

CARE AND USE MANUAL

For Thermador Professional® Cooktops

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Des tables de cuisson Thermador Professional®

Models / Modèles:

P24GE

P24WK

PC30

PC36

PC48

Thermador® | *An American Icon*™

This Thermador Appliance is made by
BSH Home Appliances Corporation
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Questions?

1-800-735-4328

www.thermador.com

We look forward to hearing from you!



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'entreposez 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. The 48" models 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. The 36" models feature a gas cooking surface with four sealed burners and an electric griddle, four sealed burners and a gas grill, or six sealed burners. The 24" models features either a high output wok burner rated at 30,000 BTU/HR (24,500 BTU/HR using LP/propane) or a 24" wide electric griddle.

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, P24GE 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 – 17
- Grill Cooking Recommendations 18
- Using the Griddle 19
- Griddle Cooking Recommendations 19
- SECTION FIVE: Wok Operation**
- Before Using Prepare Wok 5
- Using the Wok 20
- Wok Operation 21
- SECTION SIX: Care and Maintenance**
- Cooktop and Wok Cleaning Recommendations ... 22 – 25
- SECTION SEVEN: Before Calling For Service**
- Do-It-Yourself Maintenance 26
- Before Calling For Service 27
- Data Rating Plate 27
- Warranty 28-29

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. Electric griddles 24" wide are 240 volt models which 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 20 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.

- Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the appliance.

- **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.

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 activate. See Page 22 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

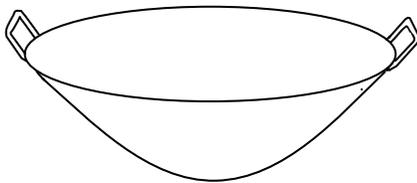
1. Check that you have all the items listed for your model, as shown in the table below.
2. Record the Model and Serial number of your appliance as described on Page 27. This may be used for any future contacts with your servicer or the factory. Enter this information on the Product Registration Card 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	36" with 12" Griddle	36" with Grill	36" 6-Burner	48" with Grill/ 12" Griddle	48" with 24" Griddle	48" with Wok	48" with 12" Griddle	48" with Grill	24" with Wok	30" 4-Burner	24" Griddle
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
Grill Plate		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.

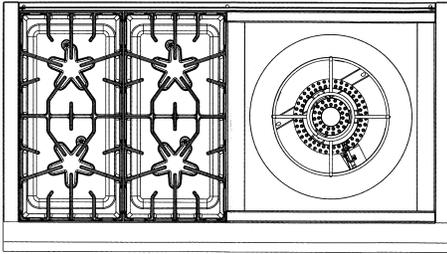


1. For models with a wok, check that you have one Wok Pan with Lid and Trivet.
2. The first time the Wok Pan is used, clean the surface thoroughly with hot soapy water. **The initial cleaning is needed to remove the protective oil coating.** Dry thoroughly.
3. Apply a light coat of vegetable oil (do 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.

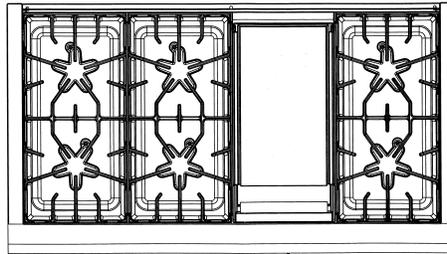
BEFORE USING YOUR ELECTRIC GRIDDLE THE FIRST TIME

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.

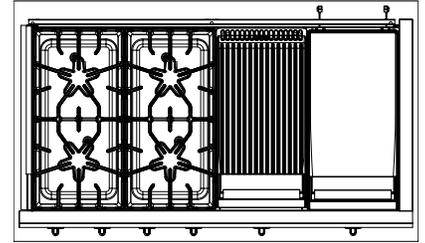
MODEL AND PARTS IDENTIFICATION FOR 48" MODELS AND 24" GRIDDLE



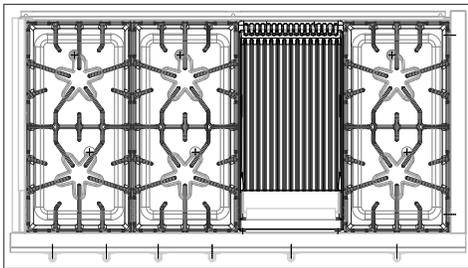
4 Burners and Wok



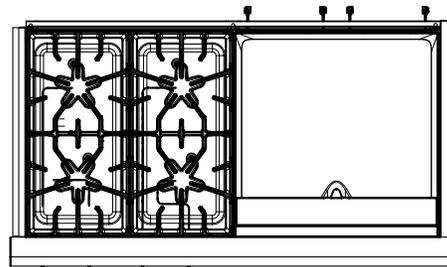
6 Burners and Griddle



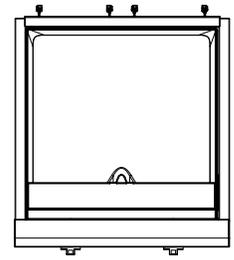
4 Burners and Griddle and Grill



6 Burners and Grill



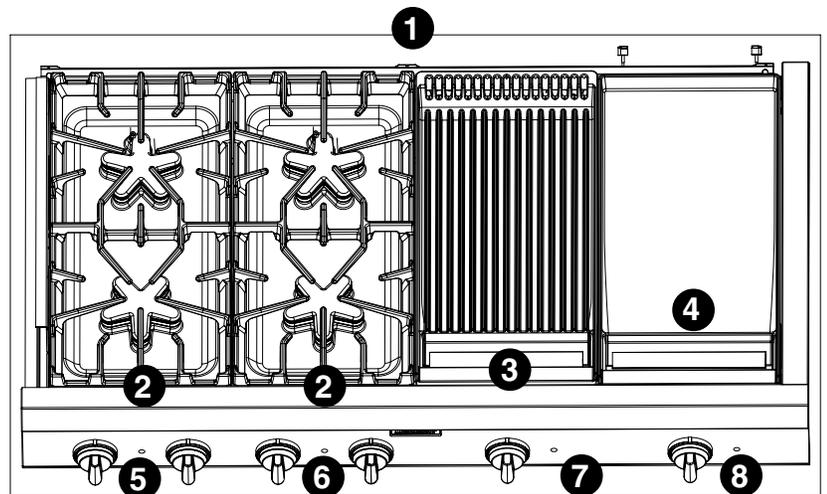
4 Burners and Griddle



Griddle

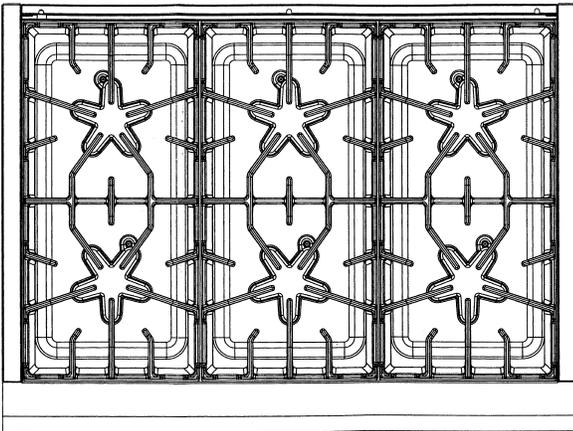
Key

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

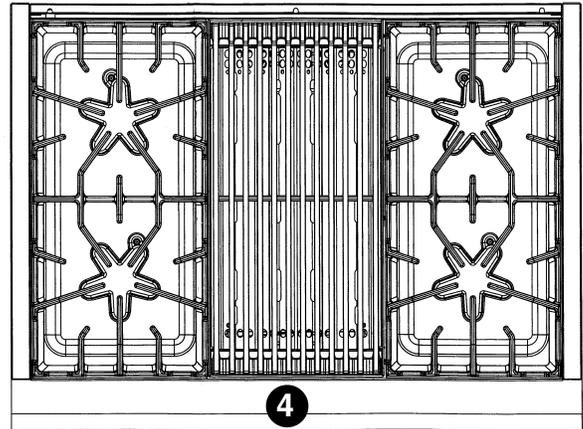


4 Burners, Grill and Griddle

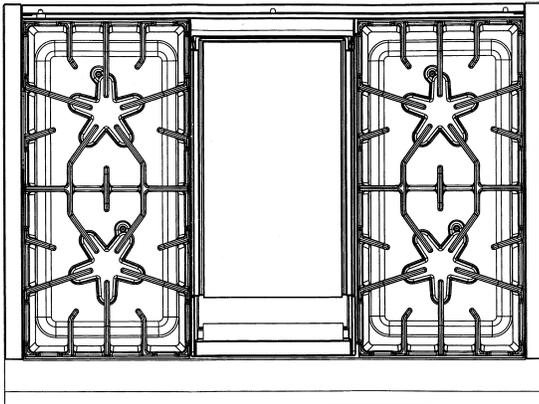
MODEL AND PARTS IDENTIFICATION FOR 36" AND 30" MODELS



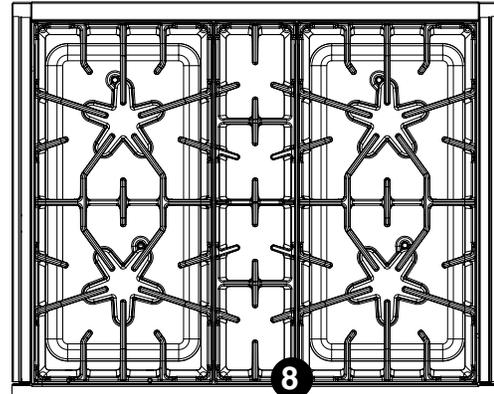
6 Burners



4 Burners and Grill



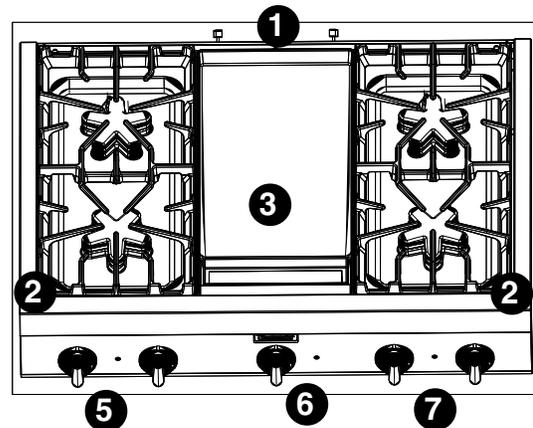
4 Burners and Griddle



4 Burners and Center Grate

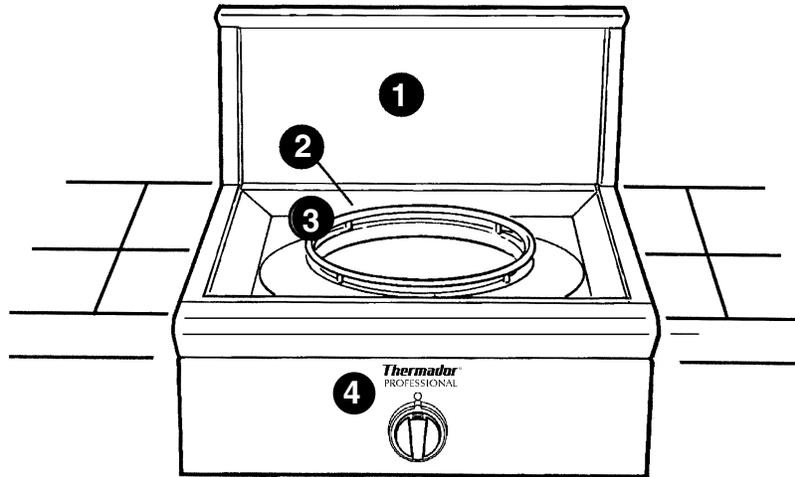
Key

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



4 Burners and Griddle

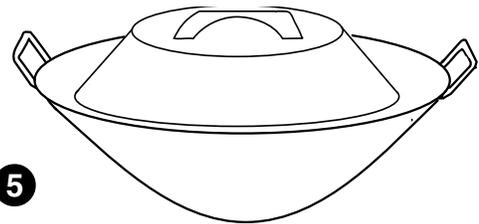
MODEL AND PARTS IDENTIFICATION FOR 24" WOK



