HI – finir la cuisson	Comme standard
VIANDE POISSON VOLAILLE Bacon, saucisse, galettes	HI – jusqu'à ce que cela grésille	MED LO à MED – finir la cuisson	Comme standard
Braiser : steak suisse, viande à braiser, à ragoût	HI – fondre gras, puis brunir à MED HI à HI ajouter liquide, couvrir	Utiliser XLO	3 à 2 – cuire jusqu'à tendreté
Friture rapide: steak minute	MED HI HI – préchauffer pièle	MED HI à HI – frire rapidement	Comme standard
Friture :poulet	HI – chauffer huile brunir à MED	LO couvrir, finir la cuisson	comme standard
Grande friture: crevettes	HI – chauffer l'huile	MED HI à HI – pour garder temp rature	Comme tandard
Poêle à frire: côtelettes, agneau, steaks minces, galettes, saucisses	HI – préchauffer poêle	MED à MED HI – brunir la viande	4 à 3 – couvrir 4 à 3 – non couvert
Pocher: poulet entier, ou morceaux, poisson	HI – couvrir, amener liquide à ébullition	Utiliser XLO	4 à 3 – finir cuisson

Conseils de cuisson avec brûleur de surface

Aliment	Début réglage	Fin réglage brûleur standard	Fin réglage brûleur ExtraLow®
Mijoter: ragoût poulet, Corned-beef, langue, etc.	HI – couvrir, amener liquide à ébullition		4 à 1 – mijoter lentement
PÂTES Macaroni, nouilles, Spaghetti	HI – amener l'eau à ébullition, ajouter pâtes	MED HI à HI – pour maintenir ébullition	Comme brûleur standard
MAÏS À ÉCLATER (utiliser, poêle robuste à fond plat)	HI – couvrir, chauffer jusqu'à début éclatement	MED HI à HI – finir éclatement	Comme brûleur standard
AUTOCUISEUR Viande Légumes	MED HI à HI – pour accumuler pression HI – pour accumuler pression	MED LO à MED – maintenir pression MED LO à MED – maintenir pression	Comme brûleur standard Comme brûleur standard
RIZ	HI – couvrir, amener eau à ébullition, ajouter riz, couvrir		4 à 2 – cuire selon les directives d'emballage XLO – pour garder, couvrir
SAUCES À base de tomates	MED HI à HI – cuire viande/légumes, suivre recette		2 à XLO – mijoter (2 à 3 pour épaissir, non couvert)
Blanche, crème, Béarnaise	MED LO – fondre gras, suivre recette	LO à MED LO – finir cuisson	XLO – pour garder, couvrir*
Hollandaise	XLO à LO	XLO	XLO – pour garder, rég. plus bas
SOUPES, BOUILLON	HI – couvrir, amener liquide à ébullition		3 à 2 – mijoter XLO – pour garder, couvrir*
LÉGUMES Frais	HI – couvrir, amener eau et légumes à ébullition	MED LO à MED – cuire 10 à 30 minutes, jusqu'à tendreté	XLO – pour garder, couvrir
Surgelés	HI – couvrir, amener eau et légumes à ébullition	MED LO à MED – cuire selon les directives d'emballage	Comme pour brûleur standard
Friture	HI – chauffer huile	MED à MED HI – maintenir température de friture	Comme pour brûleur standard
Dans sac	HI – couvrir, amener eau et légume à ébullition	LO à MED LO – cuire selon les directives d'emballage	Comme pour brûleur standard
Sauté	HI – chauffer huile ou fondre beurre, ajouter légumes	MED LO à MED – cuire à cuisson désirée	Comme pour brûleur standard
Frire	HI – chauffer huile, ajouter légumes	MED HI à HI – finir cuisson	Comme pour brûleur standard

* Il est recommandé de brasser occasionnellement ces aliments.

Utilisation du gril

Il est recommandé d'installer **UNE HOTTE DE VENTILATION** d'une capacité adéquate avec évacuation à l'air libre, **AU-DESSUS DE LA CUISINIÈRE ET DU GRIL**. Pour la plupart des cuisines ayant une hotte murale, une hotte homologuée d'au moins 940 PCM est conseillée. La hotte doit être installée conformément aux instructions d'installation fournies avec l'appareil et à la réglementation locale du secteur du bâtiment. Consultez les exigences relatives à la ventilation dans les Instructions d'installation pour plus de renseignements à ce sujet.

GRIL

(Disponible sur certains modèles)

Quand vous faites cuire des aliments sur le gril, vous obtenez la même saveur qu'avec une viande cuite sur un barbecue à l'extérieur.

Cette saveur provient des graisses et des jus que l'intense chaleur du foyer radiant en acier inoxydable ramène à la surface et fait griller.

La plupart des aliments, steaks, côtelettes, galettes de boeuf, morceaux de volailles, etc. cuisent généralement plus vite sur le gril à gaz dont la chaleur est constante que sur un gril ordinaire au charbon.

Votre nouveau gril Thermador Professional® est équipé d'un brûleur en acier aluminé ayant la forme d'un tube en U identique à ceux qui sont utilisés dans les restaurants. L'allumage automatique a permis d'éliminer tous les pilotes que l'on trouve sur les grils de restaurants. Le brûleur du gril a une puissance de 18 000 BTU/h utilisant du gaz naturel (17 000 BTU/h utilisant du propane).

REMARQUE : Avec le gaz propane, un petit bruit ou un éclair peut se produire au niveau des orifices du brûleur quelques secondes après l'avoir éteint. Cela se produit en général quand le brûleur est resté un certain temps allumé. Il s'agit d'un phénomène normal.

RALLUMAGE AUTOMATIQUE

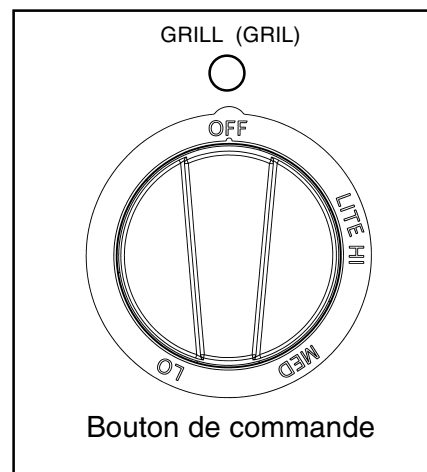
L'allumeur électronique produit automatiquement des étincelles pour allumer le brûleur. NE TOUCHEZ PAS les brûleurs lorsque les allumeurs produisent des étincelles.

EFFICACITÉ DU BRÛLEUR ET CARACTÉRISTIQUES DE LA FLAMME

La flamme du brûleur doit être de couleur bleue et stable, sans jaune aux extrémités ni bruit excessif et ne doit pas se soulever. Elle doit brûler complètement le long des deux côtés du tube.

Un mélange air-gaz incorrect peut produire une flamme à l'extrémité jaune ou la faire virevolter. Faites régler la flamme par un technicien. Des impuretés dans la tuyauterie de gaz peuvent donner une couleur orange à la flamme au début. Ce phénomène disparaîtra avec l'usage.

Si la flamme n'est pas régulière, virevolte, qu'elle fait trop de bruit ou se détache du brûleur, assurez-vous que les orifices du BRÛLEUR ne sont pas obstrués. Si c'est le cas, prenez un fil métallique un trombone déplié ou une aiguille pour déboucher les orifices. Si le problème persiste, contactez votre Centre de service pour un réglage.



BOUTON DE COMMANDE

Le bouton de commande du brûleur comporte une infinité de réglages de chaleur et il n'y a pas de position fixe entre HI et LO. Pour allumer le brûleur, appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position LITE. Réglez le bouton à la puissance voulue.

Utilisation du gril



MISE EN GARDE

- Soyez extrêmement prudent quand vous placez les éléments du gril dans leur compartiment. Évitez de toucher l'allumeur en céramique, lequel peut se casser et empêcher le fonctionnement du gril.
- Le gril doit être monté conformément tel qu'indiqué dans l'illustration. Les protections contre la chaleur du bac à graisse doivent être mises en place et le brûleur doit être correctement positionné par rapport à l'arrivée de gaz. Un montage incorrect du gril peut entraîner des risques pendant l'utilisation.
- Le foyer radiant du gril doit être mis en place pour obtenir un bon fonctionnement du gril.
- Surveillez le gril pendant qu'il est marche.
- N'utilisez pas de briquettes ni de charbon.

Démontage/remontage du gril

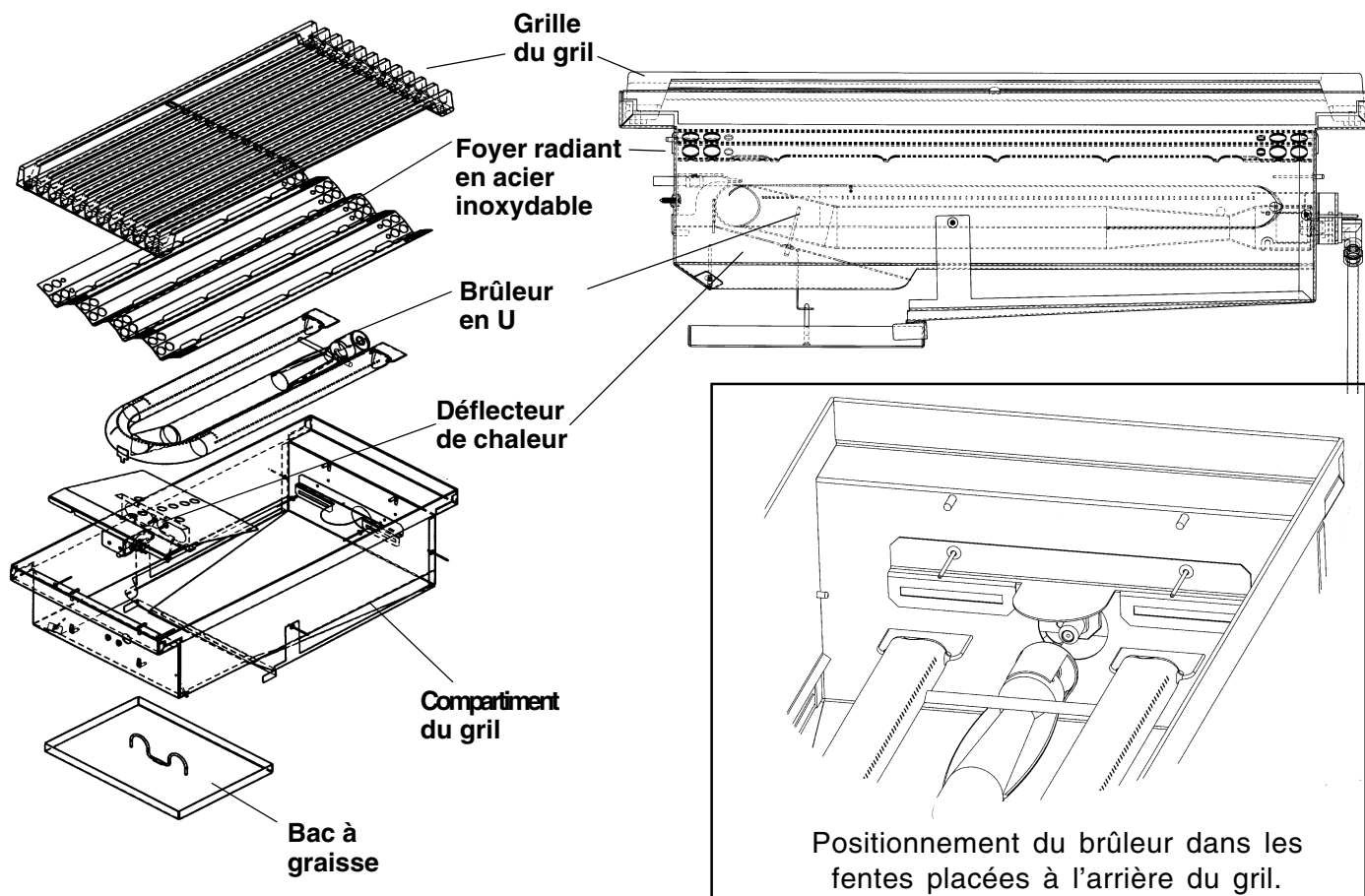
Suivez les instructions ci-dessous pour démonter les éléments du compartiment du gril.

- A. Retirez la grille du gril, le foyer radiant en acier inoxydable et le brûleur du compartiment.
- B. Retirez le déflecteur de chaleur des fentes placées sur le panneau frontal du compartiment.
- C. Retirez le bac à graisse rectangulaire de l'intérieur du compartiment, comme indiqué sur la figure.

Remontage

- A. Remettez le bac à graisse et le déflecteur.
- B. Introduisez l'extrémité du brûleur dans les fentes placées à l'arrière du compartiment. Insérez l'ergot de la partie avant du brûleur dans le déflecteur de chaleur.
- C. Le foyer radiant en acier inoxydable s'appuie sur deux (2) goujons de chaque côté du compartiment.
- D. Posez la grille du gril, en orientant la barre surélevée de blocage vers l'arrière du compartiment.

Vue éclatée et vue latérale du gril



Utilisation du grill

CUISSON SUR LE GRIL

- Le brûleur doit s'allumer au bout de cinq secondes.
- Préchauffez le grill pendant au moins 10 à 15 minutes. Le grill chaud fait griller les aliments, ce qui conserve leur jus à l'intérieur. Plus le préchauffage est long, plus vite la viande sera dorée et portera des traces de grill plus foncées.
- La cuisson au grill requiert une forte chaleur pour saisir et bien faire dorer. La plupart des aliments sont cuisinés avec les réglages de chaleur les plus intenses pendant pratiquement toute la durée de la cuisson. Néanmoins, pour faire griller de grands morceaux de viande ou de volaille, il peut s'avérer nécessaire de diminuer la puissance après la saisie afin de cuire l'intérieur des aliments sans les brûler.
- Les aliments cuits pendant longtemps ou arrosés d'une marinade sucrée peuvent demander une chaleur plus faible à la fin du temps de cuisson.
- Après avoir retiré les aliments du grill, tournez le bouton sur la position HI pour brûler l'excédent de graisse qui s'est accumulé sur le foyer radiant en acier inoxydable.
- À l'aide d'une brosse métallique en laiton que l'on trempe dans l'eau chaude, décollez les résidus d'aliments de la grille.
- Une fois le grill refroidi, nettoyez le bac à graisse, le foyer radiant, le déflecteur et le compartiment. Passez un chiffon mouillé sur le brûleur en U.

Suggestions de cuisson au GRIL

- Enlevez le surplus de gras avant de faire cuire la viande. Faites des incisions dans le gras restant autour des bords à intervalles de 51 mm (2").
- Passez la sauce au pinceau à la fin de la cuisson.
- Utilisez une spatule ou une pince plutôt qu'une fourchette pour retourner la viande. Les fourchettes percent la viande et laissent ressortir le jus.
- Ajoutez les condiments ou le sel après la cuisson.
- La grille du grill comporte des barres latérales et arrière conçues pour faciliter le retournement des aliments avec une spatule.
- Ne retournez la viande qu'une fois, quand le jus commence à faire des bulles à la surface. De cette manière, le jus restera mieux dans la viande.
- Certains morceaux de viande ou de volaille cuisent plus vite que d'autres. Déplacez ces morceaux vers la partie la moins chaude du grill jusqu'à ce que les autres soient complètement cuits.
- Le point de cuisson des viandes dépend de l'épaisseur de coupe. D'après les chefs cuisiniers, il est impossible d'obtenir un point de cuisson saignant si la coupe est fine.
- Surveillez le grill pendant la cuisson.

Contrôle des flambées excessives

- L'intense chaleur nécessaire à la cuisson au grill peut faire que les gouttes de graisse qui tombent sur le foyer radiant en acier inoxydable et provoquent des flambées.
- Si des flambées se produisent, déplacez les aliments à un autre endroit du grill à l'aide d'une spatule à long manche.
- S'il y a trop de flambées, retirez les aliments du grill puis éteignez-le.
- Des flammes excessives surviennent lorsque la viande a beaucoup de gras ; boeuf haché 30 %, steak dont le gras n'est pas enlevé, côtelettes d'agneau, etc.
- Faire attention en tournant la viande.
- Il faut toujours surveiller le grill pendant la cuisson.

Recommandations pour la cuisson au grill

Aliments	Poids ou épaisseur	Réglage contrôle	Durée cuisson totale suggérée	Instructions spéciales et conseils
VIANDE Boeuf Hamburgers Steaks De côte, Club, Filet, Aloyau, À la française Saignant (140°F) MED (160°F) Bien cuit (170°F)	1/2 à 3/4 po (13 mm à 19 mm)	MED HI	14 à 18 minutes 12 à 15 minutes	Griller, tourner une fois lorsque les jus sont à la surface. Ne pas laisser sans surveillance, car des flammes peuvent survenir rapidement
	1" (25 mm) 1-1/2" (38 mm)	HI HI	10 à 14 minutes 13 à 18 minutes	Enlever l'excès de gras. Fendre le reste du gras à intervalles de 2 po (51 mm). Griller, tourner une fois.
	1" (25 mm) 1-1/2" (38 mm)	MED HI	14 à 22 minutes 18 à 27 minutes	
	1" (25 mm) 1-1/2" (38 mm)	MED MED	22 à 32 minutes 27 à 37 minutes	
Agneau Côtelettes et Steaks Saignant (140°F) MED (160°F) Bien cuit (170°F)	1" (25 mm) 1-1/2" (38 mm)	HI HI	12 à 15 minutes 14 à 18 minutes	Enlever l'excès de gras. Fendre le reste du gras à intervalles de 2 po (51 mm). Griller, tourner une fois.
	1" (25 mm) 1-1/2" (38 mm)	MED HI	15 à 20 minutes 18 à 25 minutes	
	1" (25 mm)	MED	20 à 30 minutes	
Porc Côtelettes Côtes	1/2" (13 mm) 1" (25 mm)	MED MED	20 à 40 minutes 35 à 60 minutes	Enlever l'excès de gras. Fendre le reste du gras à intervalles de 2 po (51 mm).. Griller, tourner une fois. Bien cuire.
		MED	45 à 60 minutes	Griller, tourner occasionnellement. Aux dernières minutes, badigeonner avec de la sauce à barbecue.

Recommandations pour la cuisson au grill

Aliments	Poids ou épaisseur	Réglage contrôle	Durée cuisson totale suggérée	Instructions spéciales et conseils
VIANDE (suite) Porc Steak jambon (précuit) Hot Dogs	1/2 po	HI MED	4 à 8 minutes 5 à 10 minutes	Enlever l'excès de gras. Fendre le reste du gras à intervalles de 2 po (51 mm). Griller, tourner une fois. Fendre la peau, griller, tourner.
VOLAILLE Poulet À griller Demi ou quartier Poitrine avec os	2 à 3 lb	LO à MED MED	1 à 1-1/2 heures 40 à 60 minutes 30 à 45 minutes	Peau sur le dessus, griller. Tourner 2 ou 3 fois.
POISSON, FRUITS DE MER Steaks Flétan, Saumon, Espadon Entier Barbue, Truite arc-en-ciel	3/4 à 1 po 8 à 16 onces	MED à HI MED à HI	8 à 15 minutes 20 à 30 minutes	Griller, tourner une fois. Badigeonner avec beurre fondu, huile, etc. pour garder humide. Griller, tourner une fois. Badigeonner avec beurre fondu, huile, etc. pour garder humide.

À propos de la plaque de cuisson

(grille 12 po disponible pour PC486GE, PC484GGE et PC364GE; grille 24 po disponible pour P24GE et PC484GE)

DESCRIPTION

La plaque de cuisson encastrée est de même qualité que celle des restaurants, en aluminium revêtu de titane, ce qui donne une surface qui répartit uniformément la chaleur et est facile à nettoyer.

Une table à découper en érable et un couvercle en acier inoxydable sont vendus en accessoires. Vous pouvez les acheter séparément. Ils sont tous deux conçus pour s'adapter à la surface de la plaque de cuisson quand elle est éteinte.

N'oubliez pas d'enlever la table à découper en érable et le couvercle en acier inoxydable avant d'allumer la plaque.

- L'élément de la grille électrique 12 po est coté à 120 volts c.a., 1 600 watts. L'élément de la grille électrique 24 po est coté à 240 volts c.a., 3 200 watts.
- **Les lacunes évidentes entre le plat de la grille et les côtés de cooktop** tiennent compte de l'expansion pendant le chauffage.

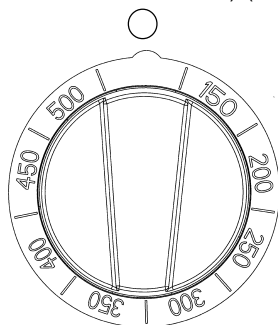


MISE EN GARDE

L'élément de la plaque de cuisson est brûlant après utilisation. Laisser reposer suffisamment longtemps pour que les composants de la plaque puissent refroidir avant de nettoyer.

Bouton de commande

GRIDDLE (PLAQUE DE CUISSON) (*Voir remarque)



Bouton de commande

- La plaque de cuisson est commandée par le bouton électronique pour des réglages de température, indiqués sur le bouton, compris entre 65,5 °C (150 °F) et 260 °C (500 °F).
- Le bouton ne comporte pas de réglage fixe.
- Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur le réglage de température voulu.

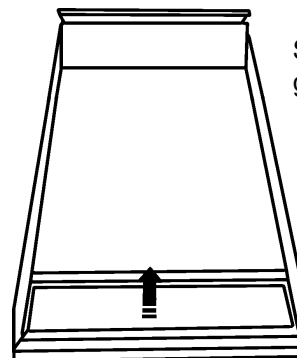
***Remarque :** la grille 24 po utilise deux boutons de contrôle ; un pour le côté gauche et l'autre pour le côté droit.

PRÉPARATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Pour un résultat optimal, la plaque de cuisson doit être à niveau ou légèrement inclinée vers l'avant. Consulter les INSTRUCTIONS D'INSTALLATION pour connaître les procédures pour vérifier et ajuster la plaque de cuisson à la bonne inclinaison. L'installateur doit niveler la plaque de cuisson au moment de l'installation.

La plaque se nettoie à l'eau tiède savonneuse. Rincez à l'eau claire avant de l'utiliser. Il est possible de l'utiliser sans aucune matière grasse. Néanmoins, une très petite quantité de beurre, de margarine ou d'huile donnera de la saveur aux aliments.

Vous pouvez utiliser tous les types d'ustensiles sur la plaque de cuisson.



Soulever et verser
glisser vers l'arrière

Bac à graisse de la plaque de cuisson

Plateau à graisse de la grille

- Poussez le bac sous le bord avant du rebord de la plaque chauffante pour emmagasiner la graisse ou les résidus d'aliments.
- Nettoyez le bac après chaque emploi. Lorsque vous enlevez le bac, prenez garde en l'inclinant de ne pas en renverser le contenu.

Cuisson sur la plaque

1. Vérifiez si le bac à graisse se trouve sous le rebord de la plaque de cuisson.
2. Tournez le bouton sur la température de cuisson pour préchauffer la plaque.
3. Préchauffez pendant 10 à 12 minutes.
4. Ajoutez du beurre, de la margarine, de l'huile ou autres matières grasses pour donner plus de goût.
5. Ajoutez les aliments et laissez cuire.
6. Prenez garde à ne pas endommager la surface avec les ustensiles.

CUISSON RECOMMANDÉE AVEC GRILLE

ALIMENT	RÉGLAGE
Oeufs	300 à 325°F (150 à 160°C)
Bacon, saucisse	350 à 375°F (177 à 190°C)
Sandwichs grillés	325 à 350°F (160 à 177°C)
Poitrines de poulet désossées	350 à 375°F (177 à 190°C)
Côtelettes de porc désossées, 1/2 po d'épaisseur	350 à 375°F (177 à 190°C)
Tranches de jambon, 1/2 po d'épaisseur	350 à 375°F (177 à 190°C)
Crêpes, pain doré	350 à 375°F (177 à 190°C)
Pommes de terre; rissolées	375 à 400°F (190 à 205°C)

À propos du wok

(Disponible sur les modèles PC484WK et P24WK)

Il est recommandé d'installer au-dessus de la table de cuisson ou de ce wok une hotte de ventilation de capacité adéquate avec une évacuation à l'extérieur. Dans la plupart des cuisines avec hotte murale, une hotte homologuée d'une capacité d'au moins 940PCM est conseillée. La hotte doit être installée conformément aux Instructions d'installation fournies avec l'appareil et aux réglementations locales applicables au bâtiment.

DESCRIPTION

Votre nouveau brûleur pour wok Thermador Professional est en fonte et identique à ceux utilisés dans les restaurants.

Puissance BTU du brûleur pour wok

- HI a une puissance de 30 000 BTU/h utilisant du gaz naturel (24 500 BTU/h utilisant du propane).
- LO a une puissance de 10 000 BTU/h.

Allumeur du pilote

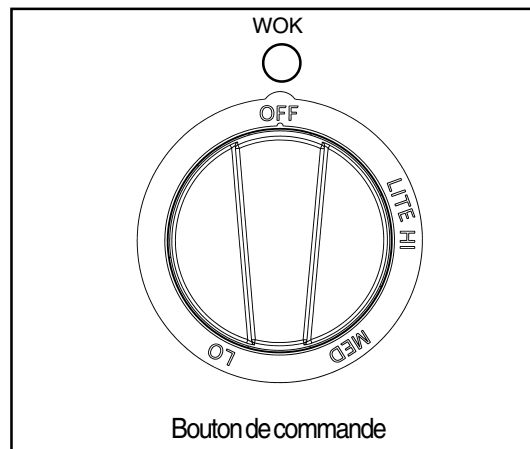
L'allumeur produit une étincelle et allume le pilote.

- Le pilote reste allumé pendant environ 45 à 60 secondes puis la soupape de sûreté s'ouvre et le brûleur s'allume.

DESCRIPTION DE LA FLAMME

- La flamme du brûleur doit être de couleur bleue, sans jaune aux extrémités. On y observe parfois de l'orange : cela indique que des impuretés dans le gaz sont en train de se consumer. Elles disparaîtront avec l'usage.
- La flamme doit brûler tout au long des deux côtés du tube du brûleur.
- Si la flamme est inégale, voltige, fait un bruit excessif ou se détache du brûleur, vérifiez si les orifices ne sont pas bouchés. Utilisez un trombone déplié ou une aiguille pour les déboucher. N'utilisez pas de cure-dents ; ils pourraient se casser dans l'orifice.
- Appelez un technicien agréé si une flamme anormale persiste.
- Avec le gaz propane, il est possible qu'un petit bruit (« pop ») soit perceptible quelques secondes après avoir éteint le brûleur. Ce bruit est normal et se produit généralement quand le wok est utilisé pendant un certain temps.

BOUTON DE COMMANDE



- Le bouton n'a pas de position fixe entre HI et LO.
- Appuyez et tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur la position LITE.
- Vous entendrez un déclic quand l'allumeur allume la veilleuse.
- Une fois le brûleur allumé, tournez le bouton sur le réglage de chaleur voulu.

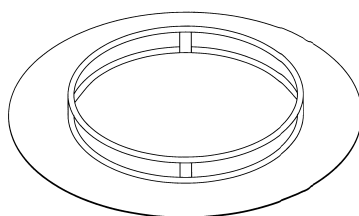
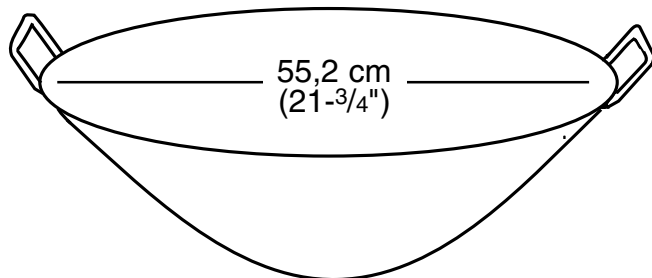
PRÉPARATION DU WOK

1. La première fois que vous utilisez le wok, nettoyez la surface avec de l'eau chaude savonneuse pour enlever la couche d'huile protectrice. Séchez bien.
2. Appliquez une fine couche d'huile végétale (n'utilisez pas d'huile de maïs ni d'huile d'olive) à l'aide d'une serviette en papier sur toute la surface, à l'intérieur et à l'extérieur.
3. Chauffez le wok à feu moyen pendant environ 20 secondes, jusqu'à ce que la surface prenne une couleur brun doré. Laissez refroidir. Essuyez l'excès d'huile.
4. Répétez plusieurs fois cette procédure pour boucher les pores du métal. Cela empêche l'acier de s'oxyder et les aliments de coller.
5. Essuyez l'excès d'huile avant d'utiliser ou de ranger le wok. Ne récurez pas le wok car cela enlèverait ce culottage.

Fonctionnement du wok

MONTAGE DU WOK

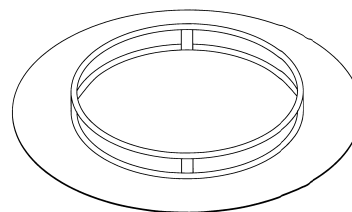
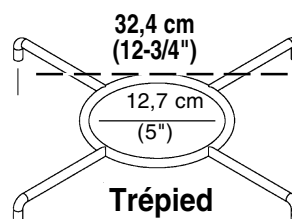
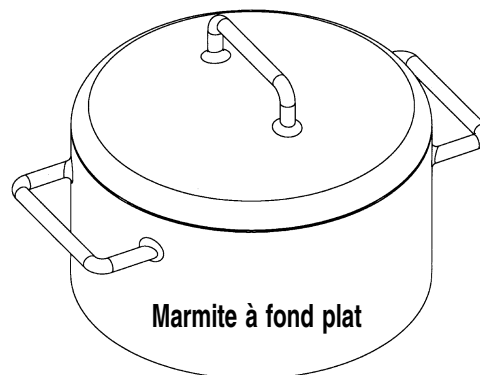
1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes du wok.
2. Assurez-vous d'avoir bien enlevé toutes les attaches en plastique utilisées pour le transport.



Anneau de support du wok
(fixé à la table de cuisson)

3. Assurez-vous que l'anneau de support est bien placé au-dessus du brûleur.
4. Placez le wok dans l'anneau de support avant d'allumer le brûleur.
5. Tournez le bouton de commande sur la position LITE. Au bout de 45 à 60 secondes, tournez le bouton sur le réglage de chaleur voulu.
6. Il est normal que le wok perde sa couleur et devienne plus foncé avec l'usage. Cela indique qu'il est bien culotté.

Trépied du wok



Anneau de support du wok
(fixé à la table de cuisson)

- Utilisez le trépied pour supporter un wok à fond plat ou une grande marmite.
- Montez l'ensemble comme indiqué sur les dessins ci-dessus.

Entretien et nettoyage



MISE EN GARDE

Évitez de nettoyer la table de cuisson quand elle est encore chaude. Ne nettoyez aucune des pièces amovibles de la table de cuisson dans un four autonettoyant.

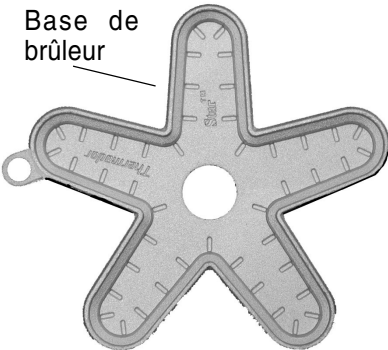
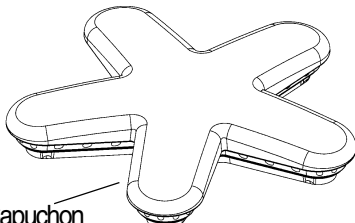
À PROPOS DE CES CONSEILS

- Commencez toujours par utiliser le produit d'entretien le plus doux en fonction selon le type de saleté et de ce qui a été sali. Pour ne pas rayer les finitions en acier inoxydable, appliquez toujours les produits d'entretien dans le sens des lignes de polissage. Rincez et séchez immédiatement pour

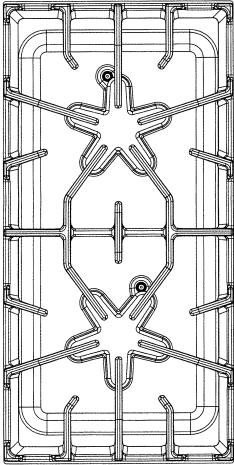
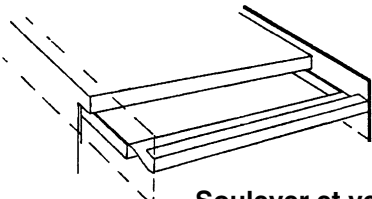
éviter les traces d'eau.

- Utilisez des chiffons, éponges, serviettes en papier, tampons à récupérer, etc. doux et propres, pour nettoyer et récupérer.
- Les marques de produits utilisées ici sont destinées à indiquer un type de produit d'entretien et ne constituent pas une obligation. L'omission d'une marque ne signifie pas qu'elle ne convient pas.
- Les marques mentionnées sont des exemples de types de produits d'entretien, tels que produits non abrasifs, abrasifs doux, poudre, crème, etc. Les produits doivent être utilisés conformément aux instructions de leur fabricant.

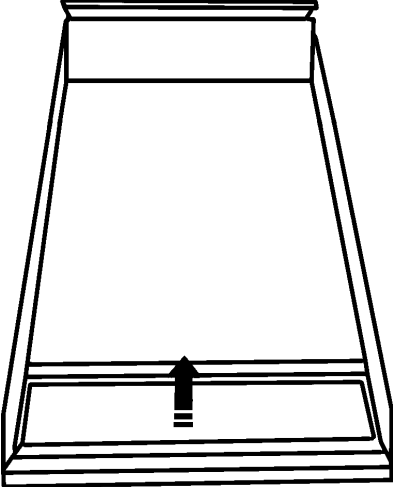
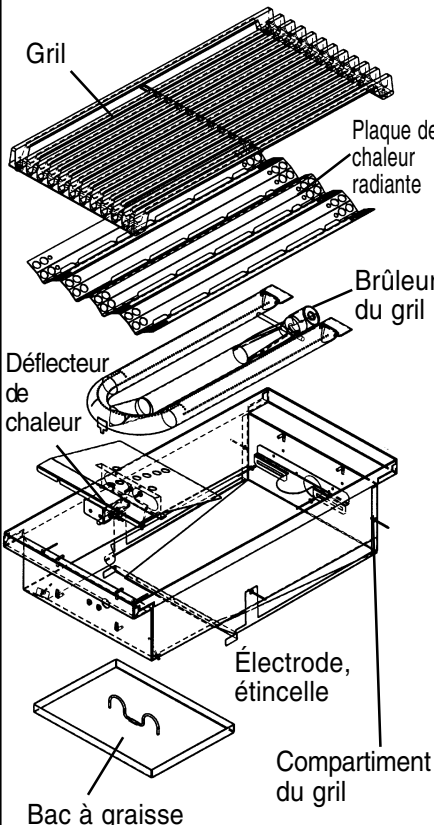
CONSEILS DE NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

Pièce/matériau	Produits d'entretien suggérés	Rappels importants
Base de brûleur en cuivre et capuchon en fonte Base de brûleur  Capuchon de brûleur  Éléments des brûleurs Star®	- Eau chaude savonneuse; rincer et sécher soigneusement. - Produits abrasifs doux : Bon Ami®, produit d'entretien pour acier inoxydable et aluminium Cameo®, produit lustrant pour cuivre tout usage Wright's®. - Produits d'entretien liquides : Kleen King®. - Brosse à dents à poils nylon durs pour nettoyer les orifices. - Après le nettoyage, remettre le capuchon de brûleur sur la base du brûleur correctement. S'assurer à bien remettre le capuchon du brûleur sur sa base.	
Boutons de commande / Plastique Cadrans/Chrome	Eau chaude savonneuse ; rincer et sécher immédiatement	- Ne pas tremper les boutons dans l'eau - Ne pas forcer un bouton sur un axe qui n'est pas le sien.

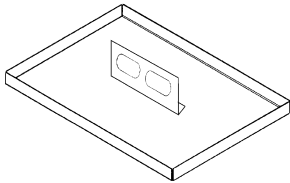
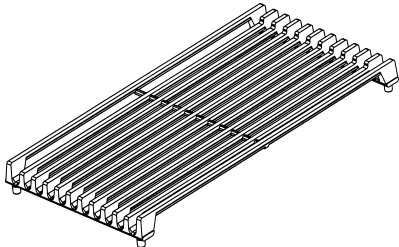
Conseils de nettoyage de la table de cuisson

Pièce/matériau	Produits d'entretien suggérés	Rappels importants
Finition externe/Plaque de protection : Acier inoxydable	• Produits d'entretien non abrasifs : eau chaude et produit détergent, ammoniac, Fantastic®, Formula 409®. Rincer et sécher immédiatement. • Produits lustrant d'entretien : Stainless Steel Magic® pour protéger le revêtement contre les piqûres et les taches ; améliorer l'aspect. • Taches de calcaire : vinaigre. • Produits d'entretien abrasifs doux : produits pour aluminium et acier inoxydable Siege, produit liquide Kleen King® pour acier inoxydable, produit lustrant pour cuivre tout usage Wright's®. Poli pour laiton, tout usage. • Décolorations dues à la chaleur : Cameo®, Barkeepers Friend®, Zud®.	• L'acier inoxydable résiste à la plupart des taches d'aliments et aux piqûres si la surface est maintenue propre et protégée. • Ne jamais laisser les projections d'aliments ou de sel sur l'acier inoxydable. • Frotter légèrement dans le sens des lignes de polissage. • Le chlore et les composés au chlore présents dans certains produits corrodent l'acier inoxydable. Vérifier la composition du produit sur l'étiquette.
Grilles : Porcelaine émaillée sur fonte 	• Produits d'entretien non abrasifs : eau chaude et produit détergent, Fantastic®, Formula 409®. Rincer et sécher immédiatement. • Produits d'entretien abrasifs doux : Bon Ami® et Soft Scrub®. • Produits d'entretien abrasifs pour taches récalcitrantes ; tampons métalliques à récurer. • Lestoil® ou autre produit dégraissant.	• Les grilles sont lourdes ; prendre garde quand on les enlève. Poser sur une surface protégée. • La formation de cloques, de craquellements et d'éclats est fréquente due aux températures extrêmes que peuvent atteindre les doigts des grilles et aux brusques changements de températures. • Les renversements acides et sucrés détériorent l'émail. Retirer immédiatement les salissures. • Les produits d'entretien abrasifs utilisés trop vigoureusement ou trop souvent peuvent rayer l'émail.
Bac(s) à graisse de la plaque de cuisson : Aluminium revêtu de titane  Soulever et vers glisser vers l'arrière	• Nettoyer le(s) bac(s) à graisse après chaque usage. • Peut être lavé au lave-vaisselle. • Laver dans de l'eau chaude avec du détergent ; rincer et sécher. • Résidus récalcitrants : Soft Scrub®	• Vider le(s) bac(s) à graisse après chaque usage. • Retirer le bac une fois lorsque la graisse a refroidi. Prendre garde à ne pas renverser la graisse s'il est très plein.

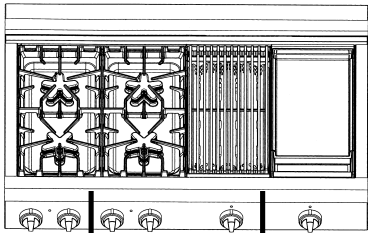
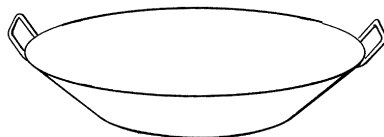
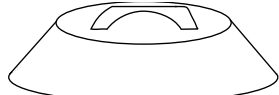
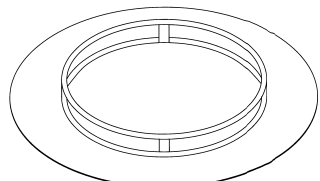
Conseils de nettoyage de la table de cuisson

Pièce/matériau	Produits d'entretien suggérés	Rappels importants
Plaque de cuisson/ Revêtements en titane 	- Retirer le bac à graisse et en jeter le contenu dans un contenant prévu à cet effet. Laver le bac à l'eau tiède savonneuse ou le mettre au lave-vaisselle. Laver la surface de la plaque de cuisson à l'eau tiède savonneuse et la rincer à l'eau tiède. Essuyer avec un chiffon doux. - Si des résidus d'aliments collent à la plaque, les retirer avec un produit d'entretien abrasif doux comme le Soft Scrub®. - La grille 24 po est lourde. Pour nettoyer, essuyer avec un chiffon savonneux. Rincer à l'eau claire et assécher avec un chiffon doux. Les deux plateaux à graisse peuvent être lavés au lave-vaisselle une fois la graisse enlevée.	- Ne jamais rincer la plaque chaude à l'eau froide. La plaque d'aluminium pourrait se déformer ou se fissurer. - Ne pas nettoyer la plaque de cuisson dans le four autonettoyant.
Compartiment du grill/ Acier inoxydable 	- Produits d'entretien non abrasifs : eau chaude et détergent, Fantastic®, Formula 409®. Rincer et sécher immédiatement. - Produits d'entretien abrasifs doux : Bon Ami® et Soft Scrub®. - Produits d'entretien abrasifs pour taches récalcitrantes ; tampons métalliques à récurer, produit d'entretien liquide pour acier inoxydable Kleen King®. Remarque : Pour atteindre le compartiment du grill, retirer la grille, le foyer radiant en acier inoxydable, le brûleur en forme de U, le bouclier de chaleur et le bac à graisse.	- Ne pas nettoyer les pièces du grill dans un four autonettoyant. - Les produits d'entretien abrasifs utilisés trop vigoureusement ou trop souvent pourraient rayer l'acier. - En le démontant, nettoyer et remonter le grill, éviter de toucher l'allumeur.

Conseils de nettoyage de la table de cuisson

Pièce/matériau	Produits d'entretien suggérés	Rappels importants
Bac à graisse du grill/ Acier inoxydable 	- Eau chaude savonneuse ; rincer et sécher soigneusement. - Après avoir enlevé la graisse, le bac peut être mis au lave-vaisselle.	Ne pas le nettoyer dans un four autonettoyant.
Grille du grill / Fonte revêtue de porcelaine émaillée 	Pendant que la grille est encore chaude (mais que la flamme est éteinte), tremper une brosse pour grill en cuivre dans de l'eau chaude puis frotter la grille. La vapeur produite par l'eau chaude et l'action abrasive de la brosse aideront à décoller les résidus.	- La grille est lourde ; user de prudence en la soulevant. La déposer sur une surface protégée. - La formation de cloques, de craquellements et d'éclats est fréquente due aux températures extrêmes et aux brusques changements de températures.
Allumeurs/Céramique	Utiliser un tampon de coton mouillé à l'eau, au Formula 409® ou au Fantastic®.	Ne pas utiliser d'outils coupants pour gratter l'allumeur. Il est fragile ; s'il est endommagé, le grill ne s'allumera pas.
Surface des bacs à graisse/Acier inoxydable	- Utiliser de l'eau chaude savonneuse ; rincer et sécher soigneusement. - Formula 409® ou Fantastic®. Pulvériser et essuyer immédiatement ou appliquer d'abord sur une serviette en papier puis essuyer. - Produits abrasifs doux : Cameo®, Zud®, Barkeepers Friend®. Produits d'entretien liquides : Kleen King®, produit d'entretien pour aluminium et acier inoxydable Siege®. Appliquer avec précaution. Poli pour laiton, tout usage. Produit lustrant pour cuivre tout usage Wright's®	- Les éclaboussures acides et sucrées détériorent l'acier inoxydable. Les retirer immédiatement. - Les produits d'entretien abrasifs utilisés trop vigoureusement ou trop souvent peuvent rayer l'acier inoxydable.

