

CARE AND USE MANUAL

For Thermador Professional®
PRO-GRAND™ Dual Fuel Ranges

Models/
Modèles /
Modelos:
PRD30
PRD36
PRD48

GUIDE D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Pour cuisinière à combustion jumelée
Professional® PRO-GRAND™ de
Thermador

MANUAL DE USO Y CUIDADO

Para Estufas de Todo Tipo de Gas
Professional® PRO-GRAND™ de
Thermador

Table of Contents

About This Manual1

How This Manual Is Organized 1

Introduction1

Safety2

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS . . . 2

Safety Practices to Avoid Personal Injury . 3

Before You Begin7

Before Using Your Range for the First Time 7

Description 9

Model and Parts Identification — 48" Range 9

Model and Parts Identification — 36" Range 10

Model and Parts Identification — 30" Range 11

Using The Cooktop12

Cookware Recommendations 15

Specialty Cookware 16

Cooking Recommendations 17

Surface Burner Cooking
Recommendations 17

Using the Electric Griddle 20

Griddle Cooking Recommendations 21

Using the Oven22

Bake 22

Convection 23

Setting Bake/Convection Bake 25

Other Uses of Bake 26

Warm (Secondary Oven) 27

Proof (Secondary Oven) 27

Baking Recommendations 27

Broil/Convection Broil 28

Setting Broil or Convection Broil 28

Broiling and Roasting Recommendations 29

Care and Maintenance . . . 30

Self-Cleaning the Oven 30

Range Cleaning 31

Cleaning Recommendations 32

Do-It-Yourself Maintenance 37

Before Calling For Service 38

Statement of Limited Product Warranty . 39

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!

About This Manual

How This Manual Is Organized

This manual contains several sections:

- The “*Safety*” section describes important safety precautions. Please read this section before using your new appliance.
- “*Using The Cooktop*” and “*Using the Oven*” sections describe how to operate the appliance and how to ensure a long life for your appliance.

- The “*Care and Maintenance*” section describes how to clean and maintain your appliance.
- The “*Before Calling For Service*” section includes troubleshooting tips and your Warranty.

Before using your appliance, be sure to read this manual. Pay special attention to the **Important Safety Instructions** located at the beginning of the manual.

Introduction

	WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death. — Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance. — WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS • Do not try to light any appliance. • Do not touch any electrical switch. • Do not use any phone in your building. • Immediately call your gas supplier from a neighbor’s phone. Follow the gas supplier’s instructions. • If you cannot reach your gas supplier, call the fire department. — Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.	  	WARNING: • All Ranges can tip. • Injury to Persons could result. • Install Anti-Tip Device packaged with range. • See Installation Instructions. TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE APPLIANCE, IT MUST BE SECURED BY A PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICE. VERIFY THAT THE ANTI-TIP DEVICE IS ENGAGED PER INSTALLATION INSTRUCTIONS. (NOTE: ANTI-TIP DEVICE IS REQUIRED ON ALL 30" AND 36" RANGES; 48" RANGES DO NOT REQUIRE AN ANTI-TIP DEVICE).
---	---	--	--

The Thermador Professional® Ranges are freestanding units available in a number of configurations. All models feature a gas cooking surface with a professional size, electric convection, self-cleaning oven with broil capability.

This manual contains important Care and Use information for all Thermador Professional® Ranges. When using this manual, it is critical that you know the model number of your range, as some information will be unique to each range. The model number may be found on the rating plate located on the range as identified on page 38 of this manual. The charts on the following pages summarize the various range models and identify the features of each range.

Safety



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Gas and Electrical Requirements and Grounding Instructions

PLEASE READ CAREFULLY

Gas Type Verification

Verify the type of gas supplied to the location. Ensure that the appliance is connected to the type of gas for which it is certified. All models are certified for use with natural gas. Field conversion of the appliance for use with propane gas supply will require a conversion kit. Make certain your range and gas type are the same. Refer to the product rating label which can be located as indicated on page 38.



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 maximum gas pressure to this appliance must not exceed 14.0 inches water column (34.9 mb) from the propane gas tank to the pressure regulator.**

IMPORTANT:

All ranges must be installed with a backguard. The 30" model comes with a low back. For all other models, one of three available backguards must be ordered separately and installed at the back of the range. The three backguard choices include a Low Back, Pot and Pan Shelf, or Island Trim. Before using the range, insure that it is equipped with a proper backguard. Refer to the Installation Instructions accompanying this appliance for more information.



CAUTION:

The Pot and Pan Shelf can get very hot!

DO NOT place on top of the Pot and Pan Shelf:

- plastics or containers that can melt
- flammable items
- a total load over 30 pounds (13.6kg).

30" Dual-Fuel Models:

240/208 volts, 60 Hz., 35 Amp electrical circuit required.

36" Dual-Fuel Models:

240/208 volts, 60 Hz., 35 Amp electrical circuit required.

48" Dual-Fuel Models:

240/208 volts, 60 Hz., 50 Amp electrical circuit required.



WARNING:

To avoid possible burn or fire hazard, a backguard designed specifically for this range must be installed whenever the range is used.



WARNING:

ALWAYS DISCONNECT THE ELECTRICAL PLUG FROM THE WALL RECEPTACLE BEFORE SERVICING THIS UNIT.

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

The use of gas cooking appliances results in the production of heat and moisture.



CAUTION:

FOR PERSONAL SAFETY, THIS APPLIANCE MUST BE CONNECTED TO A PROPERLY GROUNDED AND POLARIZED ELECTRICAL POWER SUPPLY.

See Installation Instructions for electrical requirements and grounding instructions.

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS



WARNING — ALL MODELS:

IN CASE OF AN ELECTRICAL FAILURE

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

To light the burners manually, carefully hold a lighted match to the burner ports and turn the gas control knob to **HI**. During a power failure, you can use the standard cooktop burners, 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.

TESTED IN ACCORDANCE WITH:

- ANSI Z21.1 for Household Gas Appliances
- UL858 for Household Electric Ranges
- CAN/CSA-22.2 No. 61-M89 for Household Cooking Ranges
- CAN/CGA 1.1-M81 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 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 and/or standards apply to specific installations.



Safety Practices to Avoid Personal Injury

When properly cared for, your new Thermador Professional® Range has been designed to be a safe, reliable appliance. However, use extreme care when using this restaurant caliber range as this type of appliance provides intense heat. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including the following:

Read this Care and Use Manual carefully before using your new range, to reduce the risk of fire, electrical shock, or injury to persons.

Insure proper installation and servicing. Follow the installation instructions provided with this product. Have the range installed and electrically grounded by a qualified technician.

Have the installer show you where the electric circuit breaker and the gas supply shut off valve are located so you know how and where to turn off the gas and electricity to the range.

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

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.

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.



WARNING:

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



Safety Practices to Avoid Personal Injury

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

Do not hang articles from any part of the appliance or place anything against the oven. Some fabrics are quite flammable and may catch on fire.

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



WARNING:

TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE:

- a) Never leave surface units unattended at high settings. Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.
- b) Always turn hood **ON** when cooking at high heat or when flambéing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambé).
- c) Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.
- d) Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the cooktop burner.



WARNING:

TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS, IN THE EVENT OF A RANGE TOP GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:

- a) **SMOTHER FLAMES** with a close-fitting lid, cookie sheet, or other metal tray, then turn off the gas burner or the electric element. **BE CAREFUL TO PREVENT BURNS.** If the flames do not go out immediately, **EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.**
- b) **NEVER PICK UP A FLAMING PAN** — You may be burned.
- c) **DO NOT USE WATER**, including wet dish cloths or towels — a violent steam explosion will result.
- d) Use an extinguisher **ONLY** if:
 - 1) You know you have a class ABC extinguisher and you already know how to operate it.
 - 2) The fire is small and contained in the area where it started.
 - 3) The fire department is being called.
 - 4) You can fight the fire with your back to an exit.

Always have a working smoke detector near the kitchen.

In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.

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

Smother flames from food fires, other than grease fires, with baking soda. Never use water on cooking fires.

Whenever possible, do not operate the ventilation system during a cooktop fire. However, do not reach through fire to turn it off.

Never let clothing, potholders, or other flammable materials come in contact with or too close to any infrared burner, top burner or burner grate until it has cooled. Fabric may ignite and result in personal injury.

Use only dry potholders: moist or damp potholders on hot surfaces may cause burns from steam. Do not use a towel or other bulky cloth in place of potholders. Do not let potholders 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 to line any part of the oven or range. Use of a foil liner could result in a shock or fire hazard, or the obstruction of the flow of combustion and ventilation air. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped beneath it. This will upset the cooking performance and can damage the finish of the oven or the range.



Safety Practices to Avoid Personal Injury

**WARNING:**

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

**WARNING — RANGE TIPPING HAZARD:**

- All ranges can tip and injury can result. To prevent accidental tipping of the range, attach it to the floor, wall, or cabinet by installing the Anti-Tip Device supplied.
- A risk of tip-over may exist if the appliance is not installed in accordance with these instructions.
- If the range is pulled away from the wall for cleaning, service, or any other reason, ensure that the Anti-Tip Device is properly reengaged when the range is pushed back against the wall. In the event of abnormal usage (such as a person standing, sitting, or leaning on an open door), failure to take this precaution can result in tipping of the range. Personal injury might result from spilled hot liquids or from the range itself.

**WARNING:**

NEVER cover any slots, holes, or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

**WARNING:**

The appliance is for cooking. Based on safety considerations, never use the oven or cooktop to warm or heat a room. Also, such use can damage the cooktop or oven parts.

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

Never leave the range unattended when using high flame settings. Boil overs cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Also, if the burner flames and igniter are smothered with spillage, unburned gas will escape into the room. See page 1 regarding gas leaks.

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

Do not heat or warm unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.

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.

**WARNING:**

Avoid using high flame setting with a pan larger than the grate or with one that spans more than one burner, such as a griddle, for prolonged periods of time. This can result in poor combustion that generates harmful by-products.

Bakeware, such as large casserole pans, cookie sheets, etc., should never be used on the cooktop.

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 pots and pans that have flat bottoms large enough to cover the burner. The use of undersized pots and pans could expose a portion of the flame and may result in ignition of clothing.

Do not use flammable cleaners to clean the range.

To minimize the risk of burns, ignition of flammable materials and unintentional spillage, position handles of pots and pans inward so they do not extend over adjacent work areas, cooking areas, or the edge of the range's cooktop.

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

DO NOT use pots or pans on the grill plate accessory.

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



Safety Practices to Avoid Personal Injury

Remove the optional cutting board accessory, which is stored on top of the griddle plate, before operating the griddle or any adjacent burners.

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 igniter ports clean. It is necessary to clean the ports when there is a boil over or when the burner does not light even though the electronic igniters activate. See "Cleaning Recommendations" on page 32.



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

Be sure all cooktop controls are turned off and the cooktop is cool before using any type of aerosol cleaner on or around the cooktop. The chemical that produces the spraying action could, in the presence of heat, ignite or cause metal parts to corrode.

When using the oven: **DO NOT TOUCH THE BROILER ELEMENT, THE INTERIOR SURFACES OF THE OVEN OR THE EXTERIOR AREA IMMEDIATELY SURROUNDING THE DOOR.** Interior oven surfaces become hot enough to cause burns. The heat deflector, which deflects heat away from the cooktop and the trim on the top and sides of the oven door, will also be hot when the oven is in use.

Place oven racks in desired position while oven is cool. If a rack must be moved while the oven is hot, do not let the potholders contact the broiler element.

Use care when opening the oven door; let hot air or steam escape before removing or replacing foods.

Before self-cleaning the oven, remove the broiler pan, oven racks and any other utensils, and excess spillage.

Do not clean, rub, damage, move or remove the door gasket. It is essential for a good seal during baking. If the gasket becomes worn or excessively soiled with food particles, replace gasket to assure a tight seal.

Protect the self-cleaning feature. Clean only those parts indicated in this booklet. Do not use commercial oven cleaners or oven liner protective coatings of any kind in or around the self-cleaning oven.

DO NOT obstruct the flow of combustion or ventilation air.

For safety reasons and to avoid damage to the range, never sit, stand, or lean on the oven door.

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

Listen to be sure the cooling blower runs whenever the oven controls are set to **BROIL** or **BAKE** modes, after oven heats to 425°F — see "Automatic operation of the cooling blower: " on page 26. If the fan does not operate, do not use the oven. Call an authorized service center for service.

To avoid a fire hazard, grease accumulation must be prevented by frequently cleaning the ventilation hood and filters.

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

Use caution when cooking foods with high alcohol content (e.g. rum, brandy, bourbon) in the oven. Alcohol evaporates at high temperatures. There is a risk of burning as the alcohol vapors may catch fire in the oven. Use only small quantities of alcohol in foods, and open the oven door carefully.



WARNING:

To avoid possible burn or fire hazard, a backguard designed specifically for this range must be installed whenever the range is used.



Safety Practices to Avoid Personal Injury

IMPORTANT SAFETY NOTICE:

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

The burning of gas cooking fuel and the elimination of soil during self-cleaning can generate some by-products which are on the list. Exposure to these substances can be minimized by:

1. Providing good ventilation when cooking with gas.
2. Providing good ventilation during and immediately after self cleaning the oven.
3. Operating the unit according to the instructions in this manual.

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

Before You Begin

Before Using Your Range for the First Time

Check that you have these items:

Table 1: Range Accessories and Parts

DESCRIPTION	30" 4-Burner	36" 4-Burner with Griddle	36" 6-Burner	48" 6-Burner with Griddle
Oven Racks, Main Oven**	3	3	3	3
Oven Racks, Secondary Oven**				2
Two-Piece Broil Pan*	1	1	1	2
Star Burner Caps	4	4	6	6
Center Grate	1			
Burner Grates	2	2	3	3
Control Knobs	6	7	8	11
Coated Aluminum Griddle		1		1
Product Registration Card	1	1	1	1
Backguard	1	***	***	***
Installation Instructions	1	1	1	1
Use and Care Manual	1	1	1	1

*All models have one porcelain two-piece broiler pan for the oven. The 48" models also have a small two-piece broiler pan for the secondary oven.

**Models with black porcelain spill trays have gliding oven racks.

***Backguard must be ordered and shipped separately. It is not included with the range.

Remove all packaging materials and temporary labels from oven and cooktop.

1. Check that you have the items listed on page 7.
2. **Record the Model and Serial number on page 38. See "Data Rating Label."** These may be used for any future contacts with Customer Service. Enter this information on the Product Registration Card included with this product then mail it to the indicated address.
3. **Optional Accessories:** Gliding Oven Racks (all sizes), Grill Plate, Chopping Board, Griddle Cover, Wok Support Ring, and other accessories are available from your Thermador Dealer.



WARNING:

To help prevent burns, NEVER remove or reposition the oven racks while the oven is ON or while the oven is cooling.

4. **Position the racks correctly in the oven.** The correct rack position depends on the recipe and the cooking mode. **The rack positions are numbered from the bottom of the oven, like an elevator.** Rack position 3 is the most frequently used position. Place rack(s) in the proper position before turning on the oven.

Insert the racks as follows:

- a) Hold the rack with the back rail in the up position towards the rear of the oven. Slip it into the oven so the rack slides are between the rack and the rack guides.
- b) Tip the front of the rack up slightly as it slides into the oven so that the safety stops clear the rack slides. The safety stops on the back of the rack will keep it from sliding out of the oven when it is pulled forward.

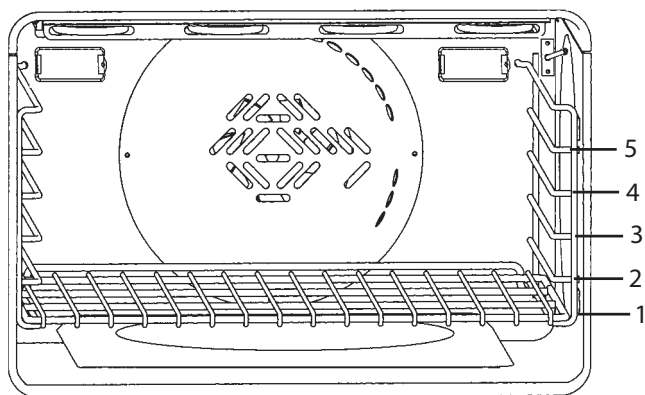


Figure 1: Large Oven Rack Positions

5. **Gliding oven Racks (on some models):** The Thermador gliding oven rack can be pulled out and pushed back into the oven with minimal effort — even while supporting a large turkey or roast.

Gliding oven racks are standard in ranges with black porcelain spill trays. Positioning these racks is the same as described previously in "Position the racks correctly in the oven." These premium oven racks are also available from your Thermador Dealer as optional accessories.

Placing Rack In Oven:

To insert a rack in the oven, hold the rack with the back rail up toward the back. Place the safety hooks under the front of the rail guides. Push the rack into the oven, lifting the rack stops over the front of the rail guides. Slide the rack into position.

When placing food on a rack, pull the rack out to the stop position. The racks are designed to lock and not tilt while in fully-extended position.

Removing Rack from Oven:

To remove or reposition a rack in the oven, pull the rack toward the front of the oven. Lift up the front of the rack over the safety stops and pull the rack from the oven.

IMPORTANT:

Always remove the gliding oven racks before self-cleaning the oven. If the gliding racks remain in the oven during Self Clean, lubricants in the glide mechanisms of each rack will be lost and the finish will discolor.

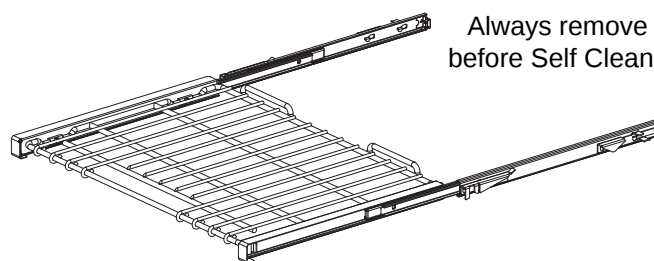
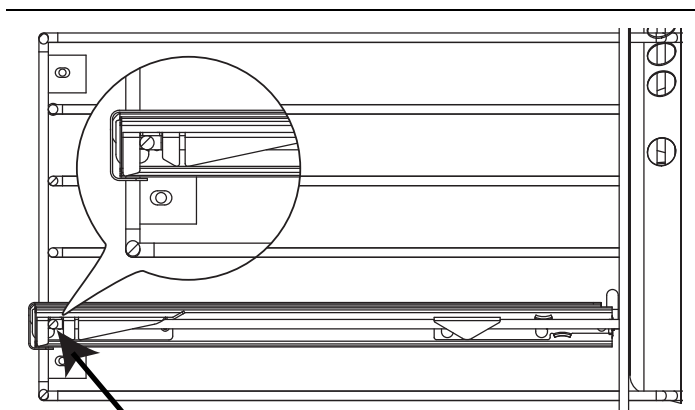


Figure 2: Gliding Oven Rack



IMPORTANT:

When placing the gliding rack in the oven, make sure the front supports on the rack guides rest in the large slots at the front corners of the rack, as shown. This is necessary to keep the rack in the correct position while fully inserted into the oven.

Figure 3: Side View of Rack on Rack Guide

6. Ensure that the burner caps are correctly seated on the burner bases of the range's cooktop. Turn on each burner to check for proper flame color. See "Flame Description" on page 15 for details.



CAUTION:

Aluminum foil should never be used to cover the oven racks or to line the oven. Do not remove the broiler element in the electric oven.

Note:

It is normal for the cooling process to push heated air out into the room when the oven is on.

Before baking or broiling, the oven and broiler should be turned on to burn off the manufacturing oils. Turn the oven on to 450°F (230°C) for 20 to 30 minutes; then turn the broiler to "**BROIL**" for same length of time. You may wish to turn on the ventilator above your range during this time.

Please read "Care and Maintenance" on page 30 before cleaning the oven racks.

Description

Model and Parts Identification — 48" Range

Key for 48" Models

1. 22" Pot and Pan Shelf, 12" Low Back, or Island Trim - shown (Backguard ordered separately)
2. Burner Grates & Burners
3. Electric Griddle
4. Control Knobs, ExtraLow® Burners (2)
5. Control Knobs, Standard Burners (4)
6. Control Knob, Griddle
7. Oven Controls, Temperature Indicator
8. Light and Selector Switches, Main and Secondary Ovens
9. Oven Door
10. Viewing Window
11. Secondary Oven (2 racks included)
12. Kick Panel (Product Rating Label Located Behind Kick Panel)
13. Range Feet (4)

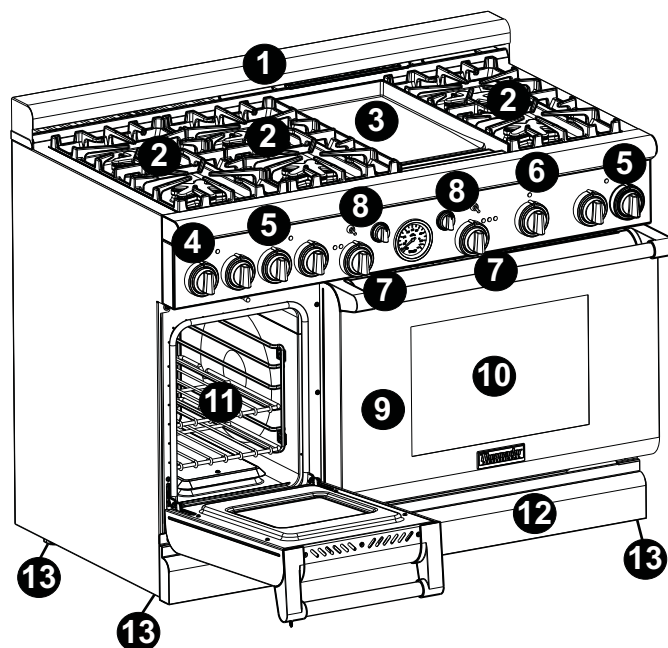


Figure 4: 48" Model

**WARNING:**

To provide proper ventilation of the range, do NOT remove range feet.

Electric Oven Interior

- 14. Oven Interior Lights (2)
- 15. Broil Element
- 16. Oven Temperature Sensor
- 17. Rack Guides
- 18. Oven Rack (3 included, not shown)
- 19. Bake Element (hidden)
- 20. Convection Fan Cover

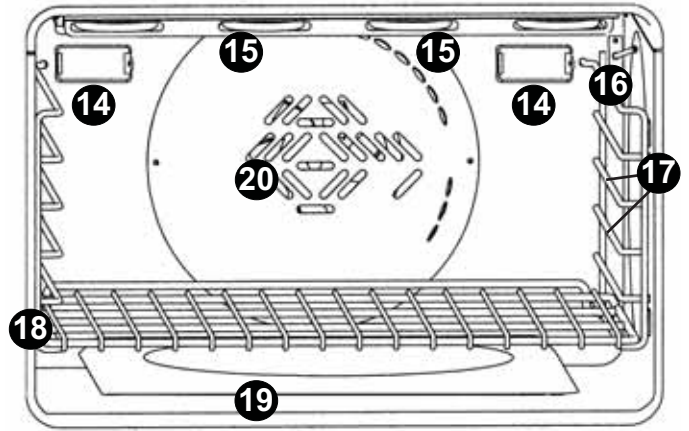


Figure 5: Oven Interior

Model and Parts Identification — 36" Range

Key for 36" Models

- 1. 22" Pot and Pan Shelf, 12" Low Back or 3-3/4" Island Trim — shown (Backguard ordered separately)
- 2. Burner Grates & Burners
- 3. Electric Griddle
- 4. Control Knob, Griddle
- 5. Control Knobs, ExtraLow[®] Burners (2)
- 6. Control Knobs, Standard Burners (2)
- 7. Oven Controls, Temperature Indicator
- 8. Oven Light and Selector Switches
- 9. Oven Door
- 10. Viewing Window
- 11. Kick Panel (Product Rating Label Located Behind Kick Panel)
- 12. Range Feet (4)

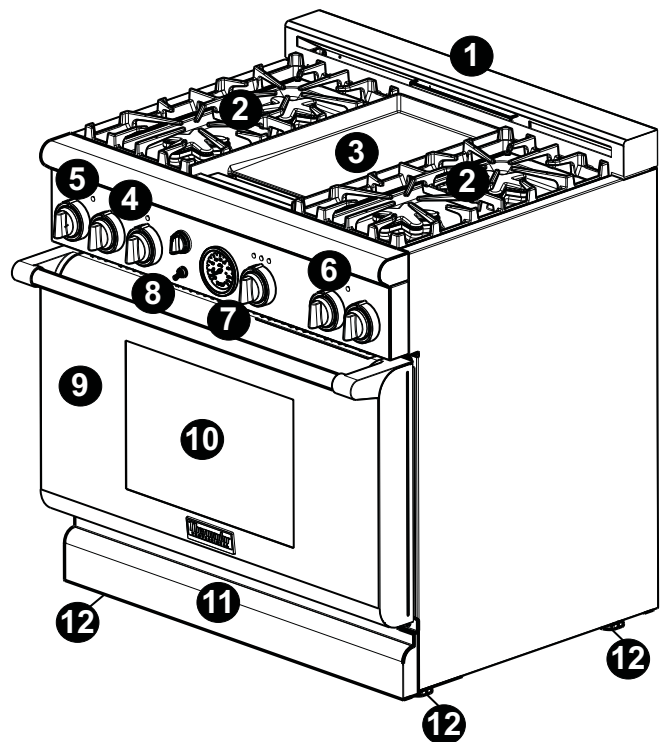


Figure 6: 36" Model

**WARNING:**

To provide proper ventilation of the range, do NOT remove range feet.

Model and Parts Identification — 30" Range

Key for 30" Models

1. 22" Pot and Pan Shelf and Island Trim — shown, are ordered separately. A 9" Low Back comes standard with the 30" range.
2. Burner Grates & Burners
3. Control Knobs, ExtraLow® Burners (2)
4. Control Knobs, Standard Burners (2)
5. Oven Controls, Temperature Indicator
6. Oven Light and Selector Switches
7. Oven Door
8. Viewing Window
9. Kick Panel (Product Rating Label Located Behind Kick Panel)
10. Range Feet (4)

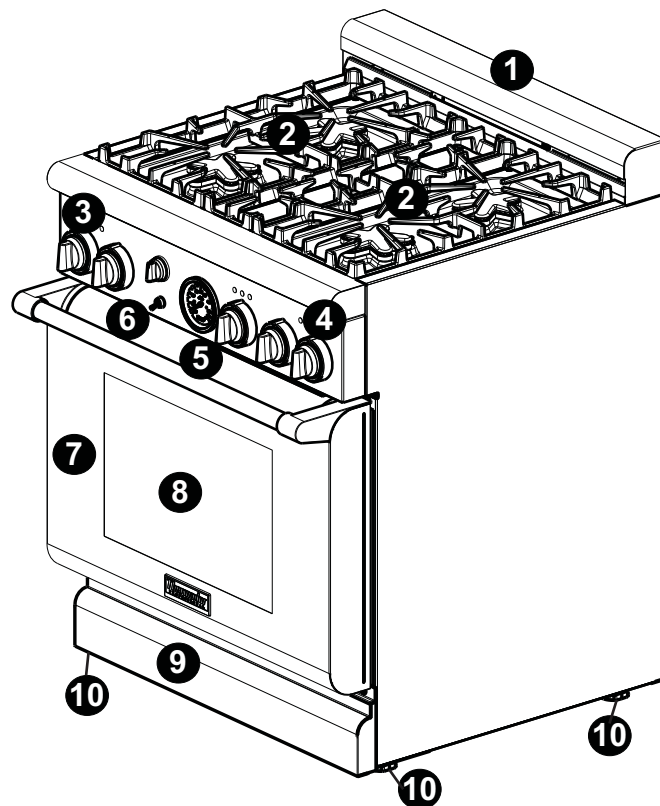


Figure 7: 30" Model



WARNING:

To provide proper ventilation of the range, do NOT remove range feet.

Using The Cooktop

Sealed Burners

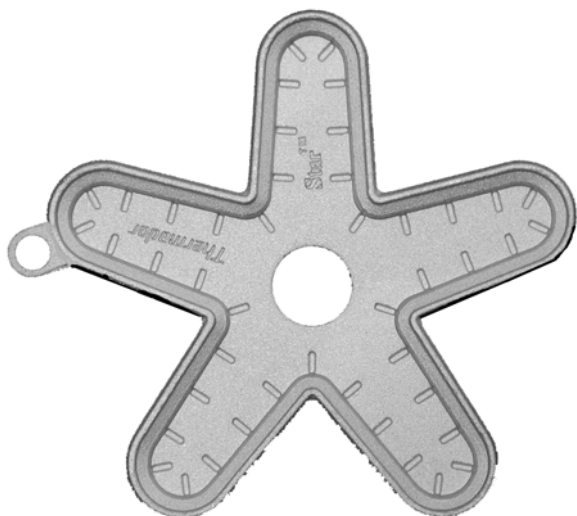


Figure 8: Star® Brass Burner Base

The cooktop features four or six gas surface burners; each rated at 15,000 BTU/HR (13,000 BTU/HR using Propane). The burners are sealed to the stainless steel top 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

Typically, a pair of control knobs is located on the control panel, directly in front of the pair of gas burners they control — with one gas burner positioned in front of the other on the rangetop.

Setting Indicator

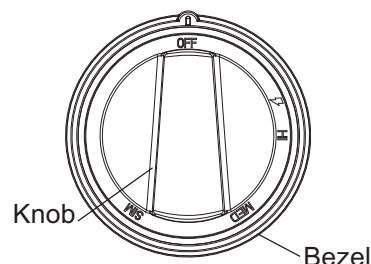


Figure 9: Standard Burner Control Knob

The symbol above each burner control knob identifies the burner position on the cooktop. The griddle control knob, on models with an electric griddle, is identified by the word "GRIDDLE" above the knob.

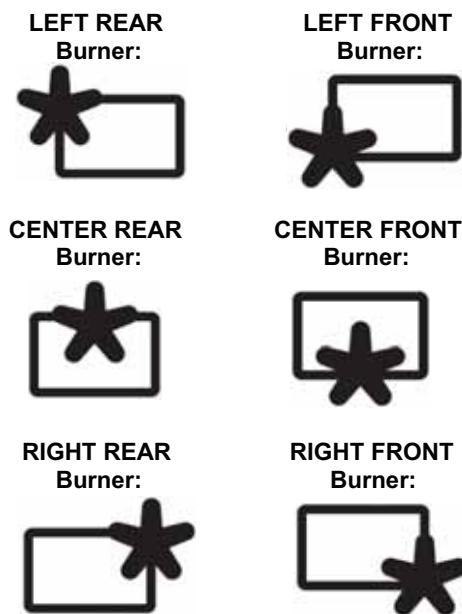


Figure 10: Control Panel Symbols

Operation of the Burners

- Press in on the knob and turn it counter-clockwise to the **HI** setting.
- The igniter for the selected burner sparks to ignite the burner.
- After flame ignition, the igniter stops sparking.
- Rotate the knob to any flame setting between **HI** and **SIM**.
- A light indicates burner activity for an adjacent set of two or three burner control knobs, depending upon the range's configuration. The light turns on if any of the adjacent control knobs are rotated to an active mode, and the light is off only when all of the associated burner control knobs are in the **OFF** position.

BTU Output for Standard Burners

- **HI** is equivalent to 15,000 BTU / HR (13,000 BTU / HR using Propane).
- **SIM** is equivalent to 2,100 BTU / HR.

BTU Output for ExtraLow® Burners

- **HI** is equivalent to 15,000 BTU / HR (13,000 BTU / HR using Propane).
- **SIM** is equivalent to 3,000 BTU / HR.
- **XLO** is equivalent to 375 BTU / HR when the control knob is adjusted to the lowest setting in the ExtraLow® range.

ExtraLow® Burners

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

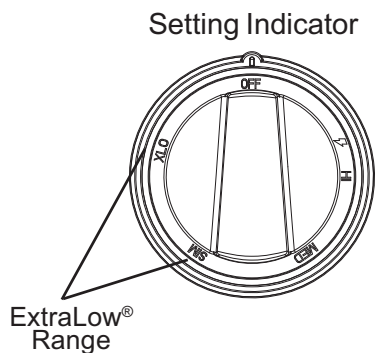


Figure 11: ExtraLow® Burner Control Knob

Figure 11 shows that the control knob has an additional range between the **SIM** 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.

Operation of the ExtraLow Burner

- **XLO**, the very lowest setting, is achieved by cycling the flame **ON** for approximately 7 seconds and **OFF** for 53 seconds of each minute.
- When the knob is rotated just beyond the **SIM** setting, the flame will cycle **ON** for approximately 54 seconds and **OFF** for 6 seconds of each minute.
- To vary the amount of low heat, the control can be set anywhere within the **SIM** and **XLO** range marked on the knob.

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 **SIM**.
- 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.

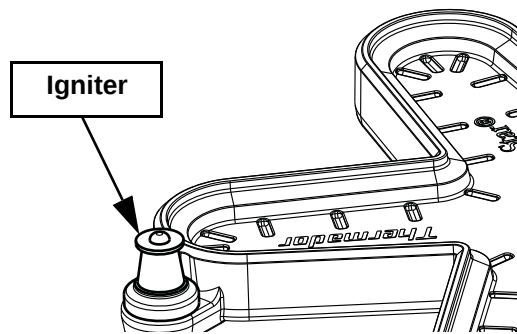


Figure 12: Igniter

Electronic Single Point Ignition

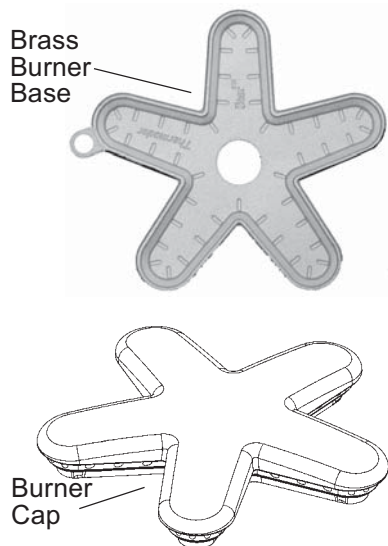


Figure 13: Star® Burner Components

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 burner cap is positioned correctly on the base.



CAUTION

Do not touch the burners when the igniters are sparking.

If a burner fails to ignite, refer to “Before Calling For Service” on page 38.

Automatic Re-Ignition

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

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 normal.
- On cooktops using propane (LP) gas, 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, only the Standard burners 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 burners can be lit 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 cap before adjusting the flame to the desired level.
- The ExtraLow burners cannot 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 to the **OFF** position.
- The griddle or grill accessory cannot be used during a power failure.
- If you smell gas, refer to safety precautions listed on page 1.



WARNING:

In the event of a power failure, turn all knobs to the **OFF** Position. Only the Standard burners can be lit 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

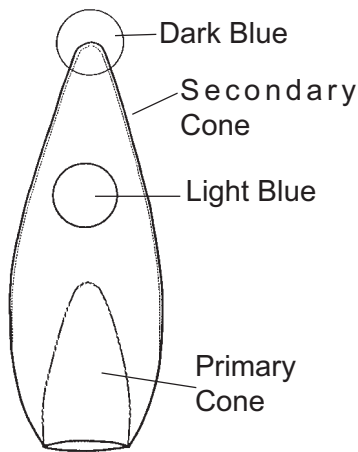


Figure 14: Flame Colors

- The burner flame color should be blue with no yellow on the tips. It is common to see orange in the flame color; this indicates the burning of airborne impurities 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.



WARNING:

This product contains or, through ordinary use for its intended purpose, facilitates emission of chemicals or other substances known to the State of California to cause cancer and/or birth defects or other reproductive harm. To minimize exposure to these chemicals:

- 1) The burners should be adjusted by a certified installer or agency to ensure proper combustion.
- 2) Ensure proper ventilation with an open window or use a ventilation fan or hood when cooking with Gas.
- 3) Always operate the unit according to the instructions in this manual.

Cookware Recommendations



WARNING:

To avoid risk of serious injury, damage to appliance or cookware, please observe the following:

- Bakeware, such as large casserole pans, cookie sheets, etc. should never be used on the cooktop.
- Placement of large stock pots should be staggered when used on the cooktop.

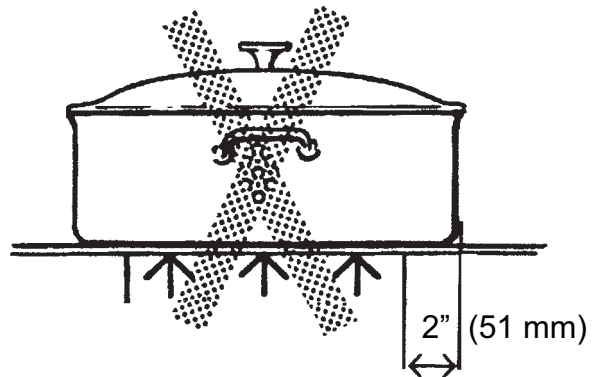


Figure 15: Base Diameter

- 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.



Figure 16: 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.
- 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.

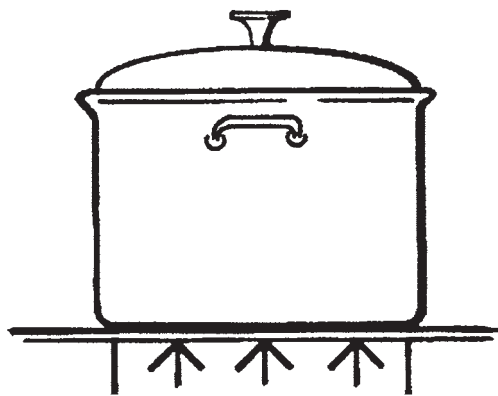


Figure 17: Flat Base Pan

- 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.

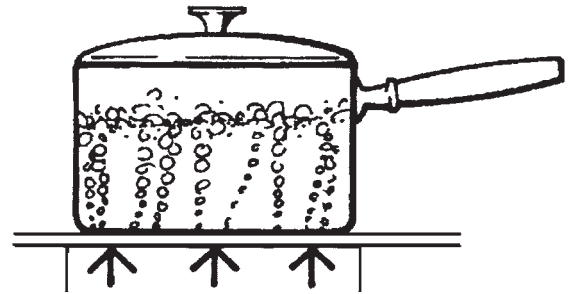


Figure 18: Covered Pan

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

Specialty Cookware

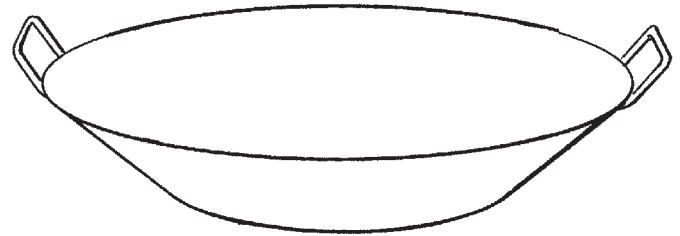


Figure 19: Flat-bottom Wok Pan

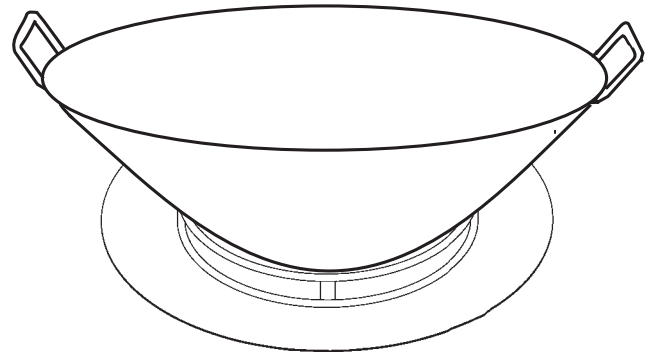


Figure 20: Round-Bottom Wok in Support Ring

- **Woks** — Either flat based or round bottom woks with the accessory ring can be used on all models. 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 (279 to 305 mm) and a 9 to 11 inch depth (229 to 279 mm).

Standard Size Pressure Canner

8 to 22 quarts (7.6 to 20.9 liters), with an 8 to 11 inch base (203 to 279 mm) and a 6-1/2" to 12 inch depth (165 – 305mm).

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 chart on page 17 through page 19 as a guide. The settings you use will vary depending on the pans selected and the starting temperature of the food.

On the chart, 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 (XLO) Burners
BEVERAGES Cocoa	MED – heat milk, cover	SIM – finish heating	XLO – keep warm, cover*
BREADS French Toast, Pancakes, Grilled Sandwiches	MED – preheat skillet	MED SIM to MED – cook	Same as for Standard Burners
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 SIM 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*
* It is recommended that these foods are stirred occasionally.			

Food	Start Setting	Finish Setting Standard Burners	Finish Setting ExtraLow (XLO) Burners
DESSERTS Candy	MED SIM to MED – cook following recipe	MED SIM to MED	Same as for Standard Burners
Pudding and Pie Filling Mix	MED SIM cook according to package directions	SIM	MED SIM
Pudding	MED SIM – bring milk to a boil	SIM	MED SIM – to cook
EGGS Cooked in Shell	MED HI – cover eggs with water, add lid, bring water to a boil	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	SIM to MED SIM finish cooking	XLO – to hold for a short period*
Poached	HI – bring water to the boiling point, add eggs	MED to MED HI – finish cooking	Same as for Standard Burners
MEAT, FISH, POULTRY Bacon, Sausage Patties	HI – until meat starts to sizzle	MED to MED HI – finish cooking	Same as for Standard Burners
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 for Standard Burners
Frying: Chicken	HI – heat oil, then brown on MED	SIM – cover, finish cooking	Same as for Standard Burners
Deep Frying: Shrimp	HI – heat oil	MED HI – to maintain temperature	Same as for Standard Burners
Pan Frying: Lamb Chops, Thin Steaks, Hamburgers, Link Sausage	HI – preheat skillet	MED HI to 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
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
* It is recommended that these foods are stirred occasionally.			

Food	Start Setting	Finish Setting Standard Burners	Finish Setting ExtraLow (XLO) Burners
PRESSURE COOKER Meat	MED HI to HI – build up pressure	MED SIM to MED – maintain pressure	Same as for Standard Burners
Vegetables	HI – build up pressure	MED SIM to MED – maintain pressure	Same as for Standard Burners
RICE	HI – cover, bring water and rice to a boil	Reduce heat to SIM . Cover and cook until water is absorbed.	Cook according to package directions XLO – to hold, cover
SAUCES Tomato Base	MED HI to HI – cook meat/vegetables, follow recipe		XLO – simmer uncovered to thicken sauce.
White, Cream, Bernaise,	MED SIM – melt fat, follow recipe	SIM to MED SIM – finish cooking	XLO – to hold, cover*
Hollandaise	XLO to SIM	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 SIM to MED – cook 10 minutes, or until tender	XLO – to hold, cover
Frozen	HI – cover, bring water and vegetables to a boil	MED SIM 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 to a boil, add pouch	SIM to MED SIM – cook according to package directions	Same as for Standard Burners
Saute	HI – heat oil or melt butter, add vegetables	MED SIM 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 are stirred occasionally.			

Using the Electric Griddle

Description

(available on some models)

The built-in griddle is made of restaurant-quality aluminum that has a non-stick coating. This produces a surface with even heat that is easy to clean.

A maple chopping block, stainless steel cover, and coated-aluminum grill plate are available as accessories and are purchased separately. The maple chopping block and stainless steel cover are sized to fit on top of the surface when the griddle is not being used. The coated-aluminum grill plate accessory is designed to replace the griddle plate. See the instructions that come with the grill plate accessory for more details.

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

- The electric griddle element is rated 120 volts AC, 1,600 watts.



CAUTION:

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



WARNING:

To avoid risk of injury, never operate griddle without the griddle plate installed. Never use griddle in a manner that is not prescribed by the Care and Use Manual.

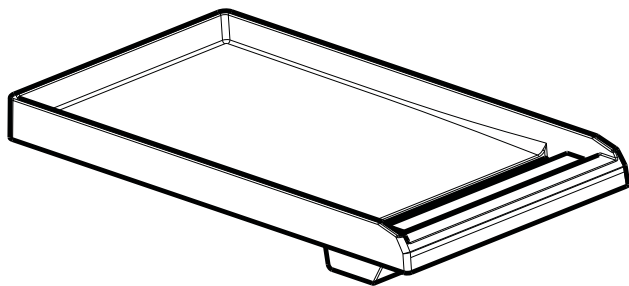


Figure 21: Griddle Plate

The griddle plate (or grill plate accessory) must always be in place when the griddle is turned on.