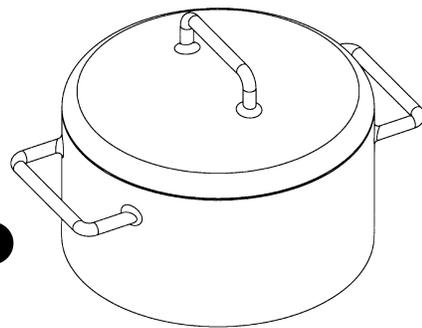
Wok

Key

- 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

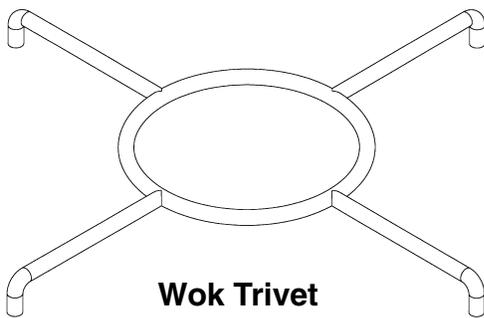
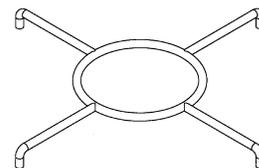


Wok Pan with Lid



6

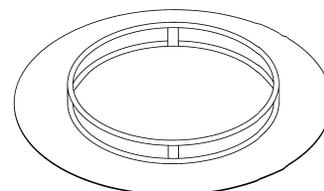
7



Wok Trivet

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

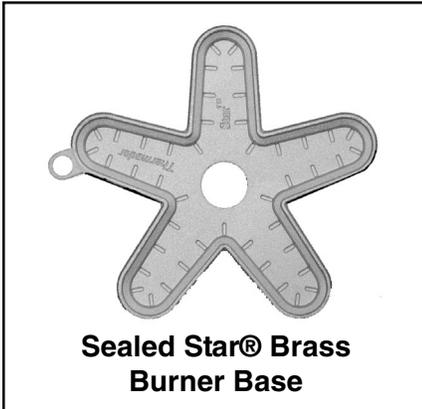
3



Wok Trivet Assembly

Using The Cooktop

Sealed Burners

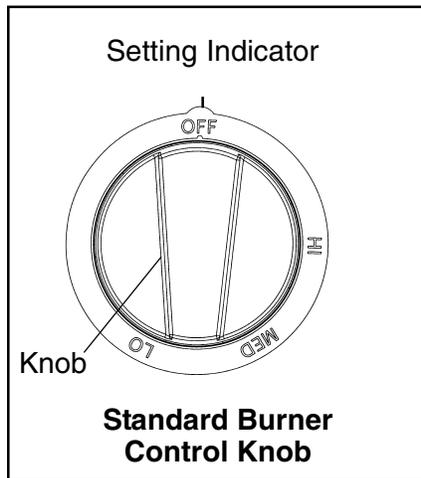


The cooktop features four or six gas surface burners; each rated at 15,000 BTU/HR using natural gas (13,000 BTU/HR using Propane). The burners are sealed to the stainless steel top frame to prevent liquid spills from accumulating below the top surface, making it easier to clean.

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

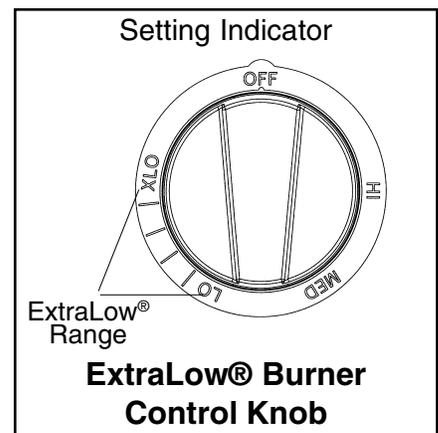
- HI is equivalent to 15,000 BTU / HR using natural gas (13,000 BTU / HR using Propane).
- LO is equivalent to 2,100 BTU / HR.

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.

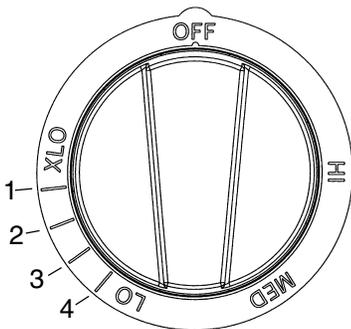


The drawing shows that the control knob has an additional range between the LO and XLO settings. When the knob is set within this range, the flame cycles off and on. By varying the length of time the flame is off and on, the heat is reduced even further to cook delicate foods. For example, these very 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.



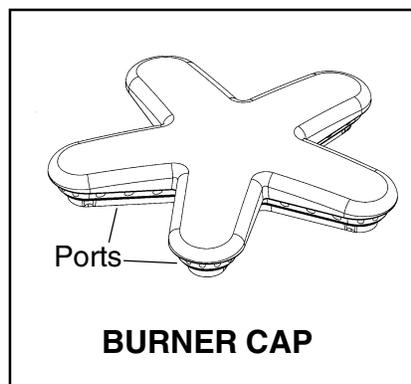
ExtraLow Settings

- 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.

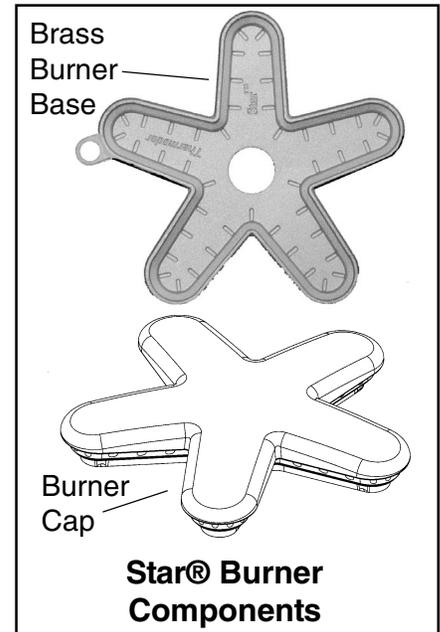
ExtraLow Techniques

- 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.

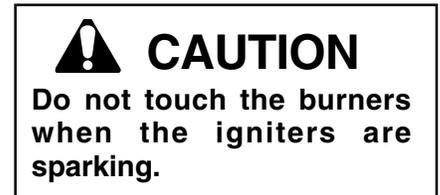
- To maintain a low or simmer heat, bring food to a rolling boil. Stir well, then cover the pan and lower the heat to a setting just below LO.
- Check periodically to see if the control knob should be turned to another setting.
- If an over-size pan is used, the simmer action may occur mainly in the 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.



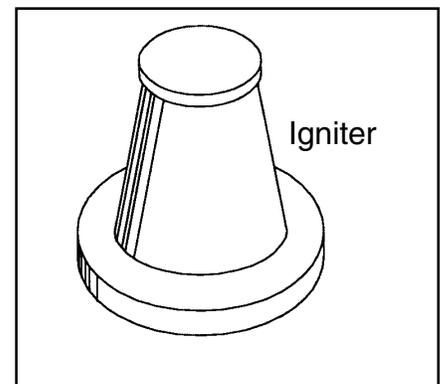
Electronic Single Point Ignition



Each burner has its own electronic igniter that sparks when the burner is turned on.



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 27 "Before Calling for Service."



AUTOMATIC RE-IGNITION

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

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.



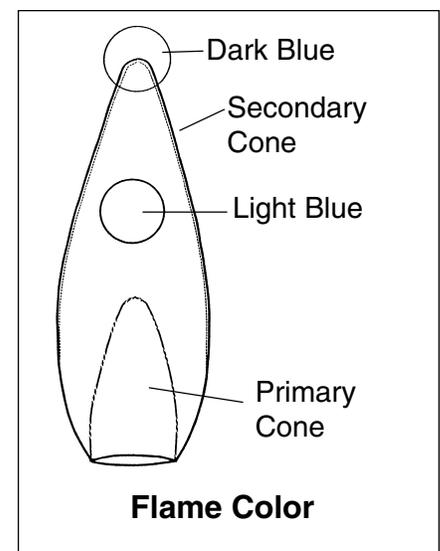
Warning

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

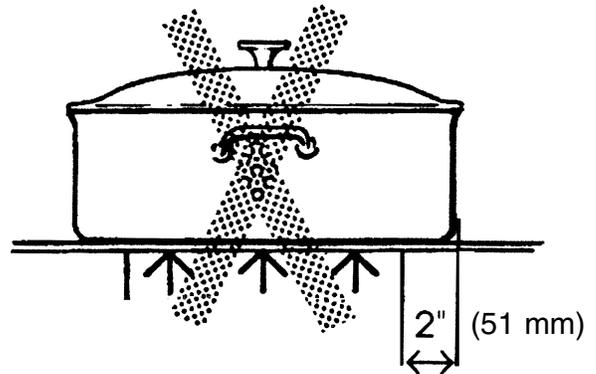
CAUTION

- 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.



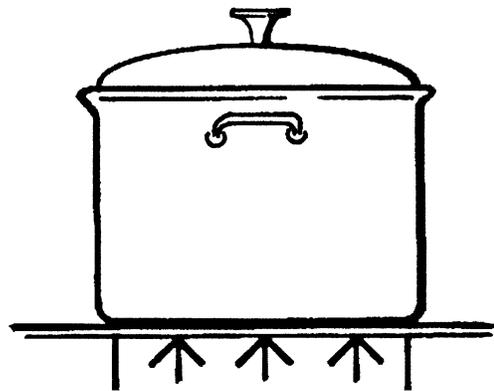
Balanced Pan

- 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.



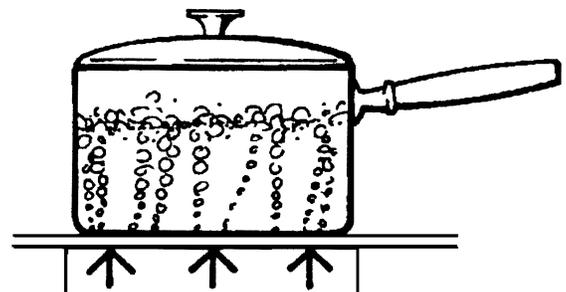
Base Diameter

- 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

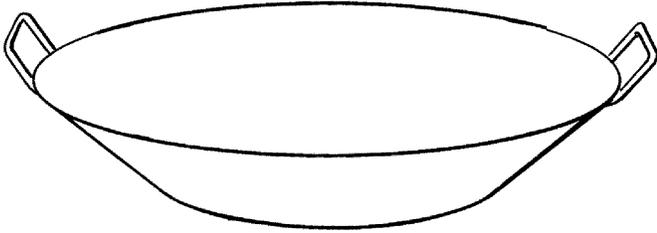
- A heavy, flat base is more apt to remain flat when heated. Pan bases that are warped, dented, ridged or too lightweight will heat unevenly. Heat and cool pans gradually to avoid sudden temperature changes which tend to distort cookware. Do not add cold water to a hot pan.