Conseils de nettoyage de la table de cuisson et du wok

Élément/Matériau	Produits d'entretien suggérés	Rappels importants
Éléments enjoliveurs de la table de cuisson  Enjoliveurs de grilles (situés entre les bacs de récupération de débordements en acier inoxydable, qu'ils unissent)	- Eau chaude savonneuse ; rincer puis sécher soigneusement. - Formula 409® ou Fantastic®. Essuyer immédiatement après avoir pulvérisé ou appliquer d'abord avec une serviette en papier, puis essuyer.	La vaporisation de trop de produits d'entretien liquides peut laisser des barioles. Si vous laissez sécher, ces barioles risquent de rester de façon permanente.
Brûleur du wok/Fonte	- Nettoyer les impuretés dans les orifices à l'aide d'un trombone déplié ou d'une aiguille. - Récurer le brûleur avec un SOS®, un tampon de Scotch Brite® ou un produit en poudre. Bien rincer et sécher. Vider puis sécher le tube Venturi avant de remettre le brûleur en place.	- Ne pas utiliser de cure-dents pour nettoyer les orifices. Ils peuvent se casser et boucher l'orifice. - Ne pas cogner l'allumeur ni le pilote en remettant le brûleur en place.
Wok, 55,2 cm (21-3/4")/Acier 	- Nettoyer après chaque usage avec de l'eau chaude savonneuse ; rincer et sécher. - Ne pas utiliser de produits abrasifs puissants ni de tampons à récurer sans reculotter le récipient. - Les faces intérieures et extérieures du récipient doivent être culottées à l'huile tel que décrit à la page 56.	Le wok est en acier et s'oxydera s'il n'est pas culotté (voir à la page 39 pour savoir davantage à ce sujet).
Couvercle de wok/Aluminium 	Laver à l'eau chaude savonneuse. Bien rincer puis sécher.	
Anneau de support du wok/Acier inoxydable 	- Laver après chaque usage à l'eau chaude savonneuse. - Rincer à l'eau chaude avec une éponge propre.	La décoloration de l'acier inoxydable est due aux fortes températures et est normale.

Entretien à faire par vous-même

PANNE DE COURANT

En cas de panne de courant, seuls les brûleurs standard (non ExtraLow®) peuvent être allumés manuellement. Il est nécessaire d'allumer chaque brûleur standard individuellement.

Si vous voulez utiliser la table de cuisson pendant une panne de courant, tournez tous les boutons de commande des brûleurs à la position OFF. Portez une allumette sur l'un des orifices du brûleur

standard puis tournez le bouton de commande sur la position HI. Attendez que la flamme brûle tout autour du chapeau du brûleur avant de la régler à la hauteur voulue.

Les deux brûleurs ExtraLow® de l'extrémité gauche ne peuvent pas être utilisés pendant une panne de courant. Veillez à les mettre à OFF en cas de panne de courant car on ne pourra les rallumer avant

que les boutons de commande aient été placés sur OFF puis rallumés. Il n'est pas possible d'utiliser la plaque de cuisson ni le wok pendant une panne d'électricité. Reportez-vous à la section Si vous détectez une odeur de gaz à l'intérieur de la page couverture.

PRODUCTION INTERMITTENTE OU CONSTANTE D'ÉTINCELLES PAR L'ALLUMEUR

La production intermittente ou constante d'étincelles au niveau des brûleurs hermétiquement encastrés de la table de cuisson peut être due à des facteurs qu'il est possible d'éviter. Éliminez ces facteurs tel qu'indiqué ci-dessous :

SYMPTÔME	CAUSE	SOLUTION
Production intermittente d'étincelles	- Le chapeau du brûleur est mal posé sur sa base. - L'allumeur en céramique est mouillé ou sale. - Les orifices du brûleur sont bouchés. - Le bouton est resté sur la position LITE.	- Placer correctement le chapeau du brûleur. - Bien sécher ou nettoyer l'allumeur. - Nettoyer les orifices du chapeau du brûleur à l'aide d'un fil métallique, d'une aiguille ou d'un trombone déplié. - Tourner le bouton du wok sur un réglage compris entre HI et LO.
Production constante d'étincelles	- La table de cuisson à une mauvaise mise à la terre. - L'alimentation électrique est mal polarisée.	- Appeler un électricien pour qu'il installe correctement la mise à la terre de la table de cuisson. Se reporter aux Instructions d'installation. - Se reporter aux Instructions d'installation pour une installation adéquate.

Avant d'appeler le service technique

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 voisinage ?
- Fusibles grillés ou coupe-circuit déclenché ?
- La table de cuisson est-elle débranchée ?

SI LES BRÛLEURS NE S'ALLUMENT PAS

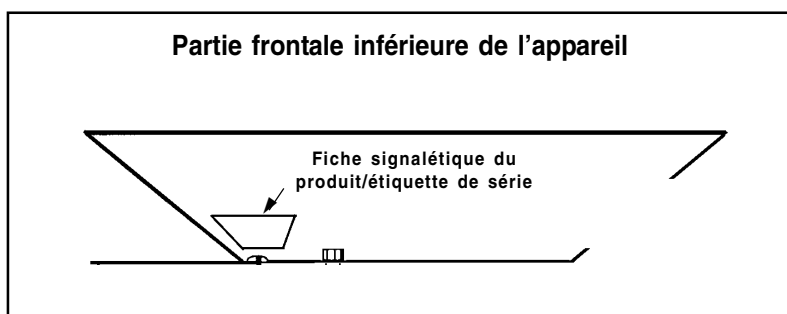
- Les chapeaux des brûleurs sont-ils correctement alignés et posés dans leurs bases (brûleurs hermétiquement encastrés de la table de cuisson) ?
- Les orifices des brûleurs sont-ils bouchés ?
- Un fusible a-t-il sauté ou le disjoncteur s'est-il déclenché ?
- Le robinet manuel d'arrêt de gaz est-il fermé, empêchant l'arrivée de gaz ?
- Les orifices de la veilleuse du wok sont-ils bouchés ?
- L'allumeur produit-il des étincelles (brûleurs de la table de cuisson et wok) ?
- Y a-t-il une flamme au brûleur de la veilleuse du wok ?

FICHE SIGNALÉTIQUE

Modèles avec table de cuisson :

La fiche signalétique contient le modèle et le numéro de série de votre table de cuisson ou de votre wok. Elle est placée sur le dessous du châssis de la table de cuisson ou du wok, près du raccord d'arrivée de gaz et du cordon d'alimentation électrique. Cette information est exigée si on a besoin de communiquer avec le service à la clientèle. Avant que l'installation, le modèle et les numéros de série devrait être entré dans les espaces appropriés sur cette page. Après l'installation, accéder à l'information est difficile.

Emplacement de la fiche signalétique du produit – modèle avec table de cuisson



MODÈLE AVEC WOK :

La fiche signalétique contient le numéro du modèle et le numéro de série de votre wok. Elle se trouve dans le bas de l'appareil.

SERVICE À LA CLIENTÈLE :

1 (800) 735-4328

Ou visitez notre site web :

www.thermador.com

Avant l'installation, remplir les informations ci-dessous.

INFORMATIONS POUR LE SERVICE TECHNIQUE

Modèle

Numéro de série

Date d'achat

Nom du détaillant

Numéro de téléphone du détaillant

Nom du centre de service

Numéro de téléphone du centre technique

Complétez également la carte d'enregistrement du produit incluse avec ce produit et postez-la à l'adresse indiquée.

Merci !

ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

Thermador

Couverture de garantie et application : la garantie limitée fournie par BSH Home Appliances « Thermador » dans cet énoncé de garantie de produit limitée s'applique seulement à Thermador (« produit ») vendu au premier acheteur utilisateur en autant que le produit ait été acheté (1) pour un usage normal domestique (non commercial) et est en fait, en tout temps, utilisé à des fins domestiques normales ; (2) neuf au détail (non comme produit en montre, tel quel ou un modèle retourné) et non pour la revente ou utilisation commerciale et (3) aux États-Unis ou au Canada et est demeuré en tout temps dans le pays d'achat d'origine. Les garanties énoncées dans la présente s'appliquent seulement au premier acheteur du produit et ne sont pas transférables.

S'assurer de retourner la carte d'enregistrement, quoiqu'elle n'est pas nécessaire pour la couverture de garantie, c'est la meilleure façon d'être avisé par Thermador dans l'éventualité d'un avis de service ou d'un rappel de produit.

Durée de la garantie : Thermador garantit que le produit ne présente pas de défaut de matériaux et de fabrication pendant une période de trois cent soixante (360) jours à compter de la date d'achat. La période débute à la date d'achat et ne sera pas retardée, prolongée, interrompue ni suspendue pour quelle que raison que ce soit.

Réparation/remplacement comme solution exclusive : pendant la période de garantie, Thermador ou un de ses centres de service autorisés réparera le produit sans frais (sujet à certaines limitations indiquées ci-dessous), si le produit est prouvé présenter, à la fabrication, un défaut de matériaux ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables de réparer le produit ont été faites sans succès, alors Thermador remplacera le produit (modèle mis à jour pouvant être disponible), à la seule discrétion de Thermador, pour des frais additionnels). Toute pièce retirée et composant devient la propriété de Thermador. Toute pièce réparée et/ou remplacée doit assumer l'identité de la pièce d'origine à des fins de cette garantie et cette garantie ne sera pas prolongée en regard de telle pièce. La seule et unique responsabilité de Thermador est de réparer le produit présentant un défaut de fabrication seulement, par l'entremise d'un centre de service Thermador autorisé pendant les heures d'affaires normales. Pour la sécurité et les éventuels dommages à la propriété, Thermador recommande de ne pas tenter de réparer soi-même le produit ou d'utiliser un centre de service non autorisé. Thermador ne sera nullement tenu responsable des réparations ou services effectués par un centre de service non autorisé. Si l'utilisateur choisit de faire réparer le produit par une personne autre qu'un centre de service, **CETTE GARANTIE DEVIENT AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE**. Les centres de service autorisés sont les personnes ou compagnies qui ont été spécialement formées pour les produits Thermador et qui, selon l'opinion de Thermador, ont une excellente réputation pour le service à la clientèle et la formation technique (il est à noter qu'elles sont des personnes indépendantes et *non* des agents, partenaires, affiliées ou représentants de Thermador. Nonobstant ce qui suit, Thermador ne sera pas tenu responsable pour un produit situé dans une région éloignée (plus de 100 miles d'un centre de service autorisé) ou raisonnablement inaccessible, dangereuse, hasardeuse ou autres ; dans une telle situation, si l'utilisateur le demande, Thermador paiera les frais de main-d'oeuvre et de pièce et expédiera les pièces au centre de service autorisé le plus près, mais l'utilisateur sera entièrement responsable de tout frais de déplacement ou autres frais encourus par la compagnie de service, en autant qu'elle accepte d'effectuer l'appel de service.

Produit hors garantie : Thermador n'est nullement tenu, par la loi ou autrement, d'offrir toute concession à l'utilisateur, incluant réparation, tarifs ou remplacement de produit, une fois que la garantie a expiré.

Exclusions de la garantie : la couverture de garantie décrite dans la présente exclut tout défaut ou dommage qui ne sont pas un défaut direct de Thermador, incluant sans limitation, un ou plusieurs de ce qui suit : (1) utilisation du produit à un usage autre que normal, habituel et de manière (incluant sans limitation, toute forme d'utilisation commerciale, utilisation ou entreposage d'un produit intérieur à l'extérieur, utilisation du produit de concert avec avion, bateau de toute sorte) ; (2) mauvaise conduite, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, négligence, fonctionnement inadéquat par toute partie, manquement d'entretenir, installation inadéquate ou négligente, manipulation, manquement à l'observation des instructions de fonctionnement, mauvaise utilisation, service non autorisé (incluant réparation effectuée par l'utilisateur ou exploration du système interne de l'appareil) ; (4) réglage, modification ou altération de toute sorte ; (5) manquement à se conformer aux codes d'habitation et/ou de plomberie, électricité de l'état, provinciaux, locaux, municipaux, règlements ou lois, incluant le manquement à installer le produit de façon strictement conforme aux codes et règlements d'habitation et d'incendie ; (6) l'usure ordinaire, déversement d'aliments, liquides, accumulation de graisse ou autres substances pouvant s'accumuler sur, dans ou autour du produit et (7) tout facteur et/ou force externes, élémentaires et/ou environnementaux, incluant sans limitation, pluie, vent, sable, inondations, incendie, glissements de terrain, température très froide, humidité excessive ou exposition prolongée à l'humidité, foudre, surtension, panne structurelle autour de l'appareil, actes de Dieu. En aucun cas, Thermador ne sera tenu responsable de quelle que façon que ce soit pour les dommages à la propriété envahissante, incluant armoires, plancher, plafond et autres structures ou objets autour du produit. Également exclus de cette garantie sont les égratignures, enfoncements mineurs, entailles et dommages esthétiques sur les surfaces externes et les pièces exposées. Les produits dont le numéro de série a été modifié, effacé ou enlevé ; les visites de service pour montrer comment utiliser l'appareil ou les visites lorsque le produit ne présente pas de problème, correction de problèmes d'installation (l'utilisateur est seul responsable de toute structure et tout réglage du produit incluant, électricité, plomberie, service utilitaire, robustesse du plancher et pour toute modification incluant sans limitation, armoire, murs, plancher, tablettes, etc.) ; et le réenclenchement de coupe-circuit ou fusible. SELON CE QUI EST PERMIS PAR LA LOI, CETTE GARANTIE ÉTABLIT DES SOLUTIONS EXCLUSIVES EN REGARD À CE PRODUIT, PAR RÉCLAMATION PAR CONTRAT OU TORT (INCLUANT STRICTE RESPONSABILITÉ OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. CETTE GARANTIE EST EN LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, TOUTE GARANTIE IMPLICITE PAR LOI, POUR COMMERCIALISATION OU À DES BUTS PARTICULIERS, OU AUTRE, ET SERA EN VIGUEUR SEULEMENT POUR LA PÉRIODE EFFECTIVE DE LA GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. LE FABRICANT NE PEUT ÊTRE, EN AUCUN CAS, TENU RESPONSABLE POUR LES DOMMAGES ACCESSOIRES, SPÉCIAUX, INDIRECTS, DOMMAGES INTÉRÊTS, « PERTES D'AFFAIRES » ET/OU DOMMAGES PUNITIFS, PERTES OU DÉPENSES, INCLUANT SANS LIMITATION, PRISE DE CONGÉ DE TRAVAIL, REPAS À L'HÔTEL ET/OU RESTAURANT, FRAIS DE REMANIEMENT EN EXCÈS DE DOMMAGES DIRECTS CAUSÉS DÉFINITIVEMENT PAR Thermador OU AUTRE. CERTAINS ÉTATS/ PROVINCES NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ET CERTAINS ÉTATS/PROVINCES NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À L'UTILISATEUR. CETTE GARANTIE DONNE DES DROITS SPÉCIFIQUES LÉGAUX ET L'UTILISATEUR PEUVENT EN AVOIR D'AUTRES QUI VARIENT D'UN ÉTAT/PROVINCE À L'AUTRE. Aucune tentative de modifier, altérer ou amender cette garantie ne peut être effective à moins d'une autorisation écrite par un représentant de BSH.

Service sous garantie : pour obtenir un service sous garantie pour le produit, communiquer avec le centre de service autorisé Thermador (800.735.4328)

BSH Home Appliances, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach CA 92649 – 800.735.4328

MANUAL DE USO Y CUIDADO

Para Parrillas Profesionales de Thermador

Modelos

P24GE

P24WK

PC304

PC36

PC48

Thermador[®] | *An American Icon*[™]

Un mensaje especial para nuestros clientes

Gracias por seleccionar la Parrilla Profesional de Thermador. Le recomendamos que tome el tiempo para leer este folleto completamente antes de usar su nuevo aparato por primera vez.

El folleto contiene sugerencias útiles así como indicaciones de cómo usar todas las características de esta parrilla. Guárdelo en un lugar cerca, ya que contiene las respuestas a las preguntas que pueden surgir cuando usted comience a cocinar.

Contáctenos si necesita ayuda. Cuando nos escriba, favor de incluir el modelo y el número de serie de su parrilla.

Sinceramente,

Thermador Consumer Scientists



ADVERTENCIA

Si no observa la información en este manual, puede causar un fuego o una explosión, y como resultado daños a la propiedad, lesiones o la muerte.

- No guarde o use materiales combustibles, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
- **QUE HACER EN CASO CUANDO HUELE A GAS** 
 - No trate de encender ningún aparato.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono en su edificio.
 - Llame de inmediato a su proveedor de gas desde el teléfono de algún vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.
 - Cuando no pueda localizar a su proveedor de gas, llame a los bomberos.
- Un instalador calificado, una agencia de servicio autorizada o el proveedor de gas debe realizar la instalación y el servicio.

INTRODUCCIÓN

Las Parrillas Profesionales Thermador son unidades empotradas que están disponibles en una variedad de configuraciones. Los Modelos PC486GE, PC486GL, PC484GGE, PC484GE y PC484WK incluyen una superficie para cocinar con gas con seis quemadores sellados y una plancha eléctrica, seis quemadores sellados y un asador de gas, cuatro quemadores sellados con una plancha eléctrica y un asador de gas, cuatro quemadores sellados con una plancha de 24" (61cm), o cuatro quemadores sellados con un wok, respectivamente. Los Modelos PC364GE, PC364GL, y PC366 incluyen una superficie para cocinar con gas con cuatro quemadores sellados y una plancha eléctrica, cuatro quemadores sellados y un asador de gas o seis quemadores sellados. Los Modelos P24WK y PC484WK incluyen un quemador para WOK de alto rendimiento 30,000 BTU/HR (24,500 BTU/HR usando gas LP/Propano). El modelo P24GE incluye una plancha eléctrica con un ancho de 24" (61cm). El Modelo PC304 incluye una superficie para cocinar con gas y cuatro quemadores sellados.

IMPORTANTE

Todas las parrillas con menos de 12" (305 mm) de espacio horizontal libre entre los materiales combustibles y la parte trasera de la parrilla deben ser instaladas con consola trasera de protección Thermador. Cuando existe más de 12" (305 mm) de espacio horizontal libre, se puede usar una moldura tipo isla en lugar de la consola trasera. Antes de usar la parrilla, asegúrese que venga con la consola trasera o la moldura de isla apropiada. Consulte las instrucciones de instalación que se incluyen con este aparato para más información.

Las parrillas vienen de fábrica con certificado para el uso con gas natural. Asegúrese que el tipo de gas utilizado en el lugar de la instalación coincida con el tipo de gas utilizado por el aparato.

Si el lugar/trabajo requiere una conversión de un tipo de gas a otro, contacte al distribuidor donde compró la unidad o contacte a Thermador (800/735-4328). El kit de conversión de campo para todas las parrillas profesionales (Serie PC) es Thermador Modelo PLPKIT. Solamente personal técnico calificado debe realizar la conversión.



PRECAUCIÓN

Cuando conecte la unidad a gas propano, asegúrese que el tanque de gas propano venga con su propio regulador de alta presión además del regulador de presión que se incluye con la estufa. La máxima presión de gas a este aparato no debe exceder 14.0 pulgadas de columna de agua (34.9 mb) del tanque de gas propano al regulador de presión.

Contenido

Introducción	1
Verificación del tipo de gas	1
SECCIÓN UNO: Instrucciones Generales de Seguridad	
Requerimientos Eléctricos e Instrucciones para la Puesta a Tierra	2
Precauciones de Seguridad	3 – 4
SECCIÓN DOS: Antes de comenzar	
Antes de usar su parrilla por primera vez	5
SECCIÓN TRES: Descripción	
Modelo e Identificación de Partes – PC48	6
Modelo e Identificación de Partes – PC36	7
Modelo e Identificación de Partes – PC304	7
Modelo e Identificación de Partes – P24WK	8
SECCIÓN CUATRO: Usar la parrilla	
Quemadores sellados	9
Quemadores ExtraLow®	10
Encendedor electrónico	10
Pautas para ajustar las llamas	11
Utensilios apropiados para cocinar	12
Utensilios especiales para cocinar	13
Recomendaciones para cocinar con los quemadores superficiales	14 – 15
Usar el asador	16 – 18
Recomendaciones para asar	19 – 20
Usar la plancha	21
Recomendaciones para usar la plancha	21
SECCIÓN CINCO: Funcionamiento del wok	
Preparar el wok antes de usarlo	5
Usar el wok	22
Funcionamiento del wok	23
SECCIÓN SEIS: Cuidado y Mantenimiento	
Recomendaciones de limpieza para la parrilla y el wok ..	24 – 28
SECCIÓN SIETE: Antes de solicitar servicio	
Mantenimiento hecho por usted mismo	29
Antes de solicitar servicio	30
Placa con información del aparato	30
Garantía	33

PROBADO CONFORME A ANSI Z21.1, La NORMA PARA APARATOS DOMÉSTICOS DE GAS. EN CANADÁ, PROBADO CONFORME A CAN/CGA 1.1 - M81, NORMA para ESTUFAS DOMÉSTICAS DE GAS.

Consulte sus códigos locales de construcción para el método correcto de instalación. Si no hay códigos locales, se debe instalar esta unidad conforme al Código Nacional de Gas No. Z223.1 / NFPA54 edición actual y el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No. 70 edición actual de los Códigos de Instalación Can - B149 para Aparatos que Usan Gas y del Código Eléctrico Canadiense C22.1 Parte 1. Es la responsabilidad del propietario y del instalador determinar si hay requerimientos adicionales que aplican en instalaciones específicas.