Control Knob

Griddle

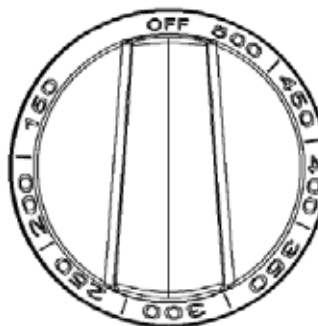


Figure 22: Control Knob

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

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. The griddle plate is tilted slightly from the factory; however, during installation, the installer is responsible for leveling the product.

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

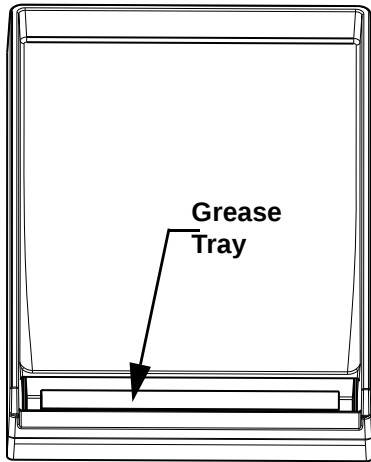


Figure 23: Grease Tray

- 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.

Cooking on the Griddle

1. Turn the knob to the appropriate cooking temperature to preheat the griddle.
2. Preheat until the griddle light goes off.
3. Add butter, margarine, oil or shortening if desired.

NOTICE:

Griddle/Grill performance may vary if there is an excessive amount of airflow in the vicinity of the appliance. The excessive airflow could be from an air-conditioning register or ceiling fan blowing at the cooktop. This could create longer than normal heat-up time, or it could cause the Griddle/Grill temperature to be higher or lower than the knob setting.

Note:

Having a properly installed ventilation hood is not considered a source of excessive airflow.

Griddle Cooking Recommendations

FOOD	SETTING
Eggs	325°F to 350°F (160°C to 180°C)
Bacon, Breakfast Sausage	375°F to 400°F (190°C to 200°C)
Toasted Sandwiches	350°F to 375°F (180°C to 190°C)
Boneless Chicken Breasts	375°F to 400°F (190°C to 200°C)
Boneless Pork Chops, 1" thick	375°F to 400°F (190°C to 200°C)
Steaks, 1" thick	400°F to 425°F (200°C to 220°C)
Ground Beef Patties, 6 ounces	375°F to 400°F (190°C to 200°C)
Hot Dogs	350°F to 375°F (180°C to 190°C)
Ham Slices, 1/2" thick	350°F to 375°F (180°C to 190°C)
Pancakes, French Toast	375°F to 400°F (190°C to 200°C)
Potatoes, Hash Browns	375°F to 400°F (190°C to 200°C)

Using the Oven

Bake

Tips for Bake

Preheating the Oven

Preheat the oven before cooking any foods, except large pieces of meat or poultry. See your recipe for preheating recommendation. Preheating time depends on the temperature setting and the number of racks in the oven.

Getting the Best Results

- Minimize opening the door:
 - Use a minute timer.
 - Use the interior oven light.
- Use the bakeware recommended in the recipe.
- Store the broiler pan(s) outside the oven. An extra pan without food, affects the browning and cooking.
- The type of pan used affects the browning:
 - For tender, golden brown crusts, use light non-stick/anodized or shiny metal pans.
 - For brown crisp crusts, use dark non-stick/anodized or dark, dull metal pans or glass bakeware. These may require lowering the bake temperature 25°F.

Bakeware Type

- Metal bakeware (with or without a non-stick finish), heat-proof glass, glass-ceramic, pottery, or other utensils are suitable for the oven.
- Suitable cookie sheets have a small lip on one side only. Heavy sheets or those with more than one side may affect the baking time.
- The 36" and 48" ovens will hold a full-sized commercial baking sheet (18" x 26").

Bake Rack Positions

- Rack level positions in the oven are numbered like an elevator. Number one level is the lowest.

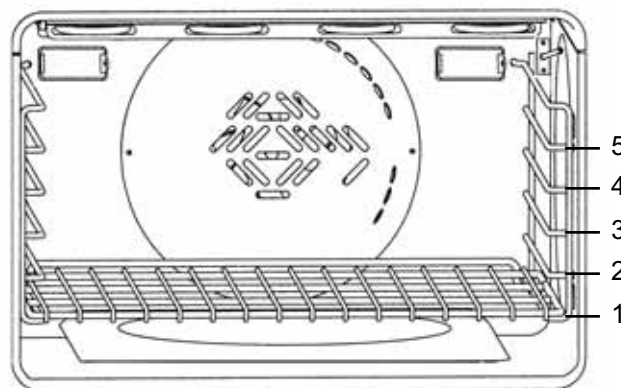


Figure 24: Large Electric Main Oven with Rack Positions

Large Main Oven

One Rack Baking

- The Bake mode is best for baking on one rack with rack level #3 used for most baked items. If the item is tall, such as an angel food cake, rack level #2 may be used. Pies are best baked on rack level #2 to make certain the bottom of the crust is done without over browning the top. When large pieces of meat or poultry are roasted, such as a prime rib of beef or a turkey, rack level #2 is the preferred rack.

Two Rack Baking

- Rack levels #2 and #4 may be used when baking on two levels. Foods such as cookies and biscuits work well using these two racks. Casserole dishes may also be baked using these two levels. The Convection Bake mode may also be used.

Three Rack Baking

- If three-rack baking is desired, the Convection Bake mode should be used.

Secondary Oven (48" Models)

- Baking on rack #3 will result in the best product. When additional height is needed, rack #2 may be used. The use of rack #2 with pies will result in a crisp bottom crust without over baking the top.
- If two rack baking is desired in this small oven, use racks #2 and #4. For best results, stagger baking pans front to rear with the pan on rack #2 toward the rear and the pan on rack #4 toward the front.

Placement

- Allow at least 1" of space between the pans and the oven walls so heat can circulate around each pan.
- Stagger bakeware so that one is not directly above another. Allow 1-1/2 inches above and below each pan.

Convection

Cooking with Convection

There are many advantages to cooking with convection. In the convection system, a fan in the back of the oven moves heated air evenly around the oven. The moving air provides even heat so foods can be placed on any rack level with consistent results. Multiple racks of foods can be cooked or large quantities of foods can be cooked at the same time. Foods will cook thoroughly without having to rotate pans.

Low, shallow bake ware should be used with convection cooking. This allows the heated air to circulate around the food. Pans with high sides or pans that are covered are not suitable for convection cooking because high sides or lids prohibit the warm air from circulating around the food.

Your favorite pans and cookware can be used for convection cooking provided they have low sides to allow the heated air to circulate around the food. Any food cooked uncovered will brown evenly and form a nice crust. Foods in covered dishes (casseroles, pot roast) or delicate custards do not benefit from convection cooking.

Convection Baking

Time can be saved by baking an entire batch of cookies at the same time. The cookies will bake evenly and be done all at once. The baking time may be shorter due to the warm circulating air. For small items such as cookies, check to see if they are done one to two minutes before the recipe time. For larger baked items such as cakes, check five to six minutes before the time indicated on the recipe.

Convection cooking of meat and poultry will result in foods that are brown and crispy on the outside and moist and juicy on the inside. Large meat or poultry items may cook up to 30 minutes less than the suggested time so check them so they will not be over baked. A meat thermometer or an instant read thermometer will provide more accurate results than the "minute per pound" method. The larger the piece of meat or poultry, the more time you will save.

Converting Conventional Baking to Convection Baking

To convert most recipes for baked items (cookies, cakes, pies, etc.); reduce the oven temperature by 25°F. For meats and poultry, the temperature should not be reduced. The same temperature recommended in recipes and cooking charts for meats and poultry should be used.

Tips for Convection Bake

Preheating the Oven

Preheat the oven before cooking any foods, except large pieces of meat or poultry. See your recipe for preheating recommendation. Preheating time depends on the temperature setting and the number of racks in the oven.

Temperature Setting

When using Convection Bake, reduce the temperature recommended in the recipe by 25°F, although the temperature does not need to be reduced when cooking meats and poultry. When roasting meats, check internal temperature prior to time recommended by recipe to prevent over cooking.

High Altitude Baking

When baking at high altitudes, in either **BAKE** or **CONVECTION BAKE**, recipes and baking times vary. For accurate information, write the Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. There may be a cost for the bulletins. Specify the type of information you want (example: cakes, cookies, breads, etc.).

Condensation

It is normal for a certain amount of moisture to evaporate from the food during any cooking process. The amount depends on the moisture content of the food. The moisture will condense on any surface cooler than the inside of the oven, such as the control panel.

Rack Positions

One Rack Baking

- When baking on one rack, best results are obtained in the bake mode (See “Bake” on page 22.)
- When roasting a turkey or a large piece of meat, convection bake may be used. Rack #2 is the most appropriate rack.

Two Rack Baking

- Racks #2 and #4 are most appropriate when using the convection bake mode. Cake pans should be staggered on racks #2 and #4. Cookie sheets should be placed on rack #2 directly under the one on rack #4.
- This may be used for cakes, cookies, biscuits and other foods for which two rack baking is desirable.
- When several casseroles, frozen pies or cakes are to be baked, use racks #2 and #4.
- These two racks can also be used for a large oven meal.

Three Rack Baking

- When several sheets of cookies are to be baked, bake them on racks #1, #3, and #5. Place the baking sheets

directly above each other on the respective racks to allow air to flow around the baking sheets.

Bakeware Type

- Aluminum bakeware gives the best browning results.
- Cookie sheets with only one or two sides give the best results. Aluminum commercial half-sheets or professional cooking utensils may be used but baking times may be increased.

Placement

- For better browning, utensils such as cookie sheets, jelly roll pans and rectangular baking pans should be placed crosswise on the rack with the shorter sides on the right and the left. This allows the air to circulate freely.
- When baking on more than one rack, cookie sheets should not be staggered; round cake pans should be staggered.



CAUTION: **WHEN USING THE OVEN IN ANY MODE**

Never use aluminum foil to cover the oven racks or to line the oven. It can damage the oven and cause a fire hazard if heat is trapped under it. See page 4.

Setting Bake/Convection Bake

Bake/Convection Bake

These cooking modes are for baking, roasting or warming using one, two or three racks.

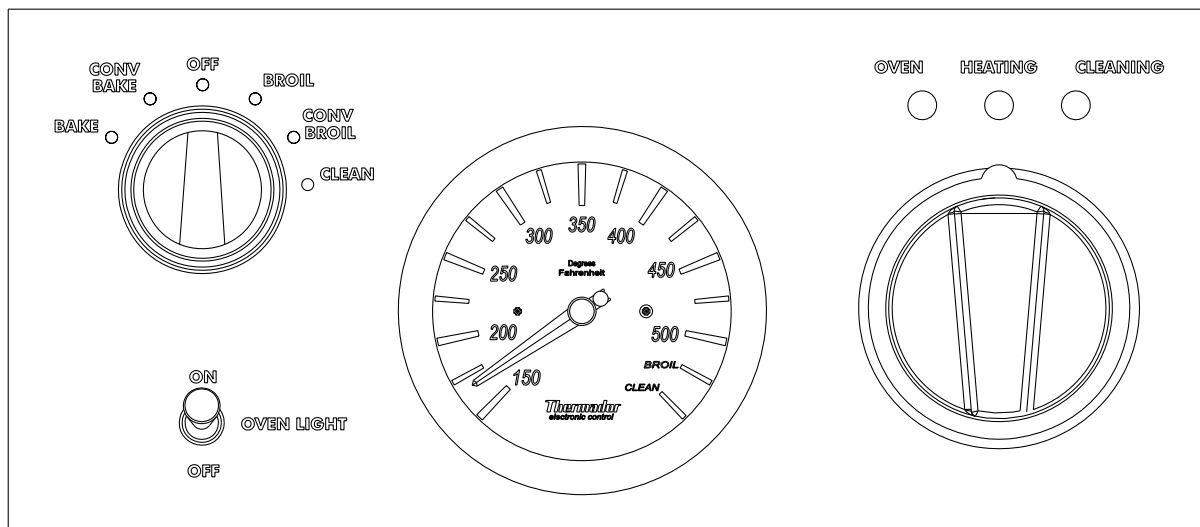


Figure 25: Control Panel

To Set the Oven

1. Select **BAKE** mode or **CONVECTION BAKE** mode using the Mode Selector Knob.
2. Set oven temperature using the Temperature Selector Knob.
 - If using **CONVECTION BAKE**, set the Temperature Selector Knob 25°F below the temperature suggested in the recipe. No variation in temperature setting is necessary if roasting meats or poultry.
 - The convection fan turns on when the **CONVECTION BAKE** mode is selected.
 - The **OVEN** and **HEATING** lights turn on.



- The oven is preheated to the set temperature when the **HEATING** light cycles off the first time.



- The temperature indicator will reflect the temperature setting.
- The needle of the temperature indicator will move to the new selected temperature if the temperature setting is increased or decreased. The gauge is for reference only.
- The **OVEN** light stays on during any active cooking mode, and remains on until either of the oven control knobs is turned to the **OFF** position.
- As the oven cools down, the temperature indicator will reduce, to reflect the cooling oven temperature.

- The temperature indicator will start to move toward the temperature setting.

To Set the Secondary Oven (48" Range)

1. Select **BAKE** mode using the Mode Selector Knob.
2. Set oven temperature using the Temperature Selector Knob.
 - The **OVEN** and **HEATING** lights turn on.



- The oven is preheated to the set temperature when the **HEATING** light cycles off the first time.



- The **OVEN** light stays on during any active cooking mode, and remains on until either of the oven control knobs is turned to the **OFF** position.

Automatic operation of the cooling blower:

The cooling blower does not activate in any of the **BAKE** modes for temperature settings less than 425°F. For temperature settings of 425°F or greater, the cooling blower activates only after the oven reaches 425°F, while heating up to the set temperature. When the oven is turned off, the blower remains on until the oven temperature cools to 375°F. Likewise for **BROIL** modes, the cooling blower activates only after the oven reaches 425°F, while heating up to broiling temperature.

Note:

This cooling process normally pushes heated air forward, through the air space above the top of the oven door.

DO NOT continue to use the oven if the cooling blower fails to activate while baking at temperature settings of 425°F or greater, while broiling, or in **CLEAN** mode. Call a qualified service agency to repair the range.

Other Uses of Bake

Slow Cooking and Low Temperature Uses of the Oven

In addition to providing perfect temperatures for baking and roasting, the oven can be used at low temperatures to keep hot, cooked foods at serving temperature and to warm plates.

Hot cooked foods can be kept at serving temperatures. Set the oven to bake and use the temperature suggested on the chart.

For best results, preheat the oven to the desired temperature.

Foods that need to be kept moist must be covered with a lid or aluminum foil.



WARNING:

FOOD SAFETY — The United States Department of Agriculture advises: DO NOT hold foods at temperatures between 40°F to 140°F more than 2 hours. Cooking raw foods below 275°F is not recommended.

Suggested Temperature Recommendations to Keep Food Hot

FOOD	OVEN TEMPERATURE
Beef	150°F (70°C)
Bacon	200° – 225°F (90 – 110°C)
Biscuits and Muffins (covered)	175° – 200°F (80 – 90°C)
Casserole (covered)	175° – 200°F (80 – 90°C)
Fish and Seafood	175° – 200°F (80 – 90°C)
Deep Fried Foods	200° – 225°F (90 – 110°C)
Gravy or Cream Sauces (covered)	175°F (80°C)
Lamb and Veal Roasts	175° – 200°F (80 – 90°C)
Pancakes and Waffles (covered)	200° – 225°F (90 – 110°C)
Potatoes, Baked	200°F (90°C)
Potatoes, Mashed (covered)	175°F (80°C)
Pies and Pastries	175°F (80°C)
Pizza (covered)	225°F (110°C)
Pork	175° – 200°F (80 – 90°C)
Poultry (covered)	175° – 200°F (80 – 90°C)
Vegetables (covered)	175°F (80°C)

Warm (Secondary Oven)

Secondary Oven (Only on 48" Models)

This feature maintains the warm environment needed for keeping cooked foods hot.

To Set the Secondary Oven to Warm

1. To preheat the oven turn the Mode Selector Knob to **WARM** about 10 minutes before use. Do not rotate the Temperature Selector Knob to any setting (leave in **OFF** position).
2. Place the hot food in the secondary oven then close the door. The ideal temperature for keeping the food warm will be maintained until the Selector Switch is turned off.
3. Do not open the oven door unnecessarily. Opening the door will reduce the temperature of the oven.



WARNING:

Food Safety Concern Food Poisoning

Possible — Do not use the Warming Mode for cooking food. The warming oven mode is not hot enough to cook foods at safe temperatures.

Proof (Secondary Oven)

Secondary Oven (Only on 48" Models)

The proof feature maintains the warm, non-drafty environment needed for proofing yeast leavened products.

To Set the Secondary Oven for Proofing

1. Place dough in dish in the small oven. Close the door.
2. Select **PROOF** using Selector Switch. Do not turn on Oven Control Knob.
 - The ideal temperature for proofing will be maintained until the Selector Switch is turned off.
 - The **OVEN** indicator light and the oven interior lights turn on.
 - The **HEATING** light will not turn on in the proofing mode.
3. Set a minute timer for the minimum proof time.
 - Do not open the oven door unnecessarily. Opening the door will lower the temperature of the air in the oven and lengthen the proofing time.

Proofing time may be decreased when using the large oven at the same time you are proofing. Check bread product early to avoid over-proofing. If you are using the large oven for extended periods of time we recommend, for optimum results, that you complete the proofing before using the large oven.

Baking Recommendations

FOOD	PAN SIZE	CONTROL TEMPERATURE SETTING	TOTAL SUGGESTED COOKING TIME
Cookies	12"x15" Cookie Sheet	375°	8 to 12 minutes
Layer Cakes	8" or 9" Round	350°	25 to 35 minutes
Sheet Cakes	9"x13" Pan	350°	30 to 40 minutes
Bundt™ Cakes	12 Cup	325°	60 to 75 minutes
Brownies or Bar Cookies	9"x9" Pan	325°	20 to 25 minutes
Biscuits	12"x15" Cookie Sheet	425° or Package Directions	10 to 15 minutes
Quick Bread	8"x4" Loaf Pan	350°	55 to 70 minutes
Muffins	12 cup Muffin Pan	425°	14 to 19 minutes
Fruit Pies	9" Diameter	425°	35 to 45 minutes
Fruit Cobblers	9"x9" Pan	400°	25 to 30 minutes
Yeast Bread, Loaves	8"x4" Loaf Pan	350°	25 to 30 minutes
Dinner Rolls	9"x13" Pan	375°	12 to 18 minutes
Cinnamon Rolls	9"x13" Pan	375°	25 to 30 minutes
Yeast Coffee Cake	12"x15" Cookie Sheet	375°	20 to 30 minutes

Broil/Convection Broil

Tips for Broil

Preheating the Broiler

It is recommended that you preheat the broil element before starting to cook. Preheat until the temperature indicator reaches **BROIL**.

Getting the Best Results

- Defrost food before broiling.
- Door is to be closed during broiling.
- Steaks should be more than 1" thick if rare meat is desired. Use convection broil if steaks are over 1-1/2 inches thick.
- Turn foods over only once, after half the total cooking time. It is not necessary to turn very thin foods (ham slices, fillets of fish, etc.). Liver slices must be turned over regardless of thickness.
- Use a minute timer. Set it for the minimum time to check the food.
- Center foods directly under the broiling element for best browning.

Rack Positions

Before turning on the oven, place the rack in the desired position. After preheating the broiler, center the broil pan under the broil element.

Main Oven

Rack #5 — Use this rack position when broiling beef steaks, ground meat patties, ham steak and lamb chops 1 inch or less in thickness. Also use when top browning foods.

Rack #4 — Use this rack position when broiling meat 1-1/8 inches or more in thickness or fish, poultry, pork chops and ham steaks 1 inch or more in thickness.

Rack #3 — Use this rack when broiling chicken quarters or halves.

Utensils

- The porcelain enamel two-piece broil pan and grid is included with the range. **DO NOT** cover the slotted grid (top) with aluminum foil.
- Use metal or glass-ceramic bakeware when top browning casseroles, main dishes, or bread.
- **DO NOT** use heat-proof glass or pottery. This type of glassware cannot withstand the intense heat of the broil element.

- The small porcelain broiler pan is designed to be used in the Secondary Oven of 48" models.

Broiling Using a Regular Meat Thermometer

For accurately determining the degree of doneness for a thick steak or chop (at least 1-1/2 inches thick), use a regular meat thermometer. Insert the point of the thermometer into the side of the meat to the center of the steak or chop.

For rare steaks, cook the first side to 90°F. For medium or well done steaks, cook the first side to 100°F. Turn and cook the second side to desired internal temperature.

Secondary Oven (48")

Foods may be broiled on racks #3, 4 or 5 depending upon the type and thickness of the food. Rack #5 may be used for top browning of foods.

Note:

It is impossible to use the **BAKE** mode and **BROIL** mode simultaneously. When one mode is on, the other mode cannot be turned on.

Setting Broil or Convection Broil

Broil

Only the upper element heats in the **BROIL** mode. Successful broiling requires constant exposure to high, intense heat.

To Set the Oven to Broil or Convection Broil

1. Place oven rack in desired position.
2. Set Mode Selector Knob to **BROIL** or **CONVECTION BROIL**.
3. Set Temperature Selector Knob to **BROIL** setting.
4. The temperature indicator will move to **BROIL** after five minutes.
5. Place food in oven at desired rack position as referenced on this page.
6. **The door should be closed throughout the broil cycle.**
 - Your Professional® Range comes with a large two-piece broiler pan. The slotted grid allows drippings to flow into the lower pan, away from the intense heat of the broil element, minimizing spattering and smoking.
 - The 48" Models have a small porcelain broiler pan, for use in the secondary oven.

Oven Heating Light

The **OVEN** light stays on during any **BROIL** mode, and remains on until either of the oven control knobs is turned to the **OFF** position.

Automatic operation of the cooling blower:

For either **BROIL** mode, the cooling blower activates only after the oven reaches 425°F, while heating up to the

broiling temperature. When the broiler is turned off, the blower remains on until the oven temperature cools to 375°F.

DO NOT continue to use the broiler if the cooling blower fails to activate while broiling. Call a qualified service agency to repair the range.

Broiling and Roasting Recommendations

All meats are placed on the broiler pan included with the range.

FOOD ITEM	RACK NUMBER	OVEN MODE	CONTROL TEMPERATURE SETTING	APPROXIMATE COOKING TIME	SPECIAL INSTRUCTIONS AND TIPS
BEEF					
Ground Beef Patties, 1/2" thick	4	Broil or Conv Broil	Broil or Conv Broil	15 to 20 minutes	Broil until no pink in center
T-Bone Steak	4	Broil or Conv Broil	Broil or Conv Broil	12 to 20 minutes	Time depends on rareness of steak
Flank Steak	4	Broil or Conv Broil	Broil or Conv Broil	12 to 20 minutes	Rare to Medium Rare
Eye of Round Roast	3	Bake or Conv Bake	325°	20 to 25 min/lb	Small roasts take more minutes per pound; reduce time by using Conv Bake
PORK					
Loin Roast	3	Bake or Conv Bake	325°	20 to 25 min/lb	Cook until juices are clear
POULTRY					
Boneless Skinless Chicken Breasts	4	Broil or Conv Broil	Broil or Conv Broil	20 to 25 minutes	Cook until juices are clear
Chicken Thighs	3	Broil or Conv Broil	Broil or Conv Broil	25 to 30 minutes	Remove skin; Cook until juices are clear
Half Chickens	3	Broil or Conv Broil	Broil or Conv Broil	30 to 45 minutes	Turn with tongs; Cook until juices are clear
Roast Chicken	2	Bake or Conv Bake	350°	75 to 90 minutes	Do not stuff; reduce time by using Convection Bake
Turkey	2	Bake or Conv Bake	325°	20 to 25 min/lb	Do not stuff; reduce time by using Convection Bake

Care and Maintenance

Self-Cleaning the Oven



WARNING:

- Children should not be left alone or unattended in an area where appliances are in use.
- During the self-clean cycle, exterior surfaces may become hotter than usual. Parts of the appliance may become potentially harmful to children, and to persons who lack adult knowledge of appliances and lack adult reactions to potentially harmful conditions. Keep these individuals away during self-clean and while the appliance is in use.
- The elimination of soil during self-cleaning process may facilitate the emission of small amounts of chemicals or other substances that may be harmful upon sufficient exposure. To minimize exposure to these substances, provide good ventilation with an open window, or use a ventilation fan or hood.
- Keep pet birds out of the kitchen or other rooms where kitchen fumes could reach them. During self-clean, fumes are released that may be harmful to birds.

Large Main Oven

The self-cleaning mode of your new range features pyrolytic self-cleaning. When set to the **CLEAN** mode, the oven reaches a high temperature, approximately 830°F, that burns off the food soil.

When the oven is set for **CLEAN**, the cooktop burners and the electric griddle may be used. The secondary oven (48" Models) cannot be used.

It is common to see smoke and/or flames during the clean cycle, depending on the content and amount of soil remaining in the oven. If a flame persists, turn off the oven and allow it to cool before opening the door to wipe up the excessive food soil.

At the end of the **CLEAN** cycle, some gray ash or burned residue may remain inside the oven. This is a mineral deposit that does not burn or melt. The amount of ash depends on how heavily soiled the oven was before it was cleaned. When the oven is cold, it is easily removed using a damp paper towel, sponge, or cloth.

Wipe off any smoke residue that remains on the front frame with Formula 409® or Fantastik®. If stain remains, use a mild liquid cleanser. The amount of smoke stain is directly related to the amount of food soil left in the oven at the time of self-cleaning. Clean the oven often.

Before Self Cleaning the Oven

Wipe out puddles of grease and any loose soil that can be easily removed. Remove any soil that is outside the door seal area. This appliance is designed to clean the oven interior and the portion of the door that is inside the oven. The outer edges of the door and the frame surrounding the front of the oven are not in the cleaning zone. Wipe this area clean **BEFORE SETTING THE OVEN TO SELF-CLEAN**.

- Remove all utensils.
- Remove Racks.
- Clean the oven front frame and outer door edges. Wipe up large spillovers and grease.
- Be sure the light bulbs and glass covers are in place.
- Turn on the ventilator hood above the range and leave it on until the oven has completed the self-clean cycle.

IMPORTANT:

For the first Self-Cleaning cycle of your new range, remove small animals and birds from the kitchen and surrounding areas. Open a nearby window for additional ventilation.

Lock

When the **CLEAN** cycle starts, the automatic door lock cycle begins. The temperature gauge begins to move to **CLEAN** five minutes after the clean mode is initiated. Check the door to confirm that it is locked. You can stop the clean cycle by selecting the **OFF** position. The **CLEANING** light will turn off only after the oven has cooled below 500°F, and the automatic door lock has completed its cycle to the open position.

Make certain that the oven door is locked at the beginning of the cleaning cycle.

Prevention of Successive Self-Clean Cycles

If an attempt is made to initiate a second self-clean cycle before a previous cleaning cycle is complete, the range will prevent the second cleaning cycle from starting, until the temperature inside the oven drops below 500°F and the door is unlocked.

To Set Self-Clean for the Main Oven

1. Select **CLEAN** using the Mode Selector Knob.
2. Set Temperature Selector Knob to **CLEAN**.
 - Cooling Blower turns on.
 - **OVEN**, **HEATING**, and **CLEANING** lights turn on.
 - The temperature indicator moves to **CLEAN** after five minutes.
 - When the oven reaches maximum self-clean temperature, the **HEATING** light turns off.

Note:

The door closing process takes approximately 60 seconds to complete, at which time the door becomes locked.

Check to make certain the door is locked.

At the End of the Clean Cycle

The Clean cycle takes approximately four (4) hours to complete. The **OVEN** light and the **CLEANING** light turn off when the cycle is finished. Do not turn either of the oven control knobs to the **OFF** position until the automatic lock cycles to the open position.

1. Select **OFF** using the Mode Selector Knob.
 - The door latch will open automatically when the oven is below 500°F and the automatic Door Lock completes its 60 second cycle to the open position.
 - The cooling blower turns off when the oven temperature drops to 375°F.
2. Turn Oven Control Knob to **OFF** position.

Cleaning Hints

1. The porcelain enamel finish is acid resistant, but not acid proof. Acidic foods, such as citrus juices, tomatoes, rhubarb, vinegar, alcohol or milk, should be wiped up and not allowed to bake onto the porcelain during the next use.
2. **Remove the oven racks.** See Racks, on Range Cleaning Recommendations, page 36.
3. **The heating elements in the oven do not require cleaning;** the elements burn themselves clean when the oven is in use. Both elements are permanently connected. It is not necessary to clean the broiler shield above the broil element.
4. The secondary oven (48" models only) does not have the Self-Clean feature. Use caution when cleaning the secondary oven. Use hot sudsy water; rinse and dry thoroughly.



CAUTION:

The interior of the oven will still be at baking temperatures when the automatic lock cycles to its open position and the oven door can be opened.

Range Cleaning

When Cleaning This Range:

1. Use the mildest cleaning procedure that will do the job efficiently and effectively. Some cleaners of the same type are harsher than others. Try on a small area first.
2. Always rub metal finishes in the direction of the polish lines for maximum effectiveness and to avoid marring the surface.
3. Use only clean soft cloths, sponges, paper towels, fibrous brushes, plastic, non-metal or steel wool soap pads for cleaning and scouring, as recommended on the chart.
4. Most exterior parts of this appliance can be cleaned with hot sudsy water (except the various items specifically identified otherwise). When rinsing is required, rinse thoroughly.
5. Always wipe dry immediately to avoid water marks.



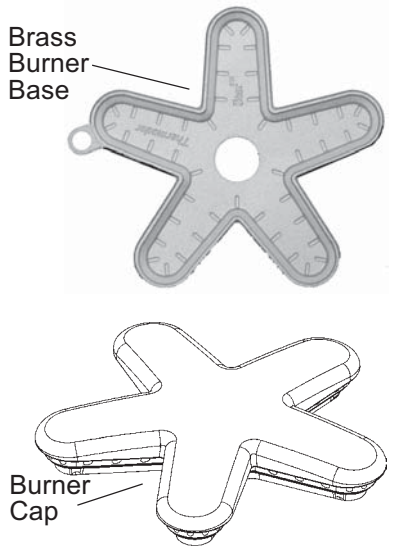
CAUTION:

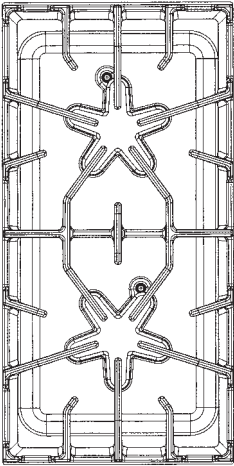
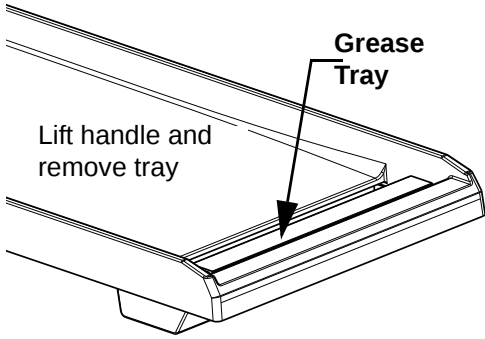
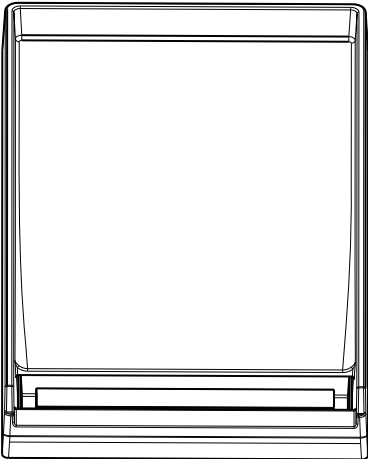
Avoid cleaning any part of the range while it is hot.

Brand Names

The use of brand names 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 adequacy or inadequacy. Many products are regional in distribution and can be found in local markets. It is imperative that all cleaning products be used in strict accordance with the instructions on its package. The following chart gives directions for cleaning this range.

Cleaning Recommendations

PART/MATERIAL	SUGGESTED CLEANERS	IMPORTANT REMINDERS
Brass Burner Base and Cast Iron Cap 	• 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, make sure that the burner cap is correctly seated on the burner base.	• Do not scratch or gouge the port openings of burner cap.
Control Knobs/Metal Bezels/Chrome	• Hot sudsy water; rinse and dry immediately.	• Do not soak knobs. • Do not force knobs onto wrong valve shaft.
Exterior Finish/Back Guard Stainless Steel	• Nonabrasive Cleaners: Hot water and detergent, ammonia, Fantastic[®], Formula 409[®]. Rinse and dry immediately. • Cleaner Polish: Stainless Steel Magic[®] to protect the finish from staining and pitting; enhances appearance. • Hard water spots: Household vinegar. • Mild Abrasive Cleaners: Siege Stainless Steel and Aluminum Cleaner, Kleen King[®] Stainless Steel liquid cleaner. • Heat discoloration: Cameo[®], Barkeepers Friend[®], Zud[®], Wright's[®] All Purpose Brass Polish.	• Stainless steel resists most food stains and pit marks providing 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.

PART/MATERIAL	SUGGESTED CLEANERS	IMPORTANT REMINDERS
Grates/Porcelain Enamel on Cast Iron 	• Nonabrasive cleaners: Hot water and detergent, Fantastic[®], Formula 409[®]. Rinse and dry immediately. • Mild abrasive cleaners: Bon Ami[®] and Soft Scrub[®]. • Abrasive cleaners for stubborn stains: soap-filled steel wool pad. • Lestoil[®] or other degreaser.	• The grates are heavy; use care when lifting. Place on a protected surface. • Blisters/ crazing/ chips are common due to the extreme temperatures on grate fingers and rapid temperature changes. • Acidic and sugar-laden spills deteriorate the enamel. Remove soil immediately. • Abrasive cleaners, used too vigorously or too often can eventually mar the enamel.
Griddle Grease Tray/Aluminum with non-stick coating 	• Remove grease tray and discard grease into a grease resistant container for disposal. Wash grease tray in warm soapy water or place in dishwasher. • Clean the grease tray after each use. • May be placed in dishwasher. • Wash in detergent and hot water; rinse and dry. • Stubborn soil: Soft Scrub[®].	• Empty grease tray 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.
Griddle/Aluminum with non-stick coating 	• 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[®].	• Never flood a hot griddle with cold water. This can warp or crack the aluminum plate. • Do not clean any part of the grill or griddle in a self-cleaning oven.

PART/MATERIAL	SUGGESTED CLEANERS	IMPORTANT REMINDERS
Igniters/Ceramic	Use a cotton swab dampened with water, Formula 409[®] or Fantastic[®].	Do not use sharp tools to scrape the igniters. The igniters are fragile. If an igniter is damaged, it may not light the burner.
Surface Spill Trays/ Stainless Steel Note: Some models come with black porcelain spill trays and trim strips. (SEE BELOW.)	- Hot sudsy water; rinse and dry thoroughly. - Formula 409[®] or Fantastic[®]. Wipe spray off immediately or apply to a paper towel first and then wipe spill. - Mild Abrasive Cleansers: Cameo[®], Zud[®], Barkeepers Friend[®]. Liquid cleaners: Kleen King[®], Siege Stainless Steel and Aluminum Cleaner, Wright's[®] All Purpose Brass Polish. Apply with care.	- Acidic and sugar-laden spills deteriorate the stainless steel. Remove soil immediately. - Abrasive cleaners, used too vigorously or too often, can eventually mar the stainless steel.
Trim Strips/Aluminum (Located between stainless steel spill trays; they join the spill trays.)	- Hot sudsy water; rinse and dry thoroughly. - Formula 409[®] or Fantastic[®]. Wipe spray off immediately or apply to a paper towel first and then wipe soil.	The over-spray from liquid cleaners may leave an outline shadow on aluminum trim strips. If allowed to dry, it may leave a permanent outline.

PART/MATERIAL	CLEANING PRODUCTS/DIRECTIONS
Surface Spill Trays/Trim Strips Porcelain Enamel (gloss finish) Note: Some models come with black porcelain spill trays and trim strips.	A cleaner such as Soft Scrub[®] may be used. Apply with a damp sponge or cloth according to the manufacturer's instructions. Rinse thoroughly and wipe dry with a soft cloth. If cleaners such as Bar Keeper's Friend[®], Bon Ami[®], Comet[®] or Ajax[®] are used, apply with a damp sponge or cloth according to the manufacturer's directions. Rub lightly as these cleansers may scratch the finish. Rinse thoroughly and wipe dry with a soft cloth. For burned on foods, soap filled fiber or steel wool pads such as S.O.S.[®] or Brillo[®] may be used. Dampen the pad and rub gently. Care must be taken as these may scratch the finish. Rinse thoroughly and wipe dry with a soft cloth.

PART/MATERIAL	CLEANING PRODUCTS/DIRECTIONS
Broil Pan Grid and Bottom Porcelain Enamel	To loosen cooked on food, sprinkle empty hot grid with powdered laundry detergent or squirt with liquid detergent and cover with wetpaper towels. Allow to stand. Do NOT clean the broil pan in the self-cleaning oven. Hot sudsy water. - Wash, rinse thoroughly, and dry. Cleaners: Soft Scrub®. - Apply with a damp sponge or cloth according to manufacturer's directions. Rinse and wipe dry. Powdered Cleanser: Bon Ami®, Comet®, Ajax®. - Apply with a damp sponge or cloth according to manufacturer's directions. Rub lightly, it may scratch the finish. Rinse thoroughly and wipe dry. Soap-filled fiber or steel wool pads: S.O.S®, Brillo®. - Dampen pad, rub lightly, it may scratch the finish. Rinse thoroughly and wipe dry.
Cavity Porcelain Enamel on Steel	Porcelain enamel is acid resistant, but not acid proof. Acid foods such as citrus juices, tomatoes, rhubarb, vinegar, alcohol or milk, should be wiped up and not allowed to bake onto the porcelain during the next use. Over a period of time, the porcelain may craze (get fine hairlike lines) This will not affect oven performance.
Large Main Oven	SEE SELF-CLEANING INSTRUCTIONS, page 30 through page 31. Note: Due to the high temperatures used for self-cleaning, the oven may develop fine hairlike lines or surface roughness. This is a common condition and does not affect either the cooking or the cleaning performance of the oven.
Secondary Oven	Hot sudsy water. - Wash, rinse thoroughly, and dry. Mild Cleaners: Bon Ami®, ammonia, or ammonia and water, Soft Scrub®. - Apply to a damp sponge or cloth. Rub lightly. Rinse thoroughly. Dry. If food has burned onto the oven and is difficult to remove, the spots can be soaked with a cloth saturated with household ammonia. Close the door and allow it to soak for an hour or two, or until the food soil can be easily removed with a damp soapy cloth or mild abrasive. A solution of about 3 tablespoons of household ammonia in a half cup of water may be placed in the warm oven over night. This will loosen hardened residue and spillage so that it may be easily wiped up. The ammonia solution may be added to warm water for a thorough wiping of the oven.
Front Frame Stainless Steel	See "Exterior Finish/Back Guard" on page 32.

PART/MATERIAL	CLEANING PRODUCTS/DIRECTIONS
Oven Racks and Rack Guides Nickel Plated	Hot sudsy water. - Wash, rinse thoroughly, and dry. Cleaners: Soft Scrub®. - Apply with a damp sponge or cloth according to manufacturer's directions. Rinse and wipe dry. Powdered Cleanser: Bon Ami®, Comet®, Ajax®. - Apply with a damp sponge or cloth according to manufacturer's directions. Rub lightly. Rinse thoroughly and wipe dry. Soap filled fiber or steel wool pads: S.O.S®, Brillo®. - Dampen pad, rinse thoroughly, and dry. Harsh Cleaners: Easy Off® Oven Cleaner. Note: Some commercial oven cleaners cause darkening and discoloration. Test the cleaner on a small part of the rack and check for discoloration before cleaning the entire rack. - Apply a generous coating. Allow to stand for 10 to 15 minutes. Rinse thoroughly and wipe dry. If the racks do not slide easily after being cleaned, dampen a paper towel with a small amount of cooking oil and rub it lightly over the side rails.
Doors Exterior, Frame, Handle, Heat Deflector Stainless Steel	Use care to keep cleaners and water away from the door vents. If water or cleaners spill into the vents, water may streak the glass inside. See "Exterior Finish/Back Guard" on page 32.
Interior Porcelain Enamel	See Cavity, page 35.
Seal Door Gasket	General Kitchen Cleaners: Formula 409®, Fantastik®. Spray on and blot dry with a cloth. Do not rub. Do not move, remove or damage mesh.

Do-It-Yourself Maintenance

Oven Light Bulb Replacement



CAUTION:

Before replacing the light bulb, be certain the Oven Light Switch is in the off position. Let bulb and cover cool completely before touching. If the light bulb glass comes loose from the base, turn the power to the oven **OFF** at the circuit breaker panel before attempting to remove the bulb base from the socket.

Replace only with a recommended light bulb designed for appliance oven use. **DO NOT USE** a standard household light bulb in any oven. Call Thermador Customer Care Center at 800-735-4328 or your nearest Thermador dealer to determine the proper replacement bulb for your range. You will need to know your range's serial number.

To Replace the Light Bulb:

1. Make sure that oven light switch is in the **OFF** position.
2. Remove the light cover —
With a flat-blade screwdriver in one hand, use the screwdriver as a small wedge to gently pry apart the glass cover from the metal housing and hold the glass in the other hand as it releases from the housing.
3. Remove the burned-out bulb. Replace it with a recommended appliance light bulb only. Do not touch

- bulb with fingers. Follow the bulb manufacturer's instructions.
4. Replace the glass cover by aligning it with the housing and pressing on both ends of the glass, with equal force, until the cover snaps into position. Avoid applying excessive force on the glass.

Power Failure

In the event of a power failure, only the standard burners can be lighted manually. It is necessary to light each standard burner individually.

If the range's cooktop is being used when the power failure occurs, turn all of the burner control knobs to the **OFF** position. The standard 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 the way around the burner cap before adjusting the flame to the desired height.

The two ExtraLow[®] burners on the left side cannot be used during a power failure. Be sure to turn them **OFF** if a power failure occurs because they will not turn back on until the control knobs are turned **OFF** and then turned back on again. See “WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS” on page 1.

If you have low gas pressure, contact your gas company.

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 in the following chart.

SYMPTOM	CAUSE	REMEDY
Intermittent sparking	• Ceramic igniter is wet or dirty. • Burner ports are clogged.	• Carefully dry or clean igniter. • Clean ports on burner cap with a wire, a needle or straightened paper clip.
More than four clicks of igniter before lighting	• Improper fit of burner cap onto burner base.	• Align burner cap properly on burner base.
Constant Sparking	• Range is not properly grounded. • Electrical power supply is incorrectly polarized.	• Refer to Installation Instructions. Have a qualified electrician ground the range properly. • Refer to Installation Instructions. Have a qualified electrician ground the range properly.

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 range disconnected from the electrical supply?

If the Burners do Not Ignite:

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

Data Rating Label

The data rating label shows the model and serial number of your range. It is located behind the toe kick panel at the bottom of the range. To access the rating label, remove the two toe kick attachment screws, then carefully remove the toe kick panel.

For all models, the data rating label is found on the base cross member behind the toe kick panel.

The electric wiring diagrams and schematics are attached behind the toe kick panel, and should not be removed except by a service technician, then replaced after service.

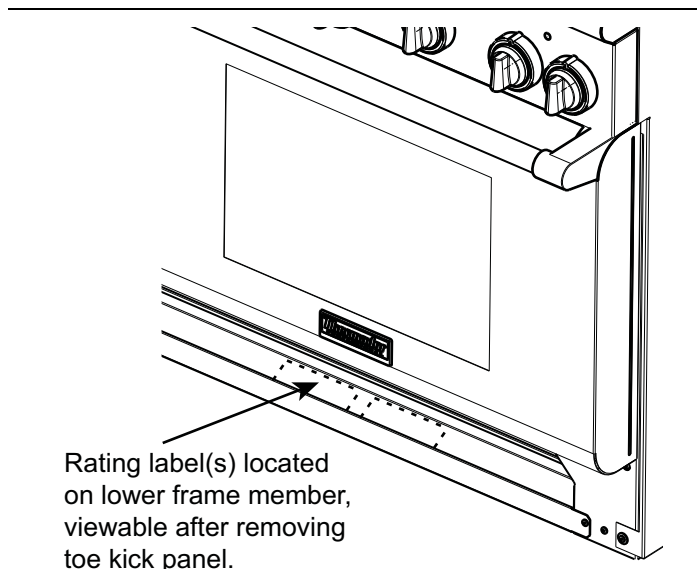


Figure 26: Rating Label Location



CAUTION:

Before removing the toe kick panel, disconnect the range from the electrical power supply. Reinstall the toe kick panel before reconnecting the range to the power supply and operating the range.