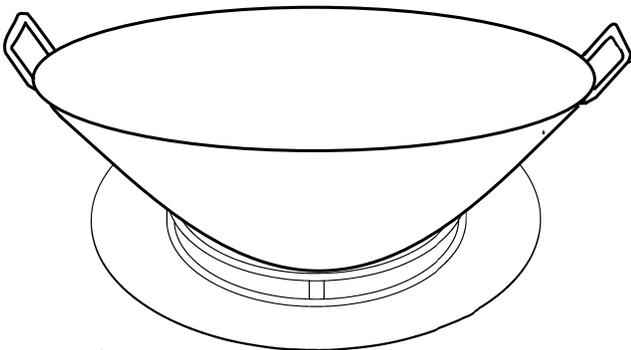
Covered Pan

- 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	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	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	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	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	To hold, covered To hold, uncovered
Poaching: Chicken, whole or pieces, Fish	HI – Cover, bring liquids to a boil	Use XLO	To finish cooking

Surface Burner Cooking Recommendations

Food	Start Setting	Finish Setting Standard Burners	Finish Setting ExtraLow® Burners
Simmering: Stewed Chicken, Corned Beef, Tongue, etc.	HI – cover, bring liquid to a boil		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		Cook according to package directions XLO – to hold, cover
SAUCES Tomato Base	MED HI to HI – cook meat/vegetables, follow recipe		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		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

* It is recommended 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 titanium-coated grill plate.

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 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 12,000 BTU/HR using natural gas (same rating 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

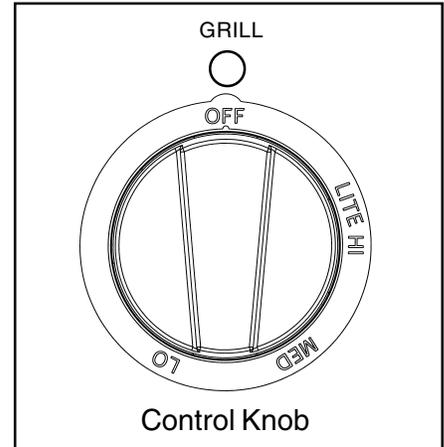
The electronic igniter automatically glows to light the burner. **DO NOT TOUCH any burner while the igniters are active.**

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 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

COOKING ON THE GRILL

- Preheat grill on HI setting 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, for some foods, 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.
- When the grill has cooled, empty the grease into a grease resistant container. Clean the grease tray and grill plate with warm, soapy water and rinse with clear water.
- The grease tray may be placed in the dishwasher for cleaning.

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. Be cautious when turning meat over.
- The grill grate has sides and a rear food guard that are 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.
- Add seasoning or salt after grilling.



CAUTION:

- **Do not leave the grill unattended while in use.**
- **If children are allowed to use the grill, they must be closely supervised.**

About the Gas Grill

DESCRIPTION

The built-in grill is made of restaurant-quality aluminum that is 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 grill is not being used.

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

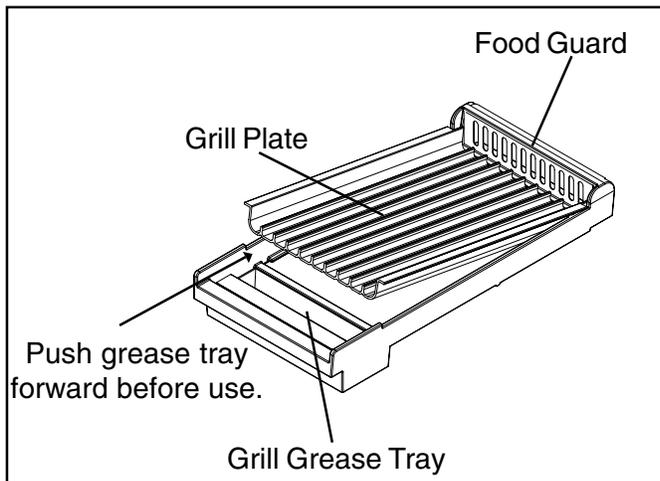
Before cooking, verify that the grill is properly assembled. The food guard must be positioned at the back of the grill plate, as shown in the illustration.

Any utensil may be used on the grill surface.

Care should be taken that the surface is not gouged.

⚠ CAUTION:

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



PREPARING THE GRILL

The grill must be tilted slightly forward for optimum performance. See Installation Manual for procedure to check and adjust the grill for proper tilt of the grill plate. During installation, the installer is responsible for leveling the product. The grill plate should be washed with warm soapy water then rinsed with clear water prior to use.

GRILL GREASE TRAY

- Push the tray under the front edge of the grill 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.
- After cooling, pour the grease into a grease resistant container for disposal.

GRILL COOKING RECOMMENDATIONS

FOOD	SETTING	TIME (minutes)
Breakfast Sausage	Medium - High	7 to 11
Boneless Chicken Breast	Medium - High	17 to 23
Boneless Pork Chops (1" thick)	High	17 to 20
Ham Slices (1/2" thick)	Medium	6 to 8
Filet Mignon (1-1/2" thick)	High	13 to 18
T-Bone Steak (1" thick)	High	15 to 20
Salmon Steak (1" thick)	High	17 to 20
Italian Sausage	High	13 to 16
Ground Beef Patties (6 oz)	High	10 to 15
Hot Dogs	Medium	7 to 12
Skewered Shrimp	Low - Medium	6 to 8
Sliced Fruits or Vegetables	Low - Medium	6 to 10

Using the 12" and 24" Electric Griddle

(12" griddle available on 36" and 48" models; 24" griddle available on 24" and 48" models)

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.

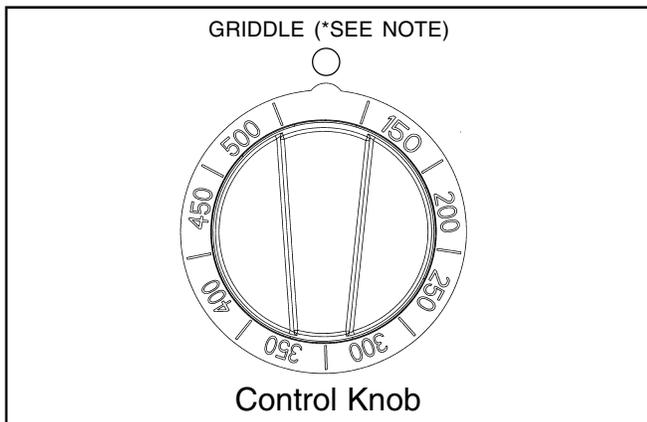
The maple chopping block and stainless steel cover **must be removed** before turning the griddle on.

- 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."

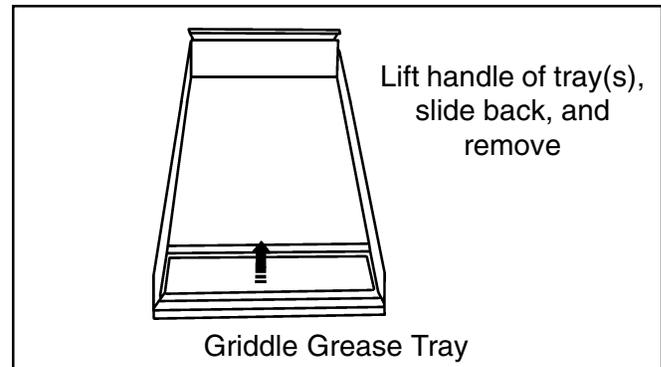
PREPARING THE GRIDDLE

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. Care should be taken that the surface is not gouged when utensils are used.



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 if desired.

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" thick	375°F to 400°F (190°C to 205°C)
Steaks, 1" thick	375°F to 400°F (190°C to 205°C)
Ground Beef Patties (6 oz)	375°F to 400°F (190°C to 205°C)
Hot Dogs	325°F to 350°F (160°C to 177°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 24" and 48" models)

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

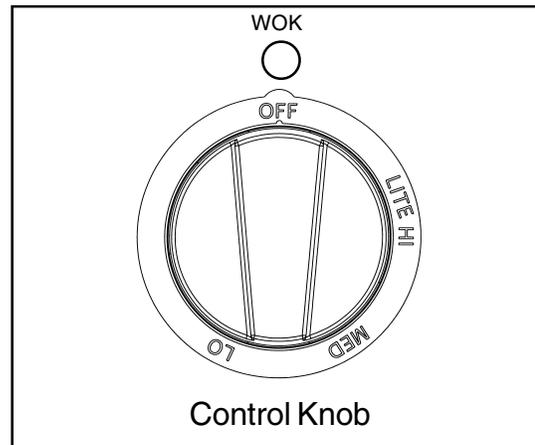
The igniter will spark and ignite the pilot light.

- 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.

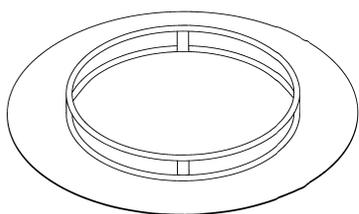
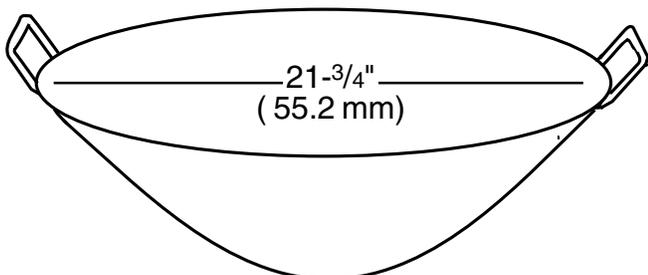
PREPARING THE WOK PAN

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

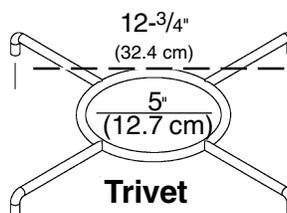
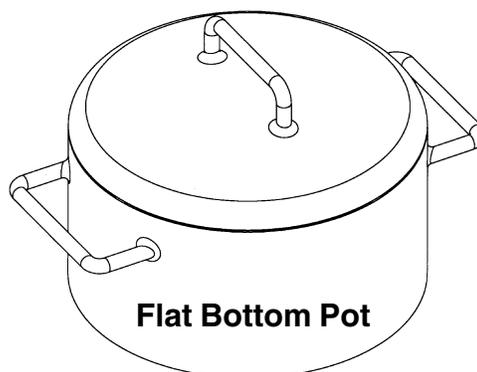
1. Remove all packaging materials and temporary labels from the wok pan.
2. Make sure that the plastic ties used for shipping have been removed.



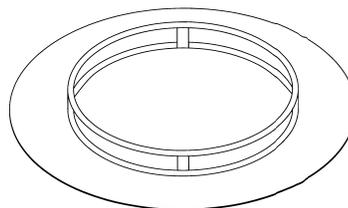
Wok Support Ring
(attached to cooktop)

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



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

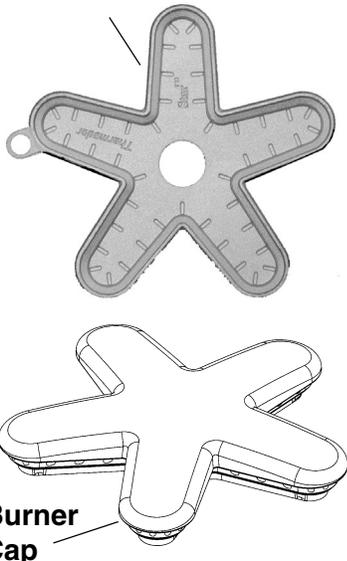
⚠ CAUTION

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.