Precauciones de Seguridad

REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS E INSTRUCCIONES PARA LA PUESTA A TIERRA

PRECAUCIÓN

FAVOR DE LEER CUIDADOSAMENTE

Todos los modelos de las parrillas y el Wok requieren un circuito eléctrico de 120 volts, 60 Hz., 10 Amps, excepto los modelos que incluyen la plancha eléctrica, los cuales requieren un circuito de 15 Amps. Los modelos de 240 voltios requieren de circuitos de 30 Amps.

Por cuestión de seguridad personal, este aparato debe estar conectado a una tomacorriente correctamente aterrizada y polarizada.

Siempre quite el enchufe eléctrico de la tomacorriente en la pared antes de dar servicio.

Vea las instrucciones de instalación para los requerimientos eléctricos e Instrucciones para la puesta a tierra.

BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA DEBE USTED CORTAR O QUITAR EL CABLE DE TIERRA O LA TERCERA CLAVIJA (TIERRA) DEL ENCHUFE DEL CABLE DE ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.

Es la responsabilidad personal y obligación de usted, el usuario, contratar a un eléctrico calificado para conectar este aparato a la fuente de alimentación eléctrica conforme al Código Eléctrico Nacional y/o códigos locales y reglamentos aplicables.

Recomendamos proporcionar un circuito dedicado para alimentar este aparato.



PRECAUCIÓN - TODOS LOS MODELOS

En caso de una falla eléctrica

Si por algún motivo una perilla de gas está prendida y no hay corriente eléctrica para operar los encendedores eléctricos en los quemadores de gas de la parrilla, **apague la perilla de control y espere 5 minutos** para disipar el gas antes de prender el quemador manualmente.

Para prender los quemadores y el asador manualmente, sostenga un cerillo prendido cuidadosamente a los puertos del quemador y gire la perilla de control de gas a HI (Alto). Durante una falla de luz, usted puede usar solamente los quemadores estándar de la parrilla y el asador, pero los debe encender con un cerillo.

NO trate de encender los dos quemadores izquierdos manualmente. Estos quemadores vienen equipados con la opción ExtraLow® (MuyBajo) y no se pueden encender manualmente.

Vea las páginas 11 y 29 para información adicional sobre cómo encender los quemadores.

PRECAUCIÓN

PRÁCTICAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR LESIONES

Con el cuidado adecuado, su nueva parrilla profesional de Thermador ha sido diseñada para ser un aparato seguro y confiable. Lea este manual de uso y cuidado cuidadosamente antes de usar esta parrilla.

 **ADVERTENCIA:** Estas precauciones reducen el riesgo de sufrir un fuego, una descarga eléctrica o lesiones. Tenga mucho cuidado cuando usa esta parrilla de tamaño comercial ya que este tipo de aparato genera gran calor. Cuando usa aparatos de cocina, se deben observar estas precauciones básicas de seguridad:

- **Asegúrese de proporcionar una instalación y servicio apropiado.** Siga las instrucciones de instalación que se incluyen con el producto. Contrate a un técnico calificado para instalar y conectar la parrilla a tierra.
- **Pídale al instalador que le muestre dónde se encuentra la válvula de cierre de gas,** de modo que usted sepa cómo y dónde apagar el suministro de gas a la estufa.
- **Si huele a gas:**
 - No trate de encender ningún aparato.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono en su edificio.
 - Llame de inmediato a su proveedor de gas desde el teléfono de algún vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.
 - Cuando no pueda localizar a su proveedor de gas, llame a los bomberos.
 - Un instalador calificado, una agencia de servicio autorizada o el proveedor de gas debe realizar la instalación y el servicio.

- En el caso de apagarse un quemador y de **salirse el gas**, apague el quemador y abra una ventana o una puerta. No trate de usar la estufa hasta que el gas se haya disipado. **Espere al menos 5 minutos antes de usar la parrilla.**
- **No repare o reemplace ninguna parte del aparato** a menos que fue recomendado específicamente en este manual. Para todo servicio demás, contrate a un técnico calificado.
- **Nunca se deben dejar solos a los niños en un área donde se usa el aparato.** Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte de la parrilla. Cuando se les permite usar la parrilla a los niños, éstos deben ser supervisados de cerca por un adulto.

 **PRECAUCIÓN:** No almacene cosas de interés para los niños arriba de la parrilla o en la parte trasera de ésta. Cuando los niños se suben a la parrilla para alcanzar estas cosas, pueden sufrir heridas serias.

- Cuando los niños llegan a una edad suficiente para operar el aparato, es la responsabilidad legal de los padres o de los tutores legales asegurar que personas calificadas los instruyan sobre prácticas seguras.
- **Nunca use ninguna parte de la parrilla para almacenar cosas. Los materiales inflamables pueden encenderse y artículos de plástico pueden derretirse o quemarse.**
- Si la parrilla está cerca de una ventana, **asegúrese que las cortinas no alcancen los quemadores de la parrilla** ya que se podrían encender.
- **NO USE AGUA PARA UN INCENDIO DE GRASA.** Apague el aparato y use bicarbonato de sodio

o un extinguidor de polvo o de espuma para apagar el fuego.

- **Nunca permita el contacto directo o cercano de ropa, agarradores de ollas u otros materiales inflamables con algún elemento, quemador o rejilla del quemador** hasta que se haya enfriado. Las telas pueden encenderse y causar lesiones serias.

- **Siempre use agarradores secos para las ollas.** Los agarradores mojados o húmedos pueden causar quemaduras por el vapor. No use una toalla u otro trapo estorboso en lugar de los agarradores. No permita que los agarradores toquen elementos calientes, quemadores calientes o rejillas del quemador.

- **Por cuestión de seguridad use ropa adecuada.** No use ropa holgada o mangas que cuelguen flojas cuando usa este aparato. Algunas telas sintéticas son muy inflamables y no deben usarse cuando cocina.

- **No use papel de aluminio** alrededor de los quemadores o en el área del panel de control para proteger el aparato contra salpicaduras y gotas de alimentos. Esto podría obstruir el flujo del aire de combustión y de ventilación. También puede dañar el acabado de la parrilla.

 **ADVERTENCIA:** El aparato sirve para cocinar. Basado en consideraciones de seguridad, nunca debe usar la parrilla para calentar una habitación o para otros propósitos. Además, tal uso puede generar derivados peligrosos y dañar las partes de la parrilla.

- Cuando usa la parrilla: **NO TOQUE LAS REJILLAS DE LOS QUEMADORES O EL ÁREA CERCANA** a los quemadores, que se pueden calentar suficientemente para causar quemaduras.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



PRECAUCIÓN

- **Nunca deje la parrilla sin atención** cuando cocine con alto calor. Los derrames causan humo y se puede encender la grasa derramada. Más importante, al sofocar las llamas del quemador, se escapará el gas no quemado a la habitación. Vea adentro de la portada con respecto a información sobre fugas de gas.

- **Use solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio cerámico refractario, cerámica, barro u otros vidriados que están aptos para usarse con la parrilla.** Este tipo de utensilio puede romperse con cambios repentinos de la temperatura. Use solamente con bajo a mediano calor según las indicaciones del fabricante del utensilio.

- **No caliente contenedores cerrados de alimentos;** la presión acumulada puede causar que el contenedor explote.

- Durante la cocción, **ajuste el control de los quemadores de tal forma que la llama caliente solamente el fondo de la olla y que no se extienda más allá del fondo de la olla.**

- Tenga cuidado para asegurar que las corrientes de aire producidas de aberturas de ventilación o ventiladores no soplen material inflamable hacia las llamas o que empujen las llamas de modo que éstas se extiendan más allá de los bordes de la olla.

- **Siempre use ollas con un fondo plano suficientemente grande para cubrir el quemador.** El uso de ollas muy pequeñas podría dejar expuesta una parte de la llama y causar que la ropa se encienda.

- Para minimizar el riesgo de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y derrames accidentales, **posicione los mangos de los**

utensilios hacia adentro de modo que no se extiendan encima de áreas cercanas de trabajo, áreas de cocinar o el borde de la parrilla.

- **Agarre el mango de la olla** para evitar que se mueva el utensilio cuando remueva o voltea los alimentos.

- **No use el asador para cocinar carnes muy grasosas o productos que promueven destellos.**

- **Se debe quitar la tabla opcional para cortar antes de usar la plancha.**

- **GRASA ES INFLAMABLE.** Permita que la grasa caliente se enfríe antes de tratar de manejarla. Evite la acumulación de depósitos de grasa. Limpie después de cada uso.

- Para un encendio y un funcionamiento correcto de los quemadores, **mantenga limpios los puertos del encendedor.** Es necesario limpiarlos cuando hay un derrame de alimentos hervidos o cuando el quemador no se encienda bien, a pesar del chasquido de los encendedores electrónicos. Vea la Página 24 para información sobre cómo limpiar los quemadores de Star.



ADVERTENCIA

Apague el quemador después de un derrame de alimentos y limpie el área alrededor del quemador y los puertos del quemador. Después de la limpieza, revise el funcionamiento correcto.

- **Limpie la parrilla cuidadosamente.** Evite quemaduras de vapor; no use una esponja o un trapo húmedo para limpiar la parrilla cuando esté caliente. Algunos detergentes producen vapores nocivos cuando son aplicados a una superficie caliente. Siga las direcciones del fabricante del detergente.

- **No use detergentes inflamables para limpiar el asador.**

- **Asegúrese que todos los controles de la parrilla están apagados y que la parrilla y el asador estén fríos** antes de usar algún tipo de detergente aerosol encima o alrededor de la parrilla. Los químicos que provocan la acción de rocío podrían encenderse o causar la corrosión de partes metálicas en la presencia de calor.

- Solamente técnicos autorizados deben dar servicio. Los técnicos deben desconectar la fuente de alimentación antes de dar servicio a esta unidad.

- **PRECAUCIÓN: Para reducir el riesgo de fuego,** mantenga la campana limpia de grasa. Limpie la campana y los filtros del ventilador arriba de la estufa a menudo para no dejar que se acumule la grasa de los vapores de la cocina.

- **En caso de fuego o cuando "flamea" licores u otros vinos intencionalmente en la parrilla, siga las instrucciones del fabricante de la campana.**

- **Instale un detector de humo** en o cerca de la cocina.

- **Proposición 65 de California:** La combustión de gas como combustible para cocinar puede generar algunos derivados que están en una lista de sustancias conocidas por el Estado de California que causan cáncer o daños reproductivos. La ley en California requiere que las empresas adviertan a sus clientes de la exposición potencial ante tales sustancias. Para minimizar la exposición a estas sustancias, siempre opere la unidad de acuerdo a las instrucciones en este manual y proporcione una buena ventilación al cocinar con gas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Antes de usar su parrilla por primera vez

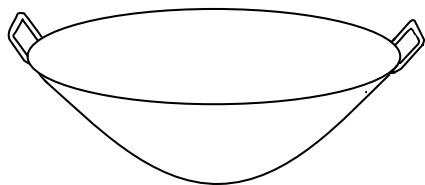
1. Revise que tenga todos los elementos listados para su modelo, como se muestra en la tabla abajo.
2. Anote el número de modelo y de serie de su aparato tal como se describe en la página 30. Estos datos se pueden necesitar para futuros contactos con su proveedor de servicio o la fábrica. Anote esta información en la tarjeta de registro de producto que se incluye con su parrilla; luego envíela a la dirección indicada.
3. Accesorios opcionales: Bandeja de asar, tapa del asador, tapa de la plancha, anillo para Wok de hierro fundido, tabla de picar para el área de la plancha. Una plancha portátil y otros accesorios están disponibles con su distribuidor de Thermador.
4. Asegúrese de asentar correctamente las tapas de los quemadores en las bases de los quemadores. Prenda cada quemador para comprobar el color correcto de las llamas. Vea la Página 11 para más detalles.

Descripción	PC364GE	PC364GL	PC366	PC484GGE	PC484GE	PC484WK	PC486GE	PC486GL	P24WK	PC304	P24GE
Tapas Star Quemador®	4	4	6	4	4	4	6	6		4	
Rejillas quemad.	2	2	3	2	2	2	3	3		2	
Rejilla central										1	
Perillas de control	5	5	6	6	6	5	7	7	1	4	2
Rejilla de asador hierro		1		1				1			
Acero inoxidable Radiante		1		1				1			
Plancha removible	1			1			1				
Wok y tapa						1			1		
Tarjeta de registro del producto	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Consola trasera	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
Instrucciones de instalación	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Manual de Uso y Cuidado	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

* Se debe pedir por separado la consola de protección o la moldura tipo isla. No se incluyen con la parrilla.

ANTES DE USAR SU WOK POR PRIMERA VEZ

Quite todos los materiales del empaque y las etiquetas temporales del Wok.

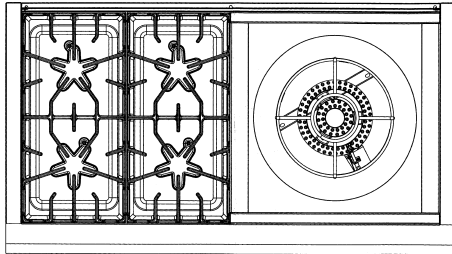


1. Para los Modelos P24WK y PC484WK, revise que tenga estos elementos:
 - Un Wok con tapa y base.
2. La primera vez que usa el Wok, limpie la superficie cuidadosamente con agua caliente jabonosa. **Se requiere la limpieza inicial para quitar la capa de aceite de protección.** Séquelo bien.
3. Aplique una capa delgada de aceite vegetal (no use aceite de maíz o de olivo) a toda la superficie interior y exterior con una toalla de papel.
4. Caliente el Wok a mediano calor hasta que la superficie de cocinar cambie a un color café dorado. Deje que se enfríe el Wok.
5. Repita este procedimiento varias veces. Este tipo de curación sella los poros del metal, evita que se peguen los alimentos, y que el Wok se oxide.
6. Limpie el exceso de grasa antes de usar o guardar el Wok. No lo restriegue, ya que de otra forma puede quitar la “curación”.

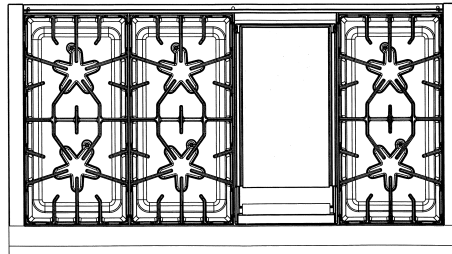
ANTES DE USAR SU PLANCHA ELÉCTRICA POR PRIMERA VEZ

Limpie la superficie con agua caliente jabonosa. Enjuague bien con agua limpia. Revise la inclinación ligera de la bandeja de la plancha hacia adelante. Vea el MANUAL DE INSTALACIÓN. Ahora la plancha está lista para ser usada.

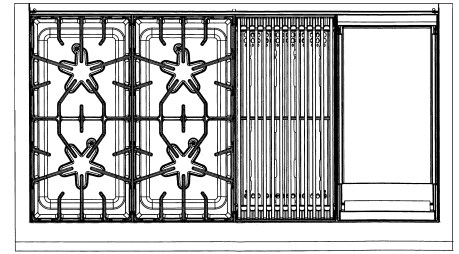
MODELO E IDENTIFICACIÓN DE PARTES PARA MODELOS DE 48" Y PLANCHA ELÉCTRICA DE 24"



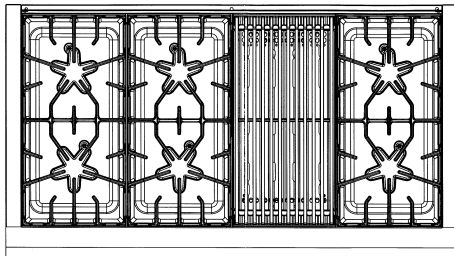
Modelo PC484WK
(4 Quemadores y Wok)



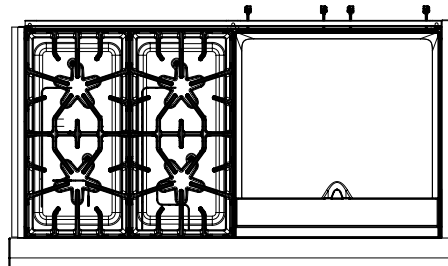
Modelo PC486GE
(6 Quemadores y Plancha)



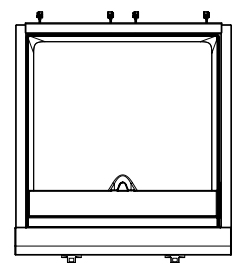
Modelo PC484GGE
(4 Quemadores y Plancha y Asador)



Modelo PC486GL
(6 Quemadores y Asador)



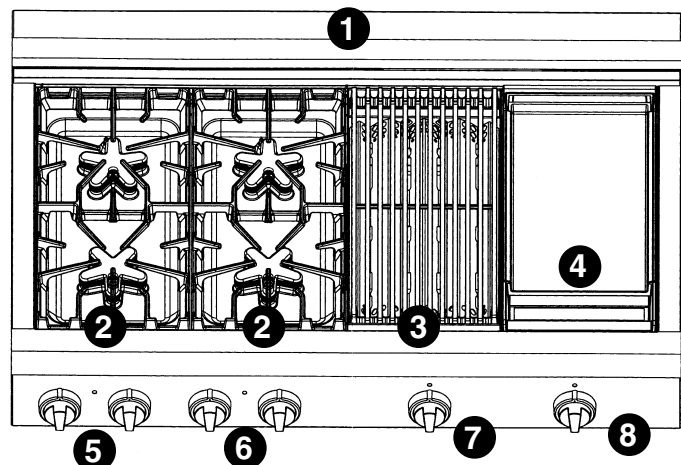
Modelo PC484GE
(4 Quemadores y Plancha)



Modelo P24GE
(Plancha)

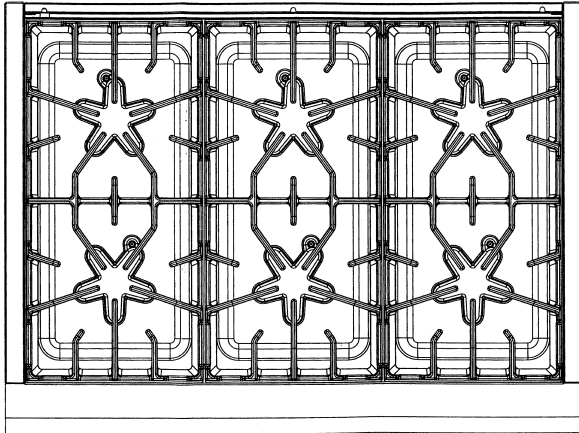
Clave para Modelos PC48

- 1 – 12" Consola trasera o moldura de isla (pedir por separado)
- 2 – Rejillas de quemador y quemadores
- 3 – Asador (PC484GGE y PC486GL)
- 4 – Plancha (PC484GGE y PC486GE)
- 5 – Perillas de control, Quemadores ExtraLow®
- 6 – Perillas de control, Quemadores estándar
- 7 – Perilla de control, Asador
- 8 – Perilla de control, Termostato de plancha

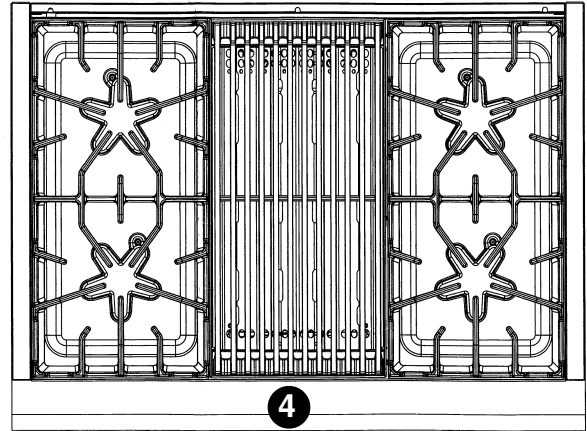


Modelo PC484GGE

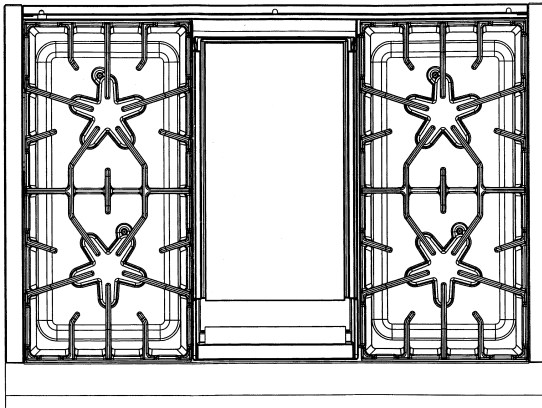
MODELO E IDENTIFICACIÓN DE PARTES PARA MODELOS DE 36" Y 30"



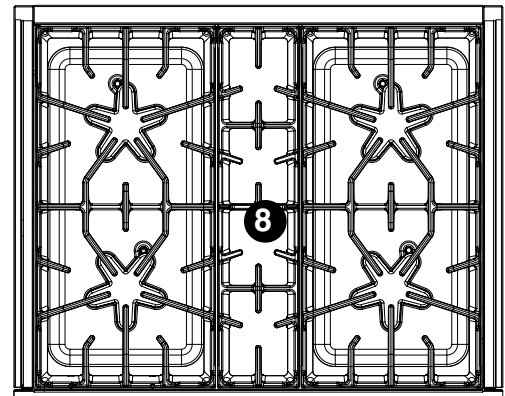
Modelo PC366
(6 Quemadores)



Modelo PC364GL
(4 Quemadores y Asador)



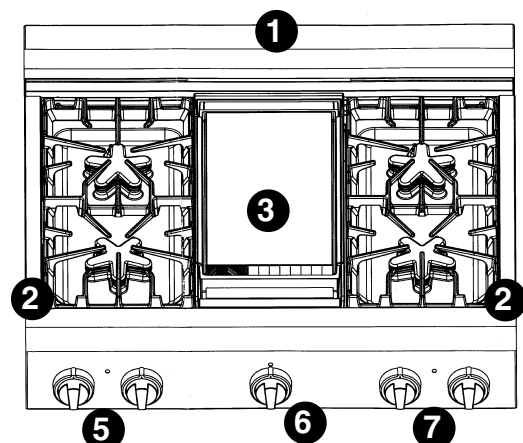
Modelo PC364GE
(4 Quemadores y Plancha)