Service Information

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

Model Number

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.

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 your-self, 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.

Table des matières

Concernant ce manuel 1

Comment est organisé ce manuel 1

Introduction 1

Sécurité 2

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

IMPORTANTES 2

Consignes de sécurité destinées
à éviter les blessures 4

Avant de commencer 8

Avant d'utiliser la cuisinière la première fois 8

Description 11

Identification du modèle et des pièces —
Cuisinière de 48 po 11

Identification du modèle et des pièces —
Cuisinière de 36 po 12

Identification du modèle et des pièces —
Cuisinière 30 de po 13

Utilisation de la cuisinière 14

Récipients recommandés 17

Récipients pour spécialités 19

Conseils de cuisson 19

Conseils de cuisson —
Brûleurs de la table de cuisson 20

Utilisation de la plaque
chauffante électrique 22
Conseils de cuisson — Plaque chauffant 24

Utilisation du four 24

Cuisson au four 24

Convection 25

Réglages de cuisson au four
et de cuisson à convection 27

Autres utilisations du four 28

Garder-au-chaud (Four secondaire) 29

Apprêt (Four secondaire) 29

Conseils de cuisson — Four 30

Grilloir/Grilloir à convection 30

Réglage du grilloir ou du
grilloir à convection 31

Conseils de cuisson — Grillade et rôtis . 32

Entretien et nettoyage 33

Autonettoyage du four 33

Nettoyage de la cuisinière 35

Cleaning Recommendations 35

Entretien à faire soi-même 41

Avant d'appeler le service technique 42

ÉNONCÉ DE GARANTIE
LIMITÉE DU PRODUIT 44

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

Des questions ?

1-800-735-4328

www.thermador.com

Nous attendons de vos nouvelles!

Concernant ce manuel

Comment est organisé ce manuel

Ce guide comprend plusieurs sections :

- La section << Sécurité >> comprend des consignes de sécurité importantes. Veuillez lire cette section avant d'utiliser votre nouvel appareil.
- Les sections << Utilisation de la cuisinière >> et << Utilisation du four >> décrivent comment faire

fonctionner l'appareil et comment vous assurer de sa longévité.

- La section << Entretien et nettoyage >> décrit comment nettoyer et entretenir votre appareil.
- La section << Avant d'appeler le service technique >> comprend des trucs de dépannage ainsi que votre garantie.

Avant d'utiliser votre cuisinière, assurez-vous de lire le présent manuel. Prêtez une attention particulière à la section << Instructions de sécurité importantes >>, située au début du manuel.

Introduction



AVERTISSEMENT :

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

- N'entrez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres produits inflammables à proximité de la cuisinière 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 chez un voisin. Suivez les instructions de la compagnie.
 - Si vous n'arrivez pas à contacter votre compagnie de gaz, appelez le service d'incendie.
- L'installation et les réparations doivent être réalisées par un installateur qualifié, un centre de réparation agréé ou la société gazière.



AVERTISSEMENT :

- Toutes les cuisinières peuvent basculer
- Cela pourrait causer des blessures
- Installez le dispositif anti-bascule inclus avec la cuisinière.
- Consultez les instructions d'installation

POUR RÉDUIRE LE RISQUE QUE L'APPAREIL BASCULE, IL DOIT ÊTRE FIXÉ AU MUR À L'AIDE D'UN DISPOSITIF ANTI-BASCULE ADÉQUAT. ASSUREZ-VOUS QUE LE DISPOSITIF ANTI-BASCULE EST INSTALLÉ CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS D'INSTALLATION. (NOTE : LE DISPOSITIF ANTI-BASCULE EST REQUIS POUR TOUTES LES CUISINIÈRES DE 30 ET 36 POUCES. LES CUISINIÈRES DE 48 POUCES NE REQUIÈRENT PAS L'UTILISATION D'UN DISPOSITIF ANTI-BASCULE).

Les cuisinières Thermador Professional® sont des appareils monoblocs disponibles en plusieurs configurations. Tous les modèles comprennent une table de cuisson au gaz de dimension professionnelle, un système de convection électrique et un four autonettoyant avec grilloir.

Le présent manuel contient d'importants renseignements sur l'utilisation et l'entretien de tous les modèles de cuisinière Professional de Thermador. Lorsque vous utilisez ce manuel, il est essentiel que vous connaissiez le numéro de modèle de votre cuisinière, car certains renseignements ne s'appliquent qu'à des modèles précis. Ce numéro se trouve sur la fiche signalétique de votre cuisinière, à l'emplacement indiqué à la page 42. Les tableaux des pages suivantes énumèrent les différentes caractéristiques des modèles de cuisinières.

Sécurité



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Exigences relatives à l'installation de l'alimentation au gaz et électrique et instructions pour mise à la terre

LISEZ ATTENTIVEMENT CE QUI SUIT

Vérification du type de gaz

Vérifiez le type de gaz qui alimente l'endroit où vous installez l'appareil. Assurez-vous que l'appareil est branché au type de gaz pour lequel il est certifié. Certains modèles sont fabriqués dans une usine certifiée pour utilisation au gaz naturel. La conversion de l'appareil pour une utilisation au gas propane requiert l'achat d'un kit de conversion. Assurez-vous que votre cuisinière est conçue pour le type de gaz mentionné ci-dessus. Consultez la fiche signalétique du produit, situé à l'emplacement indiqué à la page 42.



ATTENTION :

Lorsque vous branchez l'appareil au gaz propane, assurez-vous que le réservoir de gaz propane est muni de son propre mécanisme régulateur à haute pression en plus du régulateur à haute pression de l'appareil. **La pression de gaz de cet appareil ne devrait pas excéder 14,0 pouces de colonne d'eau (34,9 Mb) entre le réservoir de gaz propane et le régulateur à haute pression.**

IMPORTANT :

Toutes les cuisinières doivent être installées avec un dossier. Un dossier bas est inclus avec le modèle de 30 pouces. Pour tous les autres modèles, l'un des trois dossierets disponibles doit être commandé séparément et installé à l'arrière de la cuisinière. Ces trois dossierets sont le dossier bas, l'étagère à casseroles et la garniture d'îlot. Avant d'utiliser la cuisinière, assurez-vous qu'elle est munie d'un dossier adéquat. Consultez les instructions d'installation qui accompagnent cet appareil pour obtenir de plus amples renseignements.



ATTENTION :

L'étagère à casseroles peut être très chaude!

NE mettez PAS les objets suivants sur cette étagère :

- du plastique ou des contenants qui peuvent fondre;
- des articles inflammables;
- des articles pesant plus de 30 livres (13,6 kg).

Modèles à combustion jumelée de 30 po :

240/208 volts, 60 Hz, Circuit électrique de 35 A requis.

Modèles à combustion jumelée de 36 de po :

240/208 volts, 60 Hz, Circuit électrique de 35 A requis.

Modèles à combustion jumelée de 48 po :

240/208 volts, 60 Hz, Circuit électrique de 50 A requis.



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



AVERTISSEMENT :

Pour éviter tout risque de brûlure ou d'incendie, un dossier conçu spécialement pour cette cuisinière doit être installé.



AVERTISSEMENT :

DÉBRANCHEZ TOUJOURS LA FICHE ÉLECTRIQUE DE LA PRISE MURALE AVANT D'EFFECTUER DES RÉPARATIONS SUR LA CUISINIÈRE.

Il est conseillé de réserver un circuit électrique à cet appareil.

L'utilisation d'appareils de cuisson au gaz produit de la chaleur et de l'humidité.



ATTENTION :

POUR VOTRE SÉCURITÉ PERSONNELLE, CET APPAREIL DOIT ÊTRE CONNECTÉ À UNE ALIMENTATION ÉLECTRIQUE POLARISÉE AVEC UNE MISE À LA TERRE ADÉQUATE..

Consultez les exigences d'alimentation électrique et de mise à la terre dans les instructions d'installation.

L'utilisateur est tenu de faire raccorder cet appareil à l'alimentation électrique par un électricien qualifié, conformément au Code national de l'électricité ou à la réglementation locale.



AVERTISSEMENT — POUR TOUS LES MODÈLES :

EN CAS DE PANNE ÉLECTRIQUE

Si, pour une raison quelconque, un bouton de commande de gaz est allumé et qu'il n'y a pas d'électricité pour actionner les allumeurs électroniques des brûleurs de la table de cuisson, **mettez le bouton à OFF et attendez 5 minutes** avant d'allumer manuellement les brûleurs pour permettre au gaz de se dissiper.

Pour allumer manuellement les brûleurs, tenez une allumette allumée près de l'orifice des brûleurs puis tournez le bouton de commande du gaz à **HI**. Vous pouvez utiliser les brûleurs de la table de cuisson pendant une panne d'électricité, mais vous devez les allumer avec une allumette.

NE tentez PAS d'allumer manuellement les deux brûleurs de gauche. Ces brûleurs sont dotés de la fonction ExtraLow® et ne peuvent être allumés de cette manière.

ESSAIS CONFORMES À :

- La norme américaine ANSI Z21.1 régissant les appareils électroménagers au gaz.
- La norme américaine UL858 régissant les cuisinières électriques domestiques.
- La norme canadienne CAN/CSA-22.2 No 61-08 régissant les cuisinières domestiques.
- La norme canadienne CAN/CGA1.1-M81 régissant les cuisinières domestiques au gaz.

Consultez la réglementation locale du bâtiment applicable dans votre région pour connaître la bonne méthode d'installation. S'il n'y a pas de réglementation, cet appareil doit être installé conformément au Code national américain sur les gaz combustibles actuel No Z223.1 et au Code américain de l'électricité actuel ANSI/NFPA No. 70, ou bien au Code canadien Can - B149 régissant l'installation des appareils à gaz naturel et propane et à la section 1 du code électrique canadien C22.1.

Il incombe au propriétaire et à l'installateur de déterminer si des exigences ou des normes additionnelles s'appliquent à l'installation spécifique.



Consignes de sécurité destinées à éviter les blessures

Votre cuisinière Thermador Professional® est conçue pour être fiable et sécuritaire si elle est bien entretenue. Néanmoins, vous devez faire preuve d'une grande prudence lorsque vous utilisez cette cuisinière professionnelle, car ce type d'appareil produit une chaleur intense. L'utilisation d'appareils de cuisine doit se faire conformément aux consignes élémentaires de sécurité, y compris ce qui suit :

Lisez attentivement le présent manuel d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser votre nouvelle cuisinière afin de réduire les risques d'incendie, de décharge électrique ou de blessures.

L'installation et l'entretien doivent être correctement effectués. Lisez les instructions d'installation fournies avec le produit. Assurez-vous qu'un électricien qualifié effectue la mise à la terre de la cuisinière.

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouvent le disjoncteur et le robinet de gaz pour savoir où et comment couper l'alimentation en gaz de la cuisinière.

Si le brûleur fuit et que du gaz s'en échappe, ouvrez une fenêtre ou une porte. Ne tentez pas d'utiliser la cuisinière avant que le gaz ait eu le temps de se dissiper. Attendez au moins 5 minutes avant d'utiliser la cuisinière.

Ne réparez et ne remplacez aucune pièce de l'appareil, sauf sous recommandation expresse du présent manuel. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

Ne laissez pas d'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 étroitement.

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il est de la responsabilité légale des parents ou des tuteurs de veiller à ce que des personnes qualifiées leur enseignent des pratiques sécuritaires.



AVERTISSEMENT :

Ne rangez pas d'objets attirant l'attention d'enfants au-dessus ou derrière la cuisinière. Ils risqueraient d'y monter pour s'en emparer et pourraient se blesser gravement.

N'utilisez jamais une partie de la cuisinière ou du four pour entreposer des choses. Les matières inflammables

pourraient s'enflammer et les articles en plastiques pourraient fondre ou prendre en feu.

N'accrochez pas d'articles à l'appareil et n'appuyez rien contre l'appareil. Certains tissus sont très inflammables et pourraient s'enflammer.

Si la cuisinière est près d'une fenêtre, assurez-vous que les rideaux ne peuvent pas atteindre les brûleurs ou qu'ils s'en approchent trop pour éviter qu'ils ne s'enflamment.



WARNING:

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE FEU DE FRITURE :

- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lors de son utilisation à haute température. Les débordements par bouillonnement causent de la fumée et des déversements de graisse qui peuvent prendre feu. Faites chauffer l'huile à des températures basses ou moyennes.
- Allumez toujours la hotte lorsque vous cuisinez à haute température ou que vous faites flamber des aliments (c.-à-d. crêpes Suzette, cerises jubilé, bœuf flambé au poivre).
- Nettoyez fréquemment les ventilateurs. La graisse ne devrait pas s'accumuler sur les ventilateurs ou les filtres.
- Utilisez des poêlons aux dimensions adéquates. Utilisez toujours une batterie de cuisine correspondant aux dimensions de l'élément ou du brûleur.

Assurez-vous qu'il y a un détecteur de fumée fonctionnel près de la cuisine.

Si vos vêtements ou vos cheveux prennent feu, jetez-vous immédiatement par terre et roulez pour éteindre les flammes.

Ayez un extincteur approprié à portée de la main, visible et facile d'accès, tout près de l'appareil de cuisson.

Étouffez les flammes provenant d'aliments en feu, autre que les feux de friture, avec du bicarbonate de soude. N'utilisez jamais de l'eau pour éteindre des aliments en feu.



Consignes de sécurité destinées à éviter les blessures

Dans la mesure du possible, ne faites pas fonctionner le système de ventilation lorsqu'il y a un feu sur la surface de cuisson. Cependant, ne tentez pas de l'éteindre en passant votre main dans le feu.



AVERTISSEMENT :

POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE BLESSURE LORS D'UN FEU DE FRITURE, OBSERVEZ LES CONSIGNES SUIVANTES :

- a) ÉTOUFFEZ LES FLAMMES avec un couvercle, une plaque à biscuits ou un plateau de métal et éteignez ensuite le brûleur ou l'élément. PRENEZ GARDE AUX RISQUES DE BRÛLURE. Si les flammes ne disparaissent pas immédiatement, ÉVACUEZ LES LIEUX ET APPELEZ LE SERVICE D'INCENDIE.
- b) NE PRENEZ JAMAIS UN POÊLON EN FEU — Vous pourriez vous brûler.
- c) N'UTILISEZ PAS D'EAU ou un linge à vaisselle mouillé — une violente explosion de vapeur s'ensuivra.
- d) Utilisez un extincteur SEULEMENT si :
 - 1) Vous savez que vous possédez un extincteur de classe ABC et vous savez vous en servir.
 - 2) Le feu est faible et ne s'est pas répandu depuis son point d'origine.
 - 3) Vous avez appelé le service d'incendie.
 - 4) Vous pouvez sortir facilement de l'endroit où vous combattez le feu.

Les vêtements, les poignées, mitaines ou toute autre matière inflammable ne doivent pas toucher ni être placés à proximité des brûleurs à infrarouge, des brûleurs ou des grilles des brûleurs avant que ceux-ci n'aient eu le temps de refroidir. Les tissus pourraient prendre feu et provoquer des blessures.

N'utilisez que des poignées et mitaines sèches : la vapeur qui se dégage de poignées et de mitaines mouillées ou humides posées sur des surfaces chaudes peut provoquer des blessures. N'utilisez pas de serviettes ni de chiffons volumineux au lieu de poignées et de mitaines. Ne posez pas de poignées ou de mitaines sur des grilles de brûleurs, des brûleurs à infrarouge ou des brûleurs standards chauds.

Pour votre sécurité, lorsque vous utilisez l'appareil, portez des vêtements adéquats et évitez ceux qui sont amples et qui ont des manches tombantes. Certains tissus synthétiques sont hautement inflammables. Vous ne devriez pas en porter lorsque vous cuisinez.

N'enveloppez aucune pièce de la cuisinière ou du four dans du papier d'aluminium. L'utilisation de revêtement en aluminium pourrait causer une décharge électrique ou un incendie, ou encore obstruer la circulation d'air provenant de la combustion et de l'aération. Le papier d'aluminium est un excellent isolateur et il retient la chaleur. Son utilisation aura une incidence sur la cuisson et pourrait endommager le fini du four ou de la cuisinière.



AVERTISSEMENT :

N'utilisez JAMAIS cet appareil pour chauffer une pièce. Ceci peut causer un empoisonnement au monoxyde de carbone et surchauffer l'appareil.



AVERTISSEMENT — RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE :

- Toutes les cuisinières peuvent basculer et blesser quelqu'un. Pour éviter un basculement accidentel, elles doivent être fixées au sol, au mur ou à une armoire à l'aide du dispositif anti-bascule fourni.
- L'appareil risque de basculer s'il n'est pas installé conformément à ces instructions.
- En déplaçant la cuisinière pour la nettoyer, la réparer, ou pour toute autre raison, assurez-vous que le dispositif anti-bascule est bien enclenché lorsque vous repoussez la cuisinière contre le mur. Sinon, dans le cas d'une utilisation anormale (personne montant, s'asseyant ou s'appuyant sur une porte ouverte), la cuisinière risque de basculer. Conséquemment, les liquides chauds déversés ou le poids de la cuisinière pourraient provoquer des blessures.



Consignes de sécurité destinées à éviter les blessures



AVERTISSEMENT :

Ne couvrez JAMAIS des fentes, des trous ou des espaces libres dans le four et ne recouvrez jamais entièrement une grille avec du papier d'aluminium ou tout autre matériel. Vous bloqueriez la circulation d'air dans le four, ce qui pourrait causer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les revêtements en papier d'aluminium pourraient aussi retenir la chaleur et causer un risque d'incendie.



AVERTISSEMENT :

Cet appareil a été conçu pour un usage culinaire. Pour des raisons de sécurité, il est interdit d'utiliser le four ou la table de cuisson pour chauffer une pièce. Cela pourrait endommager les composantes de la table de cuisson ou du four.

Quand vous utilisez la table de cuisson : **NE TOUCHEZ PAS LES GRILLES DES BRÛLEURS OU LES ZONES À PROXIMITÉ.** Les zones entourant les brûleurs peuvent chauffer suffisamment pour causer des brûlures.

Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance quand vous utilisez une flamme intense. Les débordements produisent de la fumée et des éclaboussures de graisse qui peuvent s'enflammer. Par ailleurs, si la flamme d'un brûleur s'éteint, du gaz s'échappera dans la pièce. Pour en savoir plus sur les fuites de gaz, consultez l'intérieur de la page couverture.

Seuls certains types d'ustensiles en verre, en vitrocéramique résistant à la chaleur, en céramique, en terre cuite ou en céramique vitrifiée peuvent être utilisés sur les brûleurs de la cuisinière. Ce type de récipients peut se casser sous l'effet de changements de température brusques. N'utilisez que des réglages de flamme bas ou moyen et respectez les directives du fabricant.

Ne faites pas chauffer de récipients fermés; la pression s'accumulant dans le récipient pourrait le faire éclater.

Lorsque vous cuisinez, réglez les brûleurs pour que la flamme ne chauffe que le fond du récipient sans déborder sur les côtés.



AVERTISSEMENT :

Évitez d'utiliser une flamme forte de façon prolongée avec un récipient plus grand que la grille ou couvrant plusieurs brûleurs, comme une plaque. Cela peut nuire à la combustion et produire des émanations dangereuses.

Les grandes casseroles, les plaques à biscuits, etc. ne doivent jamais être utilisées sur la surface de cuisson.

Soyez prudent et assurez-vous que les courants provenant de grilles d'aération ou de ventilateurs ne soufflent pas de matière inflammable vers les flammes ou ne poussent pas les flammes sur les côtés de la casserole ou du poêlon.

Utilisez toujours des casseroles et poêlons à fond plat suffisamment larges pour couvrir le brûleur. L'utilisation de casseroles trop petites pourrait exposer une partie de la flamme et enflammer des vêtements.

N'utilisez pas de produits nettoyants inflammables pour nettoyer la cuisinière.

Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matières inflammables et de renversements accidentels, placez les poignées des récipients vers l'intérieur de la cuisinière pour qu'elles ne dépassent pas sur les surfaces de travail contigües, les zones de préparation ou le bord de la table de cuisson de la cuisinière.

Tenez la poignée du récipient pour l'empêcher de bouger quand vous remuez des aliments.

N'utilisez PAS de casseroles ou de poêlons sur le gril et la plaque.

N'utilisez pas le plateau de la plaque chauffante pour faire cuire des viandes très grasses ou des produits qui s'enflamment facilement.

Avant d'utiliser la plaque chauffante ou les brûleurs à proximité, enlevez la planche à découper (vendue séparément), qui se trouve sur la plaque.

LA GRAISSE EST INFLAMMABLE. Laissez la graisse chaude refroidir avant de la nettoyer. Évitez de laisser de la graisse s'accumuler. Nettoyez après chaque utilisation.

Pour que les brûleurs s'allument et fonctionnent correctement, les orifices d'allumage doivent être propres. Nettoyez-les après un débordement ou lorsque le brûleur ne s'allume pas uniformément. Consultez la section << Conseils de nettoyage >> à la page 35.



Consignes de sécurité destinées à éviter les blessures



AVERTISSEMENT :

Après un renversement ou une éclaboussure, éteignez le brûleur et nettoyez le pourtour et les orifices. Assurez-vous qu'il fonctionne bien après le nettoyage.

Nettoyez la cuisinière avec soin. Faites attention de ne pas vous brûler avec la vapeur. N'utilisez pas d'éponge ou de chiffon mouillé pour nettoyer la cuisinière quand elle est chaude. Certains produits nettoyants dégagent des vapeurs toxiques s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Suivez les indications fournies par le fabricant du produit nettoyant.

Assurez-vous que tous les boutons de la table de cuisson sont à la position OFF et que la table de cuisson est froide avant d'utiliser un produit nettoyant en aérosol sur ou à proximité de celle-ci. Certains produits chimiques vaporisés peuvent, en présence de chaleur, prendre feu ou corroder les pièces métalliques.

Quand vous utilisez le four : NE TOUCHEZ PAS À L'ÉLÉMENT DU GRILLOIR, AUX SURFACES INTERNES DU FOUR OU À LA ZONE EXTERNE ENTOURANT LA PORTE. Les surfaces internes du four chauffent suffisamment pour causer des brûlures. Le déflecteur de chaleur, qui évacue la chaleur de la table de cuisson et de l'enjoliveur du dessus et des côtés de la porte du four, sera également chaud pendant l'utilisation du four.

Placez les grilles à la position voulue dans le four pendant qu'il est froid. Si vous devez déplacer une grille quand le four est chaud, les ustensiles ne doivent pas entrer en contact avec l'élément du grilloir.

Faites preuve de prudence lorsque vous ouvrez la porte du four. Laissez l'air chaud et la vapeur s'échapper avant d'introduire ou de retirer des aliments.

Avant de procéder à l'autonettoyage du four, enlevez la lèchefrite, les grilles du four, tout autre ustensile et les accumulations de saletés.

Vous ne devez pas nettoyer, frotter, endommager, déplacer ni retirer le joint de la porte. Il est essentiel pour assurer une bonne étanchéité pendant la cuisson. Si le joint est usé ou très sale, remplacez-le pour assurer une bonne étanchéité.

Protégez le dispositif d'autonettoyage. Nettoyez seulement les parties indiquées dans le présent manuel. N'utilisez pas de produits nettoyants commerciaux ou de revêtements de protection pour four dans le four autonettoyant ou autour.

N'OBSTRUEZ PAS la circulation d'air provenant de la combustion ou de l'aération.

Pour des raisons de sécurité et pour ne pas endommager la cuisinière, ne vous asseyez pas, ne montez pas et ne vous appuyez pas sur la porte du four.

Toutes les réparations doivent être effectuées par des techniciens agréés, qui devront débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de le réparer.

Assurez-vous de bien entendre la soufflerie de refroidissement lorsque le four est réglé à BROIL ou BAKE et qu'il atteint une température de 425 °F — consultez la section " Fonctionnement automatique de la soufflerie de refroidissement " à la page 31. Si le ventilateur ne fonctionne pas, n'utilisez pas le four. Appelez votre un centre de service autorisé pour la réparation.

Pour éviter tout risque d'incendie, nettoyez fréquemment la hotte et les filtres pour éviter les accumulations de graisse.

En cas d'incendie ou si vous faites flamber intentionnellement de l'alcool sur la table de cuisson, suivez les instructions du fabricant de la hotte.

Faites preuve de prudence lorsque vous cuisinez avec de l'alcool (ex. : rhum, brandy, bourbon) dans le four. L'alcool s'évapore à de hautes températures. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le four. Utilisez seulement une petite quantité d'alcool avec les aliments et faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four.



AVERTISSEMENT :

Pour éviter les risques de brûlures ou d'incendie, un dosseret conçu spécialement pour la cuisinière doit être installé chaque fois que la cuisinière est utilisée.



Consignes de sécurité destinées à éviter les blessures

CONSIGNE DE SÉCURITÉ IMPORTANTE :

La loi sur l'eau potable et les toxines de Californie (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) requiert du gouverneur de la Californie de publier une liste des substances reconnues par l'état comme pouvant causer le cancer, une malformation ou d'autres problèmes de reproduction et demande aux compagnies d'aviser le consommateur d'une exposition potentielle à de telles substances.

Le brûlage de combustible de cuisson à gaz et l'élimination de la saleté pendant l'autonettoyage peuvent générer des sous produits pouvant être sur la liste. Pour minimiser toute exposition à ces produits chimiques :

1. Assurez-vous qu'il y a une bonne ventilation lorsque vous cuisinez.
2. Assurez-vous qu'il y a une bonne ventilation pendant et immédiatement après l'autonettoyage du four.
3. Faites fonctionner l'appareil conformément aux instructions du présent manuel.

Ne rangez pas de produits chimiques, corrosifs, inflammables, non alimentaires près ou dans cet appareil, lequel est spécifiquement conçu pour réchauffer ou faire cuire des aliments. L'utilisation de produits chimiques corrosifs pendant la cuisson peut endommager l'appareil et causer des blessures.

Avant de commencer

Avant d'utiliser la cuisinière la première fois

Assurez-vous d'avoir ces articles :

Tableau 1: Accessoires et pièces de la cuisinière

DESCRIPTION	30 po, 4-brûleurs	36 po, 4- brûleurs avec grille	36 po 6-brûleurs	48 po, 6- brûleurs avec grille
Grilles, four principal**	3	3	3	3
Grilles, four secondaire**				2
Lèchefrite de deux pièces*	1	1	1	2
Chapeaux des brûleurs en étoile	4	4	6	6
Grille centrale	1			
Grilles des brûleurs	2	2	3	3
Boutons de commande	6	7	8	11
Plaque chauffante avec revêtement en aluminium		1		1
Carte d'enregistrement du produit	1	1	1	1
Dosseret	1	***	***	***

*Tous les modèles sont vendus avec une lèchefrite de deux pièces en porcelaine pour le four. Les modèles de 48 pouces sont également vendus avec une petite lèchefrite de deux pièces pour le four secondaire.

**Les modèles munis de plateaux collecteurs en porcelaine noire sont vendus avec des grilles coulissantes.

***Le dossier est vendu et expédié séparément. Il n'est pas inclus avec la cuisinière.

Tableau 1: Accessoires et pièces de la cuisinière

DESCRIPTION	30 po, 4-brûleurs	36 po, 4- brûleurs avec grille	36 po 6-brûleurs	48 po, 6- brûleurs avec grille
Instructions d'installation	1	1	1	1
Guide d'utilisation et d'entretien	1	1	1	1

*Tous les modèles sont vendus avec une lèchefrite de deux pièces en porcelaine pour le four. Les modèles de 48 pouces sont également vendus avec une petite lèchefrite de deux pièces pour le four secondaire.

**Les modèles munis de plateaux collecteurs en porcelaine noire sont vendus avec des grilles coulissantes.

***Le dossier est vendu et expédié séparément. Il n'est pas inclus avec la cuisinière.

Retirez le matériel d'emballage et les étiquettes provisoires du four et de la table de cuisson.

1. Assurez-vous que vous avez tous les éléments énumérés à la page 8.
2. **Notez les numéros de modèle et de série à la page 42. Consultez la fiche signalétique.** Ces numéros peuvent être utilisés lorsque vous communiquez avec le service à la clientèle. Notez-les également sur la carte d'enregistrement du produit fournie avec l'appareil et retournez cette dernière à l'adresse indiquée.
3. **Accessoires optionnels en vente chez votre détaillant Thermador:** Grilles coulissantes (toutes les tailles), plaque de gril, planche à découper, couvercle de grille, anneau support pour wok et autres accessoires.



AVERTISSEMENT :

Pour prévenir les risques de brûlure, n'enlevez ou ne déplacez JAMAIS les grilles lorsque le four est en marche ou lorsqu'il refroidit.

4. **Placez correctement les grilles dans le four.** La position adéquate des grilles dépend de la recette et du mode de cuisson. **Les positions des grilles dans le four sont numérotées de bas en haut, comme un ascenseur.** La position no 3 est la plus fréquemment utilisée. Introduisez les grilles à la position voulue avant d'allumer le four.

Introduisez les grilles comme suit :

- a) Prenez la grille par la barre arrière en position verticale en direction du fond du four. Glissez-la dans le four de manière à ce que les barres se trouvent entre la grille et les glissières des grilles.
- b) Soulevez légèrement l'avant de la grille quand vous la glissez dans le four pour que les butées de sûreté passent derrière les glissières. Les butées de sûreté placées à l'arrière des grilles les empêchent de sortir complètement du four quand on les tire vers l'extérieur.

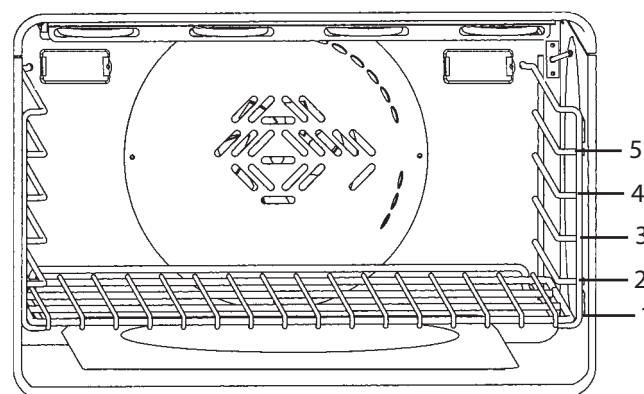


Figure 1 : Positions des grilles dans le four

5. **Grilles coulissantes (sur certains modèles) :** Vous pouvez tirer et pousser les grilles coulissantes de Thermador dans le four avec un effort minime - même lorsque vous faites cuire une dinde ou un rôti lourd.

Les grilles coulissantes des cuisinières munies de plateaux collecteurs en porcelaine noire sont standards. Ces grilles de première qualité se placent de la même manière qu'à la section antérieure << Placez correctement les grilles dans le four >>. Elles sont également en vente chez votre détaillant Thermador comme accessoires optionnels.

Positionnement des grilles dans le four :

Pour installer une grille dans le four, tenez la grille avec la glissière arrière pointant vers l'arrière. Placez les crochets de sûreté sous la partie avant des fentes des glissières. Poussez la grille dans le four en la soulevant par-dessus les butées de sûreté situées à l'avant des glissières. Faites glisser la grille en place.

Lorsque vous mettez des aliments sur une grille, tirez la grille jusqu'au bout. Les grilles sont conçues pour verrouiller en place et ne pas s'incliner lorsqu'elles sont tirées jusqu'au bout.

Comment enlever les grilles du four :

Tirez sur une grille pour l'enlever du four ou pour la changer de place. Soulevez ensuite la partie avant de la grille par-dessus les butées de sûreté pour pouvoir l'enlever du four.

IMPORTANT :

Enlevez toujours les grilles coulissantes avant de procéder à l'autonettoyage du four. Si les grilles coulissantes restent dans le four pendant l'autonettoyage, les lubrifiants du mécanisme de glissement de chaque grille seront endommagés et le fini se décolorerà.

Enlevez toujours les grilles coulissantes avant de procéder à l'autonettoyage.

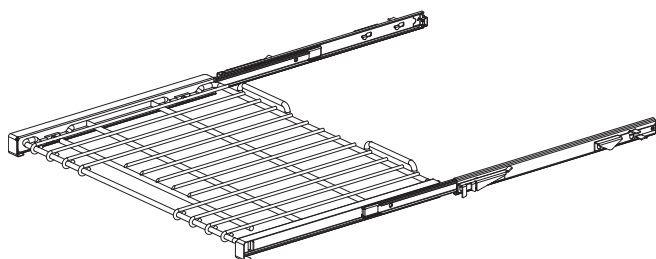


Figure 2 : Grille coulissante

6. **Assurez-vous que les chapeaux des brûleurs sont bien posés sur les bases sur la table de cuisson.** Allumez chaque brûleur pour vérifier la couleur de la flamme. Consultez la page 17 pour plus de détails.



AVERTISSEMENT :

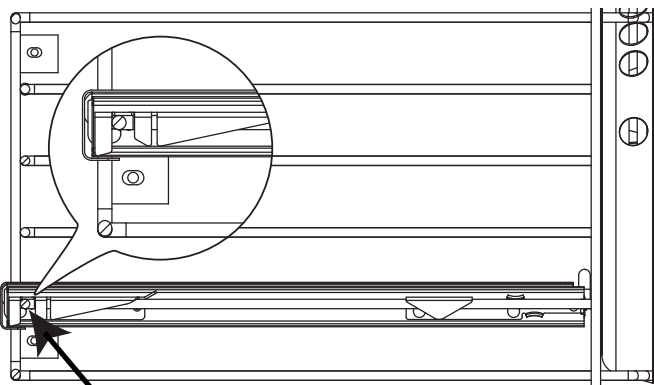
N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles du four ou chemiser le four. N'enlevez pas l'élément du grilloir du four électrique.

Note :

Il est normal durant le processus de refroidissement que le four pousse de l'air chaud dans la pièce où il se trouve.

Avant de cuire ou griller pour la première fois, le four et le grilloir doivent être allumés pour brûler les graisses utilisées lors de la fabrication de l'appareil. Allumez le four à une température de 230 °C (450 °F) de 20 à 30 minutes. Placez ensuite le bouton à **BROIL** pour la même durée. Vous pouvez mettre la hotte en marche pendant ce temps. Il est normal qu'une petite quantité de fumée soit visible de la cuisinière lors de la première utilisation.

Veillez lire la section << Entretien et nettoyage >> à la page 33 avant de nettoyer les grilles du four.



IMPORTANT :

Lorsque vous mettez la grille coulissante dans le four, assurez-vous que les supports frontaux des glissières sont appuyés dans les grandes fentes des coins avant de la grille, tel qu'illustré. Cela est nécessaire pour veiller à ce que la grille soit dans la bonne position lorsque vous l'installez dans le four.

Figure 3 : Vue de côté de la grille dans la glissière

Description

Identification du modèle et des pièces — Cuisinière de 48 po

Légende du modèle de 48 po

1. Étagère à casseroles de 22 po, dossier bas de 12 po ou garniture d'îlot - illustré (dossier bas vendu séparément)
2. Grilles de brûleurs et brûleurs
3. Plaque chauffante électrique
4. Bouton de commande : brûleurs ExtraLow® (2)
5. Boutons de commande : brûleurs standards (4)
6. Bouton de commande : plaque chauffante
7. Bouton de commande : Indicateur de température du four
8. Sélecteur de mode et lumière, fours principal et secondaire
9. Porte du four
10. Hublot
11. Four secondaire (deux grilles incluses)
12. Plaque de protection de base (la fiche signalétique se trouve derrière la plaque)
13. Pieds (4)

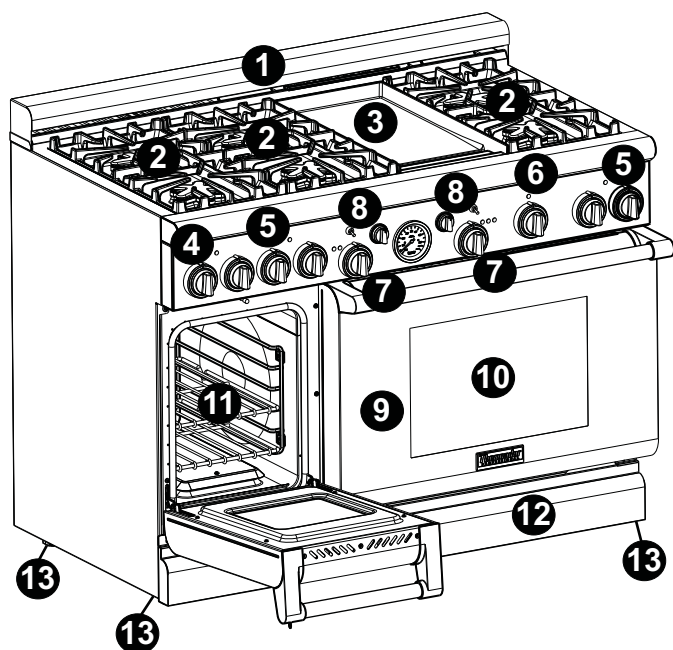


Figure 4 : Modèle de 48 pouces



AVERTISSEMENT :

Pour assurer une bonne ventilation de la cuisinière, n'enlevez PAS les pieds de la cuisinière.

Intérieur du four électrique

14. Lumières intérieures (2)
15. Élément de voûte
16. Capteur de température du four
17. Glissières des grilles
18. Grilles de four (trois incluses, non illustré)
19. Brûleur du four (dissimulé)
20. Couvercle de ventilateur pour cuisson à convection

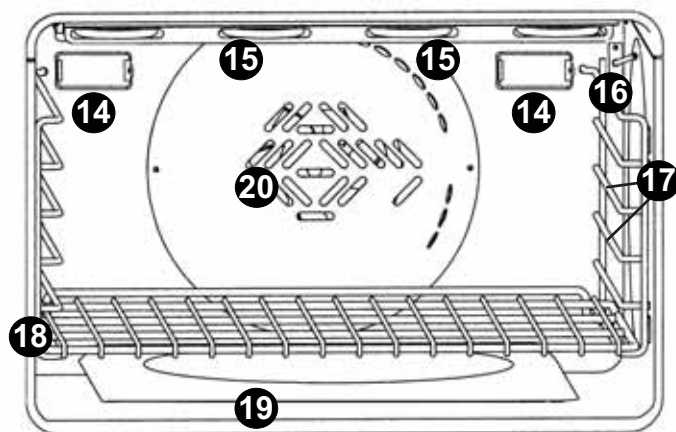


Figure 5 : Intérieur du four au gaz

Identification du modèle et des pièces — Cuisinière de 36 po

Légende du modèle de 36 po

1. Plaque de protection de l'étagère à casseroles de 22 po, dosseret bas de 12 po ou garniture d'îlot de 3-3/4 po - illustré (dosseret vendu séparément)
2. Grilles de brûleurs et brûleurs
3. Plaque chauffante électrique
4. Bouton de commande : plaque chauffante
5. Boutons de commande : brûleurs ExtraLow® (2)
6. Bouton de commande : brûleurs standards (2)
7. Bouton de commande : Indicateur de température du four
8. Lumière du four et sélecteur de mode
9. Porte du four
10. Hublot
11. Plaque de protection de base (la fiche signalétique se trouve derrière la plaque)
12. Pieds (4)

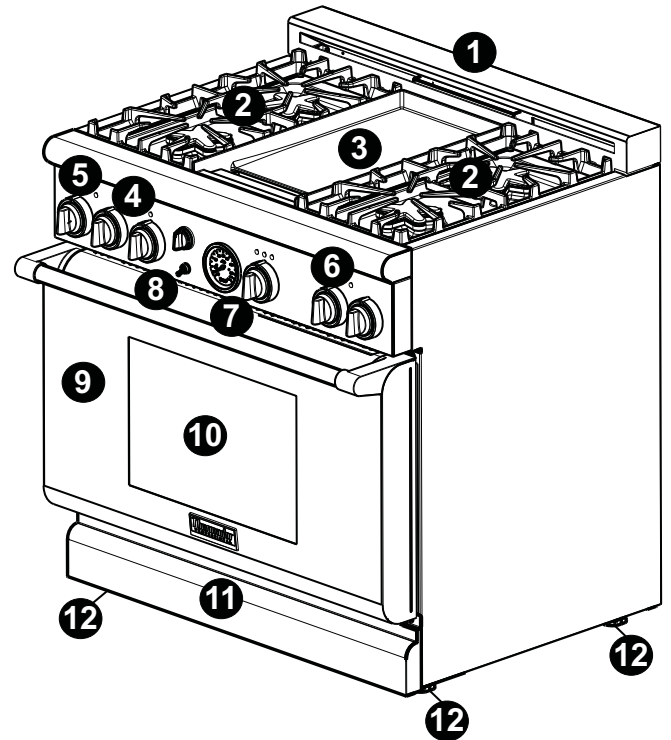


Figure 6 : Modèle de 36 po



AVERTISSEMENT :

Pour assurer une bonne ventilation de la cuisinière, n'enlevez PAS les pieds de la cuisinière.

Identification du modèle et des pièces — Cuisinière 30 de po

Légende du modèle de 30 po

1. Étagère à casseroles de 22 po et garniture d'îlot - illustrés, sont vendus séparément. La cuisinière de 30 po est vendue avec un dosseret bas de 9 po.
2. Grilles de brûleurs et brûleurs
3. Boutons de commande : brûleurs ExtraLow® (2)
4. Bouton de commande : brûleurs standards (2)
5. Bouton de commande : Indicateur de température du four
6. Lumière du four et sélecteur de mode
7. Porte du four
8. Hublot
9. Plaque de protection de base (la fiche signalétique se trouve derrière la plaque)
10. Pieds (4)

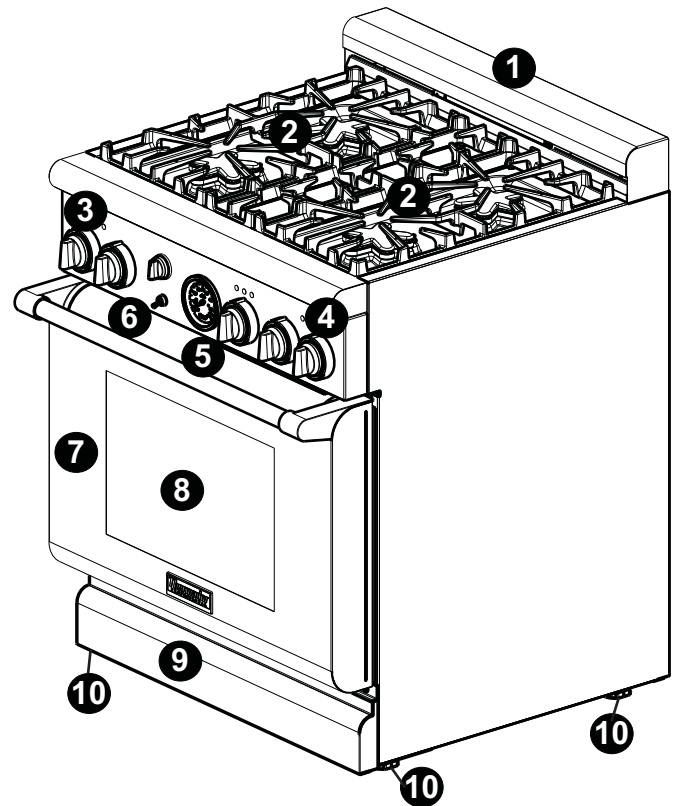


Figure 7 : Modèle de 30 po



AVERTISSEMENT :

Pour assurer une bonne ventilation de la cuisinière, n'enlevez PAS les pieds de la cuisinière.

Utilisation de la cuisinière

Brûleurs scellés

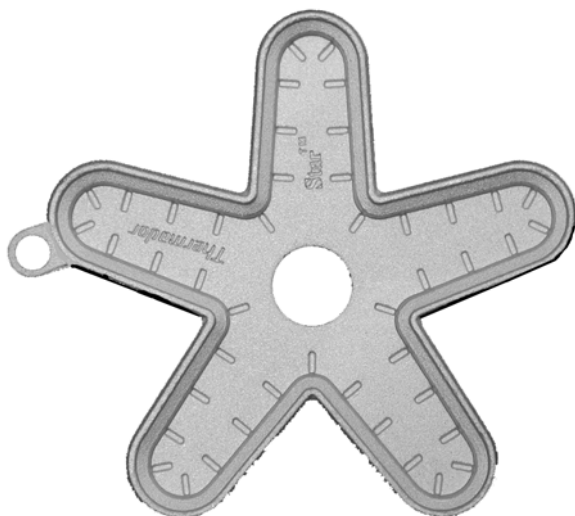


Figure 8 : Base de brûleur Star® en laiton

La table de cuisson comporte quatre ou six brûleurs à gaz; chacun d'eux a une puissance de 15 000 BTU/h (13 000 BTU/h avec gaz propane). Ces brûleurs sont hermétiquement encastrés dans l'acier inoxydable afin d'empêcher l'accumulation des liquides renversés sous la surface de cuisson et de faciliter le nettoyage.