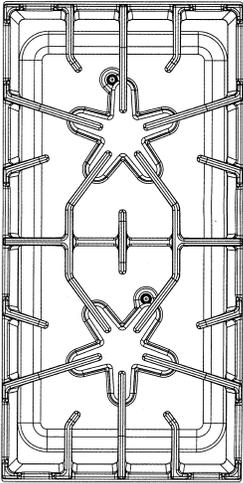
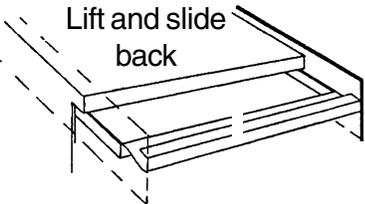
ABOUT THESE RECOMMENDATIONS

- 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.

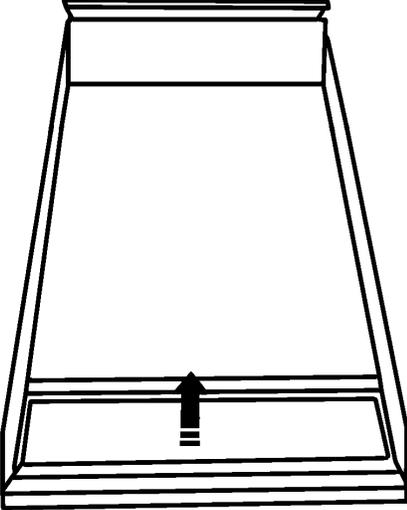
COOKTOP CLEANING RECOMMENDATIONS

Cooktop Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
<p>Brass Burner Base And Cast Iron Cap</p> <p>Burner Base</p>  <p>Burner Cap</p> <p>Star® Burner Components</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	
<p>Control Knobs/Plastic Bezels/Chrome</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hot sudsy water; rinse and dry immediately. 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not soak knobs. • Do not force knobs onto wrong valve shaft.

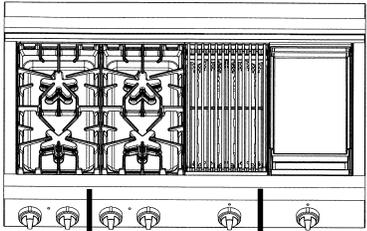
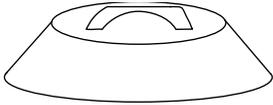
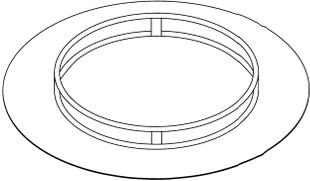
Cooktop Cleaning Recommendations

Cooktop Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
<p>Exterior Finish/Back Guard Stainless Steel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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®. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Grates: /Porcelain Enamel on Cast Iron</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Grill or Griddle Grease Tray(s) Titanium-surfaced Aluminum</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 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® 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>12' and 24" Griddle or Grill/ Titanium-surfaced</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Remove drip tray(s) 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. Due to the weight of the 24" griddle, do not remove.
<p>Igniters/Ceramic</p>	<ul style="list-style-type: none"> Use a cotton swab dampened with water, Formula 409® or Fantastic®. 	<ul style="list-style-type: none"> Do not use sharp tool to scrape the igniter. It is fragile; if it is damaged the grill cannot be lit.
<p>Surface Spill Trays/ Stainless Steel</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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
<p>Surface Trim Strips</p>  <p>Trim Strips (Located between stainless steel spill trays; they join the spill trays.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> The over-spray from liquid cleaners may leave an outline shadow. If allowed to dry, it may leave a permanent outline.
<p>Wok Burner/Cast Iron</p>	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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.
<p>Wok Pan, 21-3/4"/Steel</p> 	<ul style="list-style-type: none"> 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 20. 	<ul style="list-style-type: none"> The wok pan is steel and will rust if not seasoned. (see page 5 for procedure)
<p>Wok Pan Cover/Aluminum</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Wash with hot, soapy water. Rinse and dry immediately. 	
<p>Wok Support Ring Stainless Steel</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Wash after each use with hot, soapy water. Rinse with hot water and clean sponge. 	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Cooktop is not properly grounded. • Electrical power supply is incorrectly polarized. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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

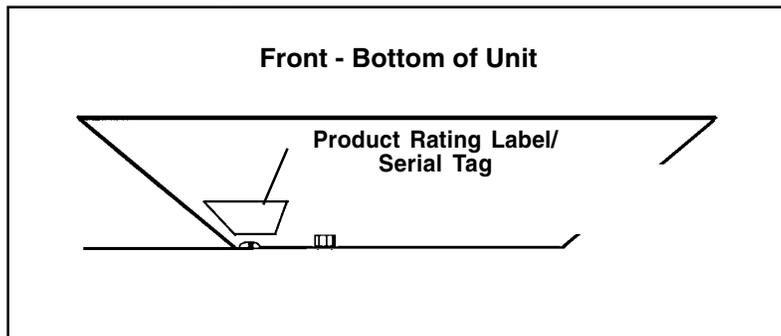
- Are the burner caps properly aligned on the burner bases (Sealed Surface Burners)?
- Are the burner ports clogged?
- Is a fuse blown or is the circuit breaker tripped?
- Is the manual shut-off valve closed, preventing the flow of gas?
- Are the Wok pilot ports clogged?
- Is the spark igniter sparking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

What this Warranty Covers & Who it Applies to

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

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

The warranties stated herein apply 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 twelve (12) months 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 un-authorized servicer; Thermador will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized servicer. 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:

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

In no event shall Thermador have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are 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.

Cet appareil Thermador est fabriqué par
BSH Home Appliances Corporation
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

Questions ?

1-800-735-4328

www.thermador.com

En attendant de vos nouvelles, merci !



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'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres produits inflammables dans le voisinage de cet table de cuisson 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 48 po sont dotés d'une surface de cuisson à gaz avec six brûleurs scellés et une grille électrique, 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 36 po 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 24 po sont dotés d'un brûleur wok à puissance élevée cotée 30 000 BTu/h (24 500 BTu/h avec Propane/LP) ou d'une grille électrique 24 po.

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	32
Vérification du type de gaz	32
CHAPITRE 1 : Consignes générales de sécurité	
Exigences électriques et instructions pour mise à la terre	33
Consignes de sécurité	34 – 35
CHAPITRE 2 : Avant d'utiliser l'appareil	
Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois	36
CHAPITRE 3 : Description	
Identification du modèle et des pièces – PC48	37
Identification du modèle et des pièces – PC36	38
Identification du modèle et des pièces – PC304 ..	38
Identification du modèle et des pièces – P24WK, P24GE	39
CHAPITRE 4 : Utilisation de la table de cuisson	
Brûleurs hermétiquement encastrés	40
Brûleurs ExtraLow®	41
Allumeur électronique	41
Réglage de flamme	42
Récipients recommandés	43
Récipients pour spécialités	44
Conseils de cuisson pour brûleurs	45 – 46
Utilisation du gril	47 – 48
Utilisation de la plaque de cuisson	49
Conseils de cuisson avec la plaque de cuisson ...	50
CHAPITRE 5 : Utilisation du wok	
Préparation du wok	36
Utilisation du wok	51
Fonctionnement du wok	52
CHAPITRE 6 : Entretien et nettoyage	
Conseils de nettoyage de la table de cuisson et du wok ...	53–57
CHAPITRE 7 : Avant d'appeler le service technique	
Entretien à faire par vous-même	58
Avant d'appeler le service technique	59
Fiche signalétique	59
Garantie	60-61

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 une grille électrique 24 po et 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 42 et 51 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.

AVERTISSEMENT : 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.

- Avoir un extincteur approprié à la portée, visible et facilement accessible près de l'appareil.

- **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 récipients** 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 53 pour nettoyer les ports de brûleurs Star®.
- **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.

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.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

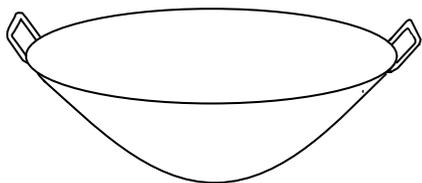
1. Assurez-vous que vous avez tous les articles correspondant à votre modèle tels qu'énumérés dans le tableau ci-dessous.
2. Notez le modèle et le numéro de série de votre appareil tel que décrit à la page 59. Ces renseignements vous seront utiles si devez contacter votre centre de service ou l'usine. 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 42 pour plus de détails.

Description	36 po avec 12 po plaque de cuisson	36 po avec grille	36 po 6 brûleur	48 po plaque de cuisson/ 12 po grille	48 po avec 24 po grille	48 po avec wok	48 po plaque de cuisson	48 po avec grille	24 po avec wok	30 po 6 brûleur	24 po plaque de cuisson
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
Plaque de gril		1		1				1			
Acier inoxydable Radiant		1		1				1			
Grille amovible	1			1			1				
Lèche-frite/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.

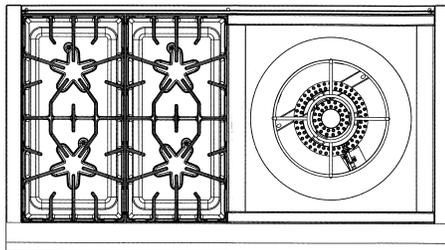


1. Pour les modèles avec un wok, s'assurer d'avoir un wok avec couvercle et anneau.
2. La première fois que vous utilisez le wok, nettoyez soigneusement la surface à l'eau chaude savonneuse. **Le nettoyage initial est nécessaire pour ôter la couche d'huile de protection.** Séchez soigneusement.
3. Appliquez 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 récurrez pas le wok car cela enlèverait ce culottage.

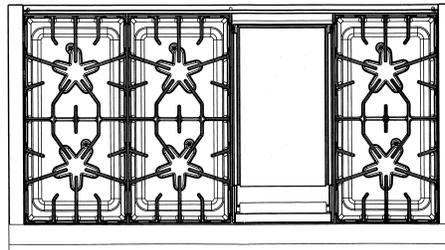
AVANT D'UTILISER VOTRE PLAQUE DE CUISSON POUR LA PREMIÈRE FOIS

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.

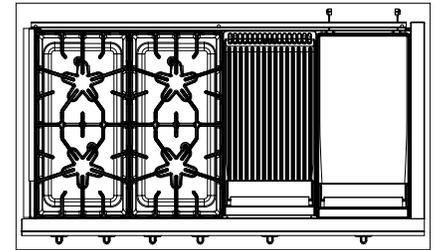
Identification du modèle et des pièces – modèles de 121 cm (48") et une plaque de cuisson 24 po (24")



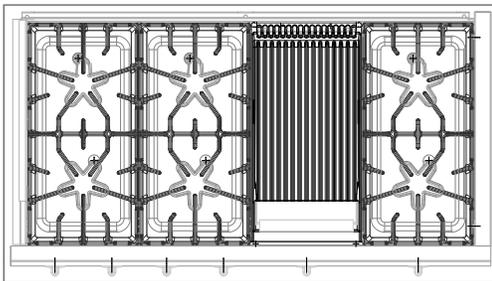
4 brûleurs et un wok



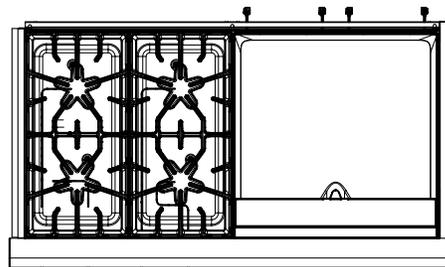
6 brûleurs et une plaque de cuisson



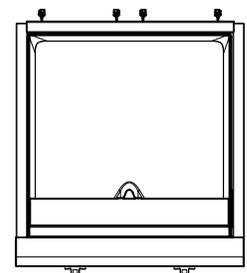
4 brûleurs, une plaque de cuisson et un grill