Modelo PC304
(4 Quemadores y Rejilla central)

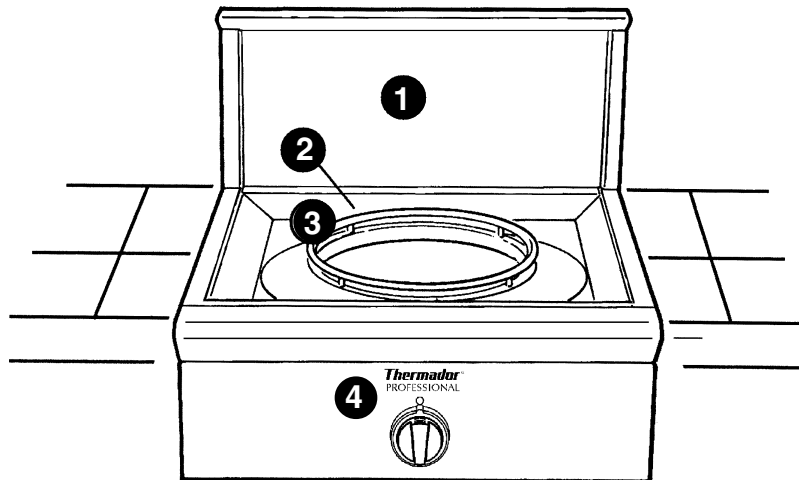
Clave para modelos PC304 / PC36

- 1 – 12" Consola trasera o moldura de isla (pedir por separado)
- 2 – Rejillas de quemador y quemadores
- 3 – Plancha (PC364GE)
- 4 – Asador (PC364GL) – se ve desde arriba
- 5 – Perillas de control, Quemadores ExtraLow®
- 6 – Perilla de control, Termostato de plancha (PC364GE)
- 7 – Perillas de control, Quemadores estándar
- 8 – Rejilla central (PC304) - se ve desde arriba



Modelo PC364GE

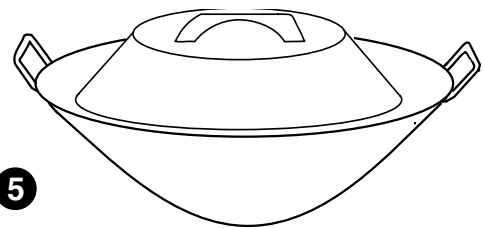
MODELO E IDENTIFICACIÓN DE PARTES PARA WOK DE 24"



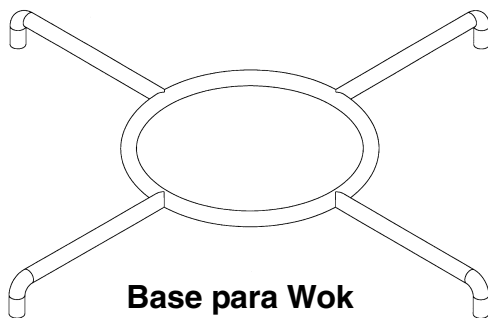
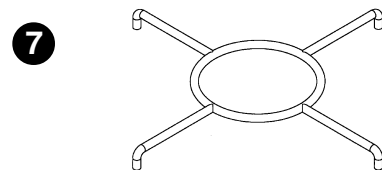
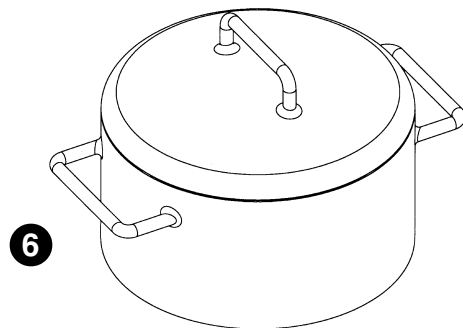
Modelo P24WK

Clave para Modelo P24WK y PC484WK

- 1 – Consola trasera de protección (se muestra).
Moldura opcional de isla disponible. (Se deben pedir por separado la consola trasera o la moldura de isla.)
- 2 – Parrilla del Wok 24"
- 3 – Anillo de soporte para Wok
- 4 – Perilla de control
- 5 – Wok y tapa
- 6 – Olla grande (no se incluye)
- 7 – Base para Wok

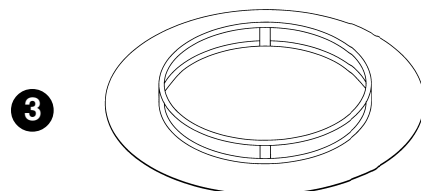


Wok con tapa



Base para Wok

Cabe encima del anillo de soporte para el Wok para acomodar ollas grandes que se usan encima del quemador del Wok. (vea a la derecha)



Conjunto de la base del Wok

Usar la parrilla

Quemadores sellados

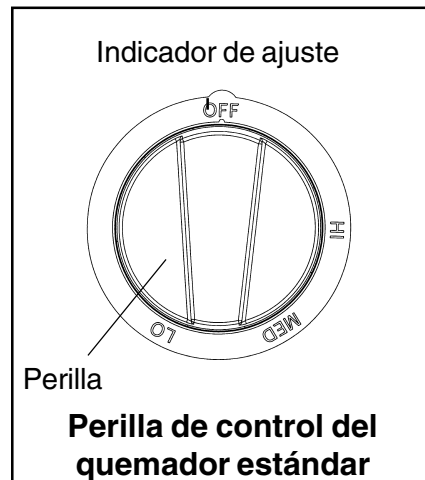


La parrilla viene con cuatro o seis quemadores de gas; cada uno clasificado para 15,000 BTU/HR usando gas natural (13,000 BTU/HR con gas propano). Los quemadores están sellados al bastidor superior de acero inoxidable para evitar que derrames líquidos se acumulen debajo de la superficie, facilitando de este modo la limpieza.

En todos los modelos, los dos quemadores izquierdos incluyen la opción exclusiva ExtraLow®, los quemadores restantes son estándar. Cada quemador tiene su propia perilla de control.

PERILLAS DE CONTROL

Las perillas de control para dos quemadores sellados de gas, uno en la parte delantera y uno en el fondo, se encuentran directamente en frente de y debajo del par de quemadores en el panel de control.



Las dos palabras arriba de cada perilla de control identifican la posición del quemador. Por ejemplo, DELANTERA IZQUIERDA, DELANTERA DERECHA, etc.

OPERACIÓN DE LOS QUEMADORES

- Oprima la perilla y gírela en sentido opuesto del reloj a la posición HI.
- El encendedor para el quemador seleccionado hace un chasquido y echa chispas.
- Después de encender la llama, el chasquido del encendedor se detiene.
- Gire la perilla a cualquier ajuste de la llama entre HI y LO (Alto y Bajo).
- Se prende la luz azul de señal del quemador entre los quemadores, cuando se prenden los quemadores cercanos. Se queda prendido hasta apagar el quemador.

Salida de BTU para quemadores estándar

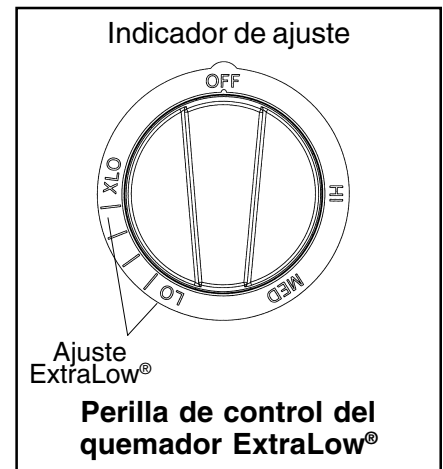
- HI equivale a 15,000 BTU / HR (13,000 BTU/HR con gas propano).
- LO equivale a 2,100 BTU / HR.

Salida de BTU para quemador ExtraLow®

- HI equivale a 15,000 BTU / HR (13,000 BTU/HR con gas propano).
- LO equivale a 3,000 BTU / HR.
- XLO equivale a 370 BTU / HR.

Quemadores ExtraLow®

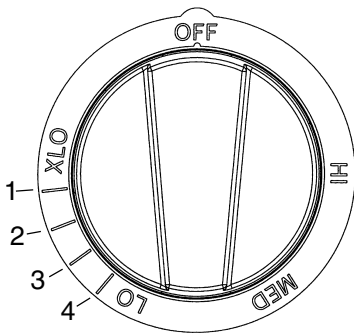
Los controles para los dos quemadores izquierdos, adelante y atrás, tienen ajustes de las llamas aún más bajos que los ajustes estándar para el modo LO (Bajo).



El dibujo muestra que la perilla de control tiene un rango adicional entre el ajuste LO y XLO. Cuando se ajusta la perilla dentro de este rango, la llama se prende y se apaga. Variando la duración de tiempo que se prende y apaga la llama, se puede reducir el calor aún más para cocinar alimentos delicados. Por ejemplo, estos ajustes de calor muy bajo son apropiados para hervir a fuego lento y para escalfar, derretir chocolate y mantequilla, mantener calientes alimentos cocidos a temperaturas sin quemarlos, etc.

Operación del quemador ExtraLow®

- Se logra el ajuste más bajo de calor, XLO, al prender la llama por aprox. 8 segundos y apagarla por 52 segundos de cada minuto.
- Cuando se ajusta la perilla justamente debajo de la posición LO, se prende la llama por aprox. 52 segundos y se apaga por 8 segundos de cada minuto.
- Para variar la cantidad de bajo calor y para adecuarse a los alimentos y las cantidades, se puede ajustar el control en cualquier posición dentro del rango de LO y XLO marcado en la perilla.



Ajustes ExtraLow®

- Las designaciones de números y guiones que aparecen en el dibujo son solamente para referencia. **Los números realmente no aparecen en la perilla.** El número indica la posición del ajuste de la llama como se representa en la tabla de recomendaciones para cocinar, Páginas 14 y 15, con la llama prendida más tiempo en el ajuste #4 que en el ajuste #1.

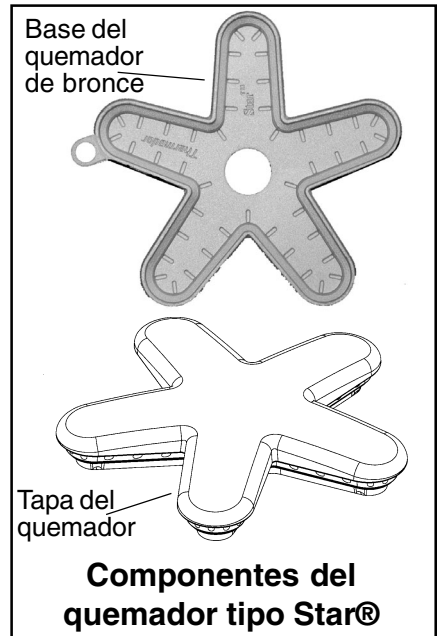
Técnicas ExtraLow®

- El tipo y la cantidad de alimentos afectan el ajuste que se debe usar.
- La olla seleccionada afecta el ajuste de calor. Su tamaño, tipo, material y si se usa una tapa, todos afectan la consistencia de la temperatura de cocinar.

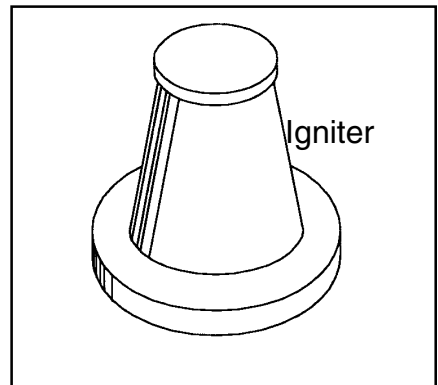
- Para mantener un bajo calor, se debe calentar el alimento hasta hervir. Revuelva bien, luego tape la olla y baje el calor a un ajuste un poco abajo de LO.
- Revise periódicamente para ver si se debe girar la perilla de control a otro ajuste.
- Cuando se usa una olla extra grande, la acción de hervir a fuego lento puede ocurrir principalmente en el centro de la olla. Para igualar la temperatura en todo el alimento, revuélvalo bien en los extremos exteriores de la olla hacia el centro del alimento.
- Es normal revolver el alimento de vez en cuando mientras lo hierve a fuego lento. Esto es muy importante cuando lo hace por varias horas, como para una salsa casera de espaguetis o frijoles.
- Cuando baja el ajuste de la llama, hágalo en pasos pequeños.
- Si el ajuste está muy bajo para seguir hirviendo a fuego lento, vuelva a hervir el alimento antes de reajustar a un calor más fuerte.
- Es normal ver burbujas del fuego lento inmediatamente después de revolver el alimento.
- Puede haber burbujas cuando la llama se prende y ninguna burbuja cuando la llama está apagada. Aún cuando la llama está apagada, habrá vapor y una ligera agitación en la superficie del líquido.



Encendido electrónico de un solo punto



Cada quemador tiene su propio encendedor electrónico que echa chispas cuando se prende el quemador. **No toque los quemadores cuando los encendedores echan chispas.** Cada quemador debe encenderse dentro de 4 segundos o menos. Si un quemador no se enciende revise que la tapa esté colocada correctamente sobre la base. Si un quemador no quiere encender, consulte la sección en la Página 30, "Antes de solicitar servicio."



REENCENDIDO AUTOMÁTICO

Si se apagan las llamas de uno o más quemadores o del asador, el encendedor electrónico echa chispas automáticamente para volver a encender la llama. **No toque los quemadores cuando los encendedores echan chispas.**

IMPORTANTE:

- Para una combustión adecuada no use la parrilla sin tener las rejillas de los quemadores en su lugar.
- Hay un ligero sonido asociado con la combustión de gas y el encendido. Esta es una condición normal.
- En parrillas que usan gas propano (LP), se puede escuchar un ligero sonido de estallido ("pop") en los puertos del quemador durante algunos segundos después de haber apagado el quemador.

FALLA DE ELECTRICIDAD

- Solamente en el caso de una falla de electricidad **pueden encenderse manualmente los quemadores estándar**. Es necesario encender cada uno individualmente.
- Si se está usando la parrilla cuando se va la luz, gire **todas** las perillas a la posición OFF (Apagado).
- No se pueden encender los quemadores estándar y del asador con un cerillo prendido cerca de los puertos y girando la perilla de control a la posición HI. Espere hasta que la llama envuelva toda la tapa del quemador antes de ajustar la llama a la altura deseada.
- No se puede usar el quemador ExtraLow® durante una falla de electricidad. **Asegúrese de apagarlo.**
- Si cualquiera de los dos quemadores ExtraLow® está prendido cuando se va la luz, no se puede volver a prender hasta no apagar primero la perilla.
- No se pueden usar los quemadores XLO, la plancha y el Wok durante una falla de luz.
- Si huele a gas, consulte las precauciones de seguridad listadas dentro de la portada.



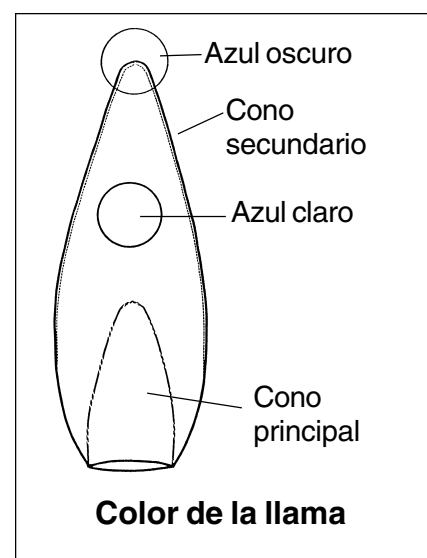
ADVERTENCIA

En el caso de una falla de electricidad se deben girar todas las perillas a la posición OFF (Apagado). Solamente se pueden encender los quemadores estándar.

ALTURA DE LA LLAMA

- La altura correcta de la llama depende de 1) tamaño y material de la olla utilizada; 2) alimento que se está preparando; y 3) cantidad de líquido en la olla.
- Nunca extienda la llama más allá de la base de la olla.
- Use una llama baja o mediana para ollas con materiales que conducen el calor lentamente, como acero aporcelanado o vidrio cerámico.

DESCRIPCIÓN DE LA LLAMA



- La llama del quemador debe ser de color azul sin puntas amarillas. Es bastante común ver el color naranja en las llamas; esto indica que se están quemando las impurezas suspendidas en el gas y desaparece con el uso.
- Con gas propano (LP), es normal tener algunas puntas de color amarillo en el cono principal.
- La llama debe quemar completamente alrededor de la tapa del quemador. En caso contrario revise que la tapa esté colocada correctamente sobre la base y que los puertos no estén tapados.
- La llama debe estar estable sin ruido o flameado excesivo.

Utensilios apropiados para cocinar

PRECAUCIÓN:

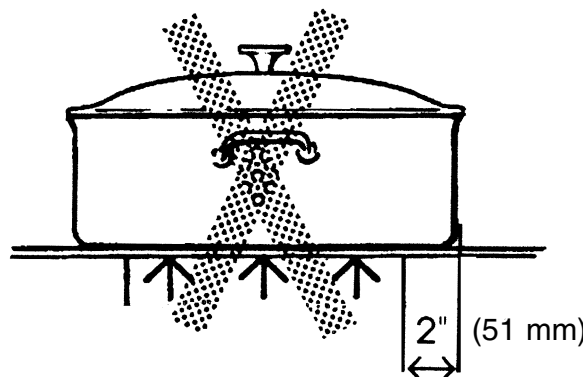
- No se deben colocar alimentos empacados en papel de aluminio directamente sobre la rejilla del quemador. El papel de aluminio puede derretirse durante la cocción.
- No permita que artículos de plástico, papel o tela tengan contacto con una rejilla caliente de un quemador. Se pueden derretir y encender.
- Nunca hierva una olla hasta quedar seca. Esto puede dañar su olla y la superficie de cocinar.

- Recomendamos utilizar ollas de calidad profesional con agarraderas de metal porque agarraderas de plástico pueden derretirse o ampollarse cuando la llama se sube por el costado de la olla. Se pueden encontrar las ollas de calidad profesional en tiendas de suministro para restaurantes y tiendas especiales. Todos los utensilios de cocina deben tener estas características: buena conductividad de calor, buen balance, diámetro de la base de tamaño correcto, una base plana, pesada y una tapa que cierra bien.
- Para lograr mejores resultados, se debe contener la llama debajo del fondo de la olla.
- El aluminio y el cobre son materiales de ollas que conducen el calor de un modo rápido y uniforme. Estos metales se encuentran a veces en la base o en el centro de la olla entre partes de acero inoxidable.



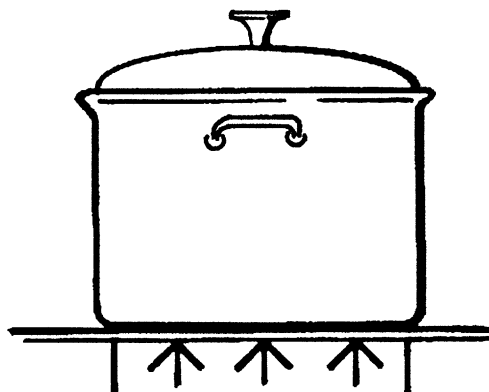
Sartén balanceado

- El balance es importante para la estabilidad y una cocción uniforme. La agarradera no debe ser más pesada que la olla y no inclinada uniformemente. Una olla debe sentarse al ras sobre la rejilla sin balancearse.
- Ollas grandes para caldos deben colocarse en forma escalonada cuando se usan en la parrilla.
- Nunca se deben usar utensilios para hornear en la parrilla, como cazuelas grandes, bandejas de galletas, etc.



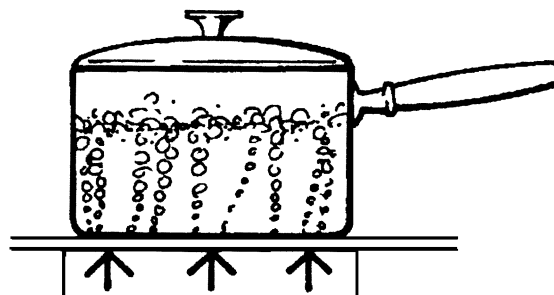
Diámetro de la base

- Seleccione el diámetro de la base para hacer juego con el diámetro de la llama. El diámetro de la llama debe ser del mismo tamaño que la base de la olla o ligeramente más pequeña. Ollas demasiado grandes o pequeñas perjudican el desempeño. Generalmente un tamaño de olla de 5-1/2" (140 mm) es el más pequeño que se recomienda.



Olla con base plana

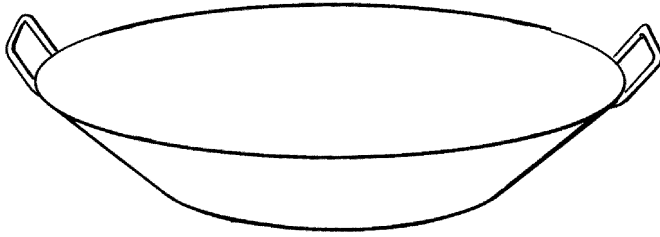
- Una base plana, pesada es más apta de permanecer plana cuando se calienta. Bases de ollas deformadas, dentadas, estriadas o muy ligeras calientan de un modo poco uniforme. Caliente y enfríe las ollas gradualmente para evitar cambios repentinos de la temperatura lo cual tiende a deformar las ollas. No agregue agua fría a una olla caliente.