Pour tous les modèles, les deux brûleurs de gauche sont dotés de la fonction exclusive ExtraLow®, les autres brûleurs sont standards. À chacun des brûleurs correspond un bouton de commande.

Boutons de commande

Normalement, deux boutons de commande sont placés sur le panneau de commandes, directement en face de brûleurs au gaz auxquels ils correspondent, avec un brûleur au gaz situé en face de l'autre sur la surface de la cuisinière.

Indicateur de réglage

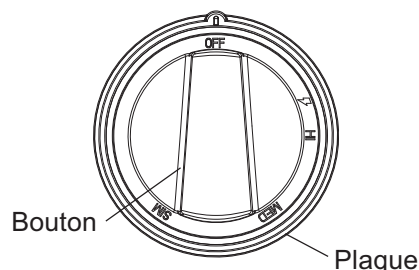


Figure 9 : Bouton de commande d'un brûleur standard

Le symbole au-dessus de chaque bouton de brûleur identifie le brûleur auquel il correspond sur la surface de cuisson. Le mot << **Griddle** >> se trouve au-dessus du bouton de commande de la plaque chauffante, pour les modèles qui ont une plaque chauffante.

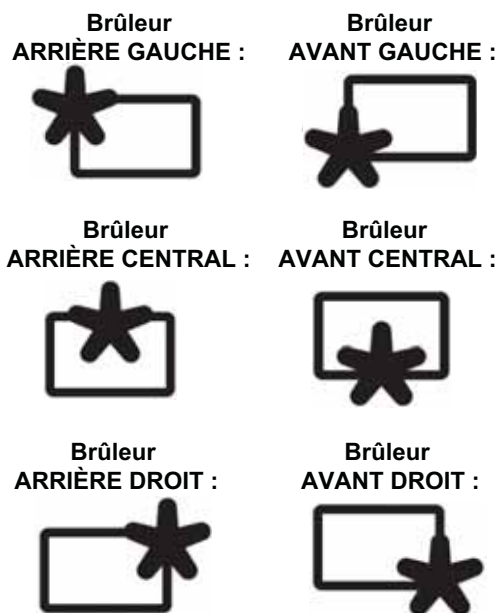


Figure 10 : Symbole de panneau de commande

Fonctionnement des brûleurs

- Poussez sur le bouton et tournez-le dans le sens horaire pour un réglage à température élevée.
- L'allumeur du brûleur sélectionné émet des étincelles pour allumer le brûleur.
- Une fois le brûleur allumé, l'allumeur cesse d'émettre des étincelles.
- Tournez le bouton entre **HI** et **SIM**.
- Un témoin lumineux indique le fonctionnement d'un ensemble de deux ou trois brûleurs, selon la configuration de la cuisinière. Le témoin s'allume si l'un des boutons de commande est tourné à un mode actif et s'éteint seulement lorsque tous les boutons de commande interdépendants sont à la position **OFF**.

BTU des brûleurs standards

- **HI** équivaut à 15 000 BTU/h (13 000 BTU/h avec propane).
- **SIM** équivaut à 2 100 BTU/h.

BTU des brûleurs ExtraLow®

- **HI** équivaut à 15 000 BTU/h (13 000 BTU/h avec propane).
- **SIM** équivaut à 3 000 BTU/h.
- **XLO** équivaut à 370 BTU/h lorsque le bouton de commande est au réglage ExtraLow® le plus bas.

Brûleurs ExtraLow®

Les boutons de commande des deux brûleurs de gauche, avant et arrière peuvent être ajustés à des intensités de flamme encore plus basses que les réglages standards de mijotage.

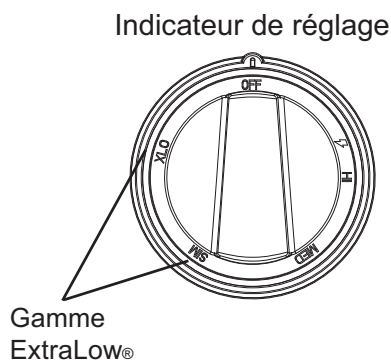


Figure 11 : Bouton de commande de brûleur ExtraLow®

La Figure 11 montre la gamme supplémentaire de réglages du bouton entre **SIM** et **XLO**. Lorsque le bouton est ajusté pour l'utilisation de cette fonction, la flamme s'allume et s'éteint par intervalles. La durée pendant laquelle la flamme est allumée et 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, ou maintenir la température de plats préparés sans qu'ils roussissent ou brûlent, etc.

Fonctionnement de brûleur ExtraLow®

- **XLO**, le réglage le plus bas, fonctionne par cycles d'une minute où la flamme est allumée pendant environ 7 secondes puis éteinte pendant environ 53 secondes.
- Lorsque le bouton est réglé juste en dessous du repère **SIM**, la flamme reste allumée pendant environ 54 secondes et s'éteint pendant environ 6 secondes.
- Pour faire varier le degré de chaleur, il est possible de régler le bouton à n'importe quelle position dans l'intervalle entre **SIM** et **XLO** du bouton.

Techniques ExtraLow

- Le type et la quantité d'aliments déterminent le réglage à utiliser.
- Le réglage est également déterminé par le type de récipient choisi. Ses dimensions, sa forme, le matériau et l'utilisation 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, couvrez le récipient puis baissez le réglage en plaçant le bouton juste en dessous de **SIM**.
- 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 d'ensemble, remuez pour mettre les aliments se trouvant sur les bords au centre.
- Quand un plat mijote, il est normal de le remuer de temps à autre, surtout s'il doit mijoter pendant plusieurs heures, comme dans le cas de haricots ou d'une sauce à spaghetti maison.
- Quand vous baissez le réglage de la flamme, faites-le graduellement.
- Si le réglage est trop bas pour faire mijoter, portez de nouveau à ébullition avant de mettre le bouton à un réglage plus intense.
- Il est normal de ne pas voir de bulles à la surface après avoir remué les aliments.
- Quand la flamme est allumée, il peut y avoir des bulles, qui disparaissent lorsqu'elle s'éteint. Même quand la flamme est éteinte, de la vapeur et un léger

frémissement seront perceptibles à la surface du liquide.

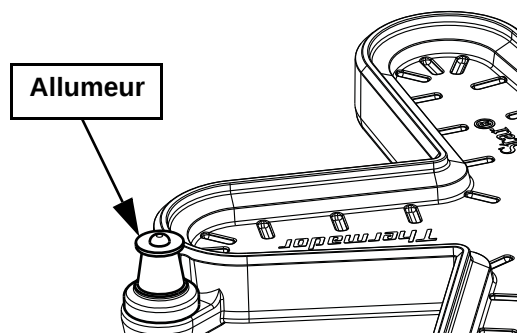


Figure 12 : Allumeur

Allumeur électronique unique

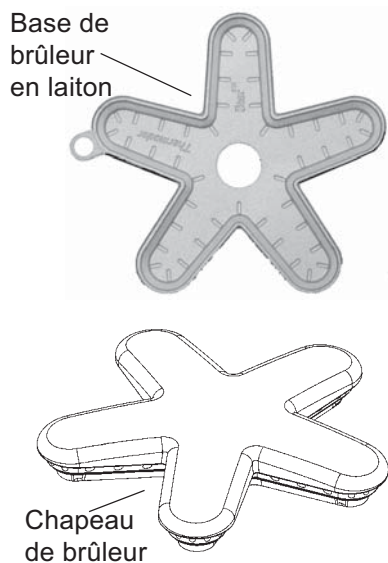


Figure 13 : Éléments des brûleurs Star®

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



ATTENTION :

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

Si un brûleur ne s'allume pas, consultez la section << Avant d'appeler le service technique >>, à la page 42.

Rallumage automatique

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

IMPORTANT :

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

Panne de courant

- En cas de panne de courant, seuls les brûleurs standards peuvent être allumés manuellement. Chacun d'eux doit être allumé individuellement.
- Si une panne de courant survient pendant que vous utilisez la cuisinière, tournez tous les boutons à la position **OFF**.
- Vous pouvez allumer les brûleurs standards en approchant une allumette enflammée près 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.
- Les brûleurs ExtraLow ne peuvent pas être utilisés pendant une panne de courant. **Assurez-vous de les mettre hors circuit.**
- Si un brûleur ExtraLow est allumé pendant une panne de courant, il ne peut être remis en circuit tant que les boutons ne sont pas réglés à la position **OFF**.
- La plaque chauffante ne peut pas être utilisée pendant une panne de courant.
- Si vous détectez une odeur de gaz, consultez les instructions de sécurité, à la page 1.



AVERTISSEMENT :

En cas de panne de courant, mettez tous les boutons à la position **OFF**. Seuls les brûleurs standards peuvent être allumés manuellement.

Hauteur de la flamme

- La hauteur correcte 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 l'acier émaillé ou la vitrocéramique.

Description de la flamme

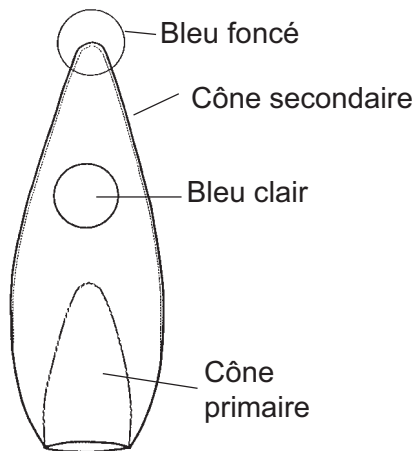


Figure 14 : Couleurs de la flamme

- La flamme des brûleurs doit être bleue sans être jaune aux extrémités. Elle devient parfois partiellement 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 dans 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 bien posé sur la base et que les orifices ne sont pas bouchés.
- La flamme doit être stable, ne pas voltiger ni faire de bruit excessif.



AVERTISSEMENT :

Ce produit contient ou facilite l'émission, lors d'une utilisation ordinaire pour laquelle il est prévu, d'un ou de plusieurs produits chimiques qui, selon les connaissances de l'État de la Californie, peuvent causer le cancer ou des anomalies congénitales ou d'autres problèmes congénitaux. Pour minimiser toute exposition à ces produits chimiques :

- 1) Effectuez la conversion au gaz propane conformément aux instructions contenues dans le présent manuel.
- 2) Pour assurer une combustion adéquate, la conversion et l'ajustement des brûleurs devraient être réalisés par une agence ou un installateur accrédités.
- 3) Faites toujours fonctionner l'appareil conformément aux instructions fournies avec votre cuisinière ou votre surface de cuisson.

Récipients recommandés



AVERTISSEMENT :

Pour éviter tout risque de dommages sérieux à l'appareil ou au récipient, observez les consignes suivantes :

- Les grands récipients, les plaques à biscuits, etc. ne doivent pas être utilisés sur la surface de cuisson.
- Placez les grandes casseroles de façon décalée lorsque vous utilisez la surface de cuisson.

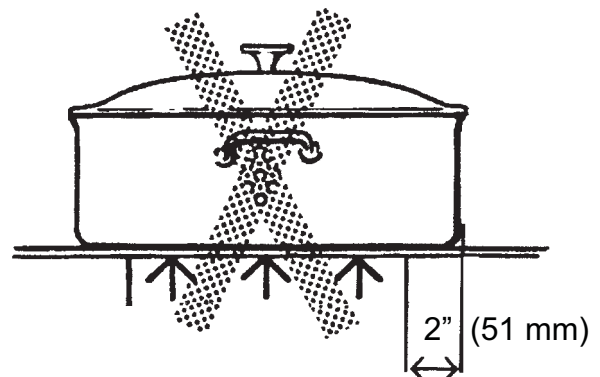


Figure 15 : Diamètre de la base

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



Figure 16 : Récipient stable

- L'assise du récipient est un facteur important de stabilité et d'uniformité de la cuisson. La poignée ne doit pas être plus lourde que le récipient, car celui-ci pourrait pencher sur un côté. Le récipient doit reposer bien à plat sur la grille sans se balancer ni être instable.
- Les aliments enveloppés dans du papier aluminium ne doivent pas être placés directement sur la grille du brûleur, car l'aluminium peut fondre pendant la cuisson.
- Ne laissez pas du plastique, du papier ou du tissu entrer en contact avec la grille chaude du brûleur. Ils pourraient fondre ou s'enflammer.
- Ne laissez jamais une casserole cuire à sec. Vous pourriez endommager la casserole et la surface 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 déborde du récipient. Les récipients de qualité professionnelle sont en vente dans les magasins de fournitures pour restaurant et dans les boutiques gastronomiques. Tous les récipients utilisés doivent posséder les caractéristiques suivantes : bonne conductivité de la chaleur, bonne assise, dimensions adéquates du diamètre de la base, base lourde et plate, et couvercle bien adapté.
- Pour de meilleurs résultats de cuisson, la flamme ne doit pas déborder du fond de la casserole.
- L'aluminium et le cuivre sont des matériaux qui conduisent la chaleur rapidement et uniformément. Le fond des récipients est souvent fabriqué avec ces métaux. Ils peuvent également être insérés entre des couches d'acier inoxydable.

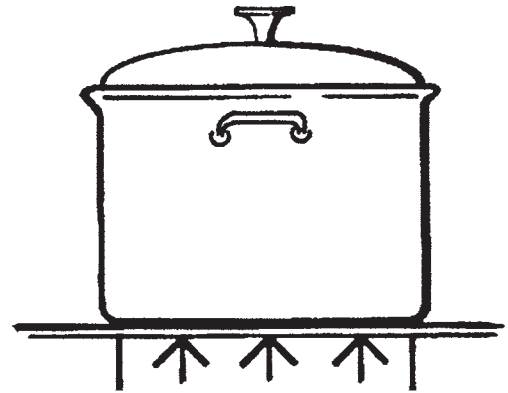


Figure 17 : Récipient à base plate

- Une base plate et lourde est plus stable lorsqu'elle est chauffée. Les casseroles déformées, légères et bosselées ne permettent pas une cuisson uniforme. Chauffez et refroidissez les casseroles graduellement pour éviter les changements soudains de température, qui peuvent déformer les casseroles. Ne mettez pas d'eau froide dans une casserole chaude.

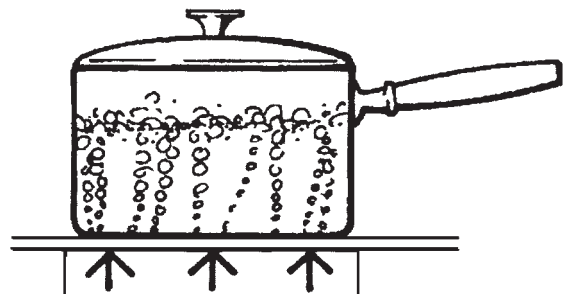


Figure 18 : Récipient avec couvercle

- Un couvercle adapté au diamètre d'un récipient raccourcit le temps de cuisson et permet l'utilisation de réglages plus bas.

Récipients pour spécialités

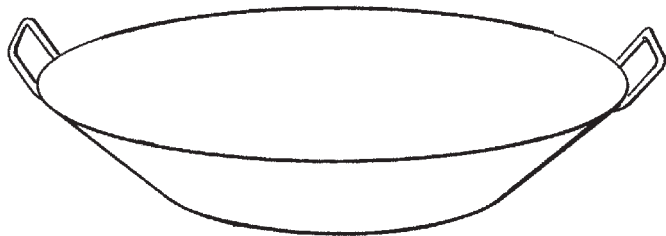


Figure 19 : Wok à fond plat

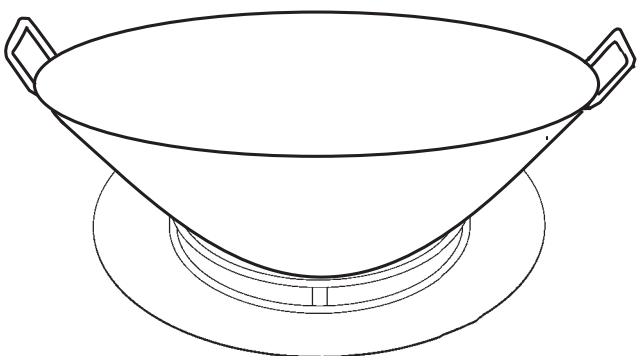


Figure 20 : Wok à fond rond dans son anneau de support

- **Woks** — Les woks à fond plat ou ceux ronds qui ont un anneau de support 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 dont le diamètre maximal est de 51 mm (2") de plus que le diamètre du foyer.

Cocotte de dimensions standards

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

Cocotte-minute de dimensions standards

8 à 22 pintes (7,6 à 20,9 litres) avec une base de 8 à 11" (20,3 à 27,9 cm) et une hauteur de 6,5 à 12" (165 à 305 mm).

Conseils d'utilisation :

- Il est préférable d'utiliser un récipient à fond plat qu'un récipient 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 bout au réglage **HI**, baissez la flamme le plus possible pour maintenir à ébullition ou la pression.
- La cuisson à la cocotte produit de grandes quantités de vapeur. Faites attention pour ne pas vous brûler.

Conseils de cuisson

Suggestions d'utilisation des conseils

Consultez les indications du tableau des page 20 à page 22. Les réglages à utiliser dépendent des ustensiles choisis et de la température initiale des aliments.

Dans le tableau, le << Réglage final >> a été divisé entre les brûleurs standards et les brûleurs ExtraLow. Selon le cas, ce réglage sera identique ou différent.

Le réglage ExtraLow peut être un réglage de cuisson ou de maintien de température.

Augmentez ou diminuez la flamme progressivement. Laissez le temps au récipient et aux aliments de réagir au nouveau réglage.

Conseils de cuisson — Brûleurs de la table de cuisson

Aliments	Réglage initial	Réglage final - brûleurs standards	Réglage final - brûleurs ExtraLow (XLO)
BOISSONS Cacao	MED – Chauffer le lait, couvrir	SIM – Finir de chauffer	XLO – Maintenir au chaud, couvrir*
PAIN Pain doré, Crêpes, Sandwiches grillés	MED – Préchauffer le poêlon	MED SIM to MED – cuire	Identique aux brûleurs standards
BEURRE À fondre		XLO - Pour maintenir la température	Laisser fondre pendant 5 à 10 minutes
CÉRÉALES Semoule de maïs, gruau, avoine	HI – Couvrir, porter l'eau à ébullition, ajouter les céréales	MED SIM à MED – terminer la cuisson selon les instructions sur l'emballage	XLO – Pour maintenir la température, couvrir*
CHOCOLAT À fondre		Utiliser XLO	XLO – Laisser fondre pendant 5 à 10 minutes XLO – Pour maintenir la température*
DESSERTS Bonbons	MED SIM à MED – cuire selon la recette	MED SIM à MED	Identique aux brûleurs standards
Pouding et mélange pour garniture à tarte	MED SIM – suivre les indications sur l'emballage	SIM	MED SIM
Pudding	MED SIM – Faire bouillir le lait	SIM	MED SIM – pour cuire
OEUFS À la coque	MED HI – couvrir les œufs avec l'eau, couvrir, porter l'eau à ébullition	Utiliser XLO	XLO – 3 à 4 minutes pour oeufs mollets; 15 à 20 minutes pour oeufs durs
Frits, brouillés	MED – Faire fondre le beurre, ajouter les œufs	SIM à MED SIM – pour terminer la cuisson	XLO – pour conserver durant une courte période*
Pochés	HI – Porter à ébullition, ajouter les œufs	MED à MED HI – pour terminer la cuisson	Identique aux brûleurs standards
VIANDE, POISSON, VOLAILLES Bacon, Saucisses, galettes	HI – Jusqu'à ce que la viande commence à grésiller	MED à MED HI – pour terminer la cuisson	Identique aux brûleurs standards
Braiser : steak suisse, rôti à la cocotte, ragoût	HI – Faire fondre la graisse, faire revenir à MED HI à HI , ajouter du liquide, couvrir	Utiliser XLO	Laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit tendre
Grillade rapide au poêlon; steaks pour déjeuner	MED HI à HI – Préchauffer le poêlon	MED HI à HI – frire rapidement au poêlon	Identique aux brûleurs standards
*Il est recommandé de remuer ces aliments de temps en temps.			

Aliments	Réglage initial	Réglage final - brûleurs standards	Réglage final - brûleurs ExtraLow (XLO)
Friture : poulet	HI – Faire chauffer l'huile puis faire dorer à MED	SIM – couvrir pour terminer la cuisson	Identique aux brûleurs standards
Friture : crevettes	HI – Faire chauffer l'huile	MED HI – Pour maintenir la température	Identique aux brûleurs standards
Grillade au poêlon : côtelettes d'agneau, steaks minces, hamburgers, saucisses en chapelet	HI – Préchauffer le poêlon	MED HI à HI – pour brunir la viande	Pour maintenir la chaleur, couvrir Pour maintenir la chaleur, ne pas couvrir
Pocher : poulet, entier ou morceaux, poisson	HI – Couvrir, porter à ébullition	Utiliser XLO	Pour terminer la cuisson
Faire mijoter : poulet à l'étouffée, corned-beef, langue, etc.	HI – Couvrir, porter à ébullition		Laisser mijoter
PÂTES Macaronis, nouilles, spaghettis	HI – Porter l'eau à ébullition, ajouter les pâtes	MED HI à HI – pour maintenir à ébullition	Identique aux brûleurs standards
MAÏS SOUFFLÉ (Utilisez une casserole lourde à fond plat)	HI – Couvrir, chauffer jusqu'à ce que les grains commencent à éclater	MED HI à HI – pour terminer la cuisson	Identique aux brûleurs standards
COCOTTE-MINUTE Viande	MED HI à HI – faire monter la pression	MED SIM à MED – maintenir la pression	Identique aux brûleurs standards
Vegetables	HI – build up pressure	MED SIM to MED – maintain pressure	Same as for Standard Burners
RICE	HI – cover, bring water and rice to a boil	Reduce heat to SIM . Cover and cook until water is absorbed.	Cook according to package directions XLO – to hold, cover
SAUCES Sauce tomate	MED HI à HI – cuire la viande/les légumes selon la recette		XLO – laisser mijoter sans couvercle pour que la sauce s'épaississe
Sauce blanche, à la crème, béarnaise	MED SIM – Faire fondre la graisse, suivre la recette	SIM à MED SIM – pour terminer la cuisson	XLO – Pour maintenir la chaleur, couvrir*
Hollandaise	XLO à SIM	XLO	XLO – Pour maintenir la chaleur, réglage le plus bas
SOUPES, BOUILLONS	HI – Couvrir, porter à ébullition		Mijoter à XLO – Pour maintenir la chaleur, couvrir*
LÉGUMES Frais	HI – Couvrir, porter l'eau et le légumes à ébullition	MED SIM à MED – faire cuire 10 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres	XLO – Pour maintenir la chaleur, couvrir
Congelés	HI – Couvrir, porter l'eau et le légumes à ébullition	MED SIM à MED – faire cuire selon les instructions du paquet	Identique aux brûleurs standards
*Il est recommandé de remuer ces aliments de temps en temps.			

Aliments	Réglage initial	Réglage final - brûleurs standards	Réglage final - brûleurs ExtraLow (XLO)
Friture	HI – Faire chauffer l'huile	MED à MED HI – pour conserver la température de friture	Identique aux brûleurs standards
En sachet	HI – Couvrir, porter à l'eau à ébullition, ajouter le sachet	SIM à MED SIM – faire cuire selon les instructions du sachet	Identique aux brûleurs standards
Sautés	HI – Faire chauffer l'huile ou faire fondre le beurre, ajouter les légumes	MED SIM à MED – laisser cuire jusqu'au point de cuisson voulu	Identique aux brûleurs standards
Revenus à la poêle	HI – Faire chauffer l'huile, ajouter les légumes	MED HI à HI – pour terminer la cuisson	Identique aux brûleurs standards
*Il est recommandé de remuer ces aliments de temps en temps.			

Utilisation de la plaque chauffante électrique

Description

(Disponible avec certains modèles)

La plaque chauffante intégrée est fabriquée en aluminium de qualité commerciale enduit d'un revêtement antiadhésif. Ce produit donne une surface facile à nettoyer où la chaleur se répand de façon uniforme.

Une planche à découper en érable, un couvercle en acier inoxydable et un plateau avec revêtement en aluminium sont disponibles comme accessoires et peuvent être achetés séparément. La planche à découper en érable et le couvercle en acier inoxydable sont conçus pour s'ajuster à la surface lorsque la plaque n'est pas utilisée. Le plateau avec revêtement en aluminium est conçu pour remplacer la plaque chauffante. Consultez les instructions de la plaque chauffante pour obtenir de plus amples détails.

La planche à découper et le couvercle doivent être enlevés avant d'utiliser la plaque chauffante

- La tension d'alimentation nominale de l'élément de la plaque est de 120 VAC, 1600 watts.



ATTENTION :

La plaque est chaude après usage. Laissez-la refroidir complètement avant de la nettoyer.



AVERTISSEMENT :

Pour éviter tout risque de blessure, ne faites jamais fonctionner la table de cuisson si la plaque n'est pas installée. N'utilisez jamais la plaque d'une façon autre que ce qui est indiqué dans le manuel d'utilisation et d'entretien.

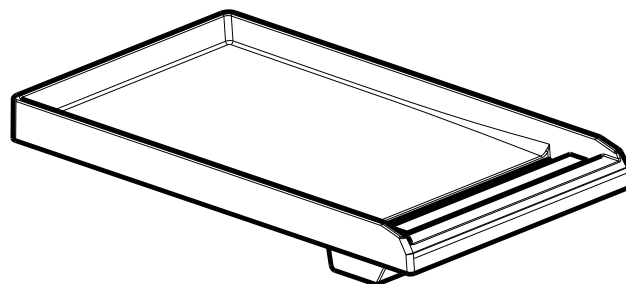


Figure 21 : Plateau de la plaque chauffante

Le plateau de la plaque chauffante (ou accessoire de la plaque chauffante) doit toujours être en place lors de son utilisation.

Bouton de commande

Grille



Figure 22 : Bouton de commande

- La plaque chauffante est ajustée électroniquement aux températures indiquées sur les boutons (150 °F à 500 °F).
- Il n'y a pas de réglages fixes sur les boutons.
- Appuyez et tournez les boutons dans le sens horaire pour régler à la température voulue.

Préparation de la plaque

La plaque doit être légèrement inclinée vers l'avant pour offrir un rendement optimal. Consultez le guide d'installation pour l'installer avec l'inclinaison appropriée. Pendant l'installation, l'installateur est responsable de mettre l'appareil de niveau.

Le plateau de la plaque doit être lavé à l'eau chaude savonneuse, puis rincée à l'eau claire. La plaque peut être utilisée sans beurre, margarine ou huile. Toutefois, une petite quantité peut être utilisée pour donner de la saveur aux aliments.

Tous les types d'ustensiles peuvent être utilisés sur la plaque. Prenez garde de ne pas endommager la surface avec les ustensiles.

Plateaux à graisse de la plaque chauffante

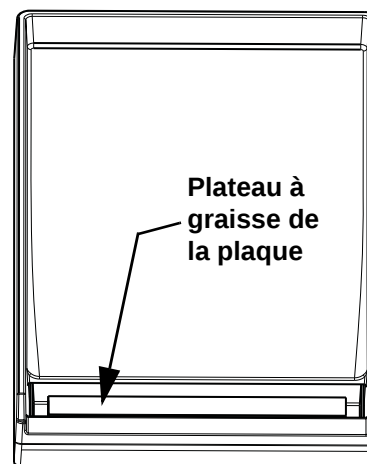


Figure 23: Plateau à graisse de la plaque

- Nettoyez le plateau après chaque utilisation. Lorsque vous enlevez le plateau, prenez garde pour que son contenu ne déborde pas.
- Lorsqu'elle a refroidi, versez la graisse dans un contenant adéquat avant de la jeter.

Cuisson sur la plaque

1. Tournez le bouton à la température de cuisson voulue pour préchauffer la plaque.
2. Faites-la préchauffer jusqu'à ce que le témoin de la grille s'éteigne.
3. Ajoutez du beurre, de la margarine, de l'huile ou du shortening si désiré.

AVIS :

Le rendement de la plaque chauffante ou du gril peut varier si la circulation d'air près de l'appareil est trop élevée. Une circulation d'air excessive pourrait provenir d'un ventilateur de plafond ou d'un registre de climatisation soufflant sur la surface de cuisson. Cela pourrait prolonger le temps d'échauffement ou faire en sorte que la température de la plaque chauffante ne corresponde pas à ce que le réglage des boutons de commande indique.

Note :

Une hotte dûment installée n'est pas considérée comme une source de circulation d'air excessive.

Conseils de cuisson — Plaque chauffant

ALIMENT	RÉGLAGE
Oeufs	325 °F à 350 °F (160 °C à 180 °C)
Bacon, saucisses déjeuner	375 °F à 400 °F (190 °C à 200 °C)
Sandwichs grillés	350 °F à 375 °F (180 °C à 190 °C)
Poitrines de poulet désossées	375 °F à 400 °F (190 °C à 200 °C)
Côtelettes de porc de 1"	375 °F à 400 °F (190 °C à 200 °C)

ALIMENT	RÉGLAGE
Steaks de 1"	400 °F à 425 °F (200 °C à 220 °C)
Boulettes de boeuf haché de 6 onces	375 °F à 400 °F (190 °C à 200 °C)
Hot Dogs	350 °F à 375 °F (180 °C à 190 °C)
Tranches de jambon de 1/2"	350 °F à 375 °F (180 °C à 190 °C)
Crêpes, pain doré	375 °F à 400 °F (190 °C à 200 °C)
Pommes de terre, pommes de terre rissolées	375 °F à 400 °F (190 °C à 200 °C)

Utilisation du four

Cuisson au four

Conseils de cuisson

Préchauffage du four

Préchauffez le four avant de faire cuire des aliments, sauf pour les grosses pièces de viande ou de volaille. Suivez les indications de votre recette pour le préchauffage. Le temps de préchauffage dépend du réglage de la température et du nombre de grilles placées dans le four.

Optimisation des résultats

- Réduisez au maximum le temps d'ouverture de la porte.
 - Utilisez une minuterie.
 - Utilisez l'éclairage à l'intérieur du four.
- Utilisez le récipient recommandé dans la recette.
- Sortez les lèchefrites du four. Une lèchefrite sans aliments nuira au dorage et à la cuisson.
- Le dorage dépend du type d'ustensile utilisé :
 - Pour obtenir des croûtes tendres et légèrement dorées, utilisez des ustensiles antiadhésifs, anodisés ou en métal brillant.
 - Pour des croûtes croustillantes plus dorées, utilisez des ustensiles métalliques antiadhésifs,

anodisés ou noirs étamés ou encore en verre convenant aux fours. Vous pourriez avoir à diminuer la température de cuisson de 14 °C (25 °F).

Types de plats pour le four

- Plats en métal (avec ou sans revêtement antiadhésif), en verre résistant à la chaleur, en vitrocéramique, en terre cuite ou autres ustensiles allant au four.
- Les plaques de four adaptées ont petit rebord d'un seul côté. Les tôles épaisses ou celles qui ont plus d'un côté peuvent modifier le temps de cuisson.
- Des plaques commerciales à pâtisserie pleine grandeur (18" x 26") peuvent être utilisées dans les fours de 36 et 48 pouces.

Position des grilles de four

- Les positions des grilles de four sont numérotées comme un ascenseur. Le numéro un est la position la plus basse.

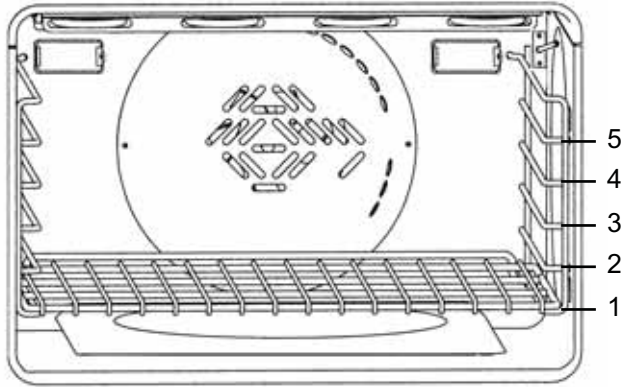


Figure 24 : Four principal au gaz avec positions des grilles

Four principal

Cuisson avec une seule grille

- Le mode **Bake** (Cuisson) est le plus adapté à la cuisson au four avec une seule grille placée à la position numéro 3; c'est le mode utilisé pour faire cuire la plupart des aliments. Si la pièce à cuire est haute, comme un gâteau des anges, vous pouvez utiliser la position numéro 2. Les tartes cuisent mieux à la position numéro 2, le dessous de la pâte est ainsi bien cuit et le dessus ne roussit pas. Pour faire rôtir de grosses pièces de viandes ou de volaille, comme une côte de bœuf ou une dinde, la position numéro 2 est la plus adaptée.

Cuisson avec deux grilles

- Les niveaux 2 et 4 permettent de faire cuire à deux niveaux. Les petits gâteaux secs ou les biscuits sont des mets adaptés à ce type de cuisson. Les ragoûts peuvent également être cuits en utilisant ces deux niveaux. Vous pouvez aussi utiliser la cuisson à convection.

Cuisson avec trois grilles

- Pour la cuisson avec trois grilles, le mode **Convection Bake** (Cuisson à convection) doit être utilisé.

Four secondaire (modèles de 48 po)

- La cuisson à la position 2 donne de meilleurs résultats. Lorsque plus d'espace est nécessaire, vous pouvez utiliser cette position. L'utilisation de la position 2 pour faire cuire des tartes donne une croûte croustillante au fond sans trop faire cuire le dessus.
- Pour faire de la cuisson à deux niveaux dans le petit four, utilisez les positions 2 et 4. Pour obtenir de meilleurs résultats, superposez les moules en mettant le moule de la grille à la position 2 vers l'arrière et le moule de la grille à la position 4 vers l'avant.

Emplacement des plats

- Laissez un espace d'au moins 25 mm (1 po) entre les plats et les parois du four pour que la chaleur puisse circuler.
- Espacez les plats pour qu'ils ne se trouvent pas l'un au-dessus de l'autre. Laissez 38 mm (1-1/2 po) au-dessus et sous chaque plat.

Convection

Cuisson à convection

Il y a plusieurs avantages à la cuisson à convection. Dans le système de cuisson à convection, un ventilateur à l'arrière du four déplace uniformément l'air dans le four. Cet air répand uniformément la chaleur pour que les aliments placés sur l'une ou l'autre des positions de grille donnent des résultats constants. Des aliments sur plusieurs grilles peuvent être cuits en même temps et seront cuits sans que vous ayez à tourner les plats.

Des plats peu profonds doivent être utilisés pour la cuisson à convection. Ceci permet à l'air de bien circuler. Les plats à rebords élevés ou couverts ne conviennent pas à ce type de cuisson, car l'air chaud ne peut circuler autour des aliments.

Vous pouvez prendre vos plats préférés pour utiliser la cuisson à convection, pourvu que les bords soient peu profonds et que l'air puisse circuler autour des aliments. Tout aliment non couvert brunira uniformément et une croûte riche se formera. La cuisson à convection ne convient pas aux aliments dans des casseroles couvertes (casseroles, rôtis) ou contenant de la crème anglaise.

Cuisson à convection

Vous pouvez économiser du temps en faisant cuire une bonne quantité de biscuits en même temps et de façon uniforme. La durée de cuisson peut être plus courte grâce à l'air chaud qui circule. Pour de petits morceaux, comme des biscuits, vérifiez la cuisson deux minutes avant le temps indiqué dans la recette. Pour des articles plus grands, comme des gâteaux, vérifiez cinq à six minutes avant le temps indiqué dans la recette.

La cuisson à convection de la viande et de la volaille donnera des aliments brunis et croustillants à l'extérieur, tendres et juteux à l'intérieur. De grosses pièces de viande ou de volaille peuvent prendre jusqu'à 30 minutes de moins que le temps recommandé dans la recette; par conséquent, vérifiez afin qu'elles ne cuisent pas trop. Un thermomètre à viande assurera des résultats plus précis que la technique du nombre de minutes par livres (kg). Plus la pièce de viande ou de volaille est grosse, plus il y a économie de temps.

Conversion de la cuisson conventionnelle à la cuisson à convection

Pour convertir la plupart des recettes (biscuits, gâteaux, tartes, etc.), réduisez la température du four de 25 °F. Pour la viande et la volaille, la température ne doit pas être réduite. Utilisez la même température que celle recommandée dans la recette et les tableaux de cuisson pour la viande et la volaille.

Conseils de cuisson à convection

Préchauffage du four

Préchauffez le four avant la cuisson. Consultez la recette pour connaître le préchauffage recommandé. La durée de préchauffage dépend du réglage de température et du nombre de grilles dans le four.

Réglage de température

Pour la cuisson à convection, réduisez la température recommandée dans la recette de 25 °F, sauf pour la viande. Pour rôtir la viande, vérifiez la température interne avant le temps indiqué dans la recette pour éviter de la faire trop cuire.

Cuisson à haute altitude

Pour la cuisson à haute altitude, en mode cuisson ou cuisson à convection, les recettes et les durées de cuisson varient. Pour une information précise, écrivez à Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Vous pourriez avoir à payer des frais pour obtenir

les bulletins. Précisez le type d'information désiré (ex. : gâteaux, biscuits, pains, etc.).

Condensation

Il est normal qu'une certaine quantité d'humidité s'évapore des aliments pendant la cuisson. La quantité dépend du contenu d'humidité de l'aliment. L'humidité se condense sur la surface plus froide que l'intérieur du four, comme le panneau de commande.

Position des grilles — Four principal

Une grille

- Pour la cuisson avec une grille, de meilleurs résultats sont obtenus en mode cuisson (voir Cuisson à la page 24)
- Pour cuire une dinde ou une grosse pièce de viande, la cuisson à convection peut être utilisée. Utiliser la grille 2.

Deux grilles

- Les grilles 2 et 4 sont idéales avec le mode de cuisson à convection. Il est préférable de ne pas mettre les plats l'un au-dessus de l'autre sur les grilles 2 et 4. Les plaques à biscuits devraient être placées à la position 2, directement sous la grille à la position 4.
- Ceci peut être utilisé pour des gâteaux, des biscuits et d'autres aliments pour lesquels il est conseillé d'utiliser deux grilles.
- Pour faire cuire plusieurs casseroles, tartes surgelées ou gâteaux, utilisez les grilles 2 et 4.
- Utiliser ces grilles pour faire cuire un repas.

Trois grilles

- Pour faire cuire plusieurs plaques à biscuits, placez-les sur les grilles 1, 3 et 5. Placez les plaques à biscuits directement au-dessus des autres sur les grilles afin que l'air puisse bien circuler autour des plaques à biscuits.

Types de casseroles

- Les casseroles en aluminium offrent les meilleurs résultats de brunissage.
- Les plaques à biscuits à un ou deux côtés donnent les meilleurs résultats. Il est aussi possible d'utiliser des demi-plaques de type commercial en aluminium, mais cela augmente le temps de cuisson.

Emplacement

- Pour un meilleur brunissage, les plaques à biscuits et les plats rectangulaires doivent être placés sur la largeur de la grille avec les côtés plus courts de droite à gauche. Ceci permet à l'air de circuler librement.
- Au moment de faire cuire avec plus d'une grille, les plaques à biscuit ne doivent pas être empilées, contrairement aux moules à gâteau.



ATTENTION :

POUR UTILISATION DU FOUR À TOUS LES MODES

N'utilisez jamais d'aluminium pour couvrir les grilles ou chemiser le four. Cela peut endommager le four et causer un risque d'incendie si la chaleur ne peut s'échapper. Consultez la page 6.

Réglages de cuisson au four et de cuisson à convection

Cuisson, cuisson à convection

Ces modes de cuisson sont pour la cuisson, le rôtiage ou le réchaud avec l'utilisation d'une, deux ou trois grilles.

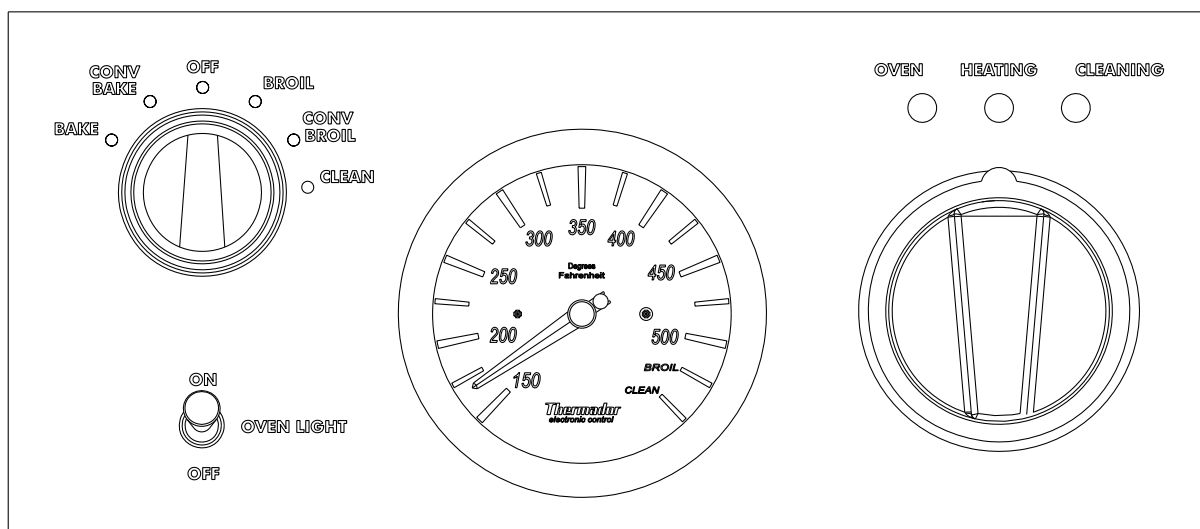


Figure 25 : Panneau de commande

Pour ajuster le four

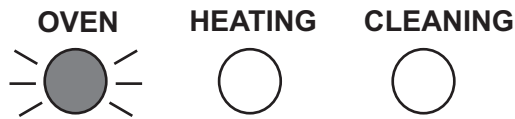
1. Choisissez le mode **BAKE** ou **CONVECTION BAKE** à l'aide du sélecteur de mode.
2. Réglez la température du four avec le sélecteur de température.
 - Si vous utilisez la cuisson à convection, réglez le sélecteur de température à 25 °F de moins que la température suggérée dans la recette. Aucune variation du réglage de température n'est nécessaire pour faire rôti de la viande ou de la volaille.
 - Le ventilateur à convection se met en marche lorsque le mode de cuisson à convection est choisi.

- Les voyants **OVEN** et **HEATING** s'allument.



- L'indicateur de température commencera à augmenter vers la température voulue.

- Le four est préchauffé à la température réglée lorsque le voyant **PRÉCHAUFFAGE** fait un cycle arrêt la première fois.



- L'indicateur de température montre le réglage de température.
- L'aiguille de l'indicateur de température indique la nouvelle température choisie si le réglage de température est plus bas ou plus élevé. La jauge sert uniquement de référence.
- Le voyant **OVEN** reste allumé pendant le mode de cuisson actif et demeure allumé jusqu'à ce que le bouton de contrôle du four soit à la position **OFF**.
- À mesure que le four refroidit, l'indicateur de température diminue selon la température réelle du four.

Pour ajuster le four secondaire (cuisinière de 48 po)

- Sélectionnez le mode **BAKE** en utilisant le sélecteur de mode.
- Réglez la température du four à l'aide du sélecteur de température.
 - Les témoins **OVEN** et **HEATING** s'allumeront.



- Le four est préchauffé à la température voulue lorsque le témoin **HEATING** s'éteint pour la première fois.



- Le témoin **OVEN** reste allumé durant la cuisson et ne s'éteint que lorsque les boutons de commande sont mis à la position **OFF**.

Fonctionnement automatique de la soufflerie de refroidissement :

Cette soufflerie ne fonctionne pas avec les réglages de température inférieurs à 425 °F du mode **BAKE**. Pour les températures plus élevées, la soufflerie s'active seulement lorsque le four atteint 425 °F, pendant que la température monte jusqu'au réglage désiré. Lorsque le four est éteint, la soufflerie continue de fonctionner jusqu'à ce que le four atteigne 375 °F. Même chose pour les modes **BROIL** : la soufflerie s'active seulement lorsque le four atteint 425 °F.