6 brûleurs et un grill



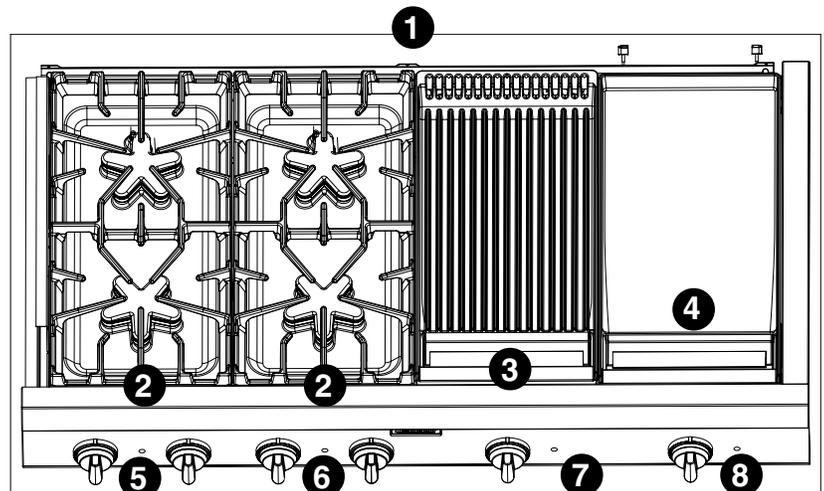
4 brûleurs et une plaque de cuisson



Une plaque de cuisson

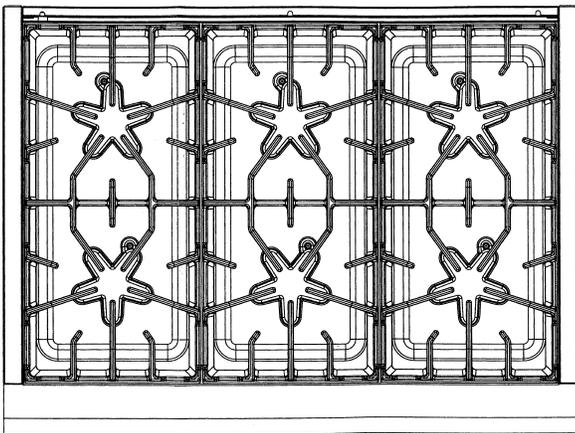
Légende

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. Grill
4. Plaque de cuisson
5. Boutons de commande, brûleurs ExtraLow®
6. Boutons de commande, brûleurs standard
7. Bouton de commande, grill
8. Bouton de commande, thermostat de la plaque de cuisson

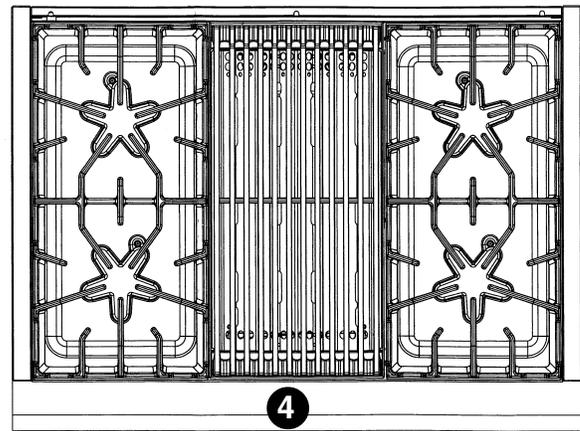


4 brûleurs, une plaque de cuisson et un grill

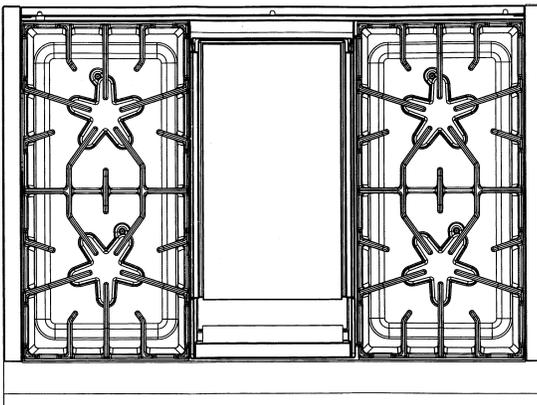
Identification du modèle et des pièces – modèles de 91,5 cm (36")



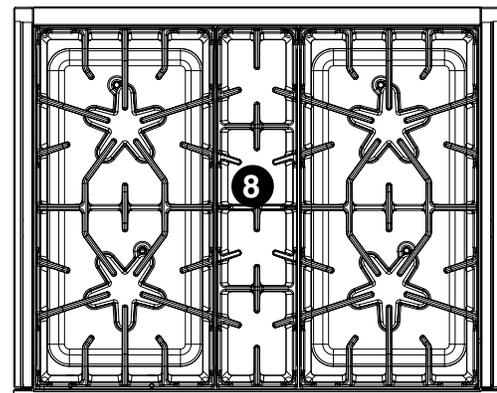
6 brûleurs



4 brûleurs et un gril



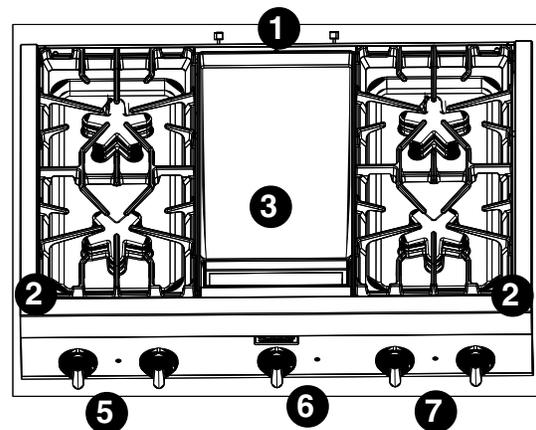
4 brûleurs et une plaque de cuisson



4 brûleurs et grille centrale

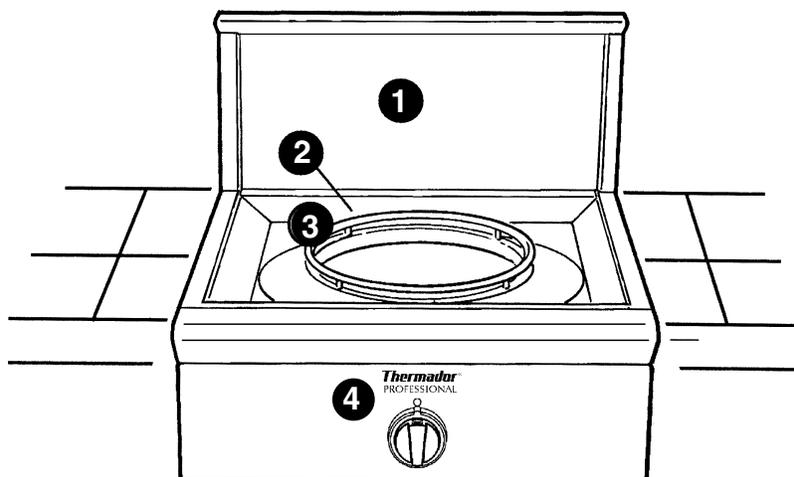
Légende

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
4. Gril – représenté en vue de dessus
5. Boutons de commande, brûleurs ExtraLow®
6. Bouton de commande, thermostat de la plaque de cuisson
7. Boutons de commande, brûleurs standard
8. Grille centrale – vue de dessus



4 brûleurs et une plaque de cuisson

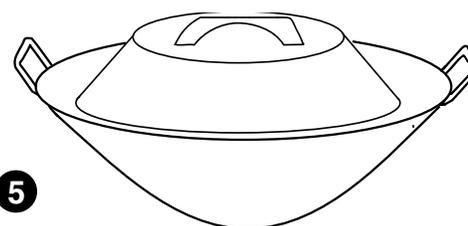
Identification du modèle et des pièces – wok de 61 cm (24")



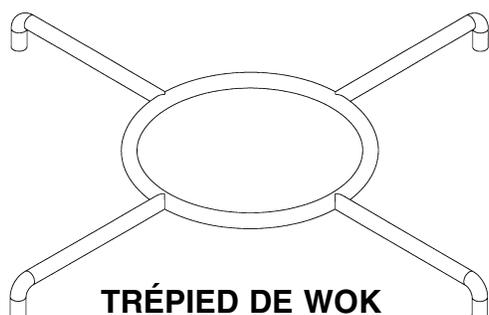
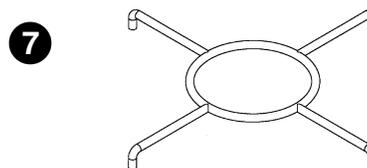
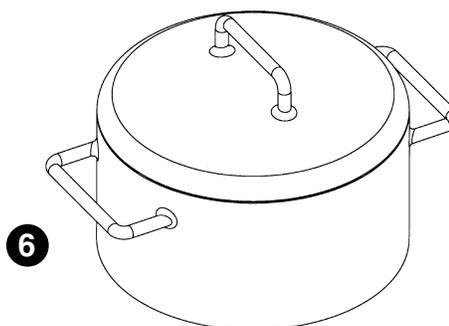
Wok

Légende

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

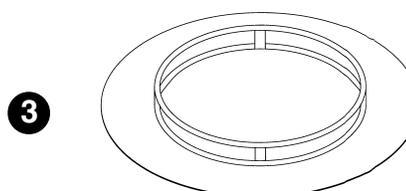


Wok avec son couvercle



TRÉPIED DE WOK

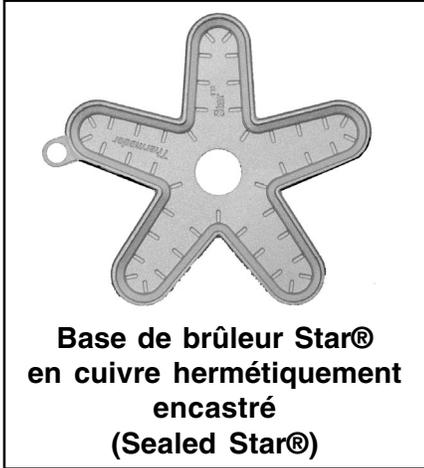
S'adapte sur l'anneau de support de wok pour utiliser de grandes marmites sur le brûleur (voir dessins à droite).



Ensemble trépied du wok

Utilisation de la table de cuisson

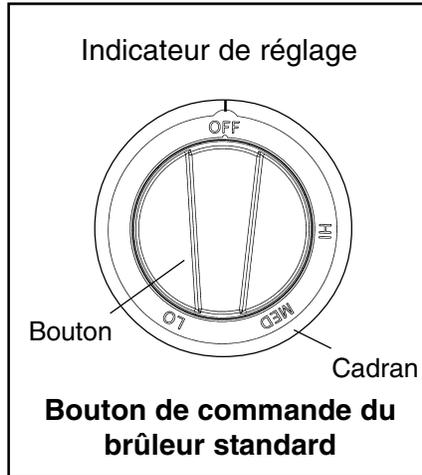
BRÛLEURS HERMÉTIQUEMENT ENCASTRÉS



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

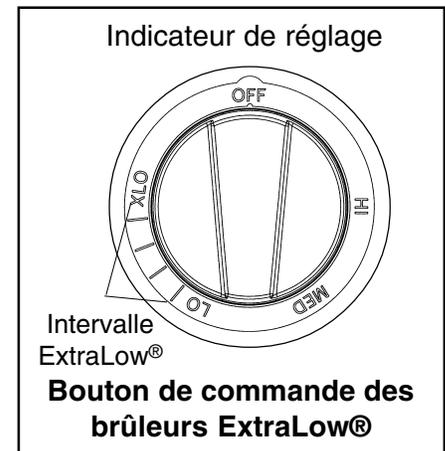
- HI est équivalent à 15 000 BTU/h utilisant du gaz naturel (13 000 BTu/h utilisant du Propane).
- LO est équivalent à 2 100 BTU/h.

