

USE AND CARE GUIDE

THERMADOR PROFESSIONAL® PRO HARMONY®
GAS RANGES

GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

CUISINIÈRES GAZ PROFESSIONAL^{mc} PRO HARMONY^{mc}
DE THERMADOR

**Models/
Modèles/
Modelos:**

PRG304GH
PRG364GDH
PRG366GH
PRG486GDH
PRL304GH
PRL364GDH
PRL366GH
PRL486GDH

Thermador [®]
REAL INNOVATIONS FOR REAL COOKS[®]



Congratulations on your recent THERMADOR® purchase! Whether you are a dedicated chef or simply a connoisseur of the art of cooking, owning a THERMADOR kitchen is the ultimate expression of personal style, good taste and an appreciation for the complete culinary experience. Our award-winning products have been empowering culinary enthusiasts for more than eleven decades.

Before you begin using your new THERMADOR product, please take a moment to review the Use and Care Guide. You will find the answers to all of your questions as well as some very important safety information. Pay special attention to the **Important Safety Instructions** located at the beginning of the manual. Your THERMADOR product is ready and waiting to be used for your next gourmet creation!

Our products are handcrafted with the highest quality authentic materials to ensure years of reliable service. In the unlikely event that you have a service question, please have your model and serial numbers of your product available. You can find this information behind the toe kick panel area of the range.

We realize that you have made a considerable investment in your kitchen. Please feel free to share your THERMADOR kitchen photos and remodeling stories with us. Follow us on Twitter or post your kitchen photos on Facebook. We would love to hear from you!

THERMADOR wishes you many years of creative cooking.

Félicitations pour votre récent achat THERMADOR^{mc}! Que vous soyez un chef enthousiaste ou un simple connaisseur de l'art culinaire, le fait de posséder une cuisine THERMADOR représente l'expression ultime de votre style personnel, de votre bon goût et de votre intérêt à vivre une expérience culinaire complète. Nos produits primés permettent à des adeptes de la bonne bouffe d'atteindre de nouveaux sommets depuis plus de onze décennies.

Avant de commencer à utiliser votre nouveau produit THERMADOR, veuillez prendre un moment pour examiner ce guide d'utilisation et d'entretien. Vous trouverez des réponses à toutes vos questions ainsi que quelques renseignements essentiels en matière de sécurité. Portez une attention particulière aux **Instructions de sécurité importantes** se trouvant au début du guide. Votre produit THERMADOR est prêt et n'attend plus que vous l'utilisiez pour votre prochaine création gastronomique!

Nos produits sont fabriqués à la main avec des matériaux authentiques de haute qualité afin d'assurer des années de service fiable. Dans l'éventualité improbable où vous auriez une question relativement à l'entretien, veuillez avoir à la portée de la main le numéro de série et de modèle de votre produit. Vous pouvez trouver cette information derrière la plinthe de la cuisinière.

Nous savons bien que vous avez investi une somme considérable dans votre cuisine. N'hésitez pas à partager avec nous les photos de votre cuisine THERMADOR et les anecdotes relatives au remodelage de votre cuisine. Suivez-nous sur Twitter ou affichez des photos de votre cuisine sur Facebook. Nous serions ravis d'avoir de vos nouvelles!

THERMADOR vous souhaite de nombreuses années de gastronomie créative.

Thermador [®]
REAL INNOVATIONS FOR REAL COOKS[®]

Table of Contents

Safety	1	Convection	23
Before You Begin	7	Baking Recommendations	25
Description	10	Setting Bake/Convection Bake/ Extended Bake	25
48" Model Identification	10	Other Uses of Bake	26
36" Model Identification	11	Broil	27
30" Model Identification	11	Setting Broil	27
Using The Cooktop	12	Broiling & Roasting Recommendations	28
Operation of the Burners	13	Care and Maintenance	29
Cookware Recommendations	16	Range Cleaning	29
Specialty Cookware	17	Cleaning Recommendations	30
Cooking Recommendations	17	Do-It-Yourself Maintenance	33
Surface Burner Recommendations	18	Before Calling for Service	35
Using the Griddle	20	Statement of Limited Product Warranty	36
Griddle Cooking Recommendations	21	THERMADOR® Customer Support, Accessories & Parts	back page
Using the Oven	22		
Tips for Bake	22		

This THERMADOR® appliance is made by
BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA. 92614

Questions?