Note :

Le processus de refroidissement rejette normalement l'air chaud par la grille située sur le dessus de la porte du four.

NE continuez PAS à utiliser le four si la soufflerie de refroidissement ne s'active pas pendant la cuisson à une température de 425 °F ou plus lors de l'utilisation du grilloir ou du mode d'autonettoyage. Communiquez avec un centre de service qualifié pour faire réparer la cuisinière.

Autres utilisations du four

Cuisson lente et à basse température

En plus d'offrir des températures idéales pour faire cuire et rôtir, ce four permet de conserver des plats cuisinés au chaud et de réchauffer des plats, grâce à ses réglages à basse température.

Les plats cuisinés chauds peuvent être conservés à la température de service. Réglez le four sur au mode de cuisson au four et utilisez la température indiquée dans le tableau.

Pour de meilleurs résultats, préchauffez le four à la température souhaitée.

Les aliments susceptibles de se dessécher devront être recouverts de papier d'aluminium ou d'un couvercle.



AVERTISSEMENT :

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE — Le ministère de l'Agriculture américain vous conseille de NE PAS CONSERVER d'aliments à des températures comprises entre 4 °C (40 °F) et 60 °C (140 °F) pendant plus de deux heures. Il n'est pas conseillé de faire cuire des aliments crus à des températures inférieures à 135 °C (275 °F).

Suggestions de température pour conserver la chaleur des aliments

ALIMENT	TEMPÉRATURE DU FOUR
Bœuf	150 °F (70 °C)
Bacon	200° – 225 °F (90 – 110° C)
Biscuits et muffins (recouverts)	175° – 200 °F (80 – 90 °C)
Ragoût (recouvert)	175° – 200 °F (80 – 90 °C)
Poisson et fruits de mer	175° – 200 °F (80 – 90 °C)
Aliments frits	200° – 225 °F (90 – 110 °C)
Jus de viande ou sauces à la crème (recouverts)	175 °F (80 °C)
Agneau et rôtis de veau	175° – 200 °F (80 – 90 °C)
Crêpes et gaufres (recouvertes)	200° – 225 °F (90 – 110 °C)
Pommes de terre cuites	200 °F (90 °C)
Purée de pommes de terre (recouverte)	175 °F (80 °C)
Pâtes et pâtisseries	175 °F (80 °C)
Pizza (recouverte)	225 °F (110 °C)
Porc	175° – 200°F (80 – 90°C)
Volaille (recouverte)	175° – 200°F (80 – 90°C)
Légumes (recouverte)	175°F (80°C)

Garder-au-chaud (Four secondaire)

Four secondaire (modèles de 48 po seulement)

Cette fonction conserve la température nécessaire pour garder les plats cuisinés au chaud.

Comment ajuster le four secondaire à la fonction Garder-au-chaud

1. Pour faire préchauffer le four, tournez le sélecteur de mode à **WARM** environ dix minutes avant de l'utiliser. Laissez le sélecteur de température à la position **OFF**.
2. Mettez le plat chaud dans le four secondaire puis fermez la porte. La température idéale pour garder les plats au chaud sera maintenue jusqu'à ce que le sélecteur de mode soit mis hors circuit.
3. N'ouvrez pas la porte inutilement pour éviter que la température du four ne diminue.



AVERTISSEMENT :

Salubrité alimentaire - Possibilité d'intoxication alimentaire

— N'utilisez pas le mode Garder-au-chaud pour faire cuire des aliments. Ce mode n'est pas assez pour faire cuire des aliments à des températures adéquates.

Apprêt (Four secondaire)

Four secondaire (modèles de 48 po seulement)

La fonction d'apprêt permet de maintenir l'environnement chaud et sans courants d'air nécessaire pour le levage de produits panifiés.

Comment ajuster le four secondaire à la fonction d'apprêt

1. Mettez la pâte dans un plat dans le four secondaire. Fermez la porte.
2. Placez le sélecteur de mode à **PROOF**. Ne touchez pas au bouton de commande du four.
 - La température idéale de levage sera maintenue jusqu'à ce que le sélecteur de mode soit mis hors circuit.
 - Le témoin **OVEN** la lumière du four s'allumeront.

- Le témoin **HEATING** ne s'allumera pas lors de l'utilisation du mode d'apprêt.
3. Fixez la minuterie au temps de levage minimal.
- N'ouvrez pas la porte inutilement pour éviter que la température du four ne diminue, ce qui allongera le temps requis pour le levage.

Le temps de levage peut être réduit lorsque le four principal est utilisé en même temps. Vérifiez l'état du produit panifié pour éviter un levage excessif. Pour obtenir des résultats optimaux, nous vous conseillons, si vous utilisez le four principal durant de longues périodes, de procéder au levage avant d'utiliser le four principal.

Conseils de cuisson — Four

ALIMENT	DIMENSIONS DU PLAT	RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON TOTAL SUGGÉRÉ
Biscuits	Plaque à biscuits de 12"x15"	375°	8 à 12 minutes
Gâteaux fourrés	Moule rond de 8" ou 9"	350°	25 à 35 minutes
Feuilletés	Moule de 9"x13"	350°	30 à 40 minutes
Gâteaux Bundt™	12 moules	325°	60 à 75 minutes
Carrés au chocolat ou biscuits rectangulaires	Moule de 9"x9"	325°	20 à 25 minutes
Biscuits	Plaque à biscuits de 12"x15"	425° ou selon les instructions de l'emballage	10 à 15 minutes
Préparation rapide pour pain	Moule à pain de 8"x4"	350°	55 à 70 minutes
Muffins	moules à muffins de 12	425°	14 à 19 minutes
Tartes aux fruits	Assiette de 9" de dia.	425°	35 à 45 minutes
Pavés aux fruits	Moule de 9"x9"	400°	25 à 30 minutes
Pain à la levure, miches	Moule à pain de 8"x4"	350°	25 à 30 minutes
Petits pain	Moule de 9"x13"	375°	12 à 18 minutes
Rouleaux à la cannelle	Moule de 9"x13"	375°	25 à 30 minutes
Gâteau danois	Plaque à biscuits de 12"x15"	375°	20 à 30 minutes

Grilloir/Grilloir à convection

Conseils de cuisson — Grilloir

Préchauffage du grilloir

Il est recommandé de préchauffer l'élément du grilloir avant de commencer la cuisson. Faites préchauffer jusqu'à ce que le sélecteur de température du four indique **BROIL**.

Pour obtenir les meilleurs résultats

- Décongelez les aliments avant de les faire griller.
- La porte du four devrait être fermée pendant la grillade.

- Pour obtenir un point de cuisson saignant, les steaks doivent avoir une épaisseur d'au moins 25 mm (1 po'). Utilisez le mode de cuisson à convection si l'épaisseur des steaks est supérieure à 1-1/2 pouces.
- Ne retournez les aliments qu'une fois, au milieu du temps total de cuisson. Il n'est pas nécessaire de retourner les morceaux très fins (tranches de jambon, filets de poisson, etc.). Les tranches de foie doivent être retournées indépendamment de leur épaisseur.
- Utilisez une minuterie. Réglez-la à la durée minimum de vérification de la cuisson.
- Placez les aliments directement sous le brûleur à infrarouge pour qu'ils soient bien dorés.

Position de la grille

Avant d'allumer le four, placez la grille à la position désirée. Centrez la lèchefrite sous l'élément du grilloir.

Four au gaz

No 5 - Utilisez cette position pour faire griller les steaks de boeuf, les boulettes de boeuf, les steaks de jambon et les côtes d'agneau de 25 mm (1 po) ou moins d'épaisseur. Utilisez-la également pour faire dorer le dessus des aliments.

No 4 - Utilisez cette position de grille pour faire griller des viandes d'une épaisseur de 29 mm (1-1/8 po) ou plus, le poisson, la volaille, les côtes de porc, les steaks de jambon d'une épaisseur de 25 mm (1 po) ou plus.

No 3 - Utilisez cette position de grille pour faire rôtir des moitiés ou des quarts de poulet.

Ustensiles

- La lèchefrite de deux pièces en porcelaine émaillée avec une grille est incluse avec la cuisinière. **NE RECOUVREZ PAS** la grille quadrillée (dessus) avec du papier d'aluminium.
- Utilisez des plats en métal ou en vitrocéramique pour faire gratiner les ragoûts, les plats ou le pain.
- **N'UTILISEZ PAS** de plats en verre résistant à la chaleur ou en terre cuite. Ce type de plats ne résistera pas à l'intense chaleur du grilloir à gaz.
- La petite lèchefrite de deux pièces en porcelaine est conçue pour être utilisée dans le four secondaire des modèles de 48 pouces.

Griller à l'aide d'un thermomètre à viande

Pour déterminer de manière précise le point de cuisson d'un steak ou d'une côte épaisse (plus de 38 mm - 1,5 po), utilisez un thermomètre à viande ordinaire. Introduisez la pointe du thermomètre dans le côté de la pièce et enfoncez-le jusqu'au centre.

Pour les steaks saignants, faites d'abord cuire le premier côté à 32 °C (90 °F). Pour les steaks à point ou bien cuits, faites cuire le premier côté à 37 °C (100 °F). Retournez et faites cuire le second côté jusqu'à la température interne voulue.

Four secondaire (modèles de 48 po)

Des aliments peuvent être grillés aux positions de grille 3, 4 ou 5 selon leur type et leur épaisseur. La position 5 peut servir à brunir certains aliments.

Note :

Il est impossible d'utiliser simultanément le four et le grilloir. Quand l'un d'eux est en marche, l'autre ne peut pas être allumé.

Réglage du grilloir ou du grilloir à convection

Grilloir

Seul l'élément de voûte chauffe au mode **BROIL** (GRILLOIR). Pour être réussie, une grillade doit être exposée constamment à une chaleur intense.

Réglage du four à la fonction grilloir

1. Placez la grille à la position voulue dans le four.
2. Réglez le sélecteur de mode à **BROIL** ou à **CONVECTION BROIL**.
3. Réglez le sélecteur de température à **BROIL**.
4. L'indicateur de température indiquera **BROIL** après cinq minutes.
5. Placez l'aliment dans le four, à la position désirée, comme indiqué ci-dessous.
6. **La porte doit être fermée pendant le cycle de grillade.**
 - Votre cuisinière vous est fournie avec une grande lèchefrite de deux pièces. Les jus de cuisson coulent au travers de la grille quadrillée dans la partie inférieure, s'éloignant ainsi de l'intense chaleur du grilloir pour minimiser les éclaboussures et la fumée.
 - Les modèles de 48 pouces sont vendus avec une lèchefrite de deux pièces en porcelaine, pour utilisation dans le four secondaire.

Lampe du four

Le voyant **OVEN** reste allumé pendant tout mode de cuisson **BROIL** et demeure allumé jusqu'à ce que le bouton de contrôle du four soit à la position **OFF**.

Fonctionnement automatique de la soufflerie de refroidissement :

Pour le mode **BROIL**, la soufflerie de refroidissement se met en marche seulement lorsque le four atteint une chaleur de 425 °F et qu'il doit atteindre la température du grilloir. Lorsque le grilloir est éteint, la soufflerie continue de fonctionner jusqu'à ce que le four atteigne 375 °F de température.

NE continuez PAS à utiliser le grilloir si la soufflerie de refroidissement ne se met pas en marche. Appelez un centre de service qualifié pour que le four soit réparé.

Conseils de cuisson — Grillade et rôtis

Toutes les viandes doivent être placées sur la lèchefrite fournie avec la cuisinière.

ALIMENTS	NO. DE GRILLE	MODE DU FOUR	RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF	INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES ET CONSEILS
BOEUF Boulette, 12,5 mm (1/2") d'épaisseur	4	Grilloir ou grilloir à convection	Gilloir ou grilloir à convection	15 à 20 minutes	Faire griller jusqu'à la disparition de la teinte rosée au centre.
Bifteck de flanc	4	Grilloir ou grilloir à convection	Grilloir ou grilloir à convection	12 à 20 minutes	Le temps dépend dupoint de cuisson.
Bifteck d'ailoyau	4	Grilloir ou grilloir à convection	Grilloir ou grilloir à convection	12 à 20 minutes	saignant/à point.
Rôti de noix de ronde	3	Cuisson au four ou par convection	325°	20 à 25 min/lb	Les petits rôtis requièrent plus de temps par livre. Réduire la durée en utilisant la cuisson à convection.
PORC Rôti de longe	3	Cuisson au four ou par convection	325°	20 à 25 min/lb	Laisser cuire jusqu'à l'élimination des jus.
VOLAILLE Poitrines de poulet sans os, sans peau	4	Grilloir ou grilloir à convection	Grilloir ou grilloir à convection	20 à 25 minutes	Laisser cuire jusqu'à l'élimination des jus.
Cuisses de poulet	3	Grilloir ou grilloir à convection	Grilloir ou grilloir à convection	25 à 30 minutes	Retirer la peau; laisser jusqu'à l'élimination des jus.
Demi-poulets	3	Grilloir ou grilloir à convection	Grilloir ou grilloir à convection	30 à 45 minutes	Retourner l'aide d'une pince; laisser cuire jusqu'à l'élimination des jus.
Poulet à rôtir	2	Cuisson au four ou par convection	350°	75 à 90 minutes	Ne pas farcir; réduire la durée pendant le gril à convection.

ALIMENTS	NO. DE GRILLE	MODE DU FOUR	RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF	INSTRUCTIONS PARTICULIÈRES ET CONSEILS
Dinde	2	Cuisson au four ou par convection	325°	20 à 25 min/lb	Ne pas farcir; réduire la durée pendant le gril à convection.

Entretien et nettoyage

Autonettoyage du four



AVERTISSEMENT :

- Ne laissez pas d'enfants seuls ou sans surveillance dans un endroit où des électroménagers sont en cours d'utilisation.
- Durant le cycle d'autonettoyage, les surfaces extérieures de l'appareil peuvent devenir plus chaudes que d'habitude. Certaines pièces de l'appareil peuvent être dangereuses pour les enfants et pour les personnes qui ne possèdent pas les connaissances d'un adulte par rapport aux électroménagers ou qui ne réagissent pas comme un adulte devrait le faire dans une situation potentiellement dangereuse. Ces personnes devraient s'éloigner de l'appareil durant l'autonettoyage ou lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- L'élimination de saletés durant le processus d'autonettoyage peut faciliter l'émission de petites quantités de produits chimiques ou d'autres substances auxquelles une certaine exposition pourrait être dangereuse. Pour minimiser toute exposition à ces substances, assurez-vous de bien aérer la pièce en ouvrant une fenêtre ou en utilisant un ventilateur ou une hotte
- Gardez vos oiseaux de compagnie à l'extérieur de la cuisine ou d'autres pièces où la fumée de la cuisine pourrait les atteindre. La fumée qui se dégage de l'appareil durant l'autonettoyage peut être nuisible aux oiseaux.

Four principal

Le mode d'autonettoyage de votre nouvelle cuisinière comprend une fonction d'autonettoyage pyrolytique. Lorsque vous le mettez en mode **CLEAN**, le four atteint une température élevée, environ 830 °F, qui consomment toutes les saletés du four.

Lorsque le four est réglé à **CLEAN**, vous pouvez utiliser les brûleurs et la plaque chauffante électrique de la surface de cuisson. Pour les modèles de 48 pouces, vous ne pouvez pas utiliser le four secondaire.

Il est commun de voir de la fumée ou des flammes durant le cycle de nettoyage, selon le contenu et la quantité de saletés qui se trouvent dans le four. Si une flamme persiste, éteignez le four et laissez-le refroidir avant d'ouvrir la porte pour enlever les saletés excessives.

À la fin du cycle de nettoyage, de la cendre grise ou des résidus peuvent se trouver à l'intérieur du four. Il s'agit de dépôts minéraux qui n'ont pas brûlé ou fondu. La quantité de cendre dépend de la mesure dans laquelle le four était sale avant d'être nettoyé. Lorsque le four est froid, vous pouvez facilement enlever ces cendres ou résidus avec un essuie-tout, une éponge ou un chiffon humide.

Essuyez tous les résidus du bâti avant en utilisant du Formula 409® ou du Fantastik®. Si des taches persistent, utilisez un nettoyant liquide doux. La quantité de taches de fumée est directement liée à la quantité de résidus d'aliments laissés dans le four au moment de procéder à l'autonettoyage. Nettoyez souvent le four.

Avant de procéder à l'autonettoyage du four

Essuyez les accumulations de graisse et toutes les saletés faciles à enlever. Enlevez les saletés se trouvant à l'extérieur du joint d'étanchéité de la porte. Cet appareil est conçu pour nettoyer l'intérieur du four et la partie de la porte située à l'intérieur du four. Les parties extérieures de la porte et le cadre entourant la partie avant du four ne se trouvent pas dans la zone de nettoyage. Nettoyez ces surfaces **AVANT DE RÉGLER LE FOUR AU MODE D'AUTONETTOYAGE**.

- Enlevez tous les ustensiles.
- Enlevez les grilles.
- Nettoyez le bâti avant du four et les côtés de la porte. Essuyez les éclaboussures et les accumulations de graisse.
- Assurez-vous que les ampoules et les couvercles de verre des lampes sont en place.
- Allumez la hotte au-dessus de la cuisinière et laissez-la jusqu'à ce que le cycle d'autonettoyage du four soit terminé.

IMPORTANT :

La première fois que vous utilisez le cycle d'autonettoyage de votre nouvelle cuisinière, sortez les petits animaux et les oiseaux de la cuisine et des endroits à proximité du four. Ouvrez une fenêtre pour une meilleure aération.

Verrouillage

Lorsque le cycle de nettoyage se met en marche, la porte se verrouille automatiquement. La jauge de température se dirige vers **CLEAN** cinq minutes après le début du cycle. Assurez-vous que la porte est verrouillée. Vous pouvez mettre fin à l'autonettoyage en mettant le bouton de commande à **OFF**. Le témoin **CLEANING** s'éteindra seulement lorsque la température du four aura atteint 500 °F et que la fonction de verrouillage de la porte ne sera plus active.

Assurez-vous que la porte du four est verrouillée au début du cycle d'autonettoyage.

Empêchement de cycles d'autonettoyage successifs

Si vous essayez de procéder à un deuxième cycle d'autonettoyage avant qu'un cycle ne soit terminé, la cuisinière empêchera le deuxième cycle de commencer jusqu'à ce que la température du four soit inférieure à 500 °F et que la porte soit déverrouillée.

Pour programmer l'autonettoyage du four principal

1. Sélectionnez **CLEAN** avec le sélecteur de mode.
2. Placez le sélecteur de température à **CLEAN**.
 - La soufflerie de refroidissement se met en marche.
 - Les témoins **OVEN**, **HEATING** et **CLEANING** s'allument.
 - L'indicateur de température indique **CLEAN** après cinq minutes.
 - Lorsque le four atteint la température d'autonettoyage maximale, le témoin **HEATING** s'éteint.

Note :

Le processus de verrouillage de la porte dure environ soixante secondes. **Assurez-vous que la porte est bel et bien verrouillée.**

Lorsque le cycle de nettoyage est terminé

Le cycle de nettoyage dure environ quatre heures. Les témoins **OVEN** et **HEATING** s'éteignent à la fin du cycle. Ne tournez pas les boutons du four à la position **OFF** avant que le cycle de verrouillage automatique ne soit à la position ouverte.

1. Mettez le sélecteur de mode à la position **OFF**.
 - Le loquet de la porte s'ouvrira automatiquement lorsque la température du four sera inférieure à 500 °F et que le verrouillage automatique de la porte passera à la position ouverte.
 - La soufflerie de refroidissement s'éteint lorsque la température du four atteint 375 °F.
2. Tournez le bouton de commande du four à la position **OFF**.

Trucs de nettoyage

1. Le fini en porcelaine émaillée résiste à l'acide, mais il n'est pas antiacide. Vous devriez essuyer les aliments acides, comme les jus d'agrumes, le jus de tomates, le jus de rhubarbe, l'alcool et le lait, et ne pas les faire cuire dans la porcelaine lors de la prochaine utilisation.
2. **Enlevez les grilles du four.** Consultez la section sur les grilles des Conseils de nettoyage, à la page 40.
3. **Les éléments intérieurs du four ne doivent pas être nettoyés.** Ils se nettoient d'eux-mêmes lors de l'utilisation du four. Les deux éléments sont branchés en permanence. Il n'est pas nécessaire de nettoyer le protecteur du grilloir qui recouvre l'élément de voûte.
4. Le four secondaire (modèles de 48 pouces seulement) n'a pas la fonction d'autonettoyage. Faites preuve de prudence lorsque vous nettoyez le four secondaire. Utilisez de l'eau chaude savonneuse; rincez et séchez soigneusement.

**AVERTISSEMENT :**

L'intérieur du four sera toujours à une température de cuisson lorsque le verrouillage automatique cessera et qu'il sera possible d'ouvrir la porte du four.

Nettoyage de la cuisinière

Pour nettoyer la cuisinière :

1. Utilisez la méthode de nettoyage qui tout en restant efficace, est la plus douce possible. Certains produits nettoyants similaires sont plus rudes que d'autres. Faites d'abord un essai sur une petite surface.
2. Passez toujours les produits pour métal dans le sens des lignes de polissage pour une efficacité maximale et pour éviter de rayer la surface.
3. N'utilisez que des éponges, des serviettes en papier, des brosses et des chiffons doux et propres, des tampons à récurer savonneux en plastique, non métalliques, pour nettoyer et gratter, comme recommandé dans le tableau.

4. La plupart des pièces externes de cet appareil peuvent être nettoyées avec de l'eau savonneuse chaude (sauf lors d'indications contraires concernant certaines pièces). Lorsque vous devez rincer une pièce, rincez-la à fond.
5. Essuyez toujours immédiatement pour éviter les traces d'eau de la surface nettoyée.

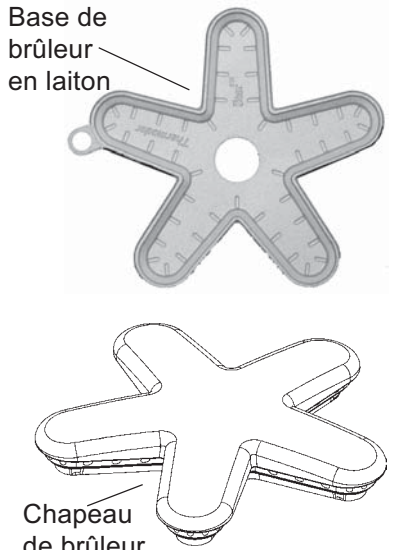
**AVERTISSEMENT :**

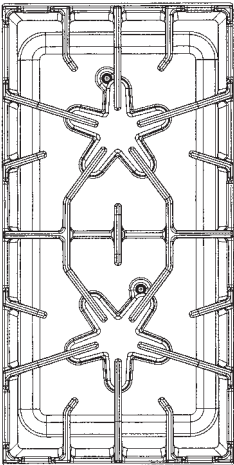
Ne nettoyez pas les pièces du four pendant qu'elles sont encore chaudes.

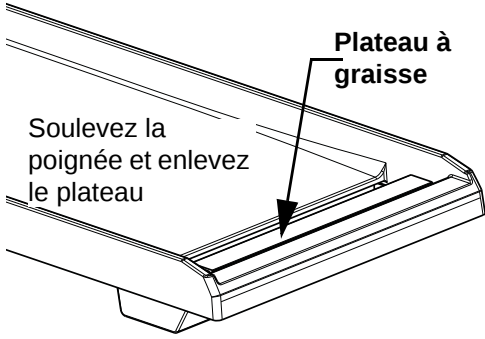
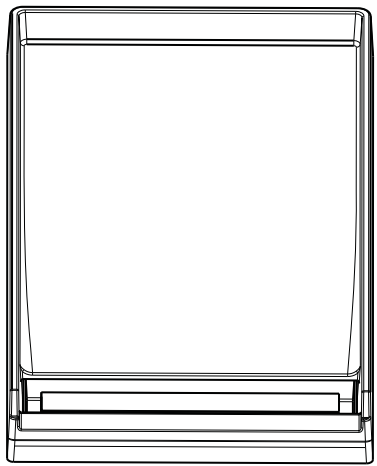
Marques de produits

Les marques de produits utilisées ici sont destinées à indiquer un type de produit nettoyant et non à en faire la promotion. L'omission d'une marque ne signifie pas qu'elle convient ou ne convient pas. De nombreux produits sont distribués à grande échelle et il est possible de les trouver localement. Les produits doivent être utilisés conformément à leur mode d'emploi. Le tableau suivant fournit des directives pour nettoyer la cuisinière.

Cleaning Recommendations

PIÈCE/MATÉRIAU	PRODUITS NETTOYANTS SUGGÉRÉS	RAPPELS IMPORTANTS
Base de brûleur en cuivre et chapeau en fonte 	• Eau chaude savonneuse : rincez puis séchez soigneusement. • Produits abrasifs doux : Bon Ami[®], produit nettoyant pour acier inoxydable et aluminium Cameo[®], produit lustrant pour cuivre universel Wright's[®]. • Produits nettoyants liquides : Kleen King[®] • Brosse à dents à poils de nylon durs pour nettoyer les orifices. • Après le nettoyage, s'assurer que le capuchon de brûleur est bien positionné sur la base du brûleur.	• Ne pas égratigner ni endommager le port de la base de brûleur en laiton.

PIÈCE/MATÉRIAU	PRODUITS NETTOYANTS SUGGÉRÉS	RAPPELS IMPORTANTS
Boutons de commande en plastique Cadrams en chrome	Eau chaude savonneuse : rincez et séchez immédiatement	- Ne trempez pas les boutons dans l'eau. - Ne forcez pas un bouton sur un axe qui n'est pas le sien.
Finition externe/dosseret Acier inoxydable	- Produits nettoyants non abrasifs : eau chaude et produit détergent, ammoniac, Fantastic®, Formula 409®. Rincez et séchez immédiatement. - Produits lustrant d'entretien : Stainless Steel Magic® pour protéger le revêtement contre les piqûres de corrosion et les taches; améliore l'aspect. - Taches de calcaire : vinaigre. - Produits pour aluminium et acier inoxydable Siege, produit liquide Kleen King® pour acier inoxydable. - Décoloration due à la chaleur : Cameo®, Barkeepers Friend®, Zud®, produit lustrant universel pour cuivre Wright's®.	- L'acier inoxydable résiste à la plupart des taches d'aliments et aux piqûres de corrosion si la surface est maintenue propre et protégée. - Ne laissez jamais les taches d'aliments ou de sel sur l'acier inoxydable. - Frottez légèrement dans le sens des lignes de polissage. - Le chlore et les composés au chlore présents dans certains produits corrodent l'acier inoxydable. Vérifiez la composition du produit sur l'étiquette.
Grilles/Porcelaine émaillée sur fonte 	- Produits nettoyants non abrasifs : eau chaude et produit détergent, Fantastic®, Formula 409®. Rincez et séchez immédiatement. - Produits nettoyants abrasifs doux : Bon Ami® et Soft Scrub®. - Produits nettoyants abrasifs pour taches récalcitrantes : tampons métalliques à récurer. - Lestoil® ou tout autre produit dégraissant.	- Les grilles sont lourdes; faites attention en les enlevant. Placez-les sur une surface protégée. - La formation de cloques, de craquelures et d'éclats est fréquente en raison des températures extrêmes que peuvent atteindre les pointes des grilles et aux brusques changements de températures. - Les renversements de produits acides et sucrés détériorent l'émail. Nettoyez-les immédiatement. - Les produits nettoyants abrasifs utilisés trop vigoureusement ou trop souvent peuvent rayer l'émail.

PIÈCE/MATÉRIAU	PRODUITS NETTOYANTS SUGGÉRÉS	RAPPELS IMPORTANTS
Plateau à graisse de la plaque/ Aluminium avec revêtement antiadhésif 	• Enlevez le plateau à graisse et versez la graisse dans un contenant adéquat avant de vous en débarrasser. Lavez le plateau à graisse dans de l'eau savonneuse chaude ou mettez-le au lave-vaisselle. • Nettoyez le plateau à graisse après chaque usage. • Lavable au lave-vaisselle. • Lavez-le dans de l'eau chaude avec du détergent; rincez puis séchez. • Résidus récalcitrants : Soft Scrub®	• Videz le plateau à graisse après chaque usage. • Retirez le plateau une fois que la graisse a refroidi. Faire attention à ne pas trop remplir le plateau pour éviter qu'il se renverse au moment de l'enlever.
Plaque/Aluminium avec revêtement antiadhésif 	• Lavez la surface de la plaque ou du gril à l'eau tiède savonneuse puis rincez-le à l'eau tiède. Essuyez avec un chiffon doux. • Si des résidus d'aliments collent, nettoyez-les avec un produit nettoyant abrasif doux comme du Soft Scrub®.	• Ne rincez jamais à l'eau froide. La plaque d'aluminium pourrait se déformer ou se fissurer. • Ne nettoyez pas dans le four autonettoyant.
Allumeurs en céramique	• Utilisez un tampon de coton mouillé avec de l'eau, du Formula 409® ou du Fantastic®.	• N'utilisez pas d'outils coupants pour gratter les allumeurs. Ils sont fragiles; s'ils sont endommagés, les brûleurs ne s'allumeront pas.
Plateaux collecteurs/ Acier inoxydable Note : Certains modèles sont vendus avec des plateaux collecteurs et des bandes de finition en porcelaine noire (VOIR CI-DESSOUS).	• Eau chaude savonneuse : rincez puis séchez soigneusement. • Formula 409® ou Fantastic®. Essuyez immédiatement le produit ou appliquez d'abord un essuie-tout et essuyez. • Nettoyants abrasifs doux : Cameo®, Zud®, Barkeepers Friend®. Nettoyants liquides : Kleen King®, nettoyant pour acier inoxydable et aluminium, Wright's® All Purpose Brass Polish. Appliquez avec soin.	• Les éclaboussures acides et sucrées détériorent l'acier inoxydable. Nettoyez-les immédiatement. • Les nettoyants abrasifs utilisés trop vigoureusement ou trop souvent peuvent tacher l'acier inoxydable à la longue.

PIÈCE/MATÉRIAU	PRODUITS NETTOYANTS SUGGÉRÉS	RAPPELS IMPORTANTS
Bandes de finition/Aluminium (situées entre les plateaux collecteurs en acier inoxydable; elles joignent ces plateaux).	- Eau chaude savonneuse : rincez puis séchez soigneusement. - Formula 409® ou Fantastic®. Essuyez immédiatement le produit ou appliquez d'abord un essuie-tout et essuyez l'excédent.	L'utilisation trop fréquente de nettoyeurs liquides peut laisser des traces sur les bandes de finition en aluminium. Si le produit sèche sur place, il peut laisser des taches permanentes.

PIÈCE/MATÉRIAU	PRODUITS NETTOYANTS/DIRECTIVES
Plateaux collecteurs/bandes de finition de la surface Porcelaine émaillée (fini lustré)	Un nettoyant comme du Soft Scrub® peut être utilisé. Appliquez avec une éponge ou un chiffon humide selon les instructions du fabricant. Bien rincer et assécher avec un chiffon doux. Si vous utilisez un produit comme Bar Keeper's Friend®, Bon-ami®, Comet® ou Ajax®, appliquez-le avec une éponge ou un chiffon humide selon les instructions du fabricant. Frottez sans trop mettre de pression, car ces produits peuvent égratigner le fini. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux. Pour les aliments brûlés, vous pouvez utiliser une laine d'acier ou un tampon savonneux, comme S.O.S.® ou Brillo®. Mouillez le tampon et frottez délicatement. Faites attention pour ne pas endommager le fini. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux.
Grille/base de la lèchefrite Porcelaine émaillée	Pour détacher les résidus d'aliments, saupoudrez la grille quand elle est encore chaude avec un nettoyant en poudre pour la lessive ou aspergez-la d'un produit liquide, puis couvrez-la avec des serviettes en papier mouillées. Laissez reposer. NE NETTOYEZ PAS LA GRILLE ET LA BASE AVEC LA FONCTION D'AUTONETTOYAGE DU FOUR. Eau chaude savonneuse. - Lavez, rincez soigneusement, puis séchez. Produits nettoyants : Soft Scrub®. - Appliquez à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide selon les indications du fabricant. Rincez et séchez. Produit nettoyant en poudre : Bon Ami®, Comet®, Ajax®. - Appliquez à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide selon les indications du fabricant. Frottez doucement en prenant garde de ne pas rayer la surface. Rincez soigneusement et séchez. Tampons métalliques à récurer ou savonneux : S.O.S.®, Brillo®. - Mouillez le tampon, frottez légèrement en prenant garde de ne pas rayer la surface. Rincez soigneusement et séchez.

PIÈCE/MATÉRIAU	PRODUITS NETTOYANTS/DIRECTIVES
Cavité Porcelaine émaillée sur acier	La porcelaine émaillée est résistante, mais n'est pas à l'épreuve des acides. Les aliments acides comme les jus d'agrumes, le jus de tomates, le jus de rhubarbe, l'alcool ou le lait doivent être essuyés et ne pas recuire sur la porcelaine au cours de l'utilisation suivante. Au bout d'un certain temps, la porcelaine risque de se fissurer (petites lignes fines comme des cheveux).
Four principal	VOIR LES INSTRUCTIONS D'AUTONETTOYAGE, page 33 - page 35. Note : Compte tenu des températures élevées utilisées lors de l'autonettoyage, le four peut se fissurer, ce qui est commun et n'affecte en rien la cuisson ou le nettoyage du four.
Four secondaire	Eau chaude savonneuse. - Nettoyez, rincez soigneusement et séchez. Produits nettoyants doux : Bon Ami [®] , ammoniac, ou ammoniac et eau, Soft Scrub [®] . - Mettez-en sur une éponge ou un chiffon humide. Frottez légèrement. Rincez soigneusement. Séchez. Si des aliments ont brûlé dans le four et sont difficiles à nettoyer, détrempez-les à l'aide d'un chiffon saturé d'ammoniac ménager. Fermez la porte et laissez agir pendant une ou deux heures, ou jusqu'à ce qu'il soit possible d'enlever ces résidus à l'aide d'un chiffon humide savonneux ou d'un produit nettoyant doux. Vous pouvez aussi préparer une solution d'environ 3 cuillères à soupe d'ammoniac ménager dissout dans une demi-tasse d'eau, à laisser dans le four tiède toute la nuit. Les résidus et les débordements durcis seront ainsi détrempés et plus faciles à nettoyer. Vous pouvez mélanger de l'ammoniac et de l'eau chaude pour bien laver le four.
Bati avant Acier inoxydable	Voir Finition externe/dosseret à la page 36.

PIÈCE/MATÉRIAU	PRODUITS NETTOYANTS/DIRECTIVES
Grilles du four et glissière des grilles Nickelées	Eau chaude savonneuse. - Lavez, rincez soigneusement et séchez. Produits nettoyants : Soft Scrub®. - Appliquez avec une éponge ou un chiffon humide selon les indications du fabricant. Frottez légèrement. Rincez soigneusement et séchez. Nettoyant en poudre : Bon Ami®, Comet®, Ajax®. - Appliquez avec une éponge ou un chiffon humide selon les indications du fabricant. Frottez légèrement. Rincez soigneusement et séchez.. Tampons métalliques à récurer ou savonneux : S.O.S® , Brillo®. - Mouillez le tampon, rincez soigneusement et séchez. Produits nettoyants puissants : Easy Off® pour fours. Note : Certains produits nettoyants vendus sur le marché noircissent et décolorent le four. Faites un essai du produit sur une petite partie de la grille et assurez-vous qu'elle ne se décolore pas avant de nettoyer la totalité de la grille. - Appliquez une couche généreuse. Laissez reposer de 10 à 15 minutes. Rincez soigneusement et séchez. Si après le nettoyage, les grilles glissent mal, imbibe une serviette en papier d'un peu d'huile de cuisine et frottez légèrement les glissières latérales.
Extérieur, cadre, poignée, déflecteur de chaleur Acier inoxydable	Prenez garde de ne pas laisser les produits nettoyants et l'eau entrer dans les orifices de la porte : l'eau pourrait causer de petites stries dans le verre intérieur. Consultez la section << Finition externe/dosseret>> à la page 36.
Intérieur Porcelaine émaillée	Consultez la section sur la cavité à la page 39.
Joint d'étanchéité Joint de porte	Produits nettoyants génériques pour cuisines : Formula 409®, Fantastik®. Vaporisez et essuyez le produit avec un chiffon. Ne frottez pas. Ne déplacez pas, n'enlevez pas et n'endommagez pas le tissu à mailles.

Entretien à faire soi-même

Changement de l'ampoule du four



AVERTISSEMENT :

Avant de remplacer une ampoule, assurez-vous que l'interrupteur de la lumière du four est à la position **OFF**. Laissez l'ampoule et le couvercle refroidir complètement avant d'y toucher. Si le verre de l'ampoule n'est pas bien fixé sur sa base, coupez l'alimentation du four au niveau du disjoncteur avant d'ôter l'ampoule de la douille.

Remplacez l'ampoule exclusivement par une ampoule recommandée pour cuisinière. N'UTILISEZ PAS une ampoule standard à usage domestique dans le four. Appelez le centre de service à la clientèle de Thermador au 800-735-4328 ou le détaillant Thermador le plus près de chez vous pour vous informer des ampoules à utiliser avec votre cuisinière. Vous devrez connaître le numéro de série de votre cuisinière.

Pour remplacer l'ampoule :

1. Assurez-vous que l'interrupteur de l'éclairage du four est à la position **OFF**.
2. Enlevez le couvercle de l'ampoule. Utilisez un tournevis plat pour forcer délicatement le couvercle en verre du boîtier en métal et tenez le verre de l'autre main pour l'enlever.
3. Enlevez l'ampoule grillée. Remplacez-la par une ampoule recommandée pour les électroménagers seulement. Ne touchez pas l'ampoule avec les doigts. Suivez les instructions du fabricant.
4. Remettez le couvercle en verre en l'alignant avec le boîtier et en pesant sur les deux côtés du verre avec une force égale jusqu'à ce qu'il s'enclenche. N'appliquez pas une force excessive sur le verre.

Panne de courant

En cas de panne de courant, seuls les brûleurs standards peuvent être allumés manuellement. Vous devez allumer chaque brûleur standard individuellement.

Si vous voulez utiliser la table de cuisson de la cuisinière pendant une panne de courant, tournez tous les boutons de commande des brûleurs à la position **OFF**. Approchez une allumette de l'orifice du brûleur standard et tournez le bouton de commande à la position **HI**. Attendez que la flamme brûle tout autour du chapeau du brûleur avant de la régler à l'intensité voulue.

Les deux brûleurs ExtraLow® du côté gauche de la cuisinière ne peuvent pas être utilisés pendant une panne de courant. Assurez-vous de les éteindre si une panne de courant survient, car ils ne se rallumeront pas tant que les boutons de contrôle ne seront pas mis à la position OFF puis rallumés. Consultez la section << Si vous sentez une odeur de gaz >>, à la page 1.

Si la pression de l'arrivée de gaz est faible, communiquez avec votre compagnie de gaz.

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 comme indiqué dans le tableau.

SYMPTOM	CAUSE	SOLUTION
Production intermittente d'étincelles	• L'allumeur en céramique est mouillé ou sale. • Les orifices du brûleur sont bouchés.	• Séchez ou nettoyez soigneusement l'allumeur. • Nettoyez les orifices de répartition de la flamme à l'aide d'un fil métallique, d'une aiguille ou d'un trombone déplié.
Plus de quatre déclics de l'allumeur avant que la flamme ne s'allume	• Le chapeau du brûleur est mal posé sur sa base.	• Alignez bien le chapeau du brûleur sur la base du brûleur.
Production constante d'étincelles	• La mise à la terre de la cuisinière a été mal faite. • L'alimentation électrique est mal polarisée.	• Consultez les instructions d'installation. Appelez un électricien qualifié pour qu'il effectue la mise à la terre adéquate de la cuisinière. • Consultez les instructions d'installation. Appelez un électricien qualifié pour qu'il effectue une mise à la terre adéquate pour la cuisinière.

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?
- Les fusibles ont-ils sauté ou le disjoncteur s'est-il déclenché?
- La cuisinière est-elle débranchée?

Si les brûleurs ne s'allument pas

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

Plaque signalétique

La plaque signalétique indique le modèle et le numéro de série de votre cuisinière. Elle se trouve sur la plaque située sur le panneau situé sous la porte du four. Pour la consulter, enlevez les deux vis du panneau et enlevez le panneau.

La plaque signalétique de tous les modèles se trouve sur la traverse derrière le panneau.

Les schémas de câblage électrique et les dessins placés dans la zone de la base ne doivent pas être enlevés sauf par un technicien de service. Remettez-les en place après l'entretien.

Information pour le service technique

Afin de conserver ces données à portée de main, recopiez ici les renseignements figurant sur la fiche signalétique.

Conservez votre facture pour que votre garantie soit valide.

Numéro du modèle

Numéro de série

Date d'achat

Nom du détaillant

Numéro de téléphone du marchand

Nom du centre de service

Numéro de téléphone du centre de service

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

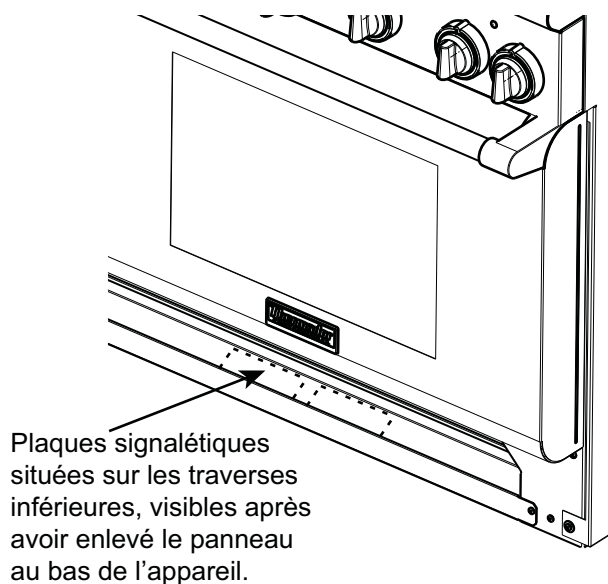


Figure 26 : Emplacement de la plaque signalétique



AVERTISSEMENT :

Avant d'ôter la plaque d'habillage, débranchez l'alimentation électrique de la cuisinière.

Réinstallez la plaque de base avant de rebrancher l'alimentation électrique de la cuisinière et de l'utiliser.

ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

Couverture de la garantie et à qui elle s'applique

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances Thermador dans le présent énoncé de garantie limitée du produit s'applique seulement à l'appareil Thermador qui vous est vendu, le premier acheteur à l'utiliser, à la condition que le produit ait été acheté :

- pour votre usage domestique (non commercial) normal et qu'il ait effectivement, en tout temps, été utilisé à des fins domestiques normales;
- à l'état neuf au détail (et non comme un modèle d'exposition "en l'état", ou modèle préalablement retourné), et non pour la revente ou l'utilisation commerciale;
- aux États-Unis ou au Canada, et qu'il soit en tout temps demeuré dans le pays de l'achat d'origine.

Les garanties énoncées aux présentes s'appliquent seulement au premier acheteur du produit et ne sont pas cessibles.

S'assurer de retourner la carte d'enregistrement; quoique non nécessaire pour que la couverture de la garantie prenne effet, elle constitue le meilleur moyen pour Thermador de vous prévenir dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité ou d'un rappel de produit.

Durée de la garantie

Thermador garantit que le produit est exempt de défaut de matière ou de fabrication pendant une période de douze (12) mois à compter de la date d'achat. Cette période commence à courir à partir de la date d'achat et ne sera pas retardée, restreinte, prolongée ni suspendue pour quelque raison que ce soit.

La réparation ou le remplacement du produit comme recours exclusif

Pendant cette période de garantie, Thermador ou l'un de ses prestataires de services agréés réparera le produit sans frais de votre part (sous réserve de certaines limitations énoncées aux présentes) s'il s'avère que la fabrication de votre produit présente un défaut de matière ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables de réparation du produit ont été faites sans succès, alors Thermador remplacera le produit (des modèles mis à niveau peuvent être mis à votre disposition), à la seule discrétion de Thermador, moyennant des frais

supplémentaires). Toute composante ou pièce enlevée devient la propriété de Thermador, à sa seule option. Toute pièce remplacée et/ou réparée doit assumer l'identité de la pièce d'origine aux fins de la présente garantie, et cette dernière ne sera pas prolongée au regard de ces pièces. La seule obligation et responsabilité de Thermador en vertu des présentes est de réparer seulement le produit présentant un défaut de fabrication, par l'entremise d'un prestataire de services agréé Thermador aux heures normales de travail. Pour des questions de sécurité et de dommages à la propriété, Thermador recommande vivement de ne pas tenter de réparer soi-même le produit, ni d'utiliser un service de réparation non autorisé.