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®

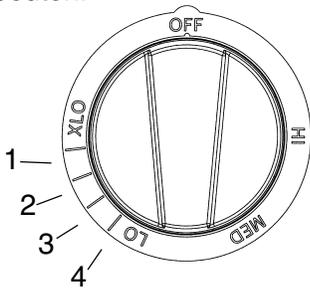
Les commandes des deux brûleurs de gauche, avant et arrière, permettent de régler la flamme sur une puissance encore plus basse que la commande standard LO.



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

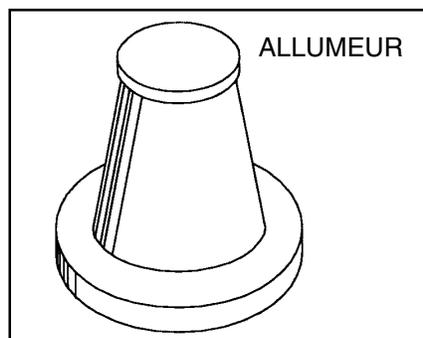
- Les numéros et les traits représentés sur le dessin ci-dessus n'y figurent que pour référence. **Les numéros n'apparaissent pas sur le bouton réel.** Ce numéro indique la position du bouton pour le réglage de flamme indiqué dans les tableaux de cuisson des pages 48 et 49, la flamme la plus forte correspondant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

Techniques ExtraLow

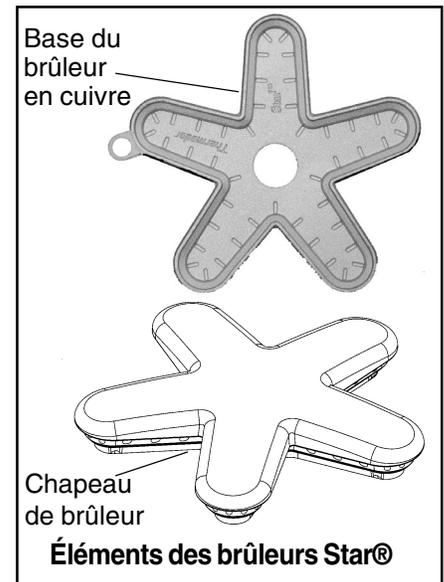
- Le type et la quantité d'aliments déterminent le réglage à utiliser.
- Le réglage est également déterminé par le récipient choisi. Ses dimensions, sa forme, le matériau et l'utilisation ou non d'un couvercle sont des facteurs qui influent sur l'homogénéité de la

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

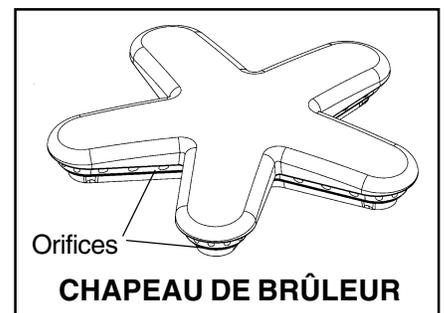


Chaque brûleur possède son propre allumeur électronique qui produit des étincelles lorsque le bouton du brûleur est allumé. Les brûleurs doivent s'allumer en l'espace de 4 secondes ou moins. Si le brûleur ne s'allume pas, assurez-vous que le chapeau est correctement posé sur sa base.

AVERTISSEMENT

Ne touchez pas les brûleurs pendant que les allumeurs produisent des étincelles.

Si un brûleur ne s'allume pas, consultez le chapitre Avant d'appeler le service technique à la page 59.



RALLUMAGE AUTOMATIQUE

Si un des brûleurs ou le grill s'éteint, l'allumeur électronique s'actionne automatiquement pour allumer la flamme. **Ne pas toucher aux brûleurs lorsque l'allumeur est actif.**

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 grill 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.



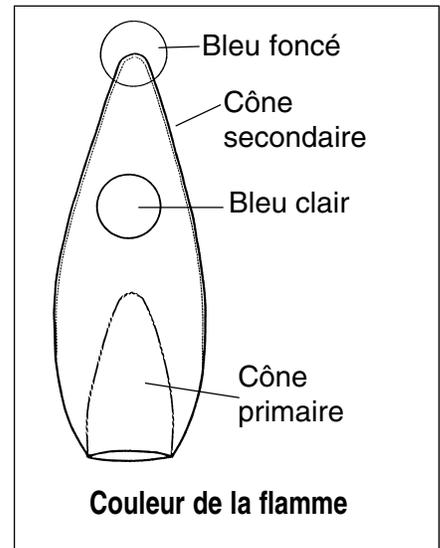
AVERTISSEMENT

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



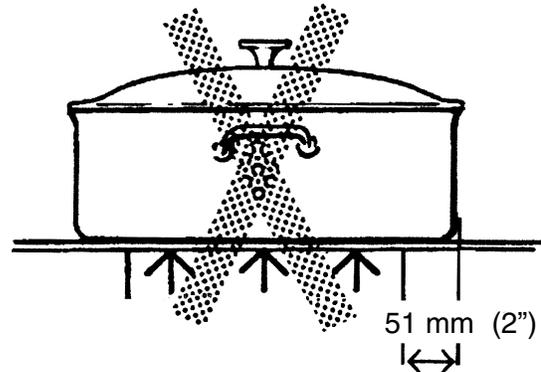
MISE EN GARDE

- 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.



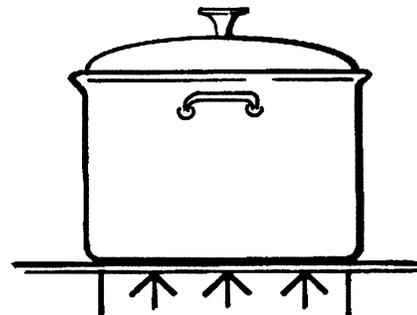
Récipient stable

- 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.



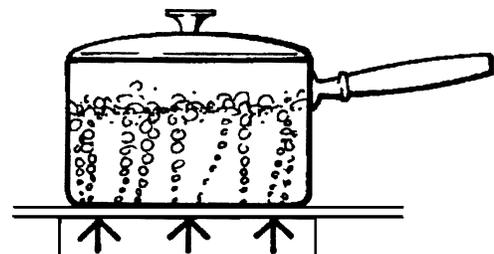
Diamètre de base

- 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

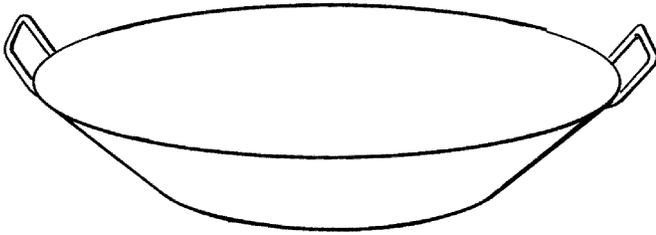
- Une base lourde et plate ne se déformera pas en chauffant. Les fonds de récipients faussés, bosselés, striés ou trop légers ne chaufferont pas de manière homogène. Faites chauffer et refroidir progressivement les récipients afin d'éviter les brusques changements de température qui tendent à les déformer.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



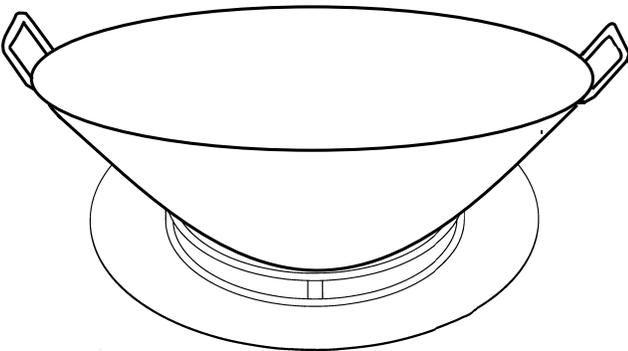
Récipient avec couvercle

- 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 brûleurs standards	Fin réglage brûleurs 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	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	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	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	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	Couvrir Non couvert
Pocher: poulet entier, ou morceaux, poisson	HI – couvrir, amener liquide à ébullition	Utiliser XLO	Finir cuisson

Conseils de cuisson avec brûleur de surface

Aliment	Début réglage	Fin réglage brûleurs standards	Fin réglage brûleurs ExtraLow®
Mijoter: ragoût poulet, Corned-beef, langue, etc.	HI – couvrir, amener liquide à ébullition		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		Cuire selon les directives d'emballage XLO – pour garder, couvrir
SAUCES À base de tomates	MED HI à HI – cuire viande/légumes, suivre recette		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		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 est créée par les gras et les jus amenés en surface des aliments et saisis par l'intense chaleur de la plaque de gril enduite de titane.

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 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 12 000 BTU/h utilisant du gaz naturel (même cote pour utilisation avec 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

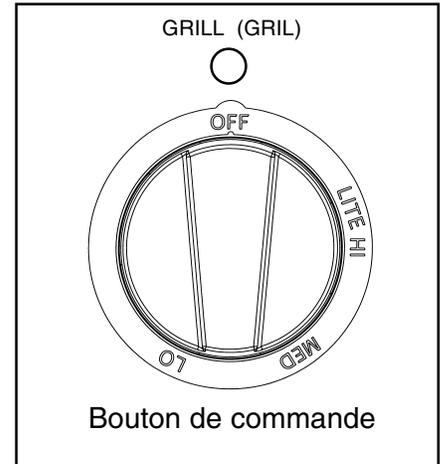
L'allumeur électronique s'allume automatiquement pour allumer le brûleur. **NE PAS TOUCHER** aux brûleurs pendant l'allumage.

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 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

CUISSON SUR LE GRIL

- Préchauffez le gril à HI pendant un minimum de 10 à 15 minutes. Le gril chaud fait griller les aliments qui conservent leurs jus à l'intérieur. Plus le préchauffage sera long, plus vite la viande sera dorée et portera des traces de gril plus foncées.
- La cuisson au gril requiert une forte chaleur pour saisir et bien faire dorer. La plupart des aliments sont cuisinés avec les réglages de chaleur les plus forts pendant pratiquement toute la durée de la cuisson. Néanmoins, pour certains aliments, il peut être 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.
- Une fois le gril refroidi, vider le bac à graisse dans un contenant résistant. Nettoyer le plateau à graisse et la plaque de gril avec de l'eau chaude savonneuse et rincer à l'eau claire.
- La plaque de gril et le plateau à graisse peuvent être placés au lave-vaisselle.

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. Faire attention au moment de tourner la viande.
- La grille du gril 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 gril 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 bleu si la coupe est fine.
- Ajouter l'assaisonnement ou le sel après le grillage.



ATTENTION

- **Ne pas laisser le gril sans surveillance pendant l'utilisation.**
- **Si les enfants peuvent utiliser le gril, ils doivent être surveillés.**

À propos du gril à gaz

DESCRIPTION

Le gril intégré est fabriqué en aluminium de qualité restaurant enduit de titane. Ceci produit une surface avec chaleur uniforme facile à nettoyer.

Une planche à découper en érable et couvercle en acier inoxydable sont disponibles comme accessoires et peuvent être achetés séparément. Les deux sont de format approprié pour s'ajuster à la surface lorsque le gril n'est pas utilisé.

Avant la cuisson, s'assurer que le gril est bien assemblé. Le protège aliment doit être positionné à l'arrière de la plaque, comme illustré.

Tout ustensile peut être utilisé sur la surface du gril.

Il faut faire attention à ne pas endommager la surface.