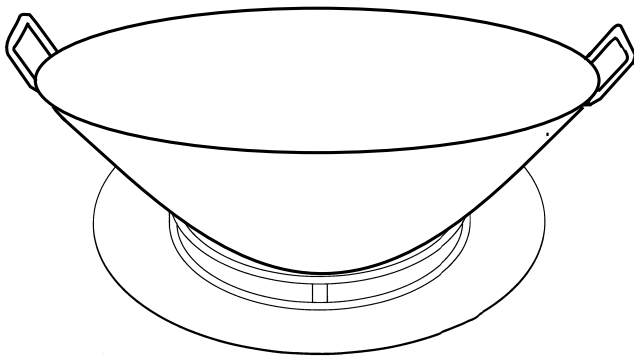
Olla tapada

- Una tapa bien ajustada acorta el tiempo de cocinar y facilita el uso de ajustes más bajo de calor.

Utensilios especiales para cocinar



Wok con base plana



**Wok de base redonda
en anillo de soporte**

- **Woks** – Se pueden usar ya sea woks con base plana o redonda con el anillo de soporte en los modelos que no incluyen un quemador para wok. Para los woks de base redonda se debe usar el anillo de soporte. Se debe comprar por separado el anillo de soporte para wok de hierro fundido aporcelanado.
- **Enlatadores y ollas grandes para caldos** – Seleccione una con un diámetro de base que no se extienda más de 2 pulgadas (51mm) de la rejilla.

Enlatador estándar con baño de agua

21 a 22 cuartos de galón (19.95 a 20.9 litros), con una base de 11 a 12 pulg. (27.9 a 30.5 cm) y una profundidad de 9 a 11 pulg. (22.9 a 27.9 cm).

Enlatador estándar de presión

8 a 22 cuartos de galón (7.6 a 20.9 litros), con una base de 8 a 11 pulg. (20.3 a 27.9 cm) y una profundidad de 6-1/2" a 12 pulg. (16.5 - 30.5 cm).

CONSEJOS PARA ENLATAR:

- Se prefiere usar una base plana que una cóncava (hueca), convexa o estriada.
- Cuando usa dos enlatadores al mismo tiempo, use quemadores escalonados. No debe bloquear el aire a los quemadores. Una llama necesita la cantidad correcta de aire para una combustión completa.
- Use una tapa sobre un enlatador cuando calienta el contenido hasta hervir.
- Una vez que el contenido haya hervido en la posición HI (alto calor), use la llama más baja posible para mantener el hervido o la presión.
- El enlatado produce grandes cantidades de vapor. Tenga cuidado para evitar quemaduras.

Recomendaciones para COCINAR

Sugerencias para usar las recomendaciones

Use las recomendaciones en las Páginas 14 y 15 como una guía. Los ajustes que usted utilizará varían dependiendo de las ollas seleccionadas y de la temperatura inicial de los alimentos.

En las recomendaciones se ha separado el "Ajuste de Terminado" para los quemadores estándar y los quemadores ExtraLow®. Puede o no haber un cambio entre los dos ajustes de quemadores.

El ajuste ExtraLow® puede ser un ajuste para cocinar o para mantener calientes alimentos.

Suba o baje el ajuste de la llama gradualmente. Permita tiempo para que la olla y el alimento se puedan ajustar al nuevo nivel de calor.

Recomendaciones para cocinar con los quemadores superficiales

Alimento	Ajuste Inicial	Ajuste Final Quemador Estánd.	Ajuste Final Quemadores ExtraLow®
BEBIDAS Cocoa (Cholocate)	MED – calentar leche, tapar	LO – terminar de calentar	XLO – mant. caliente, tapar*
PANES Pan Francés, Crepas, Sándwich a la parrilla	MED – precalentar sartén	MED LO a MED – cocinar	Igual que estándar
MANTEQUILLA Derretir		XLO – mantener	4 a 3 – permitir 5 a 10 minutos para derretirse
CEREALES Harina de maiz, Sémola, Avena	HI – tapar, hervir el agua, agregar el cereal	MED LO a MED – terminar de cocinar según indicaciones en el empaque	XLO – mantener, tapar*
CHOCOLATE Derretir		Usar XLO	2 a XLO – permitir 10 a 15 minutos p/derretirse XLO – mantener*
POSTRES Caramelos	MED LO a MED – cocinar según receta	MED LO a MED	Igual que estándar
Pudín y Relleno para Pay	MED LO cocinar según las indicaciones emp.	LO	Igual que estándar
Pudín	MED LO – Hervir la leche	Usar XLO	3 a 2 – p/cocinar
HUEVOS Cocidos en la cáscara	MED HI – tapar, hervir el agua, agregar huevos, tapar	Usar XLO	XLO – cocinar 3 a 4 minutos para quedar suave; o 15 a 20 minutos para quedar duros
Fritos, Revueltos	MED – derretir manteq. agr. huevos	LO a MED LO terminar de cocinar	XLO – mantener por un periodo corto*
Escalfados	HI – hervir agua, agregar huevos	MED a MED HI – terminar de cocinar	Igual que estándar
CARNE, PESCADO, AVE Tocino, Salchichas	HI – hasta que la carne empieza a chisporrotear	MED LO a MED – terminar de cocinar	Igual que estándar
En su jugo: Filete Suizo, Estofado, Guisar carne	HI – derretir grasa, dorar en MED HI a HI , agr. líquido, tapar	Usar XLO	3 a 2 – hervir a fuego lento hasta quedar suave
Freir rápido: Filetes de desayuno	MED HI a HI – precalentar sartén	MED HI a HI – freir rápidamente	Igual que estándar
Freir: Pollo	HI – calentar aceite, dorar en MED	LO – tapar, terminar de cocinar	Igual que estándar
Freir con mucho aceite: Camarones	HI – calentar aceite	MED HI a HI – para mantener la temp.	Igual que estándar
Freir: Chuletas cordero, Filetes delg., Hamburg., Salchichas enteras	HI – precalentar sartén	MED a MED HI – dorar carne	4 a 3 – mantener, tapado 4 a 3 – mantener, destap.
Escalfar: Pollo, entero o piezas, pescado	HI – tapar, hervir los líquidos	Usar XLO	4 a 3 – para terminar de cocinar

Recomendaciones para cocinar con los quemadores superficiales

Alimento	Ajuste Inicial	Ajuste Final Quemador Estánd.	Ajuste Final Quemador ExtraLow®
Hervido a fuego lento: Pollo estofado, Corned Beef, Lengua, etc.	HI – tapar, hervir el líquido		4 a 1 – hervir lentamente a bajo fuego
PASTAS Macarrones, Fideo, Espaguetis	HI – hervir el agua, agregar la pasta	MED HI a HI – para mantener un hervido fuerte	Igual que quemador estándar
PALOMITAS (usar una olla plana, pesada)	HI – tapar, calentar hasta reventar granos	MED HI a HI – terminar de reventar	Igual que quemador estándar
OLLA DE PRESIÓN Carne Verduras	MED HI a HI – aumentar la presión HI – aumentar presión	MED LO a MED – mantener presión MED LO a MED – mantener presión	Igual que quemador estándar Igual que quemador estándar
ARROZ	HI – tapar, hervir el agua, agregar el arroz, tapar		4 a 2 – cocinar según las indicaciones en empaque XLO – mantener, tapar
SALSAS A base de tomate	MED HI a HI – cocinar carne/verduras, seguir la receta		2 a XLO – hervir fuego lento (2 a 3 para espesar la salsa, destapado).
Blanca, Crema, Bernesa,	MED LO – derretir la grasa, seguir la receta	LO a MED LO – terminar de cocinar	XLO – mantener, tapar*
Holandesa	XLO a LO	XLO	XLO – mantener, ajuste menor
SOPAS, CALDOS	HI – tapar, hervir el líquido		3 a 2 – hervir a fuego lento XLO – mantener, tapar*
VERDURAS Frescas	HI – tapar, hervir el agua y las verduras	MED LO a MED – cocinar 10 a 30 min., o hasta quedar suave	XLO – mantener, tapar
Congeladas	HI – tapar, hervir el agua y las verduras	MED LO a MED – cocinar según las indicaciones empaq.	Igual que quemador estándar
Freir con mucho aceite	HI – calentar aceite	MED a MED HI – mantener la temperatura de freir	Igual que quemador estándar
En bolsa	HI – tapar, hervir el agua y las verduras	LO a MED LO – cocinar según las indicaciones empaq.	Igual que quemador estándar
Sofreir	HI – calentar aceite o derretir mantequilla y agregar verduras	MED LO a MED – cocinar al término deseado	Igual que quemador estándar
Freir con poco aceite y removiendo	HI – calentar aceite, agregar verduras	MED HI a HI – terminar de cocinar	Igual que quemador estándar

* Recomendamos revolver los alimentos ocasionalmente.

Usar el asador

Se recomienda usar **una campana de ventilación** de una capacidad adecuada de pies cúbicos por minuto de ventilación hacia el exterior de la casa para instalaciones **arriba de la PARRILLA y del asador**. Para la mayoría de cocinas con una campana montada en la pared, se recomienda una campana certificada con una capacidad no menor de 940 CFM. Se debe instalar la campana conforme a las instrucciones de instalación incluidas con la campana y a los requerimientos de los códigos locales de construcción. Consulte los requerimientos de ventilación en las instrucciones de instalación para información adicional.

EL ASADOR

(Disponible en algunos modelos)

Cuando cocina con el asador, usted logrará el mismo sabor como la carne preparada en un asador afuera.

Realmente se crea este sabor por las grasas y los jugos que llegan a la superficie del alimento y que son dorados debido al calor generado de la bandeja de asar.

La mayoría de alimentos, filetes, chuletas, hamburguesas, piezas de pollo, etc. se cuecen un poco más rápido en un asador de gas con su calor regulado constantemente que en un asador de carbón tradicional.

Su nuevo asador profesional de Thermador viene equipado con un quemador de tubo de acero aluminizado en forma de U que es típico para el uso en restaurantes. Se usa el encendido automático para eliminar los pilotos continuos que existen en los asadores de restaurantes. El quemador del asador está clasificado para 18,000 BTU/HR usando gas natural (17,000 BTU/HR con gas propano).

NOTA: Cuando se usa con gas propano, puede haber un ligero chasquido (pop) o un destello en los puertos del quemador algunos segundos después de haber apagado el quemador. Generalmente esto sucede después de que el quemador estaba prendido por un tiempo. Esto es algo normal.

REENCENDIDO

AUTOMÁTICO

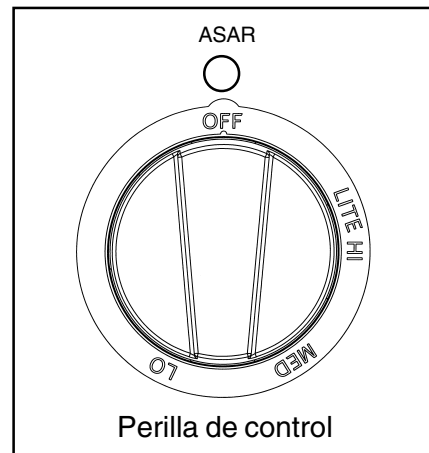
Se enciende el encendedor electrónico automáticamente para prender el quemador. NO TOQUE ningún quemador mientras que se calienta el encendedor.

EFICIENCIA DEL QUEMADOR Y CARACTERÍSTICAS DE LAS LLAMAS

La llama del quemador debe ser fija y de color azul sin puntas amarillas, ruido o flameado excesivo. Debe quemar completamente a lo largo de ambos costados del tubo del quemador.

Una mezcla incorrecta de gas-aire puede causar una llama con puntas amarillas o un flameado irregular. Pídale a un técnico que ajuste la llama. Partículas ajenas en la línea de gas pueden causar una llama naranja durante el uso inicial. Esto desaparece con el tiempo.

Si la llama sigue poco uniforme, con un flameado irregular y hace ruido excesivo, revise si están tapados los puertos del QUEMADOR. Si los puertos están tapados, use un alambre, un clip enderezado o una aguja para destapar los puertos. Si la condición sigue, contacte a una agencia de servicio para ajustar la llama.



Perilla de control

PERILLA DE CONTROL

El control del quemador tiene un número infinito de ajustes de calor y no hay posiciones fijas en la perilla de control entre HI y LO. Para prender el quemador, oprima la perilla de control y gírela en sentido opuesto del reloj a la posición LITE. Después de que la llama envuelve el quemador completamente, ajuste la perilla al calor deseado.

Usar el asador

PRECAUCIÓN:

- Tenga mucho cuidado cuando coloca los componentes del asador en el compartimiento. Evite tocar el encendedor de cerámica que podría romperse, lo cual dejaría el asador sin funcionamiento.
- El asador debe ser ensamblado como se muestra. Se deben colocar los escudos de calor de la bandeja de goteo y se debe posicionar correctamente el quemador en relación al suministro de gas. Un montaje incorrecto del asador puede producir condiciones inseguras y peligrosas durante el funcionamiento.
- Se debe colocar el radiante del asador para un funcionamiento correcto del asador.
- No deje el asador sin atención cuando lo está usando.
- No use briquetas de carbón de ningún tipo.

Desmontaje/Montaje del Asador

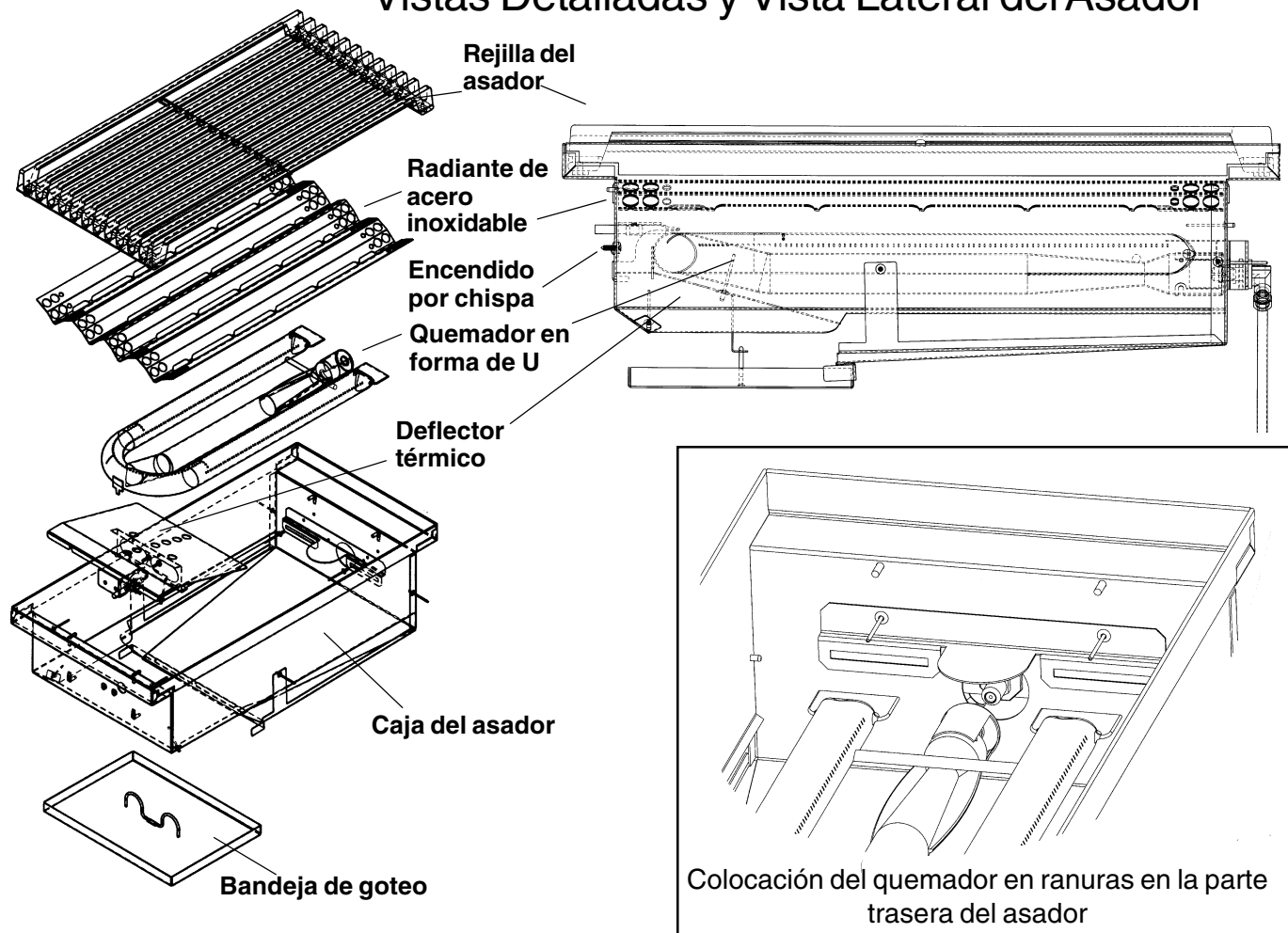
Siga los pasos abajo para desmontar los componentes en la caja del asador.

- A. Quite la rejilla del asador, radiante de acero inoxidable y el quemador de la caja del asador.
- B. Quite el deflector térmico de las ranuras en el panel delantero de la caja del asador.
- C. Quite la bandeja rectangular de goteo adentro de la caja del asador como se muestra abajo.

Remontaje

- A. Coloque la bandeja de goteo y el deflector térmico.
- B. Inserte el extremo del quemador en las ranuras en la parte trasera de la caja del asador. Inserte la lengüeta en el frente del asador en la ranura adentro del deflector térmico.
- C. El radiante de acero inoxidable está sobre dos (2) pernos en cada extremo de la caja del asador.
- D. Coloque la rejilla del asador, con el riel de contención en posición elevada y orientada hacia el fondo de la caja del asador.

Vistas Detalladas y Vista Lateral del Asador



Usar el asador

COCINAR CON EL ASADOR

- El quemador debe prenderse dentro de aprox. 5 segundos.
- Precaliente el asador por 10 a 15 minutos como mínimo. El asador caliente dora la carne, sellando los jugos adentro. Entre más precalienta el asador, más rápido se dora la carne y más oscuro marca el asador.
- El asado requiere alto calor para dorar la carne correctamente. La mayoría de las carnes son cocidas con alto calor por la mayor parte del tiempo. Sin embargo, cuando asa pedazos grandes de carne o de pollo, puede ser necesario ajustar el calor a un nivel más bajo después del dorado inicial. Esto cuece el alimento adentro sin quemar el exterior.
- Alimentos cocidos por mucho tiempo o rociado con un adobo dulce tal vez requieren de un calor más bajo cerca del final del tiempo de cocinar.
- Al terminar de asar y cuando se hayan quitado los alimentos, gire la perilla a la posición HI para quemar el resto de la grasa que se haya acumulada en el radiante de acero inoxidable.
- Use un cepillo de alambre de bronce, remojado en agua caliente para aflojar partículas alimenticias de la rejilla.
- Cuando se haya enfriado el asador, limpie la bandeja de goteo (colector de grasa), el radiante, deflector térmico y el compartimiento. Limpie el quemador en forma de U con un trapo húmedo.

Sugerencias para ASAR

- ◆ Quite el exceso de grasa de la carne antes de cocerla. Haga pequeños cortes en la grasa que queda en los bordes de la carne a intervalos de 2" (51 mm).
- ◆ Al final de la cocción aplique el adobo con una brocha.
- ◆ Use una espátula o pinzas en lugar de un tenedor para voltear la carne. Un tenedor perfora la carne y permite que se salga el jugo.
- ◆ Agregue sal o condimentos después de asar.
- ◆ La rejilla del asador tiene rieles laterales y traseros diseñados para facilitar el volteo de los alimentos con una espátula.
- ◆ Después de que los jugos comienzan a burbujear en la superficie, volteo la carne una sola vez. Esto ayuda a mantener los jugos adentro de la carne.
- ◆ Algunas piezas de carne o pollo se cuecen más rápido que otras. Mueva estas piezas al área más fría del asador hasta terminar el resto de los alimentos.
- ◆ El término de la carne está afectada por el grosor del corte. Los chefs dicen que es imposible lograr un término de vuelta y vuelta con un corte delgado.
- ◆ No deje el asador sin atención cuando lo está usando.

Cómo manejar el exceso de destellos

- ◆ El calor intenso que se necesita para asar puede causar también destellos, debido a la grasa que gotea sobre el radiante de acero inoxidable.
- ◆ Cuando ocurren destellos, use una espátula de mango largo para mover los alimentos a otra área del asador.
- ◆ Si se vuelven muy fuertes los destellos, quite los alimentos del asador y apáguelo.
- ◆ Hay llamas excesivas cuando se cuecen carnes con extra grasa, i.e. 30% carne molida, filetes no recortadas, chuletas de cordero, etc.
- ◆ Tenga cuidado al voltear la carne.
- ◆ Es importante supervisar el asado en todo momento.