Thermador décline toute responsabilité pour les réparations ou le travail effectués par un service de réparation non autorisé. Si vous choisissez de faire réparer le produit par une personne autre qu'un prestataire de services agréé, CETTE GARANTIE DEVIENDRA AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE. Les prestataires de services agréés sont des personnes ou des compagnies qui ont été spécialement formées pour les produits Thermador et qui possèdent, de l'avis de Thermador, une excellente réputation pour le service à la clientèle et des aptitudes techniques (il est à noter qu'il s'agit d'entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliés ou représentants de Thermador). Néanmoins, Thermador n'assumera aucune responsabilité ou obligation à l'égard du produit s'il est situé dans une région éloignée (plus de 100 miles (160,9 km) d'un prestataire de services agréé) ou s'il est raisonnablement inaccessible ou à un endroit, dans une zone ou dans un environnement dangereux, menaçants ou hasardeux; dans un tel cas, si vous en faites la demande, Thermador pourrait payer les frais de main-d'œuvre et de pièce et expédier les pièces au prestataire de service agréé le plus proche, mais vous seriez quand même entièrement responsable pour tout déplacement ou autre frais spécial requis par le service de réparation, à supposer qu'il accepte d'effectuer un appel de service.

Produit hors garantie

Thermador n'est nullement tenu, en droit ou autrement, de vous offrir toute concession, y compris réparations, tarifs proportionnels ou remplacement de produit, une fois que la garantie est expirée.

Exclusions de la garantie

La couverture de garantie décrite aux présentes exclut tout défaut ou dommage qui n'est pas une faute directe de Thermador, y compris sans limitation, un ou plusieurs des cas suivants :

- utilisation du produit d'une façon autre que normale, habituelle et prévue (y compris, sans limitation, toute forme d'utilisation commerciale, utilisation ou tout

rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, utilisation du produit avec des aéronefs ou des bateaux, quels qu'ils soient);

- mauvaise conduite volontaire de toute partie, conduite négligente, mauvaise utilisation, abus, accidents, négligence, exploitation irrégulière, manquement à l'entretien, installation inadéquate ou négligée, altération, manquement à observer les instructions de fonctionnement, manipulation sans précaution, service non autorisé (y compris le "bricolage" fait soi-même ou l'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 l'état, locaux, municipaux ou du comté, règlements ou lois en vigueur, y compris le manquement à installer le produit strictement en conformité avec les codes et règlements d'incendie et de construction locaux;
- usure et détérioration normales, déversements d'aliments, liquides, accumulation de graisse, ou autres substances accumulées sur, dans ou autour du produit;
- et toute force et tout facteur externes, élémentaires et/ou environnementaux, y compris sans limitation, pluie, vent, sable, inondation, incendie, glissement de terrain, gel, humidité excessive ou exposition prolongée à l'humidité, foudre, surtension, défauts de structure environnante de l'appareil, et catastrophes naturelles.

En aucun cas Thermador n'assumera la moindre responsabilité pour des dommages survenus à la propriété environnante, y compris 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; les visites de service pour montrer au client comment utiliser le produit ou les visites alors que le produit ne présente aucun problème; la correction de problèmes d'installation (vous êtes entièrement responsable de toute structure et tout réglage du produit, y compris électricité, plomberie ou autres services utilitaires, pour un plancher ou une fondation appropriés et pour toute modification y compris, sans limitation, armoires, murs, planchers, étagères, etc.); et remise en fonction des coupe-circuits ou fusibles.

DANS LA MESURE OÙ LA LOI LE PERMET, LA PRÉSENTE GARANTIE ÉNONCE VOS RECOURS EXCLUSIFS À L'ÉGARD DU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SOIT DE NATURE CONTRACTUELLE OU DÉLICTEUELLE (Y COMPRIS LA RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU LA NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN VERTU DE LA LOI, QUE CE SOIT À DES FINS DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN BUT PARTICULIER, OU AUTREMENT, EST EN VIGUEUR UNIQUEMENT PENDANT LA PÉRIODE AU COURS DE LAQUELLE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE EST EN VIGUEUR. LE FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DES DOMMAGES, PERTES OU FRAIS CONSÉCUTIFS, PARTICULIERS, ACCESSOIRES, INDIRECTS, ET/OU PUNITIFS, DES PERTES COMMERCIALES, Y COMPRIS, NOTAMMENT, LE TEMPS D'ABSENCE AU TRAVAIL, L'HÉBERGEMENT ET/OU LES REPAS AU RESTAURANT, LES FRAIS DE REMANIEMENT EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT MANIFESTEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR THERMADOR OU AUTREMENT. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ET CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, DE SORTE QUE LES LIMITATIONS CI-DESSUS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOTRE CAS. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ AVOIR ÉGALEMENT D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Aucune tentative d'altérer, de modifier ou d'amender la présente garantie ne peut être effective à moins d'une autorisation écrite par un représentant de BSH.

Contenidos

Acerca de este manual 1

Cómo está organizado este manual 1

Introducción 1

Seguridad 2

INSTRUCCIONES IMPORTANTES

DE SEGURIDAD 2

Prácticas de seguridad para evitar lesiones 4

Antes de comenzar 8

Antes de usar su estufa por primera vez . 8

Descripción 10

Modelo e identificación de las piezas —

Estufas de 48" 10

Modelo e identificación de las piezas —

Estufas de 36" 11

Modelo e identificación de las piezas —

Estufas de 30" 12

Usar la estufa 13

Recomendaciones para

los utensilios de cocina 16

Utensilios especiales para cocinar 18

Recomendaciones para la cocción 18

Recomendaciones de cocción

con los quemadores de la estufa 19

Uso de la plancha eléctrica 21

Recomendaciones para usar la plancha . 22

Usar la hornilla 23

Hornear 23

Convección 24

Ajustar para hornear o

hornear por convección 26

Otros usos de la hornilla 27

Calentamiento (hornilla secundaria) . . . 28

Preparación de masa (hornilla secundaria) 28

Recomendaciones para hornear 29

Asar / Asar por convección 29

Ajustar el modo de asar /

asar por convección 30

Recomendaciones para asar y tostar . . . 31

Cuidado y Mantenimiento . 32

Autolimpieza de la hornilla 32

Limpieza de la estufa 34

Recomendaciones de limpieza 34

Mantenimiento hecho por usted mismo . 40

Antes de solicitar servicio 41

DECLARACIÓN DE GARANTÍA

LIMITADA DEL PRODUCTO 43

Este electrodomestico de Thermador es hecho por
BSH Home Appliances Corporation
5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

¿Preguntas?

1-800-735-4328

www.thermador.com

¡Esparamos oír de usted!

Acerca de este manual

Cómo está organizado este manual

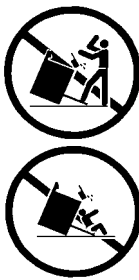
Este manual contiene varias secciones:

- La sección "Seguridad" describe precauciones de seguridad importantes. Lea esta sección antes de utilizar su nuevo aparato.
- Las secciones "Usar la estufa" y "Usar la hornilla" enseñan cómo hacer funcionar el aparato y cómo asegurarle una larga vida.

- La sección "Cuidado y limpieza" describe cómo limpiar su aparato.
- La sección "Antes de solicitar servicio" incluye consejos para resolver problemas y describe la garantía de su aparato.

Antes de usar su campana, asegúrese de leer este manual. Ponga especial atención a la sección **Instrucciones de seguridad importantes** al principio del manual.

Introducción

	ADVERTENCIA: No leer la información en este manual podría provocar un incendio o una explosión, y como resultado daños a la propiedad, lesiones o la muerte. — No guarde o use materiales combustibles, gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato. — QUÉ HACER EN CASO DE OLER A GAS • No trate de encender ningún aparato. • No toque ningún interruptor eléctrico. • No use ningún teléfono en su edificio. • Llame de inmediato a su proveedor de gas desde el teléfono de algún vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas. • Cuando no pueda localizar a su proveedor de gas, llame a los bomberos. — Un instalador calificado, una agencia de servicio autorizada o el proveedor de gas debe realizar la instalación y el servicio.		ADVERTENCIA: • Todas las estufas pueden volcar • Podría causar lesiones • Instale el dispositivo antivuelco que viene con la estufa • Consulte las instrucciones de instalación PARA REDUCIR EL RIESGO DE QUE EL APARATO VUELQUE, SE DEBE FIJAR A LA PARED CON UN DISPOSITIVO ANTIVUELCO ADECUADO. ASEGÚRESE DE QUE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO ESTÉ INSTALADO CONFORME A LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN. (NOTA: SE REQUIERE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO PARA TODAS LAS ESTUFAS DE 30 Y 36 PULGADAS. NO SE REQUIERE EL DISPOSITIVO ANTIVUELCO PARA LAS ESTUFAS DE 48 PULGADAS)
---	--	---	---

Las estufas Professional de Thermador son unidades no empotradas que están disponibles en un gran número de configuraciones. Todos los modelos incluyen una superficie para cocinar con gas y una hornilla eléctrica de

tamaño profesional con autolimpieza, la capacidad de asar por convección y un asador.

Este manual contiene información importante del uso y cuidado para todas las estufas profesionales de Thermador®. Cuando use este manual, es sumamente importante que conozca el número de modelo de su estufa, puesto que cierta información puede ser exclusiva para cada estufa. Usted puede encontrar el número de modelo

en la etiqueta de la capacidad eléctrica nominal, situada detrás de la paca inferior de la estufa, como se muestra en la página 38 de este manual. Las tablas en las siguientes páginas resumen los diferentes modelos de estufas e identifican las características de cada estufa.

Seguridad



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Requisitos de instalación acerca del suministro de gas y de la alimentación eléctrica e instrucciones para la toma de tierra

LEA ATENTAMENTE LAS SIGUIENTE INFORMACIONES

Verificación del tipo de gas

Verifique el tipo de gas suministrado en el lugar. Asegúrese de que el aparato esté conectado al tipo de gas para el cual está certificado. Los modelos vienen de fábrica con certificado para el uso con gas natural. Para convertir el aparato para un uso con gas propano, se necesita un kit de conversión. Asegúrese de que su estufa y tipo de gas sean el mismo. Consulte la etiqueta de información del producto que se encuentra como se indica en la página 41.



PRECAUCIÓN:

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

IMPORTANTE:

Todas las estufas deben instalarse con una consola trasera de protección. El modelo de 30" viene con una consola baja. Para todos los demás modelos se debe pedir por separado una de las tres consolas traseras disponibles e instalarla en la parte trasera de la estufa. Las tres opciones

para consola trasera de protección incluyen una consola baja, un estante para cacerolas y sartenes o una moldura tipo isla. Antes de usar la estufa, asegúrese de que incluya una consola trasera de protección apropiada. Consulte las instrucciones de instalación que se incluyen con este aparato para obtener más información.



PRECAUCIÓN:

¡El estante para ollas y sartenes puede estar muy caliente!

NO coloque los siguientes objetos en el estante:

- plástico o contenedores que puedan fundir;
- artículos inflamables;
- artículos que pesen más de 30 libras (13,6 Kg.).

Modelos doble combustible de 30":

240/208 voltios, 60 Hz., se requiere un circuito eléctrico de 35 A cada circuito.

Modelos doble combustible de 36":

240/208 voltios, 60 Hz., se requiere un circuito eléctrico de 35 A cada circuito.

Modelos doble combustible de 48":

240/208 voltios, 60 Hz., se requiere un circuito eléctrico de 50 A cada circuito.



ADVERTENCIA:

Para evitar un posible riesgo de quemaduras o fuego, se debe instalar una consola trasera de protección diseñada específicamente para esta estufa, cada vez que se usa la estufa.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES



ADVERTENCIA:

SIEMPRE quite el enchufe eléctrico de la toma-corriente en la pared antes de dar servicio a la estufa.

Recomendamos proporcionar un circuito dedicado para alimentar este aparato.

El uso de aparatos para cocinar con gas produce calor y humedad.



PRECAUCIÓN:

POR CUESTIÓN DE SEGURIDAD PERSONAL ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A UNA TOMA-CORRIENTE POLARIZADA CON UNA TOMA DE TIERRA CORRECTAMENTE REALIZADA.

Vea las instrucciones de instalación para los requisitos de alimentación eléctrica y de puesta a tierra.

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



PRECAUCIÓN — TODOS LOS MODELOS:

EN CASO DE FALLO ELÉCTRICO

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

Para prender los quemadores manualmente, sostenga un cerillo prendido cuidadosamente a los puertos del quemador y gire la perilla de control de gas a **HI**. Durante un fallo de luz, usted puede usar los quemadores estándares de la estufa, pero los debe encender con un cerillo

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

PROBADO CONFORME A:

- ANSI Z21.1 - norma americana para aparatos domésticos de gas
- UL 858 - norma de seguridad para estufas eléctricas domésticas
- CAN/CSA-C22.2 No 61-08 - norma canadiense para estufas domésticas
- CAN/CGA1.1-M81 - estufas domésticas de gas

Consulte sus códigos locales de construcción para el método correcto de instalación. Si no hay códigos locales, se debe instalar esta unidad conforme al Código Nacional de Gas americano No. Z223.1 edición actual y el Código Eléctrico Nacional americano ANSI/NFPA No. 70 edición actual, o bien al Código de instalación Can - B149 para aparatos de gas y al Código Eléctrico Canadiense C22.1 Parte 1.

Incumbe al dueño y al instalador determinar si requisitos o normas adicionales se aplican a la instalación específica.



Prácticas de seguridad para evitar lesiones

Con el cuidado adecuado, su nueva estufa profesional de Thermador ha sido diseñada para ser un aparato seguro y fiable. Sin embargo, tenga mucho cuidado cuando use esta estufa de tamaño comercial ya que este tipo de aparato genera mucho calor. Cuando use aparatos de cocina, se deben observar precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

Lea este manual de uso y cuidado cuidadosamente antes de usar su nueva estufa para reducir el riesgo de un fuego, una descarga eléctrica o lesiones.

Asegúrese de proporcionar una instalación y servicio apropiado. Siga las instrucciones de instalación que se incluyen con el producto. Contrate a un técnico calificado para que haga la puesta a tierra de la estufa.

Pídale al instalador que le muestre dónde se encuentra la válvula de cierre de gas y el disyuntor, de modo que usted sepa cómo y dónde apagar el suministro de gas y la alimentación eléctrica de la estufa.

En el caso de que gas se escape de un quemador, abra una ventana o una puerta. No intente usar la estufa antes de que el gas haya podido disiparse. Espere como mínimo cinco minutos antes de usar la estufa.

No repare o reemplace ninguna parte del aparato a menos que haya sido recomendado específicamente en este manual. Para cualquier otro servicio, contrate a un técnico calificado.

Nunca se deben dejar solos a niños en un área donde se usa un aparato. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte de la estufa. Cuando se les permite usar la estufa a los niños, éstos deben ser supervisados de cerca por un adulto.

Cuando los niños llegan a una edad suficiente para operar el aparato, es la responsabilidad legal de los padres o de los tutores legales asegurar que personas calificadas los instruyan sobre prácticas seguras.



PRECAUCIÓN:

No almacene cosas de interés para los niños encima de la estufa o en la parte trasera de ésta. Cuando los niños se suben a la estufa para alcanzar estas cosas, pueden sufrir heridas serias.

Nunca use ninguna parte de la estufa o de la hornilla para almacenar cosas. Los materiales inflamables pueden encenderse y artículos de plástico pueden derretirse o quemarse.

No debe colgar artículos de ninguna parte del aparato o colocarlos contra la hornilla. Algunas telas son muy inflamables y pueden encenderse.

Si la estufa está cerca de una ventana, asegúrese de que las cortinas no alcancen los quemadores de la estufa ya que se podrían encender.



ADVERTENCIA:

PARA REDUCIR LOS RIESGOS DE INCENDIO DE GRASA:

- Nunca deje la estufa sin atención cuando cocine a fuego alto. Los derrames causan humo y la grasa derramada puede prender fuego. Caliente el aceite lentamente, a fuego lento o medio.
- Siempre encienda la campana cuando cocine a fuego alto o flamee alimentos (p.e. crepes Suzette, cerezas al jubileo, carne flameada a la pimienta).
- Limpie los ventiladores frecuentemente. La grasa no debería acumularse sobre el ventilador o el filtro.
- Use ollas de tamaño adecuado. Siempre use utensilios de cocina adecuados para el tamaño del fogón o del quemador.

Asegúrese de que siempre tenga un detector de humo que funcione cerca de la cocina.

Si sus prendas o sus cabellos prenden fuego, tírese al suelo inmediatamente y dé vueltas para apagar las llamas.

Tenga un extintor apropiado a su disposición, cerca, muy visible y fácilmente accesible al lado del aparato.

Sofoque las llamas provenientes de alimentos que queman, que no sea un fuego de grasa, con bicarbonato sódico. Nunca utilice agua en incendios de cocina.

Cuando sea posible, no haga funcionar el sistema de ventilación si hay un fuego en su estufa. No intente alcanzar las perillas a través del fuego para apagarlas.



Prácticas de seguridad para evitar lesiones



ADVERTENCIA:

PARA REDUCIR LOS RIESGOS DE LESIONES, EN EL CASO DE UN INCENDIO DE GRASA, LEA LO SIGUIENTE:

- a) SOFOQUE LAS LLAMAS con una tapa ajustada, una hoja u otra bandeja metálica, luego apague el quemador de gas o el fogón. TENGA CUIDADO para no quemarse. Si las llamas no desaparecen enseguida, EVACUE LA COCINA Y LLAME EL SERVICIO DE INCENDIOS.
- b) NUNCA TOME UNA SARTÉN EN LLAMAS - Podría quemarse.
- c) NO USE AGUA o un trapo o una toalla mojada: se producirá una explosión de vapor.
- d) Use un extintor SÓLO si:
 - 1) Sabe que tiene un extintor de tipo ABC y sabe como usarlo.
 - 2) El fuego es pequeño y se limita al sitio donde comenzó.
 - 3) Ya ha llamado al servicio de incendios.
 - 4) Puede luchar contra el fuego y tiene acceso a una salida.

Nunca permita el contacto de ropa, agarraderas de ollas u otros materiales inflamables con algún quemador infrarrojo, quemador superior o rejilla del quemador hasta que se haya enfriado. Las telas pueden encenderse y causar lesiones serias.

Siempre use agarraderas secas para las ollas: Las agarraderas mojadas o húmedas pueden causar quemaduras por el vapor. No use una toalla u otro trapo que estorbe en lugar de las agarraderas. No permita que las agarraderas toquen los elementos calientes, quemadores superficiales calientes o rejillas del quemador.

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

No use papel de aluminio para forrar ninguna parte de la hornilla o de la estufa. De lo contrario podría causar una descarga eléctrica o un fuego, o se podría obstruir el flujo del aire de combustión y de ventilación. El aluminio es un excelente aislante térmico y retiene el calor. Su utilización

afectará la cocción y podría dañar el acabado de la hornilla o de la estufa.



ADVERTENCIA:

NUNCA utilice esta unidad como un calentador para calentar el cuarto. El hacerlo puede resultar en una intoxicación por monóxido de carbono y sobrecalentamiento de la hornilla.



ADVERTENCIA — RIESGO DE VUELCO DE LA ESTUFA

- Todas las estufas pueden volcarse y producir lesiones. Para prevenir el vuelco accidental de la estufa, fíjela a la pared, al piso o al gabinete con el dispositivo antivuelco que se incluye.
- Cuando no se instala el aparato de acuerdo con estas instrucciones, existe el riesgo de que se vuelque.
- Cuando se jala la estufa de la pared por motivos de limpieza, servicio u otra razón, asegúrese de volver a embonar correctamente el dispositivo antivuelco al volver a empujar la estufa contra la pared. En el caso de un uso poco normal (como alguien sentado, parado o recostado sobre una puerta abierta), el hecho de ignorar esta precaución puede causar el vuelco de la estufa y como consecuencia lesiones debido a líquidos calientes derramados o por la misma estufa.



ADVERTENCIA:

NUNCA cubra ninguna ranura, agujeros o conductos en el fondo de la hornilla, ni cubra toda una rejilla con papel de aluminio u otros materiales. Al hacer eso bloqueará el flujo del aire en la hornilla, lo que podría causar una intoxicación con monóxido de carbono. Los revestimientos de papel de aluminio podrían también retener el calor y causar un incendio.



ADVERTENCIA:

El aparato sirve para cocinar. Basado en consideraciones de seguridad, nunca debe usar la hornilla o la estufa para calentar una habitación. Además, tal uso puede dañar las partes de la estufa o de la hornilla.

Cuando usa la estufa: **NO TOQUE LAS REJILLAS DE LOS QUEMADORES O EL ÁREA CERCANA.** Las áreas cercanas a los quemadores pueden calentarse suficientemente como para causar quemaduras.

Nunca deje el aparato sin atención cuando cocine con alto calor. Los derrames causan humo y se puede encender la grasa derramada. Además, si se sofoca la llama de un quemador, se escapará gas en la habitación. Vea dentro de la portada para tener más información sobre fugas de gas.

Use solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio cerámico refractario, cerámica, barro u otros vidriados que están disponibles para cocinar con los quemadores de la estufa. Este tipo de utensilio puede romperse con cambios repentinos de la temperatura. Use solamente con bajo a mediano calor según las indicaciones del fabricante del utensilio.

No caliente latas; la presión acumulada puede causar que el contenedor explote.

Durante la cocción, ajuste el control de los quemadores de tal forma que la llama caliente solamente el fondo de la olla sin desbordar por los lados.



ADVERTENCIA:

Evite el uso de llamas altas con una olla más grande que la rejilla o con una olla que abarque más de un quemador, como una plancha, por periodos largos de tiempo. Esto puede causar una mala combustión que genera derivados nocivos.

Las grandes ollas, las bandejas para galletas, etc. Nunca se deben usar en la plancha.

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

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

No use detergentes inflamables para limpiar la estufa.

Para minimizar el riesgo de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y derrames por accidente, posicione los mangos de los utensilios hacia adentro de modo que no se extiendan encima de áreas cercanas de trabajo, áreas de cocinar o el borde de la estufa.

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

NO use ollas o sartenes en la plancha y su placa.

No use la plancha para cocinar carnes muy grasosas o productos que se incendian fácilmente.

Quite la tabla de cortar opcional, que se encuentra encima de la placa de la plancha, antes de utilizar la plancha o los quemadores adyacentes.

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

Para que se enciendan y funcionen correctamente los quemadores, mantenga limpios los puertos del encendedor. Límpielos cuando haya un derrame de alimentos hervidos o cuando el quemador no se encienda bien. Vea la sección "Recomendaciones de limpieza" en la página 34.



ADVERTENCIA:

Apague el quemador después de un derrame de alimentos y limpie el área alrededor del quemador y los puertos del quemador. Después de la limpieza, asegúrese de que funcione normalmente.

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

Asegúrese de que todos los controles de la estufa estén apagados y que la plancha está fría antes de usar algún tipo de detergente aerosol encima o alrededor de la estufa. El químico que provoca la acción de rocío podría encenderse o causar la corrosión de partes metálicas en presencia de calor.

Cuando use la hornilla: **NO TOQUE EL ELEMENTO DEL ASADOR, LAS SUPERFICIES INTERNAS DE LA HORNILLA O EL ÁREA EXTERIOR ALREDEDOR DE LA PUERTA.** Las superficies internas de la hornilla se calientan suficientemente para causar quemaduras. El deflector de calor, que desvía el calor de la estufa y de la moldura en la parte superior y los costados de la puerta de la hornilla, se calienta también cuando se usa la hornilla.



Prácticas de seguridad para evitar lesiones

Coloque las rejillas de la hornilla en la posición deseada mientras que la hornilla está fría. Cuando se deba quitar una rejilla mientras que la hornilla está caliente, no permita que las agarraderas tengan contacto con el elemento del asador.

Tenga cuidado al abrir la puerta de la hornilla; permita que el aire caliente o el vapor salga antes de sacar o meter alimentos.

Antes de proceder a la autolimpieza de la hornilla, quite la bandeja de asar, las rejillas, los demás utensilios y las acumulaciones de suciedad.

No debe limpiar, frotar, dañar, mover o quitar el cierre hermético de la puerta. Es esencial para un buen sellado durante el horneado. Si el cierre está gastado o muy sucio, reemplácelo.

Proteja el dispositivo de autolimpieza. Limpie solamente las partes indicadas en este manual. No use ningún tipo de detergentes comerciales para hornilla o recubrimientos de protección para la camisa interior de la hornilla adentro o alrededor de la hornilla de autolimpieza.

NO obstruya el flujo del aire de combustión o de ventilación.

Por cuestiones de seguridad y para no dañar la estufa, nunca debe sentarse, pararse o recostarse contra la puerta de la hornilla.

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

Escuche bien para asegurarse que el ventilador de enfriamiento funcione cada vez que se cambian los controles de la hornilla a los modos para hornear o asar, cuando la hornilla alcanza los 425 °F - consulte la sección "Funcionamiento automático del ventilador de enfriamiento" en la página 27. Cuando no funcione el ventilador no use la hornilla. Llame a un centro de servicio autorizado.

Limpie la campana y los filtros del ventilador arriba de la estufa a menudo para evitar que se acumule la grasa.

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

Tenga cuidado al cocinar alimentos con alcohol (por ejemplo, ron, brandy, borbón) en la hornilla. El alcohol se

evapora a altas temperaturas. Existe el riesgo de quemaduras ya que los vapores del alcohol pueden encenderse en la hornilla. Use sólo pequeñas cantidades de alcohol en los alimentos, y abra la puerta de la hornilla con cautela.



ADVERTENCIA:

Para evitar un posible riesgo de quemaduras o fuego se debe instalar una consola trasera de protección diseñada específicamente para esta estufa, cada vez que se usa la estufa.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES:

La Ley del Estado de California para Agua Potable y Tóxicos requiere que el Gobernador de California (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) publique una lista de sustancias conocidas que causan cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y requiere que las empresas adviertan a sus clientes de la exposición potencial ante tales sustancias.

La combustión de gas como combustible para cocinar y la eliminación de residuos durante la autolimpieza puede generar cantidades pequeñas de Monóxido de Carbono. Se puede minimizar la exposición a estas sustancias si:

1. Proporciona una buena ventilación cuando cocina con gas.
2. Proporciona una buena ventilación durante e inmediatamente después de proceder a la autolimpieza de la hornilla.
3. Opera la unidad de acuerdo a las instrucciones en este manual.

No almacene o use químicos corrosivos, vapores, productos inflamables o no alimenticios en o cerca de este aparato. Este tipo de estufa está diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos. El uso de químicos corrosivos cuando calienta o limpia, dañará el aparato y podría causar lesiones.

Antes de comenzar

Antes de usar su estufa por primera vez

Asegúrese de que tenga los artículos siguientes:

Tabla 1: Piezas y accesorios de la hornilla

DESCRIPCIÓN	30", con 4 quemadores	36", con 4 quemadores y plancha	36", con 6 quemadores	48", con 6 quemadores y plancha
Rejillas, hornilla principal**	3	3	3	3
Rejillas, hornilla secundaria**				2
Bandeja de asar, 2 piezas*	1	1	1	2
Tapas de los quemadores Star®	4	4	6	6
Rejilla central	1			
Rejillas de los quemadores	2	2	3	3
Perillas de control	6	7	8	11
Plancha con revestimiento de aluminio		1		1
Tarjeta de registro	1	1	1	1
Consola trasera	1	***	***	***
Instrucciones de instalación	1	1	1	1
Manual de uso y cuidado	1	1	1	1

*Todos los modelos se venden con una bandeja de asar de dos piezas en porcelana para la hornilla. Los modelos de 48" también se venden con una pequeña bandeja de asar de dos piezas para la hornilla secundaria..

**Los modelos que tienen colectores de grasa en porcelana negra se venden con rejillas correderas.

***Se debe pedir por separado la consola trasera. No se incluye con la estufa.

Quite todos los materiales del empaque y las etiquetas temporales de la hornilla y de la estufa.

1. Asegúrese de tener los artículos listados en la página 8.
2. **Anote el número de modelo y de serie en la página 41. Consulte la placa de información.** Esta información puede ser utilizada en el futuro cuando contacte con atención al cliente. Escriba esta información en la tarjeta de registro que se incluye con este producto y luego envíela a la dirección indicada.
3. **Accesorios opcionales.** Rejillas correderas (todos los tamaños), placa y cubierta para la plancha, tabla de cortar, anillo de soporte para wok y otros accesorios están disponibles en su distribuidor de Thermador.



ADVERTENCIA:

Para prevenir los riesgos de quemaduras, no quite ni desplace NUNCA las rejillas cuando está encendida la hornilla o se esté enfriando.

4. **Posicione las rejillas correctamente en la hornilla.** La posición correcta de las rejillas depende de la receta y del modo de cocinar. **Las posiciones de rejillas están numeradas desde abajo hacia arriba, igual que un elevador.** La posición de rejilla 3 es la posición que se usa con mayor frecuencia. Coloque las rejillas en la posición correcta antes de encender la hornilla.

Inserte las rejillas del siguiente modo:

- Agarre la rejilla con el riel trasero en la posición arriba hacia el fondo de la hornilla. Insértela en la hornilla de tal modo que la rejilla se deslice entre la rejilla y las guías.
- Incline la parte delantera de la rejilla ligeramente hacia arriba cuando la deslice en la hornilla de modo que los topes de seguridad pasen detrás de las guías. Los topes de seguridad en el fondo de la rejilla evitan que se pueda salir de la hornilla cuando se jala hacia adelante.

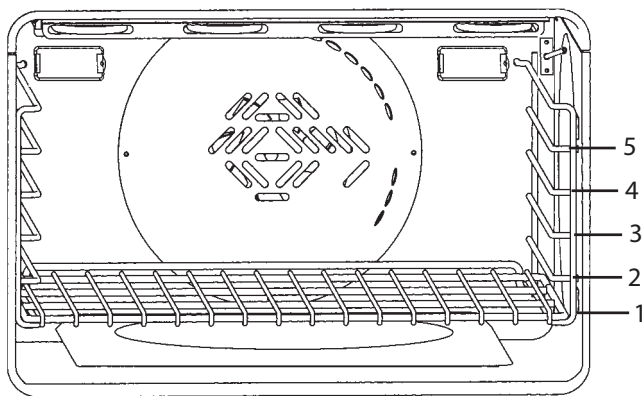


Figura 1: Posiciones de las rejillas en la hornilla

5. **Rejillas correderas (en algunos modelos):** Puede tirar y empujar las rejillas correderas en la hornilla Thermador con un esfuerzo mínimo, aun cuando pone un pavo o un asado pesado encima de la rejilla.

Las rejillas correderas de las estufas equipadas de colectores de grasa de porcelana negra son estándares. Esas rejillas correderas de alta calidad se instalan de la misma forma que en la sección aquí arriba "Posicione las rejillas correctamente en la hornilla". Se venden como accesorio opcional en su tienda Thermador.

Colocación de las rejillas en la hornilla:

Para instalar una rejilla en la hornilla, sujétela con la parte delantera hacia usted. Coloque los ganchos de seguridad bajo la parte delantera de las ranuras de las guías. Empuje la rejilla en la hornilla, levantándola por encima de los toques de seguridad situadas en la parte delantera de las guías. Empuje la rejilla en su sitio.

Cuando pone platos en una rejilla, tire la rejilla hasta su extremo. Las rejillas están diseñadas para bloquear y no inclinarse cuando están totalmente extendidas.

Como se quitan las rejillas de la hornilla:

Tire la rejilla para quitarla de la hornilla o para cambiarla de posición. Levante la parte delantera por encima de los toques de seguridad para poder quitarla.

IMPORTANTE:

Siempre quite las rejillas correderas antes de proceder a la autolimpieza de la hornilla. Si las rejillas correderas se quedan en la hornilla durante la autolimpieza, los lubricantes del mecanismo de cada rejilla se dañarán y el acabado se decolorará.

Siempre quite las rejillas correderas antes de proceder a la autolimpieza.

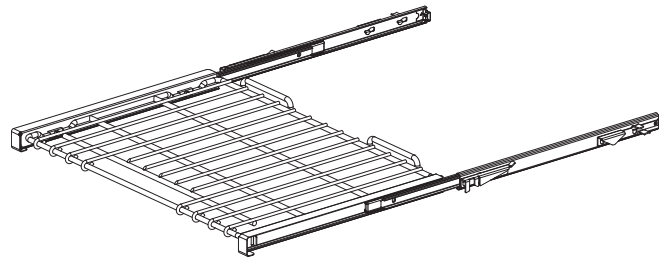
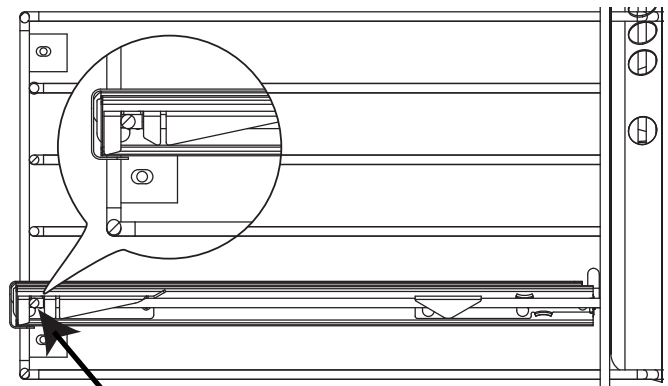


Figura 2: Rejilla corredera



IMPORTANTE:

Cuando instala una rejilla corredera en la hornilla, asegúrese de que los soportes frontales de las guías estén apoyados en las grandes ranuras de las esquinas de la rejilla, como se ilustra. Esto es necesario para asegurarse que la rejilla esté en la posición correcta cuando sea empujada hasta el fondo de la hornilla.

Figura 3: Vista de lado de una rejilla en las guías

6. Asegúrese de que las tapas de los quemadores estén bien colocados en sus bases. Encienda cada quemador para verificar el color de la llama. Consulte la página 16 para obtener más detalles.



PRECAUCIÓN:

Nunca se debe usar papel de aluminio para cubrir las rejillas de la hornilla o para forrar la

hornilla. No quite el quemador infrarrojo en la hornilla eléctrica.

Nota:

Es normal durante el proceso de enfriamiento que la hornilla eche aire caliente en el cuarto donde se halla.

Antes de hornear o asar por primera vez, se deben prender la hornilla y el asador para quemar los aceites de la fabricación. Encienda la hornilla a 450 °F (230 °C) entre

20 y 30 minutos; luego encienda el asador poniendo la perilla a "**BROIL**" durante el mismo periodo de tiempo. Si desea puede prender el ventilador arriba de su estufa durante este tiempo. Es normal que pequeñas cantidades de humo salen de la estufa durante el proceso del uso inicial.

Por favor lea "Cuidado y Mantenimiento" en la página 32 antes de limpiar las rejillas de la hornilla.

Descripción

Modelo e identificación de las piezas — Estufas de 48"

Clave para el modelo de 48"

1. Estante para ollas y sartenes de 22", consola baja de 12", o moldura tipo isla - ilustrado (consola trasera vendida por separado)
2. Rejillas y quemadores
3. Plancha eléctrica
4. Perillas de control: quemadores ExtraLow® (2)
5. Perillas de control: quemadores estándares (4)
6. Perilla de control: plancha eléctrica
7. Perilla de control : indicador de temperatura de la hornilla
8. Luces y selector de modo de la hornilla, hornillas principal y secundaria
9. Puerta de la hornilla
10. Ventana
11. Hornilla secundaria (2 rejillas incluidas)
12. Placa de protección
13. Patas (4)

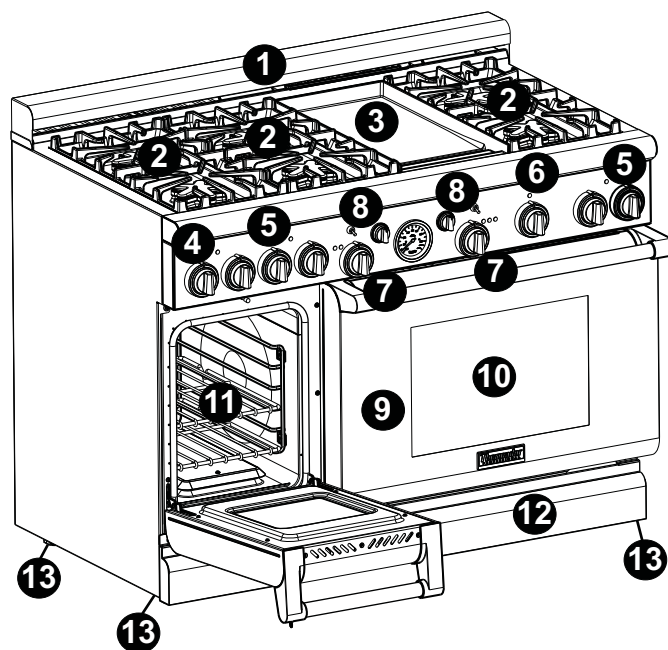


Figura 4: Modelo de 48"



ADVERTENCIA:

NO quite las patas de la estufa para asegurar una ventilación adecuada.

Interior de la hornilla eléctrica principal

14. Luces interiores de la hornilla (2)
15. Elemento del asador
16. Sensor de temperatura de la hornilla
17. Guías de las rejillas
18. Rejillas de hornilla (3 incluidas)
19. Elemento de la hornilla (oculto)
20. Tapa del ventilador para cocción por convección
21. Encendedores (2)

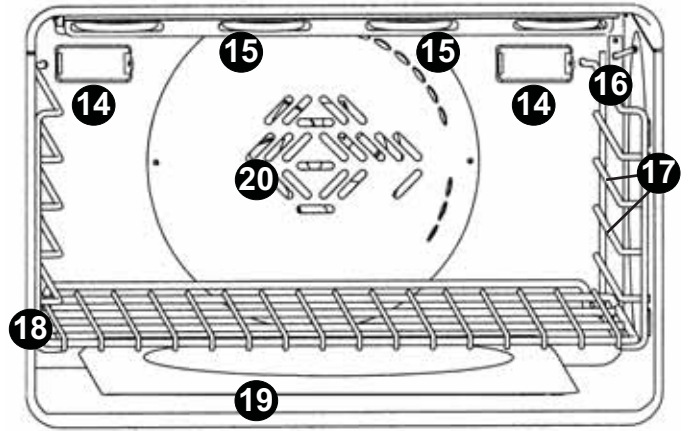


Figura 5: Interior de la hornilla

Modelo e identificación de las piezas — Estufas de 36"

Clave para el modelo de 36"

1. Estante para ollas y sartenes de 22", consola baja de 12" o moldura de tipo isla de 3-3/4" - ilustrado (consola trasera vendida por separado)
2. Rejillas y quemadores
3. Plancha eléctrica
4. Perillas de control: plancha
5. Perillas de control: quemadores ExtraLow® (2)
6. Perillas de control: quemadores estándares (2)
7. Perilla de control: indicador de temperatura de la hornilla
8. Luces y selector de modo de la hornilla
9. Puerta de la hornilla
10. Ventana
11. Placa de protección (la etiqueta de información se halla detrás de la placa)
12. Patas (4)

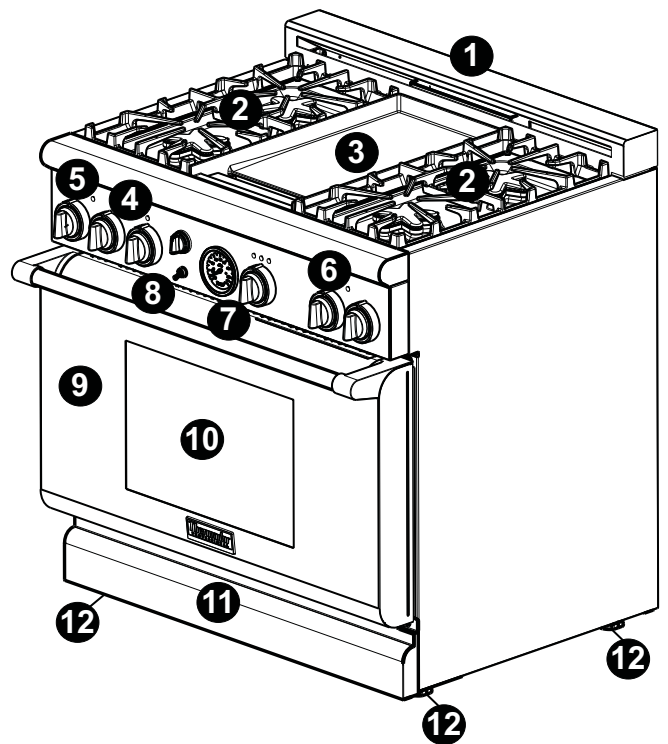


Figura 6: Modelo de 36"



ADVERTENCIA:

NO quite las patas de la estufa para asegurar una ventilación adecuada.

Modelo e identificación de las piezas — Estufas de 30"

Clave para el modelo de 30"

1. Estante para ollas y sartenes de 22" y moldura de tipo isla - ilustrado - vendidos por separado. La estufa viene con una consola baja de 9"
2. Rejillas y quemadores
3. Perillas de control: quemadores ExtraLow® (2)
4. Perillas de control: quemadores estándares (2)
5. Perilla de control: indicador de temperatura de la hornilla
6. Luces y selector de modo de la hornilla
7. Puerta de la hornilla
8. Ventana
9. Placa de protección (la etiqueta de información se halla detrás de la placa)
10. Patas (4)

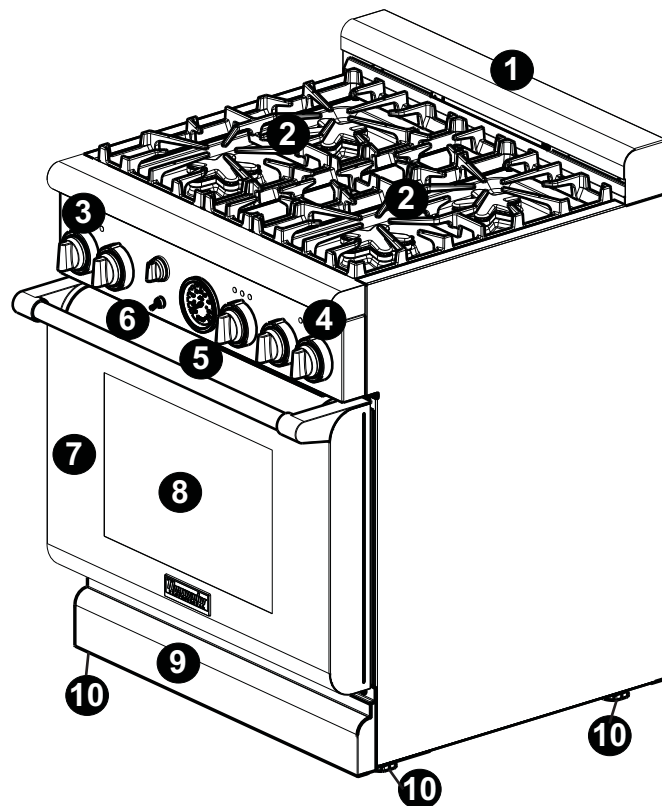


Figura 7: Modelo de 30" I



ADVERTENCIA:

NO quite las patas de la estufa para asegurar una ventilación adecuada.

Usar la estufa

Quemadores sellados

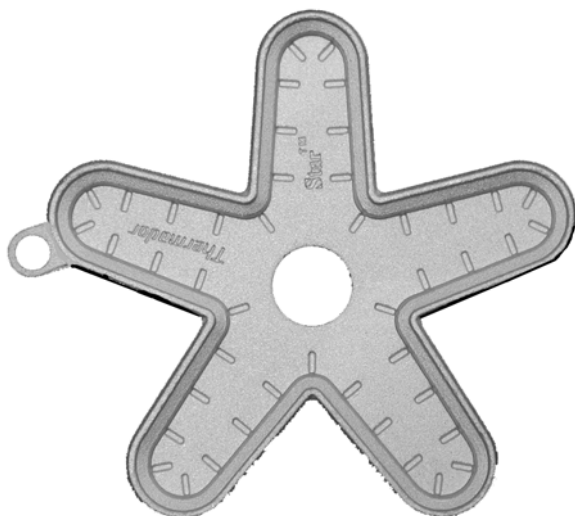


Figura 8: Base del quemador sellado de bronco tipo Star®

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

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

Perillas de control

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

Indicador de ajuste

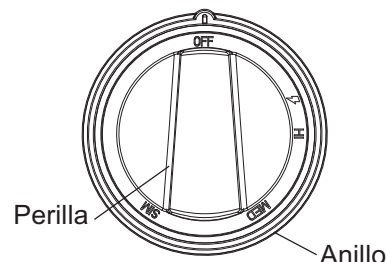


Figura 9: Perilla de control de un quemador estándar

El símbolo arriba de cada perilla de control identifica el quemador al que corresponde en la estufa. La palabra "Griddle" se encuentra encima de la perilla de control de la plancha, para los modelos que tienen una plancha.