1-800-735-4328

www.thermador.com

We look forward to hearing from you!

Safety



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read and Save These Instructions

PLEASE READ CAREFULLY



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:



A child or adult can tip the range over and be killed. Verify that the anti-tip bracket is securely installed. Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved.

Do not operate the range without the anti-tip bracket in place. Failure to follow the instructions in this manual can result in death or serious burns to children and adults.

Check for proper installation and use of anti-tip bracket. Carefully tip range forward pulling from the back to ensure that the anti-tip bracket engages the range leg and prevents tip-over. Range should not move more than 1" (2.5cm).

Gas and Electrical Requirements and Grounding Instructions

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. Models come from the factory certified for use with natural gas or with propane (LP) gas. Make certain your range and gas type are the same. Refer to the product rating label which can be located as indicated on *page 35*.



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" water column (34.9 mb) from the propane gas tank to the pressure regulator.**

IMPORTANT:

When installing against a combustible surface, a High Shelf or Low Back guard is required. A THERMADOR[®] High Shelf or Low Back guard must be purchased separately. Before using the range, insure that it is equipped with a proper back guard. Refer to the *Installation Manual* accompanying this appliance for more information.

When using the Flush Island Trim, THERMADOR recommends a minimum 12" (305 mm) rear clearance to a combustible surface. Clearances from non-combustible materials are not part of the ANSI Z21.1 scope and are not certified by CSA. Clearances of less than 12" (305 mm) must be approved by the local codes and/or by the local authority having jurisdiction.

Before using the range, ensure that it is equipped with a proper backguard. Refer to the *Installation Manual* accompanying this appliance for more information.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read and Save These Instructions



WARNING:

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



CAUTION:

The high shelf can get hot! **DO NOT** place the following items on top of the high shelf:

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



WARNING:

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



CAUTION:

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

30" Gas Model:

120 volts, 60 Hz., 10 Amp electrical circuit required.

36" Gas Models:

120 volts, 60 Hz., 10 Amp electrical circuit required. 36" gas range with electric griddle - 20 Amp circuit required.

48" Gas Models with electric griddle:

120 volts, 60 Hz., 20 Amp electrical circuit required.

It is recommended that a dedicated circuit servicing this appliance be provided. See Installation Instructions for electrical requirements and grounding instructions.

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

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.



WARNING:

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 STAR[®] burners, **turn OFF the gas control knob and wait 5 minutes** for the gas to dissipate before lighting the STAR burner manually.

To light the STAR burners manually, carefully hold a lighted match to the STAR burner ports and turn the gas control knob to HI.

During a power failure, you can use the standard cooktop STAR burners, but each must be lit with a match.

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

TESTED IN ACCORDANCE WITH:

- UL 858, The Standard for the Safety of Household Electric Ranges
- ANSI Z21.1, The American National Standard for Household Cooking Gas Appliances
- CAN 1-1.1-M81, Domestic Gas Ranges
- CSA C22.2 No. 61, Household Cooking 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.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read and Save These Instructions

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

Ensure 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 STAR® 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 servicing should be referred to a qualified technician.

Child Safety

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

DO NOT allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult.

Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

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

DO NOT allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.



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.

DO NOT hang articles from any part of the appliance or place anything against the ovens. 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 STAR burners; they could catch on fire.



WARNING:

TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE:

- 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.
- Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambéing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambé).
- Clean hood filters frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.
- Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the cooktop burner.