Recomendaciones para asar

Alimento	Peso o Grueso	Ajuste de Calor	Tiempo sugerido para cocinar	Instrucciones y consejos especiales
CARNES				
Res				
Hamburguesas	1/2 a 3/4 inch (13 mm to 19 mm)	MED HI	14 a 18 minutos 12 a 15 minutos	Asar, voltear una vez cuando los jugos llegan a la superficie. No dejar las hamburguesas sin atención, ya que puede haber un destello rápido.
Filetes Rib, Club, Tenderloin, Porterhouse, T-Bone, Sirloin				
Vuelta y Vuelta (140°F)	1" (25 mm) 1-1/2" (38 mm)	HI HI	10 a 14 minutos 13 a 18 minutos	Quitar la grasa excesiva del borde. Cortar grasa restante a intervalos de 2-pulg (51 mm). Asar, voltear una vez.
MED (160° F)	1" (25 mm) 1-1/2" (38 mm)	MED a HI	14 a 22 minutos 18 a 27 minutos	
Bien cocido (170° F)	1" (25 mm) 1-1/2" (38 mm)	MED MED	22 a 32 minutos 27 a 37 minutos	
Cordero				
Chuletas y Filetes				
Vuelta y Vuelta (140°F)	1" (25 mm) 1-1/2" (38 mm)	HI HI	12 a 15 minutos 14 a 18 minutos	Quitar la grasa excesiva del borde. Cortar grasa restante a intervalos de 2-pulg (51 mm). Asar, voltear una vez.
MED (160°F)	1" (25 mm) 1-1/2" (38 mm)	MED a HI	15 a 20 minutos 18 a 25 minutos	
Bien cocido (170°F)	1" (25 mm)	MED	20 a 30 minutos	
Puerco				
Chuletas	1/2" (13 mm) 1" (25 mm)	MED MED	20 a 40 minutos 35 a 60 minutos	Quitar la grasa excesiva del borde. Cortar grasa restante a intervalos de 2-pulg (51 mm). Asar, voltear una vez. Cocer hasta bien cocido.
Costillas		MED	45 a 60 minutos	

Recomendaciones para asar

Alimento	Peso o Grueso	Ajuste de Calor	Tiempo sugerido para cocinar	Instrucciones y consejos especiales
CARNES (cont.) Puerco Filete jamón (precocido) Hot Dogs	1/2 pulg.	HI MED	4 a 8 minutos 5 a 10 minutos	Quitar exceso de la grasa del borde. Cortar grasa restante a intervalos de 2-pulg (51 mm). Asar, voltear una vez. Cortar piel. Asar, voltear 1x.
AVES Pollo Pollo parrillero Mitad o Cuartos Pechuga, c/hueso	2 a 3 libras	LO a MED MED	1 a 1-1/2 horas 40 a 60 minutos 30 a 45 minutos	Poner c/la piel hacia arriba Asar, voltear 2 a 3 veces.
PESCADO Y MARISCOS Filetes Halibut, Salmón, Pez espada Entero Bagre, Arco Iris Trucha	3/4 a 1 pulg. 8 a 16 onzas	MED a HI MED a HI	8 a 15 minutos 20 a 30 minutos	Asar, voltear una vez. Poner mantequilla o margarina derretida o aceite para mantener húmedo. Asar, voltear 1x. Poner mantequilla o margarina derretida o aceite para mantener húmedo.

Acerca de la plancha eléctrica

(Plancha de 12" (30.5cm) disponible en modelos PC486GE, PC484GGE y PC364GE; plancha de 24" (61cm) disponible en modelos P24GE y PC484GE)

DESCRIPCIÓN

La plancha incluida está hecha de aluminio calidad para restaurantes y está recubierta de titanio. Esto produce una superficie con un calor uniforme que es fácil de limpiar.

Como accesorios están disponibles un bloque de madera de arce para cortar y una cubierta de acero inoxidable que se deben comprar por separado. Ambos vienen en un tamaño apropiado para encajar bien en la superficie cuando no se usa el asador.

Antes de prender la plancha **se deben quitar** el bloque de madera de arce para cortar y la cubierta de acero inoxidable.

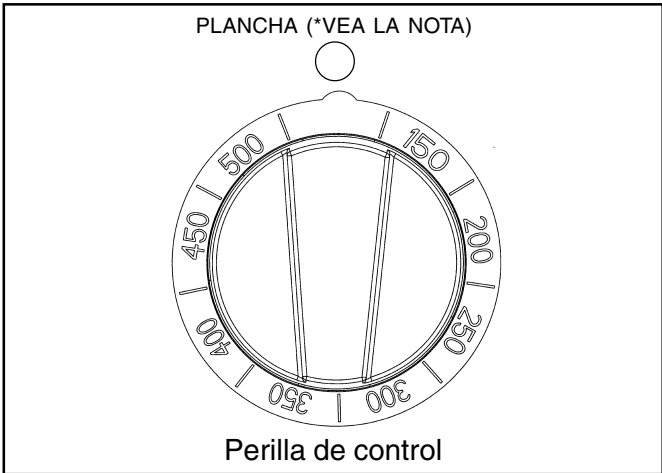
- El régimen eléctrico del elemento de la plancha de 12" (30.5cm) es 120 voltios AC, 1,600 watts. El régimen eléctrico del elemento de la plancha de 24" (61cm) es 240 voltios AC, 3,200 watts.
- **Los boquetes visibles entre la placa de la plancha y los lados del cooktop permiten la extensión durante la calefacción.**



PRECAUCIÓN:

El elemento de la plancha está caliente después de usarlo. Permita suficiente tiempo para que se enfríen los componentes de la plancha antes de limpiarla.

PERILLA DE CONTROL



- La plancha está controlada electrónicamente con temperaturas marcadas en la(s) perilla(s) de 150°F a 500°F.
- No hay ajustes fijos en la(s) perilla(s)
- Oprima y gire la perilla en sentido contrario del reloj al ajuste de la temperatura deseada.

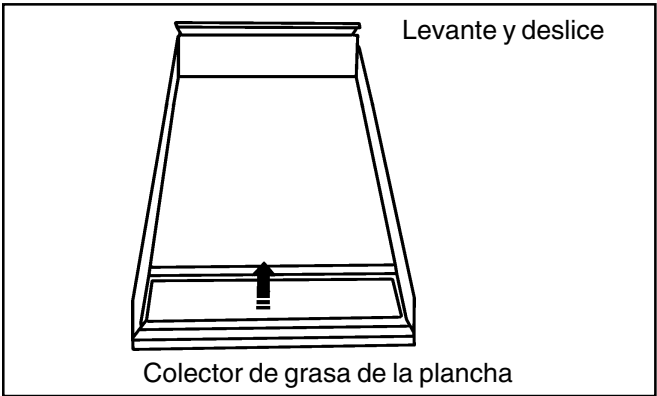
*** NOTA:** Las aplicaciones de la plancha del 24" dos perillas de control, una perilla para la "PLANCHA SE FUERON" y una perilla para la "DERECHA de la PLANCHA."

PREPARAR LA PLANCHA

Se debe inclinar la plancha ligeramente hacia adelante para un óptimo desempeño. Vea el MANUAL DE INSTALACIÓN para el procedimiento de comprobar y

ajustar la plancha para lograr una inclinación correcta de la bandeja. Durante la instalación, el instalador es responsable de nivelar el producto. Se debe lavar la bandeja de la plancha con agua caliente jabonosa y luego enjuagarla con agua limpia antes de usarla. Se puede usar la plancha sin ninguna mantequilla, margarina o aceite. Sin embargo, se puede usar una cantidad pequeña para dar sabor a los alimentos.

Se puede usar cualquier utensilio en la superficie de la plancha.



Colector de grasa de la(s) plancha(s)

- Empuje el colector debajo del borde delantero del saliente de la plancha para captar la grasa o restos alimenticios.
- Limpie el colector después de cada uso. Cuando quite el colector, tenga cuidado al inclinarlo para no derramar el contenido.

Cocinar en la(s) plancha(s)

1. Verifique que el colector de grasa está metido debajo del saliente de la bandeja de la plancha.
2. Gire la perilla a la temperatura de cocinar para precalentar la plancha.
3. Precaliente 10 a 12 minutos.
4. Añada mantequilla, margarina, aceite o manteca para el sabor.
5. Añada el alimento y cuézalo.
6. Tenga cuidado de no dañar la superficie cuando usa utensilios de cocinar.

RECOMENDACIONES PARA COCINAR CON LA PLANCHA

ALIMENTO	AJUSTE
Huevos	300°F a 325°F (150°C a 160°C)
Tocino; Salchicha	350°F a 375°F (177°C a 190°C)
Sándwich tostado	325°F a 350°F (160°C a 177°C)
Pechugas de pollo sin hueso	350°F a 375°F (177°C a 190°C)
Chuletas de puerco sin hueso, 1/2" de grueso	350°F a 375°F (177°C a 190°C)
Rebanadas de jamón, 1/2" de grueso	350°F a 375°F (177°C a 190°C)
Crepas; Pan francés	350°F a 375°F (177°C a 190°C)
Papas; Papas y cebollas doradas	375°F a 400°F (190°C a 205°C)

Acerca del Wok

(Disponible en modelos PC484WK y P24WK)

Se recomienda usar una campana de ventilación de una capacidad adecuada de CFM de ventilación hacia el exterior de la casa para instalaciones arriba de esta parrilla o Wok. Para la mayoría de cocinas con una campana montada en la pared, se recomienda una campana certificada con una capacidad no menor de 940 CFM. Se debe instalar la campana conforme a las instrucciones de instalación incluidas con la campana y a los requerimientos de los códigos locales de construcción.

DESCRIPCIÓN

Su nuevo Wok profesional de Thermador tiene un quemador pesado de hierro fundido similar a los que se usan en restaurantes.

Salida BTU para el quemador del Wok

- HI equivale a 30,000 BTU / HR usando gas natural (24,500 BTU/HR con gas propano).
- LO equivale a 10,000 BTU/HR.

Encendedor de la llama del piloto

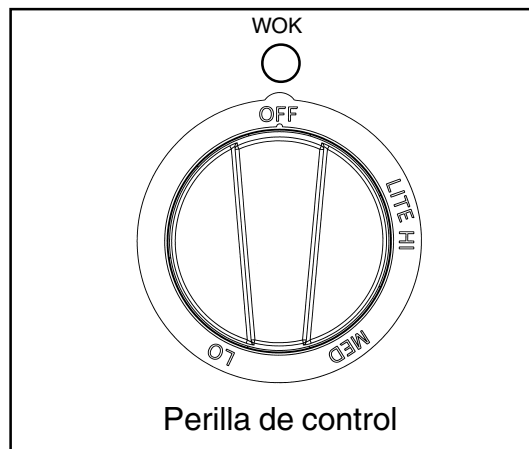
El encendedor echa una chispa y prende la llama del piloto.

- La luz del piloto está prendida entre 45 segundos y 1 minuto, luego se abre la válvula de seguridad y se enciende el quemador.

DESCRIPCIÓN DE LAS LLAMAS

- La llama del quemador debe ser de color azul sin puntas amarillas. Es bastante común ver el color naranja en las llamas; esto indica que se están quemando las impurezas suspendidas en el gas y desaparece con el uso.
- La llama debe quemar completamente alrededor de la tapa del quemador circular de hierro fundido.
- Si la llama sigue poco uniforme, con un flameado irregular y hace ruido excesivo, revise si están tapados los puertos del quemador. Si los puertos están tapados, use un alambre, un clip enderezado o una aguja para destapar los puertos. Nunca use un palillo; se podría romper y tapar el puerto.
- Si la condición de una llama irregular sigue, contacte a una agencia de servicio para ajustar la llama.
- Cuando se usa con gas propano, puede haber un ligero chasquido (pop) después de haber apagado el quemador. Esto es normal y sucede generalmente después de que el Wok estaba prendido por un tiempo.

PERILLA DE CONTROL



- No hay posiciones fijas en la perilla entre HI y LO.
- Oprima y gire la perilla en sentido contrario del reloj a la posición LITE.
- Se oye un clic cuando el encendedor prende la llama del piloto.
- Cuando se prende el quemador, ajuste la perilla a la posición de calor deseado

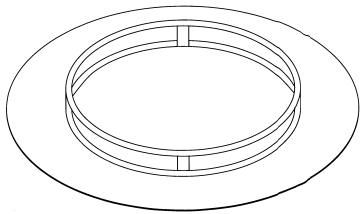
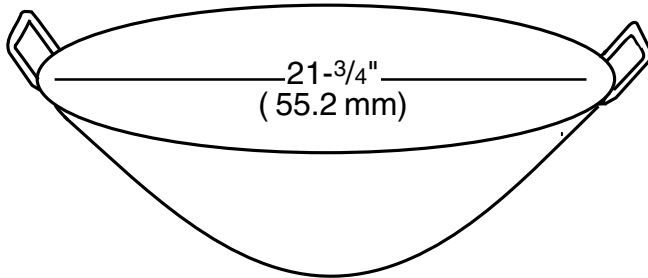
PREPARAR EL WOK

1. La primera vez que usa el Wok, limpie la superficie cuidadosamente con agua caliente jabonosa para quitar la capa de aceite de protección. Séquelo bien.
2. Aplique una capa delgada de aceite vegetal (no use aceite de maíz o de olivo) a toda la superficie interior y exterior con una toalla de papel.
3. Caliente el Wok a mediano calor hasta que la superficie de cocinar cambie a un color café dorado, durante aprox. 20 segundos. Deje que se enfríe el Wok. Quite el exceso de grasa con un trapo.
4. Repita este procedimiento varias veces para sellar los poros del metal. Esto evita que se peguen los alimentos, y que el acero se oxide.
5. Limpie el exceso de grasa antes de usar o guardar el Wok. No restriegue la superficie "curada", ya que de otra forma puede quitar la protección.

Funcionamiento del wok

MONTAJE DEL WOK

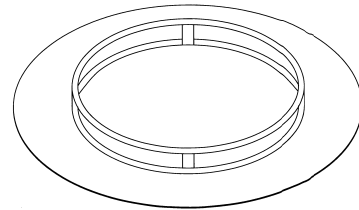
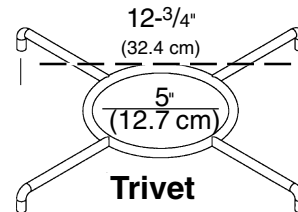
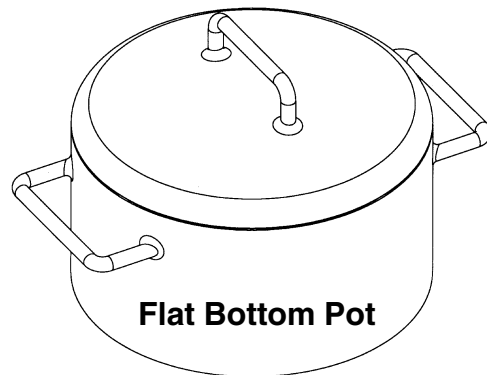
1. Quite todo el material del empaque y las etiquetas temporales del Wok.
2. Asegúrese de quitar los amarres de plástico que se usan para el transporte.



Anillo de Soporte
(fijado a la parrilla)

3. Revise que se colocó correctamente el anillo de soporte arriba del quemador.
4. Coloque el Wok adentro del anillo de soporte antes de prender el quemador.
5. Gire la perilla de control a la posición LITE. Después de 45 a 60 segundos, gírela al ajuste de calor deseado.
6. Es normal que el Wok cambie de color y que se oscurezca con el tiempo. Esto indica que está bien protegido.

Base del Wok



Anillo de Soporte
(fijado a la parrilla)

- Use la base para soportar un Wok da base plana o una olla grande para caldos.
- Ensambla como se muestra en el dibujo arriba.

Cuidado y Mantenimiento



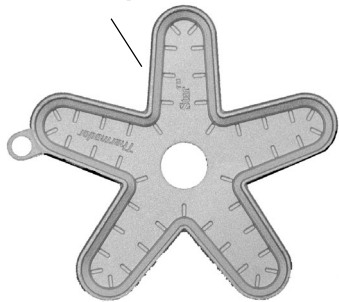
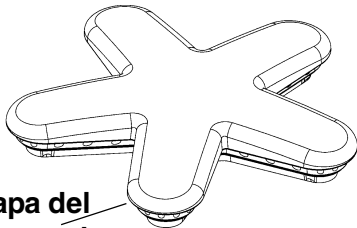
PRECAUCIÓN

Evite limpiar cualquier parte de la parrilla mientras esté caliente. No limpie ninguna parte removible de la parrilla en un horno de autolimpieza.

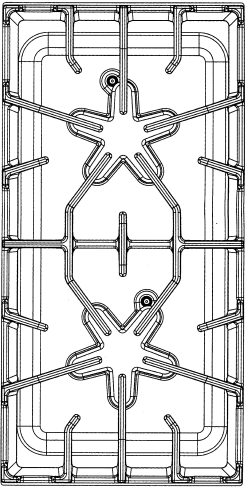
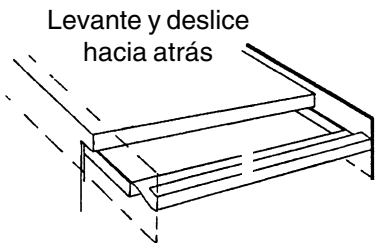
ACERCA DE ESTAS RECOMENDACIONES

- Comience siempre escogiendo el detergente más suave para el tipo de suciedad y el material a limpiar. Para no dañar el acabado de acero inoxidable, siempre aplique los detergentes en la dirección de las líneas de pulido. Enjuague y seque de inmediato para evitar las marcas de agua.
- Use solamente trapos limpios suaves, esponjas, toallas de papel, esponjillas rellenas de jabón para limpiar y estropajar.
- El uso de nombres de marcas en estas recomendaciones es solamente para indicar un tipo de detergente. Esto no constituye ninguna promoción. La omisión del nombre de alguna marca no implica su aptitud o insuficiencia.
- Las marcas listadas son sugerencias como ejemplos de un tipo de detergente, tal como un detergente no abrasivo, poco abrasivo, de polvo, crema, etc. Use todos los productos conforme a las instrucciones del fabricante.

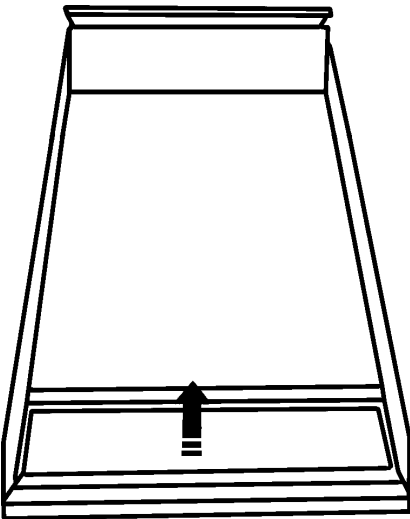
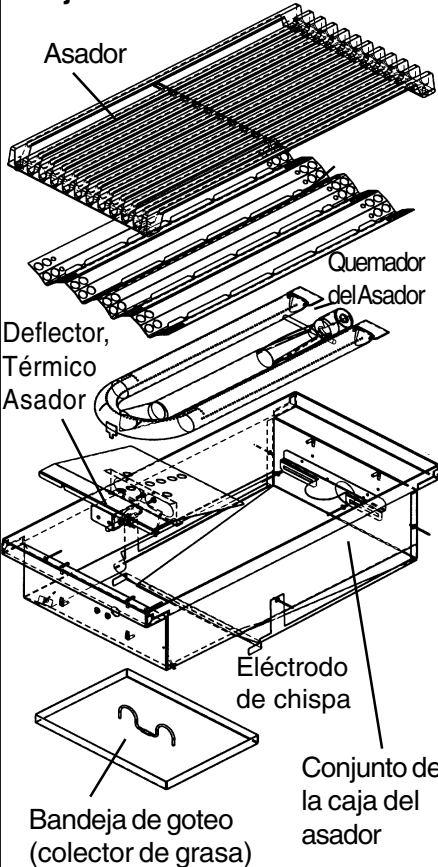
RECOMENDACIONES PARA LIMPIAR LA PARRILLA

Parte / Material de Parrilla	Detergentes Sugeridos	Indicaciones Importantes
Base del quemador de bronce y tapa de hierro Base del quemador  Tapa del quemador  Componentes del quemador Star®	- Agua jabonosa caliente; enjuagar y secar bien. - Detergentes poco abrasivos: Bon Ami®, Limpiador para aluminio y acero inoxidable Cameo®, Pulido de bronce para todo propósito Wright's®. - Detergentes líquidos: Kleen King®. - Cepillo de dientes duros de cerda de nylon para limpiar los orificios de los puertos. - Después de la limpieza, volver a ensamblar correctamente la tapa del quemador a la base del quemador. Asegurarse que la tapa del quemador quede asentada sobre la base.	
Perillas de control / Anillos de Plástico/Cromo	Agua jabonosa caliente; enjuagar y secar de inmediato.	- No remojar las perillas. - No forzar las perillas sobre el eje de la válvula equivocada.

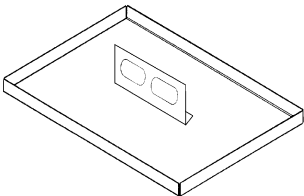
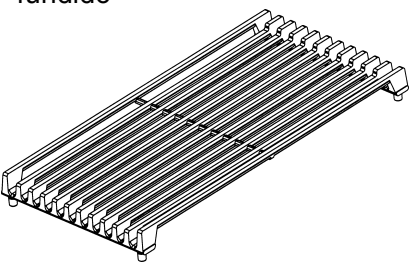
Recomendaciones para Limpiar la Parrilla

Parte / Material de Parrilla	Detergentes Sugeridos	Indicaciones Importantes
Acabado exterior/Consola trasera de protección de Acero Inoxidable	- Detergentes no abrasivos: Agua caliente y detergente, amoníaco, Fantastic® Formula 409®. Enjuagar y secar de inmediato. - Pulido: Stainless Steel Magic® para proteger el acabado de manchas y picaduras; realza la apariencia. - Manchas de agua dura: Vinagre casero. - Detergentes poco abrasivos: Detergente para acero inoxidable y aluminio Siege®, Detergente líquido para acero inoxidable Kleen King®. Pulido de bronce para todo propósito Wright's®. - Decoloración térmica: Cameo®, Barkeepers Friend®, Zud®.	- El acero inoxidable resiste muchas manchas de alimentos y picaduras, siempre y cuando la superficie es mantenida limpia y protegida. - Nunca permita que manchas de alimentos o de sal permanezcan mucho tiempo sobre acero inoxidable. - Frotar ligeramente en la dirección de las líneas de pulido. - Cloro y compuestos de cloro en algunos detergentes son corrosivos para el acero inoxidable. Revise los ingredientes en la etiqueta.
Rejillas: /Esmalte de porcelana sobre hierro fundido 	- Detergentes no abrasivos: Agua caliente y detergente, Fantastic®, Formula 409®. Enjuagar y secar de inmediato. - Detergentes poco abrasivos: Bon Ami® y Soft Scrub®. - Detergentes abrasivos para suciedad persistente: esponjillas de fibra metálica con jabón. - Lestoil® u otro desengrasador.	- Las rejillas son pesadas; tener cuidado cuando las levanta. Ponerlas sobre una superficie protegida. - Ampollas/grietas/astillas son comunes debido a las extremas temperaturas en los dedos de las rejillas y los cambios rápidos de las temperaturas. - Derrames ácidos y de azúcar echan a perder el esmalte. Quitar la suciedad de inmediato. - Detergentes abrasivos usados con mucha frecuencia pueden dañar el esmalte con el tiempo.
Colector de grasa de la(s) plancha(s)/Aluminio cubierto de titanio  Levante y deslice hacia atrás	- Limpiar el colector(s) después de cada uso. - Se puede lavar en la lavavajillas. - Lavar en agua caliente con detergente; enjuagar y secar. - Suciedad persistente: Soft Scrub®	- Vaciar el colector(s) después de cada uso. - Quitar el colector después de que la grasa se haya enfriado. Tener cuidado de no llenarlo demasiado para no tirar la grasa cuando inclina el colector.