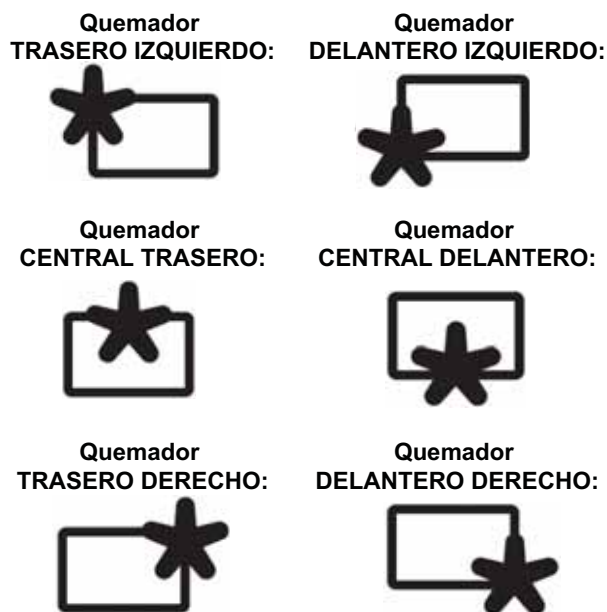


Figura 10: Símbolos del tablero de control

Operación de los quemadores

- Oprima la perilla y gírela en sentido opuesto a las agujas del reloj a la posición **HI**.
- El encendedor para el quemador seleccionado hace un chasquido y echa chispas.
- Después de encender la llama, el chasquido del encendedor se detiene.
- Gire la perilla a cualquier ajuste de la llama entre **HI** y **SIM**.
- Se prende la luz azul de señal de un conjunto de dos o tres quemadores, según la configuración de la estufa. Se enciende la luz cuando uno de los quemadores queda prendido y se apaga únicamente cuando todas las perillas del conjunto de quemadores están en la posición **OFF**.

Salida de BTU para quemadores estándares

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

Salida de BTU para quemador ExtraLow®

- **HI** equivale a 15,000 BTU / HR (13,000 BTU / HR con gas propano).
- **SIM** equivale a 3,000 BTU / HR.
- **XLO** equivale a 370 BTU / HR cuando la perilla está ajustada a la temperatura más baja del quemador ExtraLow®.

Quemadores ExtraLow®

Los controles para los dos quemadores a la izquierda, delantero y trasero, tienen ajustes de llamas aún más bajos que los ajustes estándares.

La Figura 11 muestra que la perilla de control tiene un rango adicional entre el ajuste **SIM** y **XLO**. Cuando se ajusta la perilla dentro de este rango, la llama se prende y se apaga. Variando la duración de tiempo que se prende y se apaga la llama, se puede reducir el calor aún más para cocinar alimentos delicados. Por ejemplo, estos ajustes de calor muy bajo son apropiados para hervir a fuego lento y para escalfar, derretir chocolate y mantequilla, mantener calientes alimentos cocidos a temperaturas sin quemarlos, etc.

Operación de los quemadores ExtraLow®

- Se logra el ajuste más bajo de calor, **XLO**, al prender la llama por unos 7 segundos y apagarla por 53 segundos de cada minuto.
- Cuando se ajusta la perilla justo debajo de la posición **SIM**, se prende cada minuto la llama por unos 54 segundos y se apaga por unos 6 segundos.
- Para variar la intensidad de calor, se puede ajustar el control en cualquier posición dentro del rango de **SIM** y **XLO** marcado en la perilla.

Técnicas ExtraLow

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

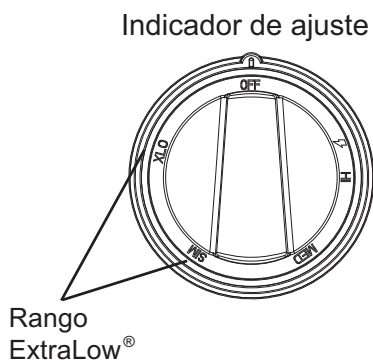


Figura 11: Perilla de control ExtraLow®

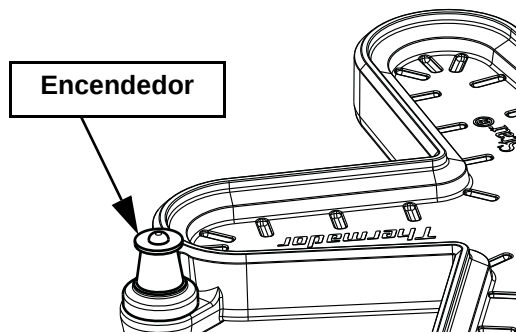


Figura 12: Encendedor

Encendedor electrónico automático

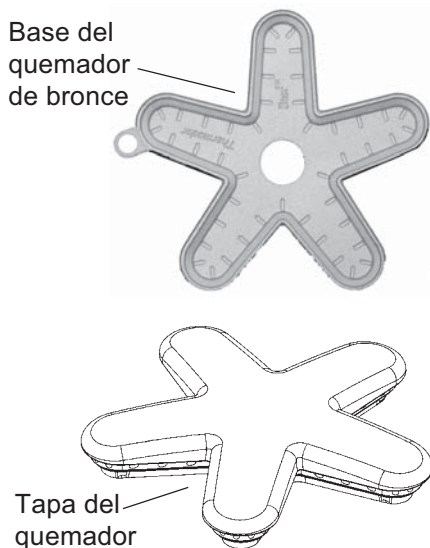


Figura 13: Componentes del quemador tipo de Star®

Cada quemador tiene su propio encendedor electrónico que echa chispas cuando se prende el quemador. Cada quemador debe encenderse en 4 segundos o menos. Si un quemador no se enciende asegúrese de que la tapa esté colocada correctamente sobre la base.



PRECAUCIÓN:

No toque los quemadores cuando los encendedores echan chispas.

Si un quemador no quiere encender, consulte la sección "Antes de solicitar servicio" en la página 41.

Reencendido Automático

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

IMPORTANTE:

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

Falla de electricidad

- Solamente en el caso de un fallo de electricidad pueden encenderse manualmente los quemadores estándares. Es necesario encender cada uno individualmente.
- Si se está usando la estufa cuando se va la luz, gire todas las perillas a la posición **OFF**.
- Se pueden encender los quemadores estándares sosteniendo un cerillo prendido a los orificios y girando la perilla de control a la posición **HI**. Espere hasta que la llama envuelva toda la tapa del quemador antes de ajustar la llama a la altura deseada.
- No se pueden usar los quemadores ExtraLow durante un fallo de electricidad. Asegúrese de apagarlos.
- Si el quemador ExtraLow está prendido cuando se va la luz, no se puede volver a prender hasta no apagar primero la perilla.
- No se pueden usar la plancha o el asador durante un fallo de luz.
- Si huele a gas, consulte las precauciones de seguridad listadas en la página 1.



WARNING:

En el caso de un fallo de electricidad se deben girar todas las perillas a la posición **OFF**. Solamente se pueden encender manualmente los quemadores estándares.

Altura de la llama

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

Descripción de la llama

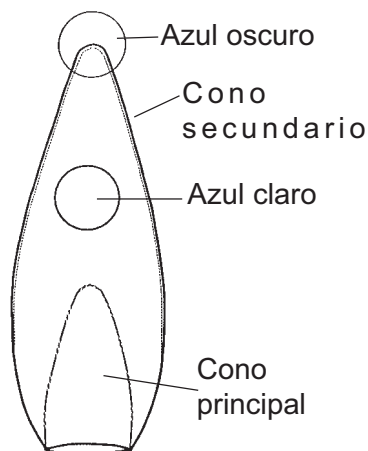


Figura 14: Color de la llama

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



ADVERTENCIA:

Este producto contiene o facilita, en el caso de una utilización normal para la que está concebido, uno o varios productos químicos que, según el Estado de California, pueden causar cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para minimizar la exposición a dichos productos químicos:

- 1) Proceda a la conversión al gas LP según las instrucciones de este manual.
- 2) Para asegurar una combustión adecuada, un instalador o una agencia acreditados deberían proceder a la conversión y al ajuste de los quemadores.
- 3) Siempre maneje el aparato según las instrucciones proporcionadas en este manual.

Recomendaciones para los utensilios de cocina



PRECAUCIÓN:

Para evitar dañar seriamente el aparato o las ollas, observe las instrucciones siguientes:

- Nunca se deben usar utensilios para hornear en la estufa, como cazuelas grandes, bandejas para galletas, etc.
- Las ollas grandes para caldos deben colocarse en forma escalonada cuando se usan en la estufa.

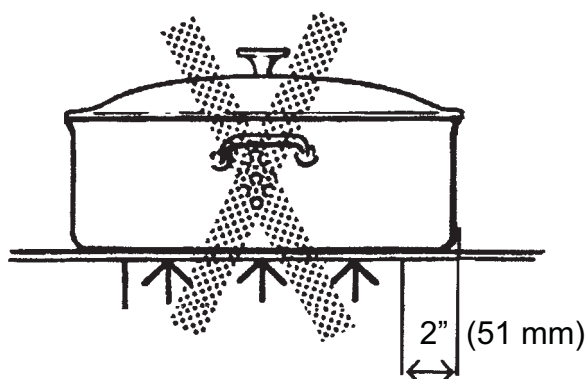


Figura 15: Diámetro de base

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



Figura 16: Olla balanceada

- El balance es importante para la estabilidad y una cocción uniforme. La agarradera no debe ser más pesada que la olla para que ésta no esté inclinada. La olla debe sentarse al ras sobre la rejilla sin balancearse ni estar inestable.
- No se deben colocar alimentos empacados en papel de aluminio directamente sobre la rejilla del quemador. El papel de aluminio puede derretirse durante la cocción.
- No permita que artículos de plástico, papel o tela tengan contacto con una rejilla caliente de un quemador. Podrían derretirse o encenderse.
- Nunca hierva una olla hasta quedar seca. Esto puede dañar su olla y la superficie de la estufa.
- Recomendamos utilizar ollas de calidad profesional con agarraderas de metal porque agarraderas de plástico pueden derretirse o ampollarse cuando la llama se sube por el costado de la olla. Se pueden encontrar las ollas de calidad profesional en tiendas de suministro para restaurantes y tiendas especiales. Todos los utensilios de cocina deben tener estas características: buena conductividad de calor, buen balance, diámetro de la base de tamaño correcto, una base plana, pesada y una tapa que cierra bien.
- Para lograr mejores resultados, se debe contener la llama debajo del fondo de la olla.
- El aluminio y el cobre son materiales de ollas que conducen el calor de un modo rápido y uniforme. Estos metales se encuentran a veces en la base de la olla o entre las capas de acero inoxidable.

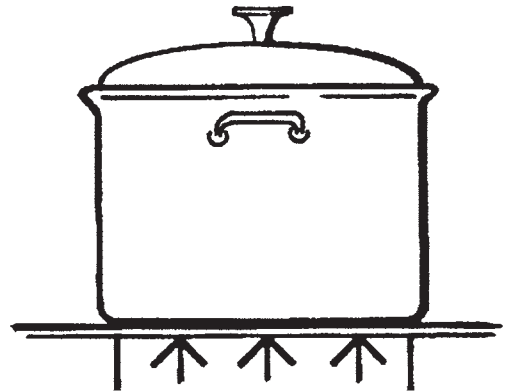


Figura 17: Olla de base plana

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

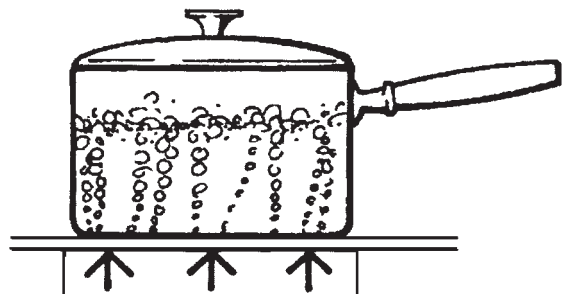


Figura 18: Olla tapada

- Una tapa bien ajustada al diámetro de la olla acorta el tiempo de cocción y permite cocinar a temperaturas más bajas.

Utensilios especiales para cocinar

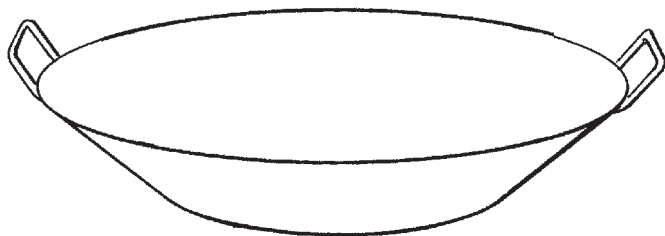


Figura 19: Olla tipo wok con base plana

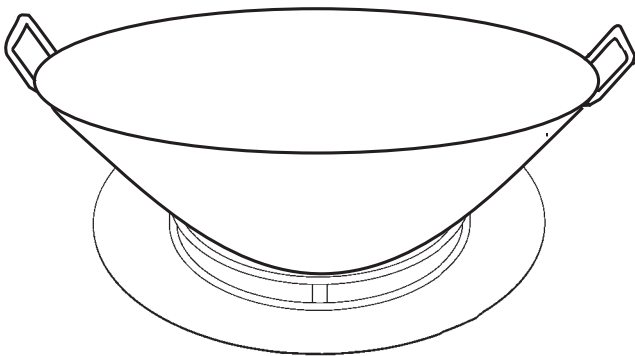


Figura 20: Wok con base redonda en un anillo de soporte

- **Wok** — Se pueden usar ya sea woks con base plana o redonda con el anillo de soporte en los modelos que no incluyen un quemador para wok. Para los woks de base redonda se debe usar el anillo de soporte. El anillo de soporte para wok de hierro fundido esmaltado se vende por separado.
- **Olla grande para caldos y ollas a presión** — Seleccione una con un diámetro de base que no se sale de más de 2 pulgadas (51mm) de la rejilla.

Olla de dimensiones estándares

21 a 22 cuartos de galón (19.95 a 20.9 litros), con una base de 11 a 12 pulg. (279 a 305 mm) y una altura de 9 a 11 pulg. (229 a 279 mm).

Olla a presión

8 a 22 cuartos de galón (7.6 a 20.9 litros), con una base de 8 a 11 pulg. (203 a 279 mm) y una profundidad de 6 -1/2" a 12 pulg. (165 - 305 mm).

Consejos para usar ollas a presión:

- Se prefiere usar una base plana que una cóncava, convexa o estriada.
- Cuando use dos ollas a presión al mismo tiempo, use quemadores escalonados. No bloquee la circulación de aire alrededor de los quemadores. Una llama necesita el aire suficiente para que la combustión se haga bien.
- Use una tapa sobre las ollas a presión cuando calienta el contenido hasta hervir.
- Una vez que el contenido haya hervido en la posición HI, use la llama más baja posible para mantener el hervido o la presión.
- Las ollas a presión producen grandes cantidades de vapor. Tenga cuidado para evitar quemaduras.

Recomendaciones para la cocción

Sugerencias para usar las recomendaciones

Consulte la tabla de las página 19 a página 21. Los ajustes de temperaturas varían dependiendo de las ollas seleccionadas y de la temperatura inicial de los alimentos.

En la tabla se ha separado el "Ajuste final" para los quemadores estándares y los quemadores ExtraLow. Según el caso, puede haber un cambio entre los ajustes de los dos tipos de quemadores.

El ajuste ExtraLow puede servir para cocinar o para mantener los alimentos calientes.

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

Recomendaciones de cocción con los quemadores de la estufa

Alimento	Ajuste Inicial	Ajuste Final Quemador estándar	Ajuste Final -Quemador ExtraLow®
BEBIDAS Cacao (Chocolate)	MED – calentar la leche, cubrir	SIM – terminar de calentar	XLO – para mantener caliente, tapar*
PANES Pan Francés, Crepas, Sándwich a la plancha	MED – precalentar la sartén	MED SIM a MED – cocinar	Igual que el quemador estándar
MANTEQUILLA Derretir		XLO - Para mantener la temperatura	5 a 10 minutos para que se derrita
CEREALES Harina de maíz, Sémola, Avena	HI – tapar, hervir el agua, agregar los cereales	MED SIM a MED – terminar la cocción según las indicaciones en el empaque	XLO – mantener, tapar*
CHOCOLATE Derretir		Usar XLO	XLO – 10 a 15 minutos para que se derrita XLO – mantener*
POSTRES Caramelos	MED SIM a MED – cocinar según la receta	MED SIM a MED	Igual que el quemador estándar
Pudín y Relleno para tartas	MED SIM cocinar según las indicaciones	SIM	MED SIM
Pudín	MED SIM – hervir la leche	SIM	MED SIM – para cocinar
HUEVOS Cocidos en la cáscara	MED HI – tapar, hervir el agua, agregar huevos, tapar	Usar XLO	XLO – cocinar 3 a 4 minutos para quedar suave; o 15 a 20 minutos para quedar duros
Fritos, Revueltos	MED – derretir mant., agr. huevos	SIM a MED SIM terminar la cocción	XLO – para mantener poco tiempo*
Escalfados	HI – hervir agua, agregar huevos	MED a MED HI – terminar la cocción	Igual que el quemador estándar
CARNE, PESCADO, AVE Tocino, Salchichas	HI – hasta que la carne empieza a chisporrotear	MED a MED HI – terminar la cocción	Igual que el quemador estándar
En su jugo: Filete Suizo, Estofado, Guisar carne	HI – derretir grasa, dorar en MED HI a HI , agr. líquido, tapar	Usar XLO	Dejar a fuego lento hasta que la carne está tierna
Fritura rápida: Filetes de desayuno	MED HI a HI – precalentar sartén	MED HI a HI – freír rápidamente en la sartén	Igual que el quemador estándar
Fritura: Pollo	HI – calentar aceite, dorar en MED	SIM – cubrir, terminar la cocción	Igual que el quemador estándar
Fritura con aceite abundante: Camarones	HI – calentar aceite	MED HI – mantener la temperatura	Igual que el quemador estándar
*Se recomienda revolver los alimentos de vez en cuando.			

Alimento	Ajuste Inicial	Ajuste Final Quemador estándar	Ajuste Final -Quemador ExtraLow®
Fritura: Chuletas de cordero, Filetes delg., Hamburg., Salchichas enteras	HI – precalentar sartén	MED HI a HI – dorar la carne	Mantener, tapar
Escalfado: Pollo, entero o piezas, pescado	HI – tapar, hervir los líquidos	Usar XLO	Para terminar de cocinar
Hervido a fuego lento: Pollo estofado, carne curada, Lengua, etc.	HI – tapar, hervir los líquidos		Dejar a fuego lento
PASTA Macarrones, Fideos, Espaguetis	HI – hervir el agua, agregar la pasta	MED HI a HI – para q siga hirviendo	Igual que el quemador estándar
PALOMITAS (usar una olla plana, pesada)	HI – tapar, calentar hasta reventar granos	MED HI a HI – terminar la cocción	Igual que el quemador estándar
OLLA DE PRESIÓN Carne	MED HI a HI – aumentar presión	MED SIM a MED – mantener presión	Igual que el quemador estándar
Verduras	HI – aumentar presión	MED SIM a MED – mantener presión	Igual que el quemador estándar
ARROZ	HI – cubrir, calentar el agua y el arroz hasta que hierva	Mantener hirviendo a SIM . Cubrir hasta que se absorba el agua.	Cocinar según las indicaciones del empaq. XLO – mantener, tapar
SALSAS A base de tomate	MED HI a HI – cocinar carne / verduras, seguir la receta		XLO – fuego lento (para espesar la salsa, destapado).
Blanca, Crema, Bernesa	MED SIM – derretir la grasa, seguir la receta	SIM a MED SIM – terminar la cocción	XLO – mantener, tapar*
Holandesa	XLO a SIM	XLO	XLO – mantener el ajuste de calor más bajo por un período corto, revolver frecuentemente
SOPAS, CALDOS	HI – tapar, hervir el líquido		Fuego lento XLO – mantener, tapar*
VERDURAS Fresca	HI – tapar, hervir el agua y las verduras	MED SIM a MED – cocinar 10 min., o hasta quedar suave	XLO – mantener, tapar
Congeladas	HI – tapar, hervir el agua y las verduras	MED SIM a MED – cocinar según las indicaciones del empaq.	Igual que el quemador estándar
Fritura en aceite abundante	HI – calentar aceite	MED a MED HI – mantener temperat. de fritura	Igual que el quemador estándar
*Se recomienda revolver los alimentos de vez en cuando.			

Alimento	Ajuste Inicial	Ajuste Final Quemador estándar	Ajuste Final -Quemador ExtraLow®
En bolsa	HI – hervir el agua y bolsa	SIM a MED SIM – cocinar según las indicaciones del empaq.	Igual que el quemador estándar
Salteadas	HI – calentar aceite o derretir mantequilla y agregar verduras	MED SIM a MED – cocinar al término deseado	Igual que el quemador estándar
Sofritas	HI – calentar aceite, agregar verduras	MED HI a HI – terminar la cocción	Igual que el quemador estándar
*Se recomienda revolver los alimentos de vez en cuando.			

Uso de la plancha eléctrica

Descripción

(Disponible con algunos modelos)

La plancha incorporada está hecha de aluminio de calidad de restaurante, con una cubierta antiadherente. Esto crea una superficie fácil de limpiar que difunde el calor uniformemente.

Una tabla de cortar de arce, una cubierta en acero inoxidable y una bandeja con revestimiento de aluminio se venden por separado como accesorios. La tabla de cortar de arce y la cubierta en acero inoxidable están diseñados para encajar en la superficie de la plancha cuando no se utiliza la plancha. La bandeja con revestimiento de aluminio está diseñada para reemplazar la plancha. Para obtener más detalles, vea las instrucciones de los accesorios de la plancha.

Antes de encender la plancha se deben quitar la tabla de cortar de arce y la cubierta de acero inoxidable.

- La plancha eléctrica tiene una potencia de 120 voltios corriente alterna (AC), 1600 vatios.



PRECAUCIÓN:

La plancha está caliente después de cada utilización. Déjela enfriarse completamente antes de limpiarla.



ADVERTENCIA:

Para evitar lesionarse, no utilice nunca la plancha si la bandeja no está instalada. No utilice la plancha de una forma distinta de lo que está indicado en el manual de uso y cuidado.

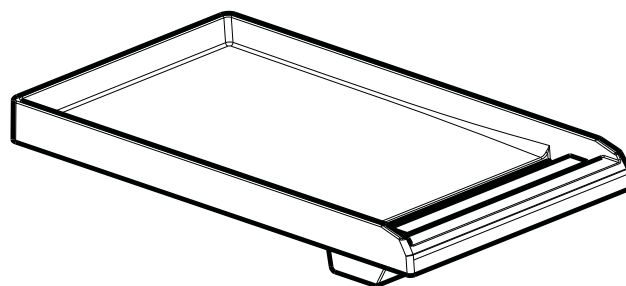


Figura 21: Bandeja de la plancha

La bandeja de la plancha siempre debe estar instalada cuando se usa la plancha.

Perilla de control

Plancha



Figura 22: Perilla de control

- La plancha puede alcanzar temperaturas de 150°F a 500°F, controladas electrónicamente con una perilla.
- No hay ajustes fijos en la perilla.
- Oprima y gire la perilla para obtener la temperatura deseada.

Preparación de la plancha

La plancha debe estar inclinada ligeramente hacia adelante para dar un rendimiento máximo. Vea el manual de instalación para ajustar la plancha con la inclinación correcta. Durante la instalación, el instalador debe nivelarla.

Antes de usarla, se debe lavar la bandeja de la plancha con agua caliente jabonosa y luego enjuagarla con agua limpia. Se puede usar la plancha sin mantequilla, margarina o aceite, o se puede echar una cantidad pequeña para dar sabor a los alimentos.

Se puede usar cualquier tipo de utensilio en la plancha. Tenga cuidado de no dañar la superficie con utensilios.

.Colector de grasa de la plancha

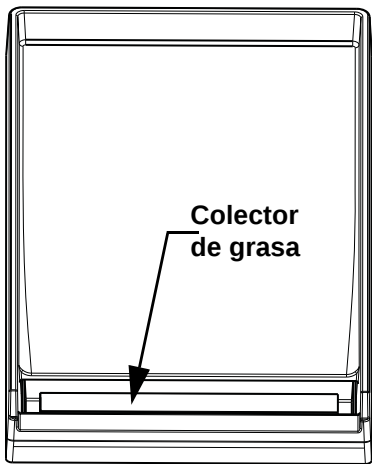


Figura 23: Colector de grasa de la plancha

- Limpie el colector después de cada uso. Cuando quite el colector, tenga cuidado al inclinarlo para no derramar el contenido.
- Después de enfriarse, eche la grasa en un contenedor resistente a grasas antes de echarla.

Cocinar en la plancha

1. Gire la perilla a la temperatura de cocinar para precalentar la plancha.
2. Precaliente la plancha hasta que la luz se apague.
3. Añada mantequilla, margarina, aceite o manteca para el sabor.

AVISO:

El rendimiento de la plancha / estufa puede variar si el flujo de aire alrededor del aparato es demasiado elevado. El flujo de aire excesivo podría provenir de un registro de aire

acondicionado o de un ventilador de techo que sopla hacia el aparato. Esto podría prolongar el tiempo de calentamiento o resultar en temperaturas de la plancha/ estufa que no corresponden al ajuste indicado por los botones.

Nota:

Una campana adecuadamente instalada no se considera como una fuente de flujo de aire excesiva.

Recomendaciones para usar la plancha

ALIMENTO	AJUSTE
Huevos	325 °F a 350 °F (160 °C a 180 °C)
Tocino, salchichas de desayuno	375 °F a 400 °F (190 °C a 200 °C)
Sándwich tostado	350 °F a 375 °F (180 °C a 190 °C)
Pechuga pollo sin hueso	375 °F a 400 °F (190 °C a 200 °C)
Chuletas (1")	375 °F a 400 °F (190 °C a 200 °C)
Filete, grueso 1"	400 °F a 425 °F (200 °C a 220 °C)
Carne molida (hamburguesas 6 onzas)	375 °F a 400 °F (190 °C a 200 °C)
Perritos calientes	350 °F a 375 °F (180 °C a 190 °C)
Lonchas de jamón (1/2")	350 °F a 375 °F (180 °C a 190 °C)
Crepes, Pan Francés	375 °F a 400 °F (190 °C a 200 °C)
Papas; papas doradas	375 °F a 400 °F (190 °C a 200 °C)

Usar la hornilla

Hornear

Consejos para hornear

Precalentamiento de la hornilla

Precaliente la hornilla antes de cocer alimentos, menos para las piezas grandes de carne o de pollo. Siga las indicaciones de su receta para el precalentamiento. El tiempo de precalentamiento depende del ajuste de temperatura y de la cantidad de rejillas colocadas en la hornilla.

Getting the Best Results

- Minimice la abertura de la puerta:
 - Use un temporizador.
 - Use la luz interna de la hornilla.
- Use los moldes recomendados en la receta.
- Guarde las bandejas de asar fuera de la hornilla. Una bandeja sin alimentos afecta el dorado y la cocción.
- El tipo de utensilio utilizado afecta el dorado:
 - Para una corteza suave y dorada, use moldes claros de teflón, antiadherentes o brillantes de metal.
 - Para una corteza dorada, crujiente use moldes oscuros de teflón, antiadherentes, de vidrio, u oscuros sin brillo. Pueden requerir bajar la temperatura de 25 °F.

Tipos de platos de hornilla

- Platos de metal (con o sin un acabado de teflón), vidrio refractario, vitrocerámica, terracota u otros utensilios que van a la hornilla.
- Las bandejas para galletas adaptadas para las hornillas tienen un pequeño borde de un lado. El tiempo de cocción puede estar afectado por las bandejas pesadas o aquellas con más de un lado.
- Se pueden utilizar las bandejas de hornear de gran tamaño (18" x 26") en las hornillas de 36 y 48 pulgadas.

Posiciones de las rejillas para hornear

- Las posiciones de las rejillas en la hornilla están numeradas como un elevador. La posición número uno es la más baja.

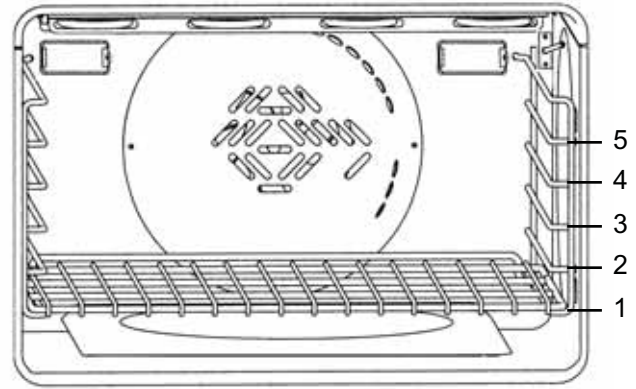


Figura 24: Hornilla principal y posiciones de las rejillas

Hornilla principal

Hornear con una rejilla

- El modo Bake (hornear) sirve mejor para hornear con una sola rejilla en la posición #3 que se usa para la mayoría de los alimentos horneados. Cuando el alimento está muy alto, como un pastel tipo bizcocho, se puede usar la posición de rejilla #2. Las tartas, para que la corteza esté bien cocida sin que la parte superior esté demasiado dorada, salen mejor en la posición de rejilla #2. Para asar piezas grandes de carne o pollo, como una chuleta de res o un pavo, la posición #2 es la más aconsejada.

Hornear con dos rejillas

- Se pueden usar las posiciones de rejilla #2 y #4 para hornear en dos niveles alimentos como galletas y panecillos en bandejas para hornear. Se pueden también hornear guisados utilizando dos niveles, o recurrir a la cocción por convección.

Hornear con tres rejillas

- Para hornear con tres rejillas, se debe utilizar el modo Convection Bake (cocción por convección).

Hornilla secundaria (modelos de 48")

- Hornear en la posición #2 da mejores resultados. Cuando se necesita más espacio, se puede utilizar esta posición. Las tartas, para que la corteza esté bien cocida sin que la parte superior esté demasiado dorada, salen mejor en la posición de rejilla #2.
- Para hornear en dos niveles en la pequeña hornilla, use las posiciones #2 y #4. Para obtener mejores resultados, superponga los moldes, poniendo el molde de la rejilla en la posición #2 hacia la parte trasera y el molde de la rejilla en la posición #4 hacia la parte delantera.

Colocación de los moldes

- Deje al menos 1" de espacio entre los moldes y las paredes de la hornilla de modo que el calor pueda circular alrededor de cada molde.
- Apile los moldes de tal forma que ninguno quede directamente encima de otro. Deje un espacio de 1-1/2 pulgadas arriba y abajo de cada molde.

Convección

Cocinar con el modo de convección

El modo de cocción por convección ofrece muchas ventajas. Al usar este modo, un ventilador en la parte trasera de la hornilla hace circular el aire uniformemente en la cavidad. El calor se difunde uniformemente en la hornilla. Así, los alimentos se pueden colocar en cualquier posición de rejilla y dar resultados constantes. Se pueden hornear platos en múltiples rejillas al mismo tiempo sin que se tenga que voltear los moldes.

Se deben usar moldes poco profundos para la cocción por convección. Esto permite que el aire caliente circule bien alrededor de los alimentos. Los moldes altos o tapados no convienen para este tipo de cocción porque no permiten que el aire caliente circule alrededor de los alimentos.

Puede usar sus moldes preferidos para hornear por convección, siempre y cuando sean poco profundos y permitan que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Cualquier alimento destapado quedará dorado uniformemente y tendrá una corteza perfecta. La cocción por convección no da buenos resultados con los platos tapados (guisados, estofados) o los flanes delicados.

Cocción por convección

Se puede ahorrar mucho tiempo horneando una buena cantidad de galletas uniformemente al mismo tiempo. La

duración de la cocción por convección puede ser más corta que la cocción tradicional. Para alimentos más pequeños como galletas, verifique si están listos uno o dos minutos antes del tiempo indicado en la receta. Para alimentos más grandes, como pasteles, hágalo cinco a seis minutos antes del tiempo indicado en la receta.

Cocinar carne y aves con el modo de cocción por convección produce alimentos dorados y crujientes afuera, y húmedos y jugosos en el interior. Cortes grandes de carne o ave pueden estar listos hasta 30 minutos antes del tiempo recomendado en la receta. Asegúrese de que no cuezan demasiado. Un termómetro para carne dará resultados más precisos que el método del minuto por libra (Kg.). Cuanto más grande es el pedazo de carne o de ave, más tiempo se ahorrará.

Convertir la cocción convencional por la cocción por convección

Para convertir la mayoría de las recetas (galletas, pasteles, tartas, etc.) al modo de cocción por convección, reduzca la temperatura de la hornilla de 25 °F, menos para las carnes y las aves. En este caso, use la temperatura recomendada en las recetas y tablas de cocinar para cocer carnes y aves.

Consejos para la cocción por convección

Precalentamiento de la hornilla

Precaliente la hornilla antes de hornear. Vea su receta para conocer el precalentamiento recomendado. La duración de precalentamiento depende de la temperatura y del número de rejillas en la hornilla.

Ajuste de temperatura

Cuando usa el modo de cocción por convección, reduzca la temperatura recomendada de 25°F, menos para la carne. Cuando asa carnes, verifique la temperatura interna antes del tiempo recomendado en la receta para evitar que cueza demasiado.

Hornear a gran altitud

Cuando hornee a grandes altitudes, ya sea en el modo de **BAKE** o **CONVECTION BAKE**, las recetas y las duraciones de cocción recomendadas pueden variar. Para tener más información, escriba a Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Puede ser que tenga que pagar para obtener los boletines. Especifique el tipo de información que desea (ejemplo: pasteles, galletas, panes, etc.).

Condensación

Es normal que cierta cantidad de humedad se evapore de los alimentos durante la cocción. La cantidad depende de la humedad contenida en el alimento. La humedad se condensará en una parte más fría que el interior de la hornilla, como el panel de control.

Posiciones de las rejillas

Una rejilla

- Cuando hornee en una sola rejilla, se obtienen mejores resultados con el modo BAKE (vea la sección Hornear en la página 23).
- Cuando asa un pavo o un trozo grande de carne, se puede usar el modo de cocción por convección. La rejilla #2 es la rejilla más apropiada.

Dos rejillas

- Las rejillas #2 y #4 son mejores cuando se utiliza el modo de cocción por convección. Es preferible no colocar los platos uno encima del otro en las posiciones #2 y #4. Las bandejas para galletas se deberían colocar en la posición de rejilla #2, directamente debajo de la posición #4.
- Se puede usar esta posición para pasteles, galletas, panecillos y otros alimentos cuando se aconseja hornear con dos rejillas.
- Cuando desea hornear varios guisados, tartas congeladas o pasteles, use las posiciones #2 y #4.
- También se pueden usar estas dos posiciones para hornear platos más grandes.

Tres rejillas

- Para hornear varias bandejas con galletas, colóquelas en las posiciones #1, #3 y #5. Coloque las bandejas directamente encima de cada una en las rejillas respectivas para permitir que el aire pueda fluir libremente.

Tipos de platos

- Para dorar, los platos de aluminio dan los mejores resultados.
- Las bandejas para galletas con solamente uno o dos costados dan mejores resultados. Se pueden usar bandejas comerciales de aluminio o utensilios profesionales para hornear, pero la duración de cocción aumenta.

Colocación

- Para dorar mejor, se deben colocar las bandejas para galletas y los moldes rectangulares de modo cruzado en la rejilla con los costados más cortos en el lado derecho e izquierdo. Esto permite al aire circular libremente.
- Cuando hornee en más de una rejilla, al contrario de los moldes para pasteles, no se deben apilar las bandejas para galletas.



PRECAUCIÓN: **CUANDO USA LA HORNILLA EN CUALQUIER MODO**

Nunca use papel de aluminio para cubrir las rejillas de la hornilla o para forrar la hornilla. Esto puede dañar la hornilla y causar un riesgo de fuego si el calor no puede escaparse. Vea la página 5.

Ajustar para hornear o hornear por convección

Hornear / hornear por convección

Estos modos de cocinar sirven para hornear, tostar o calentar utilizando una, dos o tres rejillas.

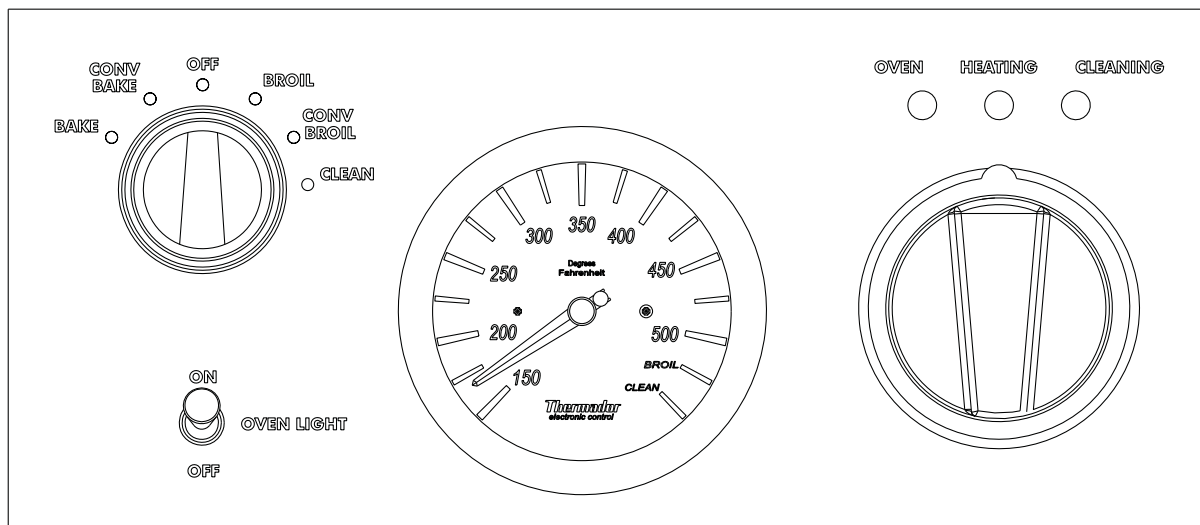


Figura 25: Panel de control

Para ajustar la hornilla

1. Seleccione **BAKE** o **CONVECTION BAKE** con el selector de modo.
2. Ajuste la temperatura con la perilla de control de la temperatura.
 - Si usa el modo **CONVECTION BAKE**, ajuste la perilla de control de la temperatura 25° F abajo de la temperatura recomendada en la receta. No cambie la temperatura cuando asa carnes o aves.
 - Se enciende cuando se elige el modo **CONVECTION BAKE**.
 - Las luces de **OVEN** y **HEATING** se encienden.



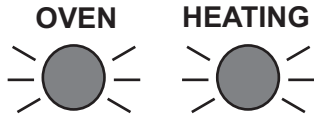
- El indicador de temperatura aumenta hacia la temperatura seleccionada.
- La hornilla está precalentada cuando se apaga la luz **HEATING** por primera vez.



- El indicador de temperatura enseña el ajuste de temperatura.
- La aguja del indicador de temperatura indica la nueva temperatura seleccionada si se modifica el ajuste de temperatura. El indicador sirve únicamente de referencia.
- La luz **OVEN** queda encendida durante la cocción hasta que la perilla de control esté en la posición **OFF**.
- Según se va enfriando la hornilla, baja el indicador de temperatura.

To Set the Secondary Oven (48" Range)

1. Seleccione el modo **BAKE** con el selector de modo.
2. Ajuste la temperatura con la perilla de control de la temperatura.
 - Las luces **OVEN** y **HEATING** se encienden.



- La hornilla está precalentada cuando se apaga la luz **HEATING** por primera vez.



- La luz **OVEN** queda encendida durante la cocción hasta que la perilla de control esté en la posición **OFF**.

Operación automática del ventilador de enfriamiento:

El ventilador de enfriamiento no se prende cuando la temperatura es inferior a 425 °F en los modos de hornear (**BAKE**). Para temperaturas de más de 425 °F, el ventilador de enfriamiento se prende solamente después de que la hornilla alcance 425 °F, mientras se está calentando para llegar a la temperatura prefijada. Cuando se apaga la hornilla, el ventilador sigue funcionando hasta que la hornilla alcanza la temperatura de 375°F. Igual para los modos **BROIL**: el ventilador de enfriamiento se prende solamente después de que la hornilla alcance 425 °F.

Nota:

El proceso de enfriamiento echa normalmente aire caliente por la rejilla ubicada en la parte superior de la puerta de la hornilla.

NO siga utilizando la hornilla si el ventilador de enfriamiento deja de funcionar cuando se hornea a temperaturas de 425°F o más con el modo para asar o el modo de autolimpieza. Llame a una agencia de servicio calificada para reparar la estufa.

Otros usos de la hornilla

Cocción lenta y a baja temperaturas

Además de proporcionar temperaturas perfectas para hornear y asar, se puede usar la hornilla a temperaturas bajas para mantener calientes alimentos cocidos y para calentar platos.

Se pueden mantener alimentos cocidos calientes a sus temperaturas de servir. Ajuste la hornilla al modo para hornear y use la temperatura sugerida en la tabla.

Para lograr mejores resultados, precaliente la hornilla a la temperatura deseada.

Los alimentos que deben conservar un cierto grado de humedad se deben tapar con una cubierta o papel de aluminio.



ADVERTENCIA:

SEGURIDAD ALIMENTICIA — El ministerio de Agricultura de los Estados Unidos informa: No mantenga alimentos calientes a temperaturas entre 40°F y 140°F por más de 2 horas. No se recomienda cocer alimentos crudos a temperaturas inferiores a 275 °F.

Temperaturas sugeridas para mantener alimentos calientes

ALIMENTO	TEMPERATURA DE LA HORNILLA
Res	150 °F (70 °C)
Tocino	200° – 225 °F (90 – 110 °C)
Galletas y panecillos (tapados)	175° – 200 °F (80 – 90 °C)
Guisado (tapado)	175° – 200 °F (80 – 90 °C)
Pescados y mariscos	175° – 200 °F (80 – 90 °C)
Alimentos fritos	200° – 225 °F (90 – 110 °C)
Caldos de carne o salsas cremosas (tapados)	175°F (80 °C)
Asados de cordero y de ternera	175° – 200 °F (80 – 90 °C)
Crepas y waffles (tapados)	200° – 225 °F (90 – 110 °C)

ALIMENTO	TEMPERATURA DE LA HORNILLA
Papas horneadas	200°F (90 °C)
Puré de papas (tapada)	175°F (80 °C)
Tartas y pastelitos	175°F (80 °C)
Pizza (tapada)	225°F (110 °C)
Cerdo	175° – 200 °F (80 – 90 °C)
Ave (tapado)	175° – 200 °F (80 – 90 °C)
Verduras (tapadas)	175 °F (80 °C)

Calentamiento (hornilla secundaria)

Hornilla secundaria (solamente modelos de 48")

Esta función proporciona la temperatura adecuada para mantener calientes platos preparados.

Como ajustar la hornilla secundaria para guardar platos calientes

1. Para precalentar la hornilla, gire el selector de modo **WARM** durante unos diez minutos antes de usarlo. No gire la perilla de control de la temperatura de la hornilla (déjela en la posición **OFF**).
2. Coloque los alimentos calientes en la hornilla secundaria y cierre la puerta. La temperatura ideal para mantener los platos calientes se mantendrá hasta apagar el selector de modo.
3. No abra la puerta de la hornilla innecesariamente para evitar que baje la temperatura.



PRECAUCIÓN:

Salubridad alimenticia, posible

envenenamiento alimenticio — No utilice el modo de calentamiento para cocinar alimentos. El modo de la hornilla para calentar no es lo suficientemente caliente para cocinar alimentos a temperaturas seguras.

Preparación de masa (hornilla secundaria)

Hornilla secundaria (solamente modelos de 48")

La función de preparación de masa proporciona el ambiente caliente y sin corrientes de aire que se necesita para la preparación de productos de pan.