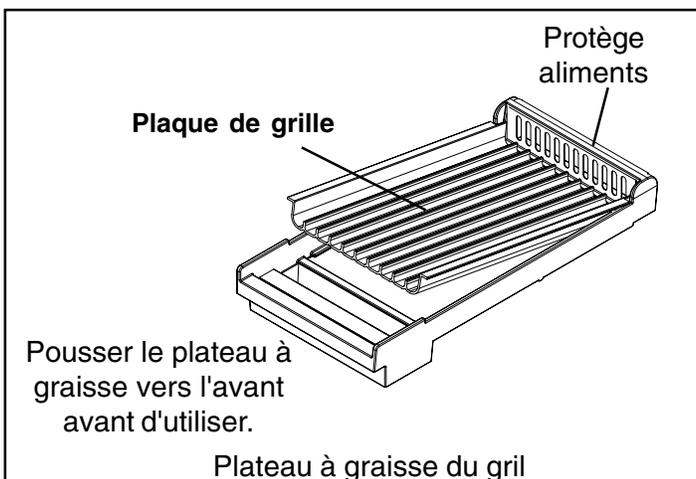


ATTENTION :

Le gril est chaud après utilisation. Laisser refroidir complètement avant de nettoyer.

PRÉPARATION DU GRIL

Le gril doit être incliné légèrement vers l'avant pour un rendement optimal. Voir le guide d'installation pour plus de détail et vérifier et régler le gril à l'inclinaison appropriée. Pendant l'installation, l'installateur est responsable afin de mettre de niveau l'appareil. La plaque de gril doit être lavée à l'eau chaude savonneuse, puis rincée à l'eau claire avant utilisation.



PLATEAU À GRAISSE DU GRIL

- Pousser le plateau sous le bord avant du rebord du gril pour recueillir la graisse et autres résidus.
- Nettoyer le plateau à chaque usage. Pour enlever le plateau, faire attention au moment de l'incliner pour que le contenu ne se déverse pas.
- Une fois refroidie, verser la graisse dans un contenant résistant pour jeter.

RECOMMANDATIONS DE CUISSON SUR LE GRIL

ALIMENTS	RÉGLAGE	DURÉE (minutes)
Saucisses	Moyen à Élevé	7 à 11
Poitrine de poulet sans os	Moyen à Élevé	17 à 23
Côtelettes porc sans os (1 po épais.)	Élevé	17 à 20
Tranches jambon (1/2 po épais.)	Moyen	6 à 8
Filet mignon 1 1/2 po épais.)	Élevé	13 à 18
Bifteck d'ailoyau (1 po épais.)	Élevé	15 à 20
Darne de saumon (1 po épais.)	Élevé	17 à 20
Saucisse italienne	Élevé	13 à 16
Galette de boeuf haché (6 onces)	Élevé	10 à 15
Hot dog	Moyen	7 à 12
Borchette de crevettes	Bas à moyen	6 à 8
Fruits ou légumes tranchés	Bas à moyen	6 à 10

À propos de la plaque de cuisson 12 po et 24 po

(grille 12 po disponible pour modèles 36 po et 48 po;
grille 24 po disponible pour modèles 24 po et 48 po)

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 tient compte de l'expansion pendant le chauffage.**

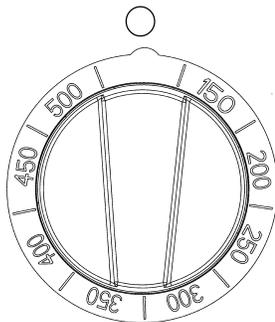


MISE EN GARDE

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.

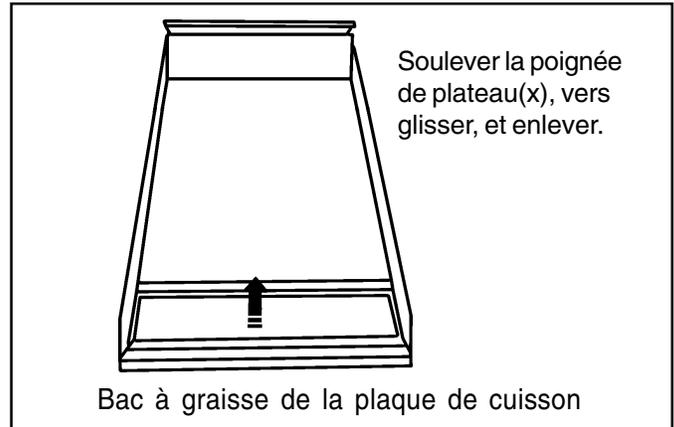
***Remarque :** la grille 24 po utilise deux boutons de contrôle ; un pour le côté gauche et l'autre pour le côté droit.

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. Prenez garde à ne pas endommager la surface avec les ustensiles.



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. Ajouter beurre, margarine, huile si désiré.

CONSEILS DE CUISSON AVEC LA PLAQUE DE CUISSON

ALIMENTS	RÉGLAGE
Oeufs	150 à 160 °C (300 à 325 °F)
Bacon ; saucisses déjeuner	177 à 190 °C (350 à 375 °F)
Sandwiches toastés	160 à 177 °C (325 à 350 °F)
Poitrines de poulet désossées	177 à 190 °C (350 à 375 °F)
Cotelettes de porc de 1,27 cm (1/2")	177 à 190 °C (350 à 375 °F)
Tranches de jambon de 1,27 cm (1/2")	177 à 190 °C (350 à 375 °F)
Crêpes ; pain doré	177 à 190 °C (350 à 375 °F)
Patates ; patates rissolées	190 à 205 °C (375 à 400 °F)
Hot Dogs	160 à 177 °C (325 à 350 °F)
Galettes de bœuf haché (6 onces)	190 à 205 °C (375 à 400 °F)
Steak 1 po d'épaisseur	190 à 205 °C (375 à 400 °F)

À propos du wok

(Disponible sur 24 po et 48 po modèles)

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

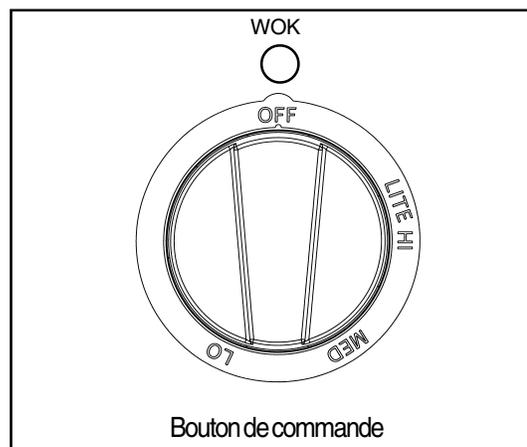
L'allumeur produit une étincelle et allume le pilote.

- 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.

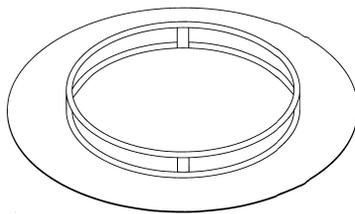
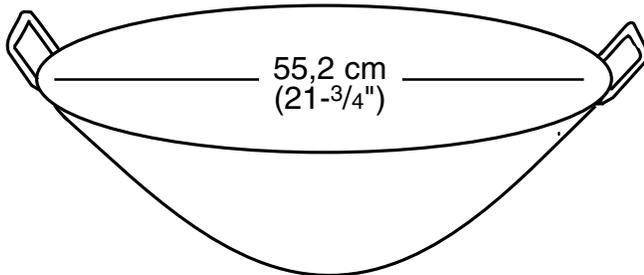
PRÉPARATION DU WOK

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 récurvez pas le wok car cela enlèverait ce culottage.

Fonctionnement du wok

MONTAGE DU WOK

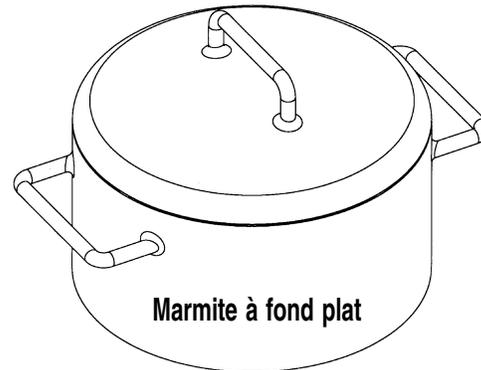
1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes du wok.
2. Assurez-vous d'avoir bien enlevé toutes les attaches en plastique utilisées pour le transport.



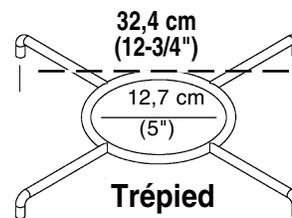
Anneau de support du wok
(fixé à la table de cuisson)

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.

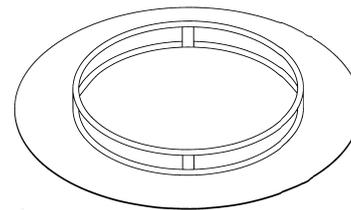
Trépied du wok



Marmite à fond plat



Trépied



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.

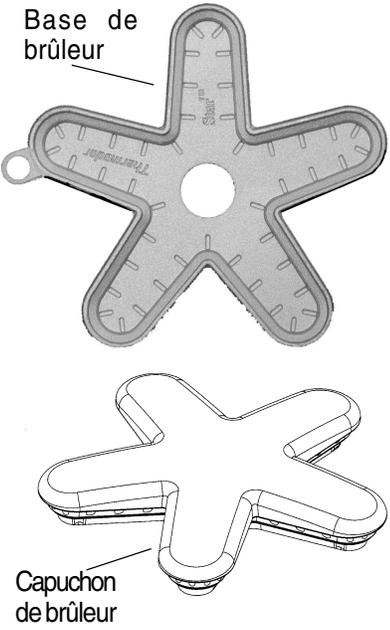
À PROPOS DE CES CONSEILS

- 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

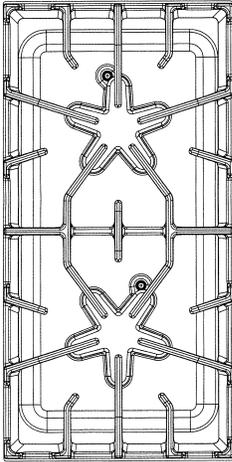
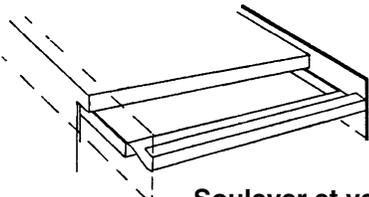
éviter les traces d'eau.

- 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.