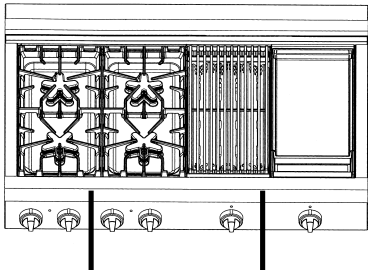
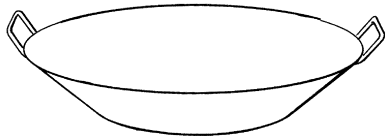
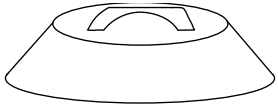
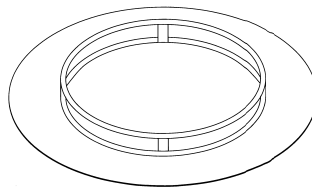
Recomendaciones para Limpiar la Parrilla

Parte / Material de Parrilla	Detergentes Sugeridos	Indicaciones Importantes
Plancha /superficie de aluminio recubierto de titanio 	• Quitar el colector y tirar la grasa en un contenedor resistente a grasas para su eliminación. Lavar el colector con agua jabonosa caliente o en la lavavajillas. Limpiar la superficie del asador o de la plancha con agua jabonosa tibia y enjuagar con agua tibia. Secar con un trapo suave. • Cuando partículas de alimentos están pegadas a la bandeja del asador o de la plancha, quitarlas con un detergente poco abrasivo como Soft Scrub®. • La plancha de 24" (61cm) está pesada. Límpiela con un trapo jabonoso. Enjuáguela con agua limpia y séquela con un trapo suave. Después de quitar la grasa, se pueden lavar los dos colectores de grasa en la lavavajillas.	• Nunca se debe lavar una plancha caliente con agua fría. Esto puede deformar o romper la bandeja de aluminio. • No se debe limpiar ninguna parte de la plancha en un horno de autolimpieza.
Caja del asador / Acero inox. 	• Detergentes no abrasivos: Agua caliente, detergente, amoníaco, Fantastic®, Formula 409®. Enjuagar y secar de inmediato. • Detergentes poco abrasivos: Bon Ami® Soft Scrub®. • Detergentes abrasivos para manchas persistentes: esponjillas de fibra metálica con jabón, detergente líquido para acero inoxidable Kleen King®. Nota: Para alcanzar la caja del asador, saque la rejilla, el radiante de acero inoxidable, el quemador en forma de U, el deflector térmico y la bandeja de goteo.	• No limpie ninguna parte del conjunto del asador en un horno de autolimpieza. • Detergentes abrasivos usados con mucha frecuencia pueden dañar el acero con el tiempo. • Cuando desensambla, limpia o vuelve a ensamblar el asador, evite el contacto con el encendedor de chispas.

Recomendaciones para Limpiar la Parrilla

Parte / Material de Parrilla	Detergentes Sugeridos	Indicaciones Importantes
Colector de grasa del asador / Acero inoxidable 	• Agua jabonosa caliente; enjuagar y secar bien. • Después de quitar la grasa se puede colocar el colector de grasa en la lavavajillas.	• No limpiar en un horno de autolimpieza.
Rejilla del asador /Esmalte de porcelana sobre hierro fundido 	• Con la rejilla caliente (pero la llama apagada), sumergir un cepillo de bronce en agua caliente y restregar la rejilla. El vapor creado por el agua caliente y la acción abrasiva del cepillo ayudan a aflojar la suciedad pegada.	• La rejilla es pesada; tener cuidado cuando la levanta. Ponerla sobre una superficie protegida. • Ampollas/grietas/astillas son comunes debido a las extremas temperaturas y los cambios rápidos de las temperaturas.
Encendedores/ Cerámica	• Usar un hisopo de algodón humedecido con agua, Formula 409® o Fantastic®.	• No usar herramientas filosas para raspar el encendedor. Es frágil. Si se daña un encendedor, tal vez ya no puede prender el quemador.
Bandejas de derrames superficiales / Acero inoxidable	• Agua jabonosa caliente; enjuagar y secar bien. • Formula 409® o Fantastic®. Limpiar el rocío de inmediato o aplicar el detergente primero a una toalla de papel y luego limpiar el derrame. • Detergentes poco abrasivos: Cameo®, Zud®, Barkeepers Friend®. Detergentes líquidos: Kleen King®, Detergente para acero inoxidable y aluminio Siege, Pulido de bronce para todo propósito Wright's®. Aplicar con cuidado.	• Derrames ácidos y de azúcar echan a perder el esmalte. Quitar la suciedad de inmediato. • Detergentes abrasivos usados con mucha frecuencia pueden dañar el acero inoxidable con el tiempo.

Recomendaciones para Limpiar la Parrilla

Parte / Material de Parrilla	Detergentes Sugeridos	Indicaciones Importantes
Molduras superficiales  Tiras de molduras (Ubicadas entre las bandejas para derrames de acero inoxidable: se unen a las bandejas para derrames.)	• Agua jabonosa caliente; enjuagar y secar bien. • Formula 409® o Fantastic®. Limpiar el rocío de inmediato o aplicar el detergente primero a una toalla de papel y luego limpiar la suciedad.	• El exceso de los detergentes líquidos que son aplicados con rociadores pueden dejar una sombra de contorno. Si deja que se seque, puede dejar un contorno permanente.
Quemador del Wok/ Hierro fundido	• Limpiar los puertos con un clip enderezado o con una aguja. • Restregar el quemador con S.O.S®, esponjillas Scotch Brite®, o un detergente en polvo. Enjuagar y secar bien. Drenar y secar el tubo de Venturi antes de reemplazar el quemador.	• No usar un palillo para limpiar los puertos. Se puede romper y tapar la abertura. • No tocar el encendedor o piloto cuando reemplaza el quemador.
Wok, 21-3/4" / Acero 	• Lavar después de cada uso con agua jabonosa caliente. Enjuagar y secar. • No usar abrasivos duros o esponjillas sin haber curado el Wok. • Aplicar aceite al interior y exterior del Wok para protegerlo como se describe en la página 22.	• El Wok está hecho de acero y se oxida si no se cura. (Vea la página 5 para el procedimiento.)
Cubierta del Wok / Aluminio 	• Lavar con agua jabonosa caliente. Enjuagar y secar de inmediato.	
Anillo de soporte para Wok Acero inoxidable 	• Lavar después de cada uso con agua jabonosa caliente. • Enjuagar con agua caliente y limpiar con esponja.	• Es normal que el acero inoxidable cambie de color debido a las temperaturas altas.

Mantenimiento hecho por usted mismo

FALLA DE ELECTRICIDAD

En el caso de una falla de electricidad se pueden encender solamente los quemadores estándar (no ExtraLow®) y el asador manualmente. Es necesario prender cada quemador estándar individualmente.

Si se está usando la parrilla de la estufa cuando ocurre la falla de luz, gire todas las perillas de control de los

quemadores a la posición **OFF** (Apagado). Luego, puede encender los quemadores estándar y el asador con un cerillo prendido cerca de los puertos y girando la perilla de control a la posición HI. Espere hasta que la llama envuelva toda la tapa del quemador antes de ajustar la llama a la altura deseada.

No se pueden usar los dos

quemadores ExtraLow® a la izquierda durante una falla de electricidad. Asegúrese de apagarlos cuando ocurre una falla de luz. No se pueden volver a prender hasta que ambas perillas de control estén en la posición de Off y luego prenderlos nuevamente. No se pueden usar la plancha y el Wok durante una falla de electricidad. Vea **Qué hacer cuando huele a gas**, adentro de la portada.

CHISPAS INTERMITENTES O CONSTANTES DEL ENCENDEDOR

Chispas intermitentes o constantes de los quemadores sellados de gas pueden ser el resultado de una cantidad de condiciones evitables. Elimine estas condiciones como se indica en la tabla abajo.

SÍNTOMA	CAUSA	REMEDIO
Chispas intermitentes	- La tapa del quemador no cabe en la base del quemador - El encendedor de cerámica está sucio o mojado. - Puertos tapados del quemador. - Perilla está en la posición LITE	- Asentar la tapa en su lugar. - Limpiar y secar el encendedor cuidadosamente - Limpiar puertos en la tapa del quemador con un alambre, una aguja o un clip enderezado. - Cambie la perilla del Wok a un ajuste entre HI y LO.
Chispas constantes	- Parrilla está mal aterrizada. - Alimentación eléctrica está mal polarizada.	- Contratar a un eléctrico calificado para poner la parrilla a tierra. Ver las instrucciones de instalación. - Ver las instrucciones de instalación para una instalación correcta.

Antes de solicitar servicio

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

Asegúrese de verificar primero estos puntos:

- ¿Hay una falla de electricidad en el área?
- ¿Se quemó un fusible en la casa o se activó el cortacircuitos?
- ¿La parrilla no está conectada a la alimentación eléctrica?

CUANDO NO SE PRENDEN LOS QUEMADORES

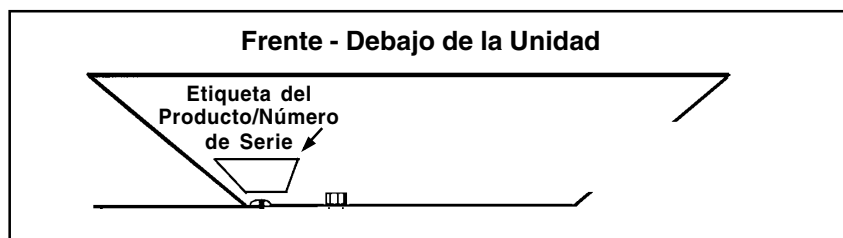
- ¿Las tapas de los quemadores están bien alineados y asentados en las bases (Quemadores sellados de superficie)?
- ¿Los puertos de los quemadores están tapados?
- ¿Se quemó un fusible en la casa o se activó el cortacircuitos?
- ¿La válvula de cierre del gas está cerrada, cerrando el paso de gas?
- ¿Se taparon los puertos del piloto del Wok?
- ¿El encendedor está echando chispas (Quemadores de superficie y Wok)?
- ¿Hay una llama en el quemador del piloto del Wok?

PLACA CON INFORMACIÓN DEL APARATO

Modelos de Parrilla:

La placa con información del aparato mostrando el modelo y número de serie de su Parrilla o Wok se encuentra debajo del bastidor de la Parrilla o Wok cerca de la conexión de entrada de gas y del cable de alimentación eléctrica. Se requiere esta información si el cliente solicita servicio. Antes de la instalación, se deben anotar el modelo y el número de serie en los espacios apropiados en esta página. Una vez instalada, es difícil acceder a la información.

Ubicación de la Etiqueta del Producto – Parrillas



Modelo con WOK:

La placa con información del aparato muestra el modelo y número de serie de su Wok. Se encuentra debajo de la unidad.

Servicio al Cliente: 800/735-4328

o visite nuestra página Web:

www.thermador.com

Antes de la instalación, anote la información abajo.

INFORMACIÓN DE SERVICIO

Modelo

Número de Serie

Fecha de la Compra

Nombre del Distribuidor

Teléfono del Distribuidor

Nombre del Centro de Servicio

Teléfono del Centro de Servicio

Además, anote esta información en la forma de registro del producto que se incluye con esta estufa, luego envíela a la dirección indicada.

— Gracias.

DECLARATORIA DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

Thermador

Lo que esta garantía cubre y para quiénes aplica: Las garantías ofrecidas por BSH Home Appliances "Thermador" en esta Declaratoria de Garantía Limitada aplican sólo al ("Producto") de Thermador que usted compró, el primer usuario comprador, siempre y cuando el Producto fue adquirido (1) para su uso casero normal (no comercial) y que en realidad ha sido utilizado siempre para propósitos domésticos normales; (2) nuevo en la tienda (no un equipo de exhibición, tal como es, o un modelo previamente devuelto) y no para la reventa o uso comercial; y (3) en los Estados Unidos o Canadá y que se encuentra en el país de la compra. Las garantías declaradas aquí aplican sólo al primer usuario comprador del Producto y no se pueden transferir.

Asegúrese por favor de devolver su tarjeta de registro; aunque no es necesario para efectuar la cobertura de la garantía, es la mejor manera para Thermador de notificarle a usted en el caso poco probable de un aviso de seguridad o una devolución del producto.

Cuánto dura la garantía: Thermador garantiza que el Producto está libre de defectos en materiales y mano de obra por un período de trescientos sesenta (360) días a partir de la fecha de compra. El tiempo mencionado arriba comienza a ejecutarse a partir de la fecha de compra y no se puede detener, estar sujeto a derechos, extender o suspender por ningún motivo.

Reparación/reemplazo como su único remedio: Durante el período de garantía, Thermador o uno de sus centros de servicio autorizados va a reparar su Producto sin costo alguno para usted (sujeto a ciertas limitaciones mencionadas aquí), si su Producto resulta defectuoso en materiales y fabricación. Si se hicieron intentos razonables para reparar el Producto sin éxito, entonces Thermador va a reemplazar su Producto (modelos más actuales pueden estar disponibles para usted, a discreción exclusiva de Thermador, con un cargo adicional). Todas las partes reemplazadas y/o reparadas asumirán la identidad de la parte original para los propósitos de esta garantía y esta garantía no se puede extender con respecto a tales partes. La única responsabilidad de Thermador bajo esta garantía es reparar el Producto defectuoso de fábrica usando un proveedor de servicio autorizado por Thermador durante horarios normales de trabajo. Por cuestión de seguridad y daños al producto, Thermador recomienda altamente que usted mismo no intente de reparar el Producto o de usar un centro de servicio no autorizado; Thermador no será responsable de reparaciones o trabajos realizados por un centro de servicio no autorizado. Si usted elige a alguien diferente que un proveedor de servicio autorizado para trabajar con su Producto, **ESTA GARANTÍA PERDERÁ AUTOMÁTICAMENTE SU VALIDEZ**. Proveedores de servicio autorizados son aquellas personas o empresas que han sido entrenados especialmente en productos de Thermador y quienes tienen, en opinión de Thermador, una excelente reputación para dar servicio al cliente y ofrecer servicios técnicos de gran calidad (Se trata de entidades independientes y no de agentes, socios, afiliados o representantes de Thermador). Thermador no será responsable para el Producto si está ubicado en un área remota (más de 100 millas (160 kilómetros) de un proveedor de servicio autorizado) o si está en un entorno o ambiente inaccesible, peligroso, amenazador o traicionero; en cualquier caso, si usted lo solicita, Thermador aún así pagará la mano de obra y las partes y enviará las partes al proveedor de servicio autorizado más cercano, pero usted tendría toda la responsabilidad de viajar y enfrentar los gastos especiales generados por la empresa de servicio, suponiendo que ésta acepta la visita para dar el servicio.

Producto fuera de garantía: Thermador no está obligado por la ley o de otra forma, de proporcionarle a usted alguna concesión, incluyendo reparaciones, prorratas, o el reemplazo del Producto, una vez que esta garantía haya llegado a su vencimiento.

Exclusiones de la garantía: La cobertura de la garantía que se describe aquí excluye todos los defectos o daños que no son la responsabilidad directa de Thermador, incluyendo sin limitación, uno o más de los siguientes puntos: (1) el uso del Producto en un modo diferente de su uso normal, usual e intencionado (incluyendo sin limitación cualquier forma de uso comercial, el uso o almacenamiento de un producto para interiores en el exterior, el uso del Producto junto con naves marítimas o aéreas); (2) el mal comportamiento intencional de cualquier parte, negligencia, mal uso, abuso, accidentes, descuido, operación incorrecta, falta de mantenimiento, instalación incorrecta o negligente, manipulación, falta de observar las instrucciones de operación, mal manejo, servicio no autorizado (incluyendo "arreglos" hechos por usted mismo o explorar el funcionamiento interno del aparato); (4) ajustes o alteraciones o modificaciones de cualquier tipo, (5) la falta de cumplir con los códigos, regulaciones o leyes eléctricas y/o de construcción estatales, locales y municipales que pueden aplicar, incluyendo la falta de instalar el producto conforme a los códigos y las regulaciones locales de fuego y construcción; (6) el desgaste normal, derrames de alimentos o líquidos, acumulaciones de grasa u otras sustancias acumuladas sobre, en o alrededor del Producto y (7) fuerzas y factores externos, elementales y ambientales, incluyendo sin limitación, lluvia, viento, arena, inundaciones, fuegos, deslizamiento de lodo, temperaturas bajo cero, exceso de humedad o exposición extendida a humedad, relámpagos, sobretensiones, fallas estructurales alrededor del aparato y casos fortuitos. Por ningún motivo Thermador será responsable de daños a la propiedad cercana al aparato, incluyendo gabinetes, pisos, techos y otras estructuras u objetos que rodean el Producto. También se excluyen de esta garantía raspaduras, hendiduras, abolladuras ligeras y daños cosméticos en superficies externas y partes expuestas; Productos donde se alteró, se desfiguró o se quitó el número de serie; visitas de servicio para enseñarle como usar el Producto, o visitas donde no hay nada malo con el Producto; la corrección de problemas de la instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y entorno para el producto, incluyendo todas las instalaciones eléctricas, hidráulicas u otras conexiones, para una cimentación/pisos adecuados y para alteraciones incluyendo sin limitación gabinetes, paredes, pisos, estantes, etc.); y para poner o reemplazar cortacircuitos o fusibles. **AL GRADO PERMITIDO POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS REMEDIOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, SIN IMPORTAR SI LA RECLAMACIÓN SURGE EN CONTRATO O AGRAVIO (INCLUYENDO LA RESPONSABILIDAD ESTRICTA, O NEGLIGENCIA). ESTA GARANTÍA SUSTITUYE TODAS LAS OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. CUALQUIER GARANTÍA IMPLICADA POR LA LEY, YA SEA DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD PARA ALGÚN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁ EFECTIVA SOLAMENTE POR EL PERÍODO EFECTIVO EXPRESADO EN ESTA GARANTÍA. BAJO NINGÚN MOTIVO EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS CONSECUENCIALES, ESPECIALES, INCIDENTALES, INDIRECTOS, LA "PÉRDIDA DE NEGOCIO" Y/O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS, O GASTOS, INCLUYENDO SIN LIMITACIÓN EL TIEMPO AUSENTE DEL TRABAJO, HOTELES Y/O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN EN EXCESO DE LOS DAÑOS DIRECTOS QUE FUERON CAUSADOS DEFINITIVAMENTE POR THERMADOR, O DE OTRA FORMA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENCIALES, Y ALGUNOS ESTADOS TAMPOCO PERMITEN LIMITAR LA DURACIÓN DEL PERÍODO DE TIEMPO DE UNA GARANTÍA IMPLICADA, DE MODO QUE LAS LIMITACIONES MENCIONADAS ARRIBA TAL VEZ NO APLICAN PARA USTED. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS ESPECÍFICOS, Y USTED PUEDE TENER TAMBIÉN OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE ESTADO A ESTADO.** Ningún intento de alterar, modificar o enmendar esta garantía será efectivo a menos que haya sido autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

Cómo obtener el servicio de garantía: Para obtener el servicio de garantía para su producto, llame al centro de servicio autorizado de Thermador más cercano [800-735-4328].

BSH Home Appliances- 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 / 800-735 -4328

Specifications are for planning purposes only. Refer to installation instructions and consult your countertop supplier prior to making counter opening. Consult with a heating and ventilating engineer for your specific ventilation requirements. For the most detailed information, refer to installation instructions accompanying product or write Thermador indicating model number.

We reserve the right to change specifications or design without notice. Some models are certified for use in Canada. Thermador is not responsible for products which are transported from the U.S. for use in Canada. Check with your local Canadian distributor or dealer.

Les spécifications ne sont fournies qu'à titre prévisionnel. Consultez les instructions d'installation et le fournisseur de votre plan de travail avant de le modifier. Consultez un entrepreneur en chauffage et en climatisation pour vos conditions spécifiques de ventilation. Pour une information plus détaillée, reportez-vous aux instructions d'installation jointes au produit ou écrivez à Thermador en indiquant le numéro du modèle.

Nous nous réservons le droit de modifier les caractéristiques ou le design sans préavis. Certains modèles sont approuvés pour le Canada. Thermador n'est pas responsable des produits transportés des États-Unis pour être utilisés au Canada. Veuillez vous renseigner auprès de votre distributeur ou détaillant canadien.

Las especificaciones son exclusivamente para propósitos de planeación. Consulte las instrucciones de instalación y a su proveedor de cubiertas antes de hacer los recortes en la cubierta. Consulte a un ingeniero de calefacción y ventilación para determinar sus requerimientos específicos de ventilación. Para la información más detallada, consulte las instrucciones de instalación que se incluyen con el producto o escriba a Thermador indicando el número de modelo.

Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones o el diseño sin previo aviso. Algunos modelos están certificados para ser usados en Canadá. Thermador no es responsable de productos que son transportados desde los Estados Unidos para ser utilizados en Canadá. Consulte a su distribuidor local en Canadá.



BSH Home Appliances Corp.

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 USA • 1 (800) 735-4328
ECO 5U015T 9000051330 Rev. D • © BSH Home Appliances Corp. • Litho U. S. A. 07/06