Como ajustar la hornilla secundaria a la función de preparación de la masa

1. Coloque la masa en un plato en la hornilla secundaria. Cierre la puerta.
2. Gire el selector de modo a **PROF**. No gire la perilla de control de la temperatura de la hornilla.
 - La temperatura ideal para la preparación de la masa se mantendrá hasta apagar el selector de modo.
 - La luz OVEN et la luz de la hornilla se encenderán.
 - La luz HEATING no se enciende cuando se usa esa función.
3. Ponga el temporizador al tiempo mínimo de preparación de masa.
 - No abra la puerta inútilmente para evitar que reduzca la temperatura de la hornilla, lo que alargará la duración necesaria para la preparación de la masa.

Se puede reducir el tiempo de preparación de la masa cuando se usa la hornilla principal al mismo tiempo. Verifique la masa para evitar dejarla demasiado tiempo en la hornilla. Para obtener mejores resultados, le aconsejamos, si usa la hornilla principal durante largos periodos, que prepare la masa antes de usar la hornilla principal.

Recomendaciones para hornear

ALIMENTO	TAMAÑO DEL MOLDE	AJUSTE DE TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN SUGERIDO
Galletas	Bandeja para galletas de 12"x15"	375°	8 a 12 minutos
Pasteles con relleno	Molde redondo de 8" o 9"	350°	25 a 35 minutos
Hojaldre	Molde de 9"x13"	350°	30 a 40 minutos
Pasteles Bundt™	12 moldes	325°	60 a 75 minutos
Brownies o galletas	Molde de 9"x9"	325°	20 a 25 minutos
Panecillos	Bandeja para galletas de 12"x15"	425° o según las instrucciones del embalaje	10 a 15 minutos
Pan rápido	Molde para pan de 8"x4"	350°	55 a 70 minutos
Molletes	Moldes para molletes de 12	425°	14 a 19 minutos
Tarta de fruta	Plato de 9" de diámetro	425°	35 a 45 minutos
Pasteles de fruta	Molde de 9"x9"	400°	25 a 30 minutos
Pan levadura	Molde para pan de 8"x4"	350°	25 a 30 minutos
Rollos de pan	Molde de 9"x13"	375°	12 a 18 minutos
Rollos de canela	Molde de 9"x13"	375°	25 a 30 minutos
Pastel levadura para café	Bandeja para galletas de 12"x15"	375°	20 a 30 minutos

Asar / Asar por convección

Recomendaciones para usar el asador

Precalentamiento del asador

Se recomienda precalentar el elemento del asador antes de comenzar a cocinar. Precaliente hasta que el selector de temperatura de la hornilla indica **BROIL**.

Para obtener los mejores resultados

- Descongele los alimentos antes de asarlos.
- Se debe cerrar la puerta durante el asado.
- Para una cocción poco hecha, las carnes deben tener un grosor mínimo de 1". Use el modo de cocción por convección si el grosor de la carne es superior a 1-1/2".
- Voltee los alimentos solamente una vez, en la mitad del tiempo de cocción total. No es necesario voltear alimentos muy delgados (lonchas de jamón, filetes de

pescado, etc.). Se deben voltear las lonchas de hígado, poco importa su grosor.

- Use un temporizador. Ajústelo para el tiempo mínimo de verificación de la cocción.
- Centre los alimentos directamente abajo del elemento del asador para que estén bien dorados.

Posiciones de las rejillas

Antes de prender la hornilla, coloque la rejilla en la posición deseada. Centre la bandeja de asar debajo del elemento del asador.

Hornillas de gas

#5 - Use esta posición de rejilla cuando asa filetes de res, hamburguesas de carne molida y chuletas de cordero con un grosor de una pulgada o menos. Además, use esta posición para dorar alimentos.

#4 - Use esta posición de rejilla cuando ase carnes con un grosor de 1-1/8 pulgada o más, pescado, aves, chuletas de cerdo y filetes de jamón con un grosor de una pulgada o más.

#3 - Use esta posición de rejilla cuando asa pollo en cuartos o mitades.

Utensilios

- La bandeja de asar de dos piezas en porcelana esmaltada se vende con la estufa. NO forre la pieza de ranuras (superficie) con papel de aluminio.
- Use moldes de metal o de vitrocerámica para dorar guisados, platos principales o pan.
- NO use vidrio refractario o cerámica. Este tipo de material de vidrio no puede resistir el calor intenso del elemento de asar.
- La pequeña bandeja de asar de dos piezas en porcelana está diseñada para la hornilla secundaria de los modelos de 48".

Asar con un termómetro regular para carne

Para determinar con precisión la cocción de un filete espeso o de una chuleta espesa (más de 1-1/2"), use un termómetro regular para carne. Inserte la punta del termómetro en el costado de la carne y húngalo hasta el centro.

Para obtener filetes poco hechos, ase el primer lado a 90°F. Para filetes en su punto o muy hechos, ase el primer lado a una temperatura de 100°F. Voltee la carne y deje del otro lado hasta obtener la temperatura interna deseada.

Hornilla secundaria (modelos de 48")

Se pueden asar alimentos en las posiciones de rejilla #3, 4 ó 5, según el tipo y el grosor del alimento. El estante #5 puede ser utilizado para dorar algunos alimentos.

Nota:

Es imposible usar la hornilla y el asador al mismo tiempo. Cuando uno de los dos está prendido, no se puede prender el otro.

Ajustar el modo de asar / asar por convección

Asador

Solamente calienta el elemento del asador en el modo **BROIL** (Asar). Un buen asado requiere de la exposición constante a un calor intenso.

Para ajustar la hornilla al modo de asar o asar por convección

1. Coloque la rejilla en la posición deseada.
2. Cambie el selector al modo **BROIL** o **CONVECTION BROIL**.
3. Cambie la perilla de control de la temperatura al modo **BROIL**.
4. La palabra **BROIL** aparecerá en el indicador de temperatura después de cinco minutos.
5. Ponga los alimentos en la hornilla, en la posición deseada, como se indica abajo.
6. **La puerta de la hornilla debe estar cerrada durante el ciclo de asar.**
 - Su estufa viene con una bandeja grande de asar de dos piezas. La grasa de cocción se cae por las ranuras de la parte superior en la parte inferior de la bandeja, alejándose del calor intenso del elemento del asador para minimizar las salpicaduras y la formación de humo.
 - Los modelos de 48" se venden con una pequeña bandeja de asar en porcelana, para la hornilla secundaria.

Luz térmica de la hornilla

La luz **OVEN** se prende cuando la hornilla está en un modo de asar, y se apaga cuando se pone la perilla de control de la hornilla a la posición **OFF**.

Operación automática del ventilador de enfriamiento:

Con el modo **BROIL**, el ventilador de enfriamiento se prende únicamente cuando la temperatura alcanza 425 °F y alcanza la temperatura necesaria para asar. Cuando se apaga el asador, el ventilador sigue funcionando hasta que la hornilla alcanza la temperatura de 375°F.

NO siga usando el asador si el ventilador de enfriamiento no se enciende. Llame a una agencia de servicio calificada para reparar la estufa.

Recomendaciones para asar y tostar

Se deben colocar todas las carnes en la bandeja de asar vendida con la estufa.

ALIMENTOS	NO. DE REJILLA	MODO DE LA HORNILLA	AJUSTE DE TEMPERATURA	TIEMPO DE COCCIÓN APPROX.	INSTRUCCIONES Y CONSEJOS ESPECIALES
RES					
Carne molida Hamb., 1/2" grueso	4	Asar / Asar por convección	Asar / Asar por convección	15 a 20 minutos	Asar hasta quedar rosa en el centro
Filete falda	4	Asar / Asar por convección	Asar / Asar por convección	12 a 20 minutos	Tiempo depende del término de la carne.
Solomillo	4	Asar / Asar por convección	Asar / Asar por convección	12 a 20 minutos	Poco hecho / a punto.
Corazón de asado redondo	3	Hornear o hornear por convección	325°	20 a 25 min./lb.	Pequeños asados necesitan más min. por libra. Reducir la duración utilizando la cocción por convección.
CERDO					
Lomo asado	3	Hornear o hornear por convección	325°	20 a 25 min./lb.	Cocinar hasta que no hay jugo
AVES					
Pechugas de pollo sin hueso / piel	4	Asar / Asar por convección	Asar / Asar por convección	20 a 25 minutos	Cocinar hasta que no hay jugo
Muslos de pollo	3	Asar / Asar por convección	Asar / Asar por convección	25 a 30 minutos	Quitar la piel, Cocinar hasta que no hay jugo
Medios pollos	3	Asar / Asar por convección	Asar / Asar por convección	30 a 45 minutos	Voltear con pinzas; Cocinar hasta que no hay jugo.
Pollo asado	2	Hornear o hornear por convección	350°	75 a 90 minutos	No rellenar; reducir el tiempo cuando se asa por convección.
Pavo	2	Hornear o hornear por convección	325°	20 a 25 min./lb.	No rellenar; reducir el tiempo cuando se asa por convección.

Cuidado y Mantenimiento

Autolimpieza de la hornilla



ADVERTENCIA:

- No deje niños solos en un lugar donde se utilizan electrodomésticos.
- Durante el ciclo de autolimpieza, las superficies exteriores del aparato pueden estar más calientes que de costumbre. Algunas piezas del aparato pueden ser peligrosas para los niños y para las personas que no tienen el conocimiento de un adulto respecto a los electrodomésticos o que no reaccionan como debería hacerlo un adulto en una situación potencialmente peligrosa. Esas personas deberían alejarse durante la autolimpieza o la utilización del aparato.
- La eliminación de residuos durante el proceso de autolimpieza puede facilitar la emisión de pequeñas cantidades de productos químicos o de otras sustancias que podrían ser peligrosas en caso de una exposición suficiente. Para minimizar la exposición a dichas sustancias, asegúrese de que la ventilación sea adecuada abriendo una ventana o utilizando un ventilador o una campana extractora.
- Mantenga sus pájaros domésticos fuera de la cocina o de otras habitaciones que el humo de la cocina pueda alcanzar. El humo que se desprende del aparato puede ser dañino para los pájaros.

Hornilla principal

El modo de autolimpieza de su nueva estufa incluye una función de autolimpieza pirolítica. Cuando se cambia al modo **CLEAN**, la hornilla alcanza una temperatura alta de aproximadamente 830°F que quema los restos de comida y de grasa.

Cuando la hornilla está en el modo **CLEAN**, puede utilizar los quemadores y la plancha. La hornilla secundaria de los modelos de 48" no se puede usar durante el modo de autolimpieza.

Es normal ver humo y/o una llama ocasional durante el ciclo de autolimpieza, dependiendo del contenido y de la cantidad de suciedad que queda en la hornilla. Si persiste una llama, apague la hornilla y permita que se enfríe antes de abrir la puerta para limpiar los restos de comida con un trapo.

Al final del ciclo de autolimpieza, pueden quedar algunos residuos quemados o cenizas adentro de la hornilla. Se trata de depósitos minerales que no se quemaron o derritieron. La cantidad de cenizas depende de hasta qué punto estaba sucia la hornilla antes de limpiarla. Es fácil quitar estos residuos, una vez que la hornilla se ha enfriado, usando una toalla de papel, una esponja o un trapo húmedo.

Limpie todos los residuos que queden en el bastidor delantero con Formula 409® o Fantastik®. Si algunas manchas se quedan, use un detergente líquido suave. La cantidad de manchas de humo está relacionada directamente a la cantidad de restos alimenticios que se quedaron dentro de la hornilla en el momento de proceder a la autolimpieza. Limpie la hornilla frecuentemente.

Antes de proceder a la autolimpieza de la hornilla

Quite las acumulaciones de grasa y todos los residuos fáciles de limpiar que se encuentran en la hornilla y cerca del cierre hermético de la puerta. Este aparato está diseñado para limpiar el interior de la hornilla y la parte de la puerta del interior de la hornilla. Los bordes exteriores de la puerta no forman parte de la zona de limpieza. Limpie esta área con un trapo **ANTES DE AJUSTAR LA HORNILLA AL MODO DE AUTOLIMPIEZA**.

- Saque todos los utensilios de la hornilla.
- Saque las rejillas.
- Limpie el bastidor delantero de la hornilla y el exterior de la puerta. Recoja los derrames y las acumulaciones de grasa.
- Asegúrese de que las bombillas y las cubiertas de lentes de las lámparas estén en sus lugares.
- Encienda la campana y déjela encendida hasta que el ciclo de autolimpieza de la hornilla acabe.

IMPORTANTE:

Durante el primer ciclo de autolimpieza, retire animales pequeños y pájaros de la cocina y de las áreas cercanas. Abra una ventana cercana para una ventilación adicional.

Cierre automático

Cuando comienza el ciclo de autolimpieza, la puerta se bloquea automáticamente. A los cinco minutos, el indicador de temperatura se empieza a mover hacia la palabra **CLEAN**. Asegúrese de que la puerta está bloqueada. Se puede detener el ciclo de autolimpieza poniendo la perilla de control en la posición **OFF**. La luz indicadora de autolimpieza (**CLEANING**) se apagará solamente después de que la hornilla se haya enfriado por debajo de 500°, y el bloqueo automático de la puerta se encontrará en la posición abierta.

Asegúrese de que la puerta de la hornilla esté bloqueada al comienzo del ciclo de autolimpieza.

Impedimento de ciclos de autolimpieza sucesivos

Si se intenta proceder a un segundo ciclo de autolimpieza antes de que se haya terminado un ciclo, la estufa impedirá que comience el segundo ciclo hasta que la temperatura de la hornilla está inferior a 500 °F y la puerta se desbloqueará.

Para programar la autolimpieza de la hornilla principal

1. Seleccione **CLEAN** con el selector de modo.
2. Ponga la perilla de control de la temperatura a **CLEAN**.
 - Se enciende el ventilador de enfriamiento.
 - Se iluminan las luces **OVEN**, **HEATING** y **CLEANING**.
 - La palabra **CLEAN** aparece en el indicador de temperatura después de cinco minutos.
 - Cuando la hornilla alcanza la temperatura de autolimpieza, la luz **HEATING** se apaga.

Nota:

El proceso del cierre de la puerta necesita aproximadamente 60 segundos, después de los cuales la puerta está bloqueada. **Asegúrese de que la puerta está cerrada.**

Al final del ciclo de autolimpieza

El ciclo de autolimpieza dura unas cuatro horas. Cuando termina el ciclo se apagan las luces **OVEN** y **CLEANING**. No cambie la perilla de control de la hornilla a la posición **OFF** antes de que el bloqueo automático esté en la posición abierta.

1. Seleccione **OFF** usando el selector.
 - El seguro de la puerta se abrirá automáticamente cuando la temperatura esté inferior a 500° y el bloqueo automático de la puerta terminará su ciclo de 60 segundos hacia la posición abierta.
 - Se apaga el ventilador de enfriamiento cuando la temperatura de la hornilla es inferior a 375°F.
2. Cambie la perilla de control de la hornilla a la posición **OFF**.

Consejos de limpieza

1. El acabado de porcelana esmaltada resiste los ácidos, pero no es a prueba de ácidos. Seque de inmediato los derrames de alimentos ácidos, tal como jugos cítricos, de tomates, de ruibarbo, de vinagre, el alcohol o la leche y evite hornearlos sobre la porcelana durante el siguiente uso.
2. **Saque las rejillas de la hornilla.** Vea rejillas, en las recomendaciones de limpieza de la estufa, en la página 39.
3. **No es necesario limpiar los quemadores infrarrojos de la hornilla.** Se limpian solos cuando se usa la hornilla.
4. La hornilla secundaria (solamente los modelos de 48") no tiene la función de autolimpieza. Tenga cuidado al limpiar la hornilla secundaria. Use agua jabonosa, enjuague y seque bien.



ADVERTENCIA:

El interior de la hornilla sigue estando a temperaturas de hornear cuando el bloqueo automático cambia a la posición abierta, y se puede abrir la puerta de la hornilla.

Limpieza de la estufa

Para limpiar la estufa:

1. Use la técnica de limpieza más suave pero que limpie de manera eficaz. Algunos detergentes del mismo tipo son más abrasivos que otros. Úselo primero en un área pequeña.
2. Siempre frote los acabados metálicos en la dirección de las líneas de pulido para mayor efectividad y para evitar dañar la superficie.
3. Use solamente trapos limpios suaves, esponjas, toallas de papel, cepillos fibrosos, esponjillas de plástico, no metálicas, para limpiar y frotar, como se recomienda en la tabla.
4. Se pueden limpiar la mayoría de las partes de este aparato con agua jabonosa caliente (menos cuando

- hay indicaciones contrarias acerca de algunas piezas). Cuando se necesite enjuagar, hágalo a fondo.
5. Siempre seque de inmediato para evitar las marcas de agua.



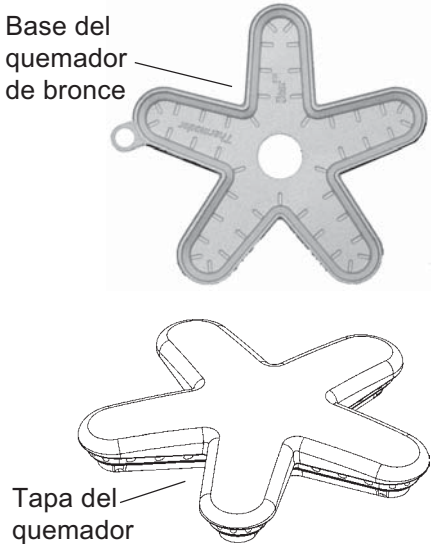
ADVERTENCIA:

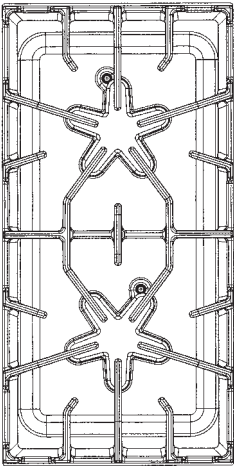
Evite limpiar la estufa o sus piezas mientras están calientes.

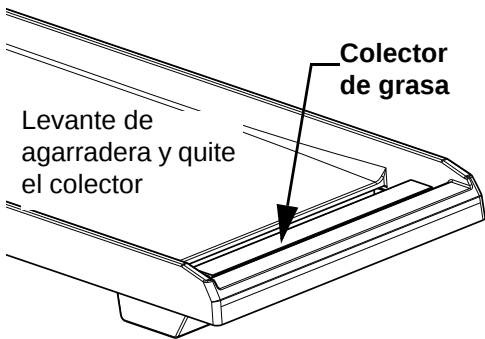
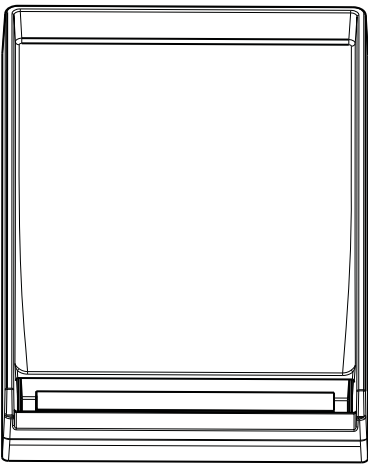
Nombres de marcas

El uso de nombres de marcas sirve solamente para indicar un tipo de detergente y no constituye ninguna promoción. La omisión de un nombre de marca no implica su aptitud o insuficiencia. Muchos de los productos mencionados se pueden encontrar en los mercados locales. Es imprescindible usar todos los productos rigurosamente conforme a las instrucciones del empaque. La siguiente tabla da indicaciones para limpiar la estufa.

Recomendaciones de limpieza

PIEZA / MATERIAL	DETERGENTES SUGERIDOS	INDICACIONES IMPORTANTES
Base de quemador de latón y tapa de hierro  Base del quemador de bronce Tapa del quemador	• Agua jabonosa caliente; enjuagar y secar bien. • Detergentes poco abrasivos: Bon Ami®, Limpiador para aluminio y acero inoxidable Cameo®, Pulido de bronce para todo propósito Wright's®. • Detergentes líquidos: Kleen King®. • Cepillo de dientes duros de cerda de nylon para limpiar los orificios de los puertos. • Después de la limpieza, asegúrese de asentar correctamente la tapa del quemador en su base.	• No debe rayar los orificios de los puertos de la base del quemador de bronce.
Perillas de control / Plástico Anillos / Cromo	• Agua jabonosa caliente; enjuagar y secar de inmediato.	• No remojar las perillas. • No forzar las perillas sobre el eje de la válvula equivocada.

PIEZA / MATERIAL	DETERGENTES SUGERIDOS	INDICACIONES IMPORTANTES
Acabado exterior /Consola trasera de protección Acero Inoxidable	• Detergentes no abrasivos: Agua caliente y detergente, amoníaco, Fantastic[®], Formula 409[®]. Enjuagar y secar de inmediato. • Pulido: Stainless Steel Magic[®] para proteger el acabado de manchas y picaduras; realza la apariencia. • Manchas de agua dura: Vinagre casero. • Detergentes poco abrasivos: Detergente para acero inoxidable y aluminio Siege, Detergente líquido para acero inoxidable Kleen King[®]. • Decoloración térmica: Cameo[®], Barkeepers Friend[®], Zud[®]. Pulido de bronce para todo propósito Wright's[®].	• El acero inoxidable resiste muchas manchas de alimentos y picaduras, siempre y cuando la superficie se mantenga limpia y protegida. • Nunca permita que manchas de alimentos o de sal permanezcan mucho tiempo sobre acero inoxidable. • Frotar ligeramente en la dirección de las líneas de pulido. • Cloro y compuestos de cloro en algunos detergentes son corrosivos para el acero inoxidable. Revise los ingredientes en la etiqueta.
Rejillas/Porcelana esmaltada sobre hierro fundido 	• Detergentes no abrasivos: Agua caliente y detergente, Fantastic[®], Formula 409[®]. Enjuagar y secar de inmediato. • Detergentes poco abrasivos: Bon Ami[®] y Soft Scrub[®]. • Detergentes abrasivos para suciedad persistente: esponjillas de fibra metálica con jabón. • Lestoil[®] u otro detergente contra la grasa.	• Las rejillas son pesadas; tener cuidado cuando las levante. Ponerlas sobre una superficie protegida. • Ampollas / grietas / astillas son comunes debido a las extremas temperaturas en los dedos de las rejillas y los cambios rápidos de las temperaturas. • Derrames de ácidos y de azúcar echan a perder el esmalte. Quitar la suciedad de inmediato. • Detergentes abrasivos usados con mucha frecuencia pueden dañar el esmalte con el tiempo.

PIEZA / MATERIAL	DETERGENTES SUGERIDOS	INDICACIONES IMPORTANTES
Colector de grasa/Aluminio con una cubierta antiadherente  Levante de agarradera y quite el colector Colector de grasa	• Quite el colector de grasa y ponga la grasa en un contenedor adecuado antes de echarla. Limpie el colector de grasa en agua jabonosa o póngalo en el lavavajillas. • Limpie el colector después de cada uso. • Se puede lavar en el lavavajillas. • Lavar en agua caliente con detergente; enjuagar y secar. • Suciedad persistente: Soft Scrub®	• Vaciar el colector después de cada uso. • Quitar el colector después de que la grasa se haya enfriado. Tenga cuidado de no llenar el colector demasiado para no tirar la grasa cuando incline el colector.
Bandeja de la plancha/Aluminio con una cubierta antiadherente 	• Quitar el colector y tirar la grasa en un contenedor resistente a grasas para su eliminación. Lavar el colector con agua jabonosa caliente o en el lavavajillas. Limpiar la superficie del asador o de la plancha con agua jabonosa tibia y enjuagar con agua tibia. Secar con un trapo suave. • Cuando partículas de alimentos están pegadas a la bandeja del asador o de la plancha, quitarlas con un detergente poco abrasivo como Soft Scrub®.	• Nunca se debe lavar un asador o una plancha caliente con agua fría. Esto puede deformar o romper la bandeja de aluminio. • No se debe limpiar ninguna parte del asador en una hornilla de autolimpieza.
Encendedores/ Cerámica	• Usar un poco de algodón humedecido con agua, Formula 409® o Fantastic®.	• No use herramientas afiladas para raspar los encendedores. Son frágiles. Si se daña un encendedor, tal vez ya no pueda prender el quemador.
Bandejas de limpieza/ Acero inoxidable Nota: Algunos modelos se venden con bandejas de limpieza y adornos en porcelana negra (VEA ABAJO).	• Agua jabonosa tibia: enjuagar y secar bien. • Formula 409® o Fantastic®. Secar el detergente de inmediato con un trapo. • Detergentes abrasivos suaves: Cameo®, Zud®, Barkeepers Friend®. Detergentes líquidos: Kleen King®, detergente para acero inoxidable y aluminio, Wright's® All Purpose Brass Polish. Aplicar suavemente	• Las salpicaduras ácidas y azucaradas estropean el acero inoxidable. Limpiar de inmediato. • Los detergentes abrasivos aplicados demasiado fuerte o frecuentemente pueden acabar manchando el acero inoxidable.

PIEZA / MATERIAL	DETERGENTES SUGERIDOS	INDICACIONES IMPORTANTES
Adornos /Aluminio (Ubicados entre las bandejas de limpieza en acero inoxidable – los adornos juntan las bandejas).	- Agua jabonosa tibia: enjuagar y secar bien. - Formula 409® o Fantastic®. Secar el detergente de inmediato con un trapo.	El uso demasiado frecuente de detergentes líquidos puede dejar manchas en los adornos en aluminio. Si se seca en el sitio, puede dejar manchas permanentes.

PIEZA / MATERIAL	DETERGENTES / INDICACIONES
Bandejas de limpieza / Adornos Porcelana esmaltada (acabado lustroso) Nota: Algunos modelos se venden con bandejas de limpieza y adornos en porcelana negra.	Se puede usar un detergente como Soft Scrub®. Aplicar con una esponja o un paño húmedo conforme a las indicaciones del fabricante. Enjuagar bien y secar con un paño suave. Cuando se usan detergentes como Bar Keeper's Friend®, Bon-ami®, Comet® o Ajax®, aplicar con una esponja o un paño húmedo conforme a las indicaciones del fabricante. Frotar ligeramente ya que estos detergentes pueden rayar la superficie. Enjuagar bien y secar con un paño suave. Para quitar alimentos quemados se pueden usar esponjillas de fibra metálica con jabón, como S.O.S.® o Brillo®. Humedecer la esponjilla y frotar ligeramente. Se debe tener cuidado ya que estos detergentes pueden rayar la superficie. Enjuagar bien y secar con un paño suave.
Rejillas y base de la bandeja de asar Porcelana esmaltada	Para eliminar restos de alimentos muy pegados, rociar la rejilla vacía caliente con detergente en polvo de lavandería o con detergente líquido y tapar con toallas húmedas de papel. Dejar reposar. NO LIMPIAR EN UNA HORNILLA DE AUTOLIMPIEZA. Agua jabonosa caliente. - Lavar, enjuagar bien y secar. Detergentes: Soft Scrub®. - Aplicar con una esponja o un trapo húmedo conforme a las indicaciones del fabricante. Enjuagar y secar. Detergentes en polvo: Bon Ami®, Comet®, Ajax®. - Aplicar con una esponja o un trapo húmedo conforme a las indicaciones del fabricante. Frotar ligeramente, puede rayar la superficie. Enjuagar bien y secar. Esponjillas de fibra metálica con jabón: S.O.S.®, Brillo®. - Humedecer la esponjilla, frotar ligeramente, puede rayar la superficie. Enjuagar bien y secar.

PIEZA / MATERIAL	DETERGENTES / INDICACIONES
Cavidad Porcelana esmaltada sobre acero	La porcelana esmaltada resiste a los ácidos pero no está totalmente a prueba de ácidos. Seque de inmediato los derrames de alimentos ácidos, tal como jugos cítricos, de tomates, de ruibarbo, de vinagre, el alcohol o la leche y evite hornearlos sobre la porcelana durante el siguiente uso. Con el tiempo se puede agrietar la porcelana (aparecen líneas finas). Esto no afectará el desempeño o funcionamiento de la hornilla.
Hornilla principal	VEA LAS INSTRUCCIONES DE AUTOLIMPIEZA, página 32 a página 34. Nota: Teniendo en cuenta las altas temperaturas que se usan durante la autolimpieza, pueden aparecer líneas finas en la hornilla, lo que es común y no afecta la cocción o la limpieza de la hornilla.
Hornilla secundaria	Agua jabonosa caliente. - Lavar, enjuagar bien y secar. Detergentes suaves: Bon Ami [®] , ammonia, or ammonia and water, Soft Scrub [®] . - Aplicar a una esponja o un trapo húmedo. Frotar ligeramente. Enjuagar bien. Secar. Si se quemaron restos alimenticios en la hornilla y es difícil quitarlos, se pueden remojar las manchas con un trapo impregnado con amoníaco casero. Cerrar la puerta y dejar reposar durante una hora o dos, o hasta que se pueda quitar la suciedad fácilmente con un trapo jabonoso y húmedo o con un detergente poco abrasivo. Se puede poner una solución de aproximadamente 3 cucharas de amoníaco casero en media taza de agua en la hornilla caliente durante la noche. Esto ablandará los restos endurecidos y los derrames de modo que será fácil quitarlos después. Se puede añadir la solución de amoníaco al agua tibia para un lavado completo de la hornilla.
Bastidor delantero Acero inoxidable	Vea Acabado exterior / Consola trasera de protección, página 35.

PIEZA / MATERIAL	DETERGENTES / INDICACIONES
Rejillas Niqueladas	Agua jabonosa caliente. - Lavar, enjuagar bien y secar. Detergentes: Soft Scrub®. - Aplicar con una esponja o un trapo húmedo conforme a las indicaciones del fabricante. Enjuagar y secar. Detergentes en polvo: Bon Ami®, Comet®, Ajax®. - Aplicar con una esponja o un trapo húmedo conforme a las indicaciones del fabricante. Frotar ligeramente. Enjuagar bien y secar. Esponjillas de fibra metálica con jabón: S.O.S®, Brillo®. - Humedecer la esponjilla, enjuagar bien y secar. Detergentes abrasivos: Easy Off® Oven Cleaner. Nota: Algunos detergentes comerciales para hornilla causan una decoloración y un oscurecimiento. Hacer pruebas en una parte pequeña de la rejilla y verificar si hay decoloración antes de limpiar toda la rejilla. - Aplicar una capa generosa. Dejar reposar de 10 a 15 minutos. Enjuagar bien y secar. Si las rejillas no se deslizan fácilmente después de la limpieza, humedecer una toalla de papel con una pequeña cantidad de aceite comestible y frotarlo ligeramente sobre los rieles laterales.
Exterior, Bastidor, Agarradera, Deflector térmico Acero inoxidable	Mantener alejado detergentes y agua de las aberturas de ventilación en las puertas. Si entra agua o detergente puede rayar el vidrio interior. Consola trasera de protección de acero inoxidable, página 35.
Interior Porcelana esmaltada	Vea Cavidad, página 38.
Cierre hermético Empaque de la puerta	Detergentes generales para cocina: Formula 409®, Fantastik®. Aplicar y secar con un trapo. No frotar. No mover, quitar o dañar la malla.

Mantenimiento hecho por usted mismo

Reemplazar una bombilla en la hornilla



PRECAUCIÓN:

Antes de reemplazar una bombilla, asegúrese de que el interruptor de la luz está en la posición **OFF**. Espere que se enfríen completamente la bombilla y la cubierta antes de tocarlas. Si se rompe el vidrio del foco en la base, corte la alimentación eléctrica de la hornilla antes de tratar de sacar el foco de la base del portalámparas.

Reemplace solamente por una bombilla diseñada para hornillas. **NO USE** una bombilla estándar en la hornilla. Póngase en contacto con la atención al cliente de Thermador en el 800-735-4328 o con la tienda Thermador más cerca para tener información sobre las bombillas que tiene que utilizar con su estufa. Debe tener el número de serie de su estufa.

Para reemplazar la bombilla:

1. Asegúrese de que la perilla de control de la luz está en la posición **OFF**.
2. Quite la cubierta de la luz —
Utilice un destornillador plano para abrir delicadamente la cubierta de vidrio de la caja metálica y sujete el vidrio con la otra mano para quitarla.
3. Quite la bombilla quemada. Reemplácela únicamente por una bombilla recomendada para electrodomésticos. No toque la bombilla con sus dedos. Siga las instrucciones del fabricante.
4. Reinstale la cubierta de vidrio alineándola con la caja, apretando de cada lado del vidrio par que se enganche. No ponga demasiada presión sobre el vidrio.

Falla de electricidad

En el caso de un fallo de electricidad se pueden encender solamente los quemadores estándares manualmente. Es necesario prender cada quemador estándar individualmente.

Si se está usando la estufa cuando ocurre el fallo de luz, gire todas las perillas de control de los quemadores a la posición **OFF**. Luego, puede encender los quemadores estándar con un cerillo prendido cerca de los puertos, girando la perilla de control a la posición **HI**. Espere a que la llama envuelva toda la tapa del quemador antes de ajustar la llama a la intensidad deseada.

No se pueden usar los dos quemadores ExtraLow® de la izquierda durante un fallo de electricidad. Asegúrese de apagarlo si ocurre un fallo de electricidad porque el quemador no se podrá reencender antes de que se apague, y las perillas de control estén en la posición **OFF**. Vea "Qué hacer cuando huele a gas", en la página 1.

Si hay una baja presión de gas, póngase en contacto con su proveedor de gas.

Chispas intermitentes o constantes del encendedor

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

SÍNTOMA	CAUSA	REMEDIO
Chispas intermitentes	- Encendedor sucio o húmedo. - Puertos del quemador tapados.	- Secar o limpiar bien el encendedor. - Limpiar puertos en la tapa del quemador con un alambre, una aguja o un clip enderezado.
Más de cuatro chasquidos del encendedor antes de prender	La tapa del quemador no cabe en la base del quemador.	Alinear la tapa del quemador sobre la base del quemador.
Chispas constantes	- La toma de tierra de la estufa está mal hecha. - Alimentación eléctrica está mal polarizada.	- Consultar instrucciones de instalación. Contratar a un eléctrico calificado para poner la toma de tierra. - Consultar instrucciones de instalación. Contratar a un eléctrico calificado para poner la toma de tierra.

Antes de solicitar servicio

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

Asegúrese de verificar primero estos puntos:

- ¿Hay un fallo de electricidad en el área?
- ¿Se quemó un fusible en la casa o se activó el disyuntor?
- ¿Está conectada la estufa a la alimentación eléctrica?

Cuando no se prenden los quemadores :

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

Etiqueta de la capacidad eléctrica nominal del aparato

La etiqueta de la capacidad eléctrica nominal del aparato muestra el número de modelo y de serie de su estufa. Se encuentra en el bastidor, detrás de la placa de la parte inferior de la hornilla. Para consultarla, quite los dos tornillos de la placa y quítela.

La etiqueta con la capacidad eléctrica nominal de todos los modelos, se encuentra en el travesaño detrás de la placa.

Los diagramas del cableado eléctrico detrás de la placa no se deben quitar, excepto por un técnico en mantenimiento. Vuelva a ponerlos a su sitio después del mantenimiento.

Información para el servicio técnico

Copie la información debajo de la etiqueta con la capacidad eléctrica nominal del producto para tenerla a la mano. Guarde su factura para validar la garantía.

Número de Modelo

Número de Serie

Fecha de Compra

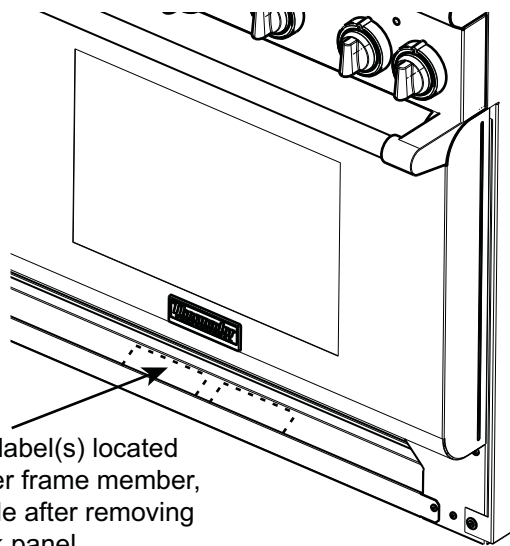
Nombre del Distribuidor

Teléfono del Distribuidor

Nombre del Centro de Servicio

Teléfono del Centro de Servicio

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



Rating label(s) located on lower frame member, viewable after removing toe kick panel.

Figura 26: Ubicación de la etiqueta de la capacidad eléctrica nominal



PRECAUCIÓN:

Antes de quitar la placa, desconecte la estufa de la fuente de alimentación eléctrica. Vuelva a instalar la placa antes de reconectar la estufa a la fuente de alimentación y de utilizarla.

DECLARACIÓN DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

Cobertura de esta garantía y a quiénes se aplica

La garantía limitada otorgada por BSH Home Appliances Thermador en esta Declaración de Garantía Limitada del Producto se aplica únicamente al electrodoméstico Thermador vendido a usted, el primer comprador usuario, siempre que el Producto haya sido Comprado:

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

Las garantías incluidas en el presente se aplican únicamente al primer comprador del Producto y no son transferibles.

Asegúrese de devolver su tarjeta de registro; si bien no es necesario para hacer efectiva la cobertura de la garantía, es la mejor manera para que Thermador le notifique en el caso poco probable de que se emita un aviso de seguridad o se retire del mercado un producto.

Duración de la garantía

Thermador garantiza que el Producto estará libre de defectos en los materiales y en la mano de obra por un período de doce (12) meses a partir de la fecha de compra. El período precedente comienza a regir a partir de la fecha de compra y no se interrumpirá, dejará sin efecto, extenderá ni suspenderá por ningún motivo.

Reparación / reemplazo como único recurso

Durante el período de esta garantía, Thermador o uno de sus proveedores de servicio técnico autorizados reparará su Producto sin cargo para usted (con sujeción a determinadas limitaciones especificadas en el presente) si se prueba que su Producto ha sido fabricado con un defecto en los materiales o en la mano de obra. Si se ha intentado de manera razonable reparar el Producto sin

éxito, Thermador reemplazará su Producto (es posible que usted tenga disponibles modelos mejorados, a entera discreción de Thermador, por un cargo adicional). Todas las piezas y los componentes extraídos serán propiedad de Thermador, a su entera discreción. Todas las piezas reemplazadas o reparadas se considerarán como la pieza original a los fines de esta garantía, y esta garantía no se extenderá con respecto a dichas piezas. En virtud del presente, la única y exclusiva responsabilidad y obligación de Thermador es únicamente reparar el Producto defectuoso de fábrica, a través de un proveedor de servicio técnico autorizado por Thermador durante el horario normal de oficina. Por cuestiones de seguridad y daños materiales, Thermador recomienda categóricamente que no intente reparar el Producto usted mismo ni usar un proveedor de servicio técnico no autorizado; Thermador no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por las reparaciones o trabajos realizados por un centro de servicio técnico no autorizado. Si usted prefiere que una persona que no es un proveedor de servicio técnico autorizado trabaje en su Producto, **ESTA GARANTÍA SE ANULARÁ AUTOMÁTICAMENTE**. Los proveedores de servicio técnico autorizados son aquellas personas o compañías que han sido especialmente capacitadas para manejar los productos de Thermador y que tienen, según el criterio de Thermador, una reputación superior de servicio al cliente y capacidad técnica (debe tener en cuenta que son entidades independientes y no son agentes, socios, afiliados ni representantes de Thermador). Sin perjuicio de lo que antecede, Thermador no tendrá responsabilidad ni obligación alguna por el Producto que se encuentre en un área remota (a más de 100 millas de un proveedor de servicio técnico autorizado) o en un lugar, área circundante o entorno que no sea accesible por medios razonables o que sea peligroso, hostil o arriesgado; en cualquier caso, cuando lo solicite, Thermador de todas maneras pagará por la mano de obra y las piezas, y enviará las piezas al proveedor de servicio técnico autorizado más cercano, pero usted seguirá siendo totalmente responsable por el tiempo de viaje y demás cargos especiales de la compañía de servicio técnico, suponiendo que acepte hacer la visita de servicio técnico.

Producto fuera de garantía

Thermador no tiene obligación alguna, en virtud de la ley o por otro motivo, de otorgarle ninguna concesión, incluidos reparaciones, prorrates o reemplazo del Producto, con posterioridad al vencimiento de la garantía.

Exclusiones de la garantía

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

- Uso del Producto de maneras distintas del uso normal, habitual y previsto (incluidos, entre otros, cualquier forma de uso comercial, uso o almacenamiento en exteriores de un producto diseñado para interiores, uso del Producto junto con aeronaves o embarcaciones).
- Conducta indebida, negligencia, uso indebido, abuso, accidentes, descuido, operación inadecuada, omisión de mantener, instalación inadecuada o negligente, adulteración, omisión de seguir las instrucciones de operación, manipulación inadecuada, servicio técnico no autorizado (incluidos "arreglos" o exploración de los mecanismos internos del electrodoméstico realizados por uno mismo) por parte de cualquier persona.
- Ajuste, alteración o modificación de cualquier tipo.
- Incumplimiento de los códigos, reglamentaciones o leyes de electricidad, plomería o construcción locales estatales, municipales o de condado, incluida la omisión de instalar el producto cumpliendo estrictamente con los códigos y las reglamentaciones locales de construcción y protección contra incendios.
- Desgaste habitual, derrames de alimentos, líquidos, acumulaciones de grasa u otras sustancias que se acumulen sobre el Producto, dentro o alrededor de este.
- Y cualquier fuerza y factor externo, elemental o ambiental, incluidos, entre otros, lluvia, viento, arena, inundaciones, incendios, aludes de lodo, temperaturas bajas extremas, humedad excesiva o exposición prolongada a la humedad, rayos, sobrecargas eléctricas, fallas estructurales alrededor del electrodoméstico y caso fortuito.

Circundantes, incluidos los gabinetes, pisos, techos y demás estructuras u objetos que se encuentren alrededor del producto. También se excluyen de esta garantía las rayas, hendiduras, abolladuras menores y daños estéticos en superficies externas y piezas expuestas; productos en los cuales los números de serie hayan sido alterados, modificados o eliminados; visitas del servicio técnico para enseñarle a usar el Producto o visitas en las que se determine que no hay ningún problema con el Producto; corrección de los problemas de instalación (usted es el único responsable de cualquier estructura y soporte del Producto, incluidas todas las instalaciones de electricidad y plomería o demás instalaciones de conexión, de la correcta instalación en bases / pisos y de cualquier alteración, incluidos, entre otros, gabinetes, paredes, pisos, repisas, etc.); y el restablecimiento de disyuntores o fusibles.

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY, ESTA GARANTÍA ESTABLECE SUS RECURSOS EXCLUSIVOS CON RESPECTO AL PRODUCTO, INDEPENDIENTEMENTE DE QUE LA RECLAMACIÓN SEA CONTRACTUAL O EXTRA CONTRACTUAL (INCLUIDA LA RESPONSABILIDAD OBJETIVA O LA NEGLIGENCIA), O DE CUALQUIER OTRO MODO. ESTA GARANTÍA REEMPLAZA TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS POR LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN FIN ESPECÍFICO, O DE CUALQUIER OTRO TIPO, TENDRÁN VIGENCIA ÚNICAMENTE POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE LA PRESENTE GARANTÍA LIMITADA EXPRESA. EN NINGÚN CASO, EL FABRICANTE SERÁ RESPONSABLE POR LOS DAÑOS CONSECUENTES, ESPECIALES, INCIDENTALES, INDIRECTOS, POR "PÉRDIDAS COMERCIALES" O DAÑOS PUNITIVOS, PÉRDIDAS O GASTOS, INCLUIDOS, ENTRE OTROS, TIEMPO FUERA DEL TRABAJO, HOTELES O COMIDAS EN RESTAURANTES, GASTOS DE REMODELACIÓN QUE SUPEREN LOS DAÑOS DIRECTOS, QUE DEFINITIVAMENTE HAYAN SIDO CAUSADOS DE MANERA EXCLUSIVA POR THERMADOR O DE OTRO MODO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, Y ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES CON RESPECTO AL PLAZO DE VIGENCIA DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, ES POSIBLE QUE LAS LIMITACIONES PRECEDENTES NO SE APLIQUEN A USTED. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS, Y TAMBIÉN PUEDEN CORRESPONDERLE OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR SEGÚN EL ESTADO.

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

Notes:

Remarques :

Notas:

Thermador[®] | *An American Icon*[™]

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 800-735-4328 • www.thermador.com
9000419421 • Rev. A • 5U03D8 • 11/10 © BSH Home Appliances Corporation, 2010 • All rights reserved
Litho in USA