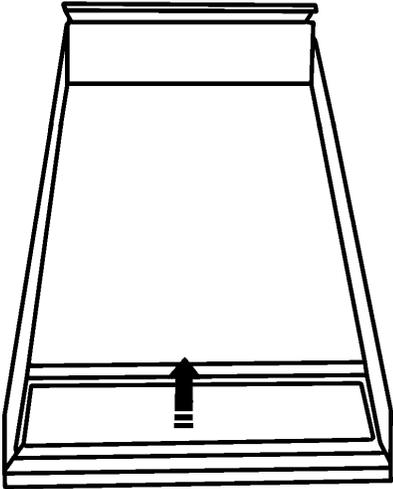
CONSEILS DE NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

Pièce/matériau	Produits d'entretien suggérés	Rappels importants
<p>Base de brûleur en cuivre et capuchon en fonte</p>  <p>Éléments des brûleurs Star®</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	
<p>Boutons de commande / Plastique Cadrans/Chrome</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Eau chaude savonneuse ; rincer et sécher immédiatement 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>Finition externe/Plaque de protection : Acier inoxydable</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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 ; améliore 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®. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Grilles : Porcelaine émaillée sur fonte</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les grilles sont lourdes ; prendre garde quand en les enlevant. 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.
<p>Bac(s) à graisse de la plaque de cuisson ou grill: Aluminium revêtu de titane</p>  <p>Soulever et vers glisser vers l'arrière</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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® 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

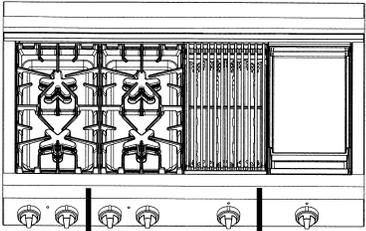
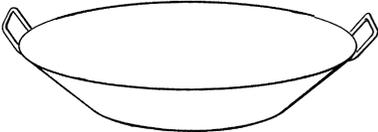
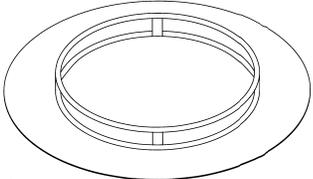
Conseils de nettoyage de la table de cuisson

Pièce/matériau	Produits d'entretien suggérés	Rappels importants
<p>Plaque de cuisson ou gril de 12 po et 24 po / Revêtements en titane</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Retirer le bac(s) 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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. À cause du poids de la grille 24 po, ne pas enlever

Conseils de nettoyage de la table de cuisson

Pièce/matériau	Produits d'entretien suggérés	Rappels importants
<p>Allumeurs/Céramique</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser un tampon de coton mouillé à l'eau, au Formula 409® ou au Fantastic®. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas utiliser d'outils coupants pour gratter l'allumeur. Il est fragile ; s'il est endommagé, le gril ne s'allumera pas.
<p>Surface des bacs à graisse/Acier inoxydable</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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® 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>Éléments enjoliveurs de la table de cuisson</p>  <p>Enjoliveurs de grilles (situés entre les bacs de récupération de débordements en acier inoxydable, qu'ils unissent)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Eau chaude savonneuse ; rincer puis sécher soigneusement. • Formula 409® ou Fantastic®. <p>Essuyer immédiatement après avoir pulvérisé ou appliquer d'abord avec une serviette en papier, puis essuyer.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Brûleur du wok/Fonte</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Wok, 55,2 cm (21-3/4")/Acier</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 51. 	<ul style="list-style-type: none"> • Le wok est en acier et s'oxydera s'il n'est pas culotté (voir à la page 36 pour savoir davantage à ce sujet).
<p>Couvercle de wok/Aluminium</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Laver à l'eau chaude savonneuse. Bien rincer puis sécher. 	
<p>Anneau de support du wok/Acier inoxydable</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Laver après chaque usage à l'eau chaude savonneuse. • Rincer à l'eau chaude avec une éponge propre. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> 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. 	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> La table de cuisson à une mauvaise mise à la terre. L'alimentation électrique est mal polarisée. 	<ul style="list-style-type: none"> 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

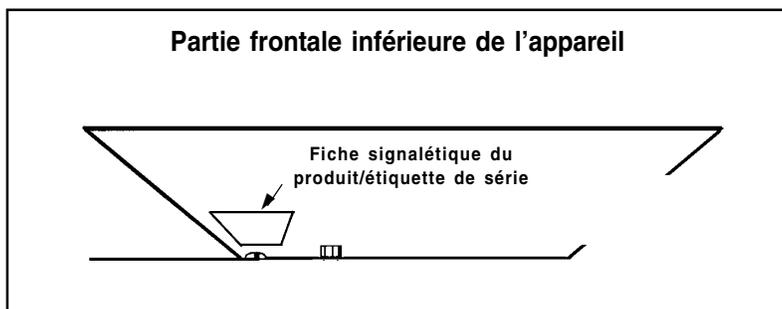
- Les chapeaux des brûleurs sont-ils correctement alignés et posés dans leurs bases (brûleurs hermétiquement encastrés de la table de cuisson) ?
- Les orifices des brûleurs sont-ils bouchés ?
- Un fusible a-t-il sauté ou le disjoncteur s'est-il déclenché ?
- Le robinet manuel d'arrêt de gaz est-il fermé, 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

Couverture et application de la garantie

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances, Thermador, dans cet énoncé de garantie limitée s'applique seulement aux appareils Thermador vendus au client, le premier acheteur utilisateur, en autant que le produit ait été acheté :

- pour une utilisation domestique (non commerciale) normale et que dans les faits, a été utilisé seulement à des fins domestiques normales ;
- neuf au détail (non comme modèle en montre, « tel quel » ou modèle retourné) et non pour la revente ou utilisation commerciale ;
- aux États-Unis ou au Canada et est, en tout temps, demeuré dans le pays de l'achat d'origine.

Les garanties indiquées ci-dessous s'appliquent seulement au premier acheteur du produit et ne sont pas transférables.

S'assurer de retourner la carte d'enregistrement ; quoique non nécessaire pour la couverture de la garantie, cela est la meilleure façon pour Thermador d'aviser le client en cas d'avis concernant la sécurité ou pour rappel de produit.

Durée de la garantie

Thermador garantit que le produit ne présente aucun défaut de matériaux et de fabrication pendant une période de douze (12) mois à compter de la date d'achat. La durée commence à compter de la date d'achat et ne sera pas retardée, restreinte, prolongée ni suspendue pour quelle que raison que ce soit.

Réparation/remplacement comme solution exclusive

Pendant cette période de garantie, Thermador ou un de ces centres de service autorisés réparera le produit sans frais au client (sujet à certaines limitations énoncées ci-après) si le produit présente un défaut de matériaux ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables de réparer le produit sont vaines, alors Thermador remplacera le produit (des modèles mis à niveau peuvent être disponibles au client, à la seule discrétion de Thermador, pour des frais additionnels). Tout composant et pièce enlevé devient la propriété de Thermador, à sa seule option. Toute pièce remplacée et/ou réparée doit assumer l'identité de la pièce d'origine à des fins de cette garantie et cette garantie ne sera pas prolongée en regard à ces pièces. La seule responsabilité de Thermador est de réparer seulement le produit présentant un défaut de fabrication, par un centre de service autorisé Thermador aux heures d'affaires normales. Pour des questions de sécurité et des soucis de dommages à la propriété, Thermador recommande fortement de ne pas tenter de réparer soi-même le produit, ni utiliser les services d'un centre de service non autorisé ; Thermador ne sera aucunement tenu responsable pour les réparations effectuées par un centre de service non autorisé. Si le client décide qu'une personne autre qu'un centre de service autorisé effectue la réparation du produit, CETTE GARANTIE DEVIENT AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE. Les centres de service autorisés sont des personnes ou des compagnies qui ont été spécialement formées pour les produits Thermador et qui possèdent, à la discrétion de Thermador, une meilleure réputation pour le service à la clientèle et une habileté technique (il est à noter qu'ils sont des parties indépendantes et ne sont pas des agents, partenaires, affiliés ou représentants de Thermador. Nonobstant ce qui suit, Thermador n'aura aucune responsabilité ou ne sera tenu responsable d'un produit s'il est situé dans une région éloignée (plus de 100 milles d'un centre de service autorisé) ou s'il est raisonnablement inaccessible, dans un endroit, environnement ou zone dangereux, menaçant ou hasardeux ; dans un tel cas, à la demande du client, Thermador pourrait payer pour la main-d'oeuvre et les pièces et expédier les pièces à un centre de service autorisé environnant, mais le client serait entièrement responsable pour tout déplacement ou autres frais spéciaux requis par le centre de service si ce dernier convient d'effectuer un appel de service.

Produit hors garantie

Thermador n'est pas tenu, par loi ou autre, d'offrir au client toute concession, incluant réparations, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

Exclusions de la garantie

La couverture de garantie décrite dans la présente exclut tout défaut ou dommage qui n'est pas directement une faute de Thermador, incluant sans limitation, un ou plusieurs de ce qui suit :

- Utilisation du produit d'une façon autre que normale, habituelle et pour l'usage auquel il est destiné (incluant sans limitation, toute forme d'utilisation commerciale, utilisation ou rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, utilisation du produit avec des avions ou bateaux quels qu'ils soient)
- Mauvaise conduite de toute partie, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, manquement à l'entretien, installation inadéquate ou négligée, manipulation, manquement à observer les instructions, manipulation sans précaution, service non autorisé (incluant « réparation » soi-même ou exploration du fonctionnement interne de l'appareil)
- Réglage, altération ou modification de toute sorte
- Manquement à se conformer à tous les codes électriques, de plomberie et/ou de construction de la province/état, locaux, municipaux ou autres, règlements ou lois, incluant le manquement à installer le produit conformément aux codes et règlement d'incendie et de construction
- Bris et usure ordinaires, déversements d'aliments, liquides, accumulation de graisse, ou autres substances accumulées sur, dans ou autour du produit
- Tout facteur ou force environnemental, élémentaire et/ou externe, incluant sans limitation, pluie, vent, sable, inondation, incendie, glissement de terrain, gel, humidité excessive ou exposition prolongée à l'humidité, foudre, surtension, bris de structure environnante de l'appareil, et actes de Dieu.

En aucun cas, Thermador ne sera tenu responsable des dommages survenus à la propriété environnante, incluant armoires, planchers, plafonds et autres structures ou objets autour du produit. Également exclus de la garantie sont les égratignures, éraflures, encoches mineures et dommages esthétiques sur les surfaces externes et les pièces exposées ; les produits dont les numéros de série ont été modifiés, effacés ou enlevés ; visites de service pour montrer au client comment utiliser le produit ou les visites lorsque le produit ne présente aucun problème, correction de problèmes d'installation (le client est responsable de toute structure et réglage du produit, incluant électricité, plomberie ou autres services utilitaires, pour un plancher/fondation approprié et pour toute modification incluant sans limitation armoires, murs, planchers, tablettes, etc.) ; et remise en fonction des coupe-circuits ou fusible.

SELON CE QUI EST PERMIS PAR LA LOI, CETTE GARANTIE ÉTABLIT DES SOLUTIONS EXCLUSIVES EN REGARD DU PRODUIT, PAR RÉCLAMATION PAR CONTRAT OU TORT (INCLUANT RESPONSABILITÉ STRICTE OU NÉGLIGENCE) OU AUTREMENT. CETTE GARANTIE EST EN LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE. TOUTE GARANTIE IMPLICITE PAR LOI, SOIT POUR COMMERCIALISATION OU À DES FINS PARTICULIÈRES, OU AUTRE, SERA EN VIGUEUR SEULEMENT POUR LA PÉRIODE PENDANT LAQUELLE CETTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE EST EN VIGUEUR. EN AUCUN CAS, LE FABRICANT NE SERA TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES, SPÉCIAUX, INTÉRÊTS, INDIRECTS, « PERTE D'AFFAIRES » ET/OU PUNITIFS, PERTES OU DÉPENSES, INCLUANT SANS LIMITATION, CONGÉ DE TRAVAIL, REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, DÉPENSES POUR RÉNOVATIONS EN EXCÈS DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT DÉFINITIVEMENT CAUSÉS, EXCLUSIVEMENT, PAR THERMADOR OU AUTREMENT. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, PAR CONSÉQUENT, LES LIMITATIONS SUSMENTIONNÉES PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER. CETTE GARANTIE DONNE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES ET LE CLIENT PEUT EN AVOIR D'AUTRES QUI VARIENT D'UN ÉTAT/ PROVINCE À L'AUTRE.

Aucune tentative d'altérer, modifier ou amender cette garantie ne sera effective sans une autorisation écrite par un responsable de BSH.

Thermador® | *An American Icon*™

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 800-735-4328 • www.thermador.com
9000236115 • ECO 5U01BJ • Rev A • 02/07 © BSH Home Appliances Corporation, 2007 • All rights reserved
Litho in U.S.A.