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.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read and Save These Instructions



WARNING:

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

- 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.
- Never pick up a flaming pan — you may be burned.
- **DO NOT USE WATER**, including wet dish cloths or towels — a violent steam explosion will result.
- Use an extinguisher only if:
 - You know you have a class ABC extinguisher and you already know how to operate it.
 - The fire is small and contained in the area where it started.
 - The fire department is being called.
 - You can fight the fire with your back to an exit.

NEVER let clothing, potholders, or other flammable materials come in contact with or too close to any element, 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.



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.

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.



WARNING:

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.

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 *“WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS”* on page 1 regarding gas leaks.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read and Save These Instructions

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.

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.

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 pots or pans on the grill plate accessory. Bakeware, such as large casserole pans, cookie sheets, etc., should never be used on the cooktop.

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.

DO NOT use flammable cleaners to clean the range.

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

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

After a spill or boil over, turn off the burner and using caution due to possible hot surfaces, clean around the burner and burner ports. After cleaning, check for proper operation.

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



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.

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 instructions "*Brass Burner Base and Cast Iron Cap*" on page 30.

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, 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 broil burner.

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

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.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read and Save These Instructions

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

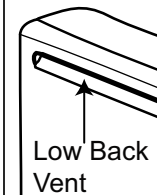
Service should only be done by authorized technicians. Technicians must disconnect the power supply before servicing this unit.

DO NOT obstruct the flow of combustion or ventilation air.



WARNING:

Flush Island
Trim Vent



Low Back
Vent

DO NOT block or obstruct the flow of air through the ventilation openings. The oven vent is located at the back of the appliance. The vents need to be unobstructed and open to provide necessary airflow that is important for proper oven performance.

DO NOT touch oven vent area while the appliance is on and for several minutes after the appliance is off. Some parts of the vent and surrounding areas become hot enough to cause burns. Allow appliance sufficient time to cool before touching or cleaning vent areas.

DO NOT position plastic or other heat-sensitive items on or near the oven vent. These items could melt or ignite.

Listen to be sure the cooling blower runs whenever the oven controls are set to BROIL or BAKE modes, after oven heats to 300°F (149°C). 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.

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.

Exposure to these substances can be minimized by:

1. Providing good ventilation when cooking with gas.
2. 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.



WARNING:

This appliance should not be installed with a ventilation system that directs air in a downward direction toward the range. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with the appliance resulting in personal injury, property damage, or unintended operation. Ventilating systems that direct the air upwards do not have any restriction.

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" WITH GRIDDLE	36" 6 BURNER	48" WITH GRIDDLE
Full Access® Oven Racks, Large Oven	1	3	3	3
Full Access Oven Racks, Secondary Oven	—	—	—	2
Flat Rack, Large Oven	2	—	—	—
Two-Piece Broil Pan*	1	1	1	2
STAR® Burner Caps	4	4	6	6
Burner Grates	2	2	3	3
Center Grate	1	—	—	—
Control Knobs	5	6	7	9
Titanium Coated Aluminum Griddle	—	1	—	1
Handy Hints Guide	1	1	1	1
Product Registration Card	1	1	1	1
Flush Island Trim**	1	1	1	1
Installation Manual	1	1	1	1
Use and Care Guide	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 are supplied with a Flush Island Trim; however, see Warning on page 1 concerning spacing behind the range when using the range with the Flush Island Trim.



Remove all packaging materials and temporary labels from oven and cooktop. Please, recycle the packaging material as all THERMADOR® packaging is recyclable.

1. Check that you have the items listed in Table 1.
2. **Record the Model and Serial number on page 36.** See Figure 34 on page 35 for location. 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.** Grill Plate (PA12GRILHC), Black Knob Kit (PAKNOBLK), Cutting Board (PA12CHPBLK), Griddle Cover (PA12CVRJ), Wok Support Ring (PWOKRINGHC) and other accessories are available from your THERMADOR dealer.

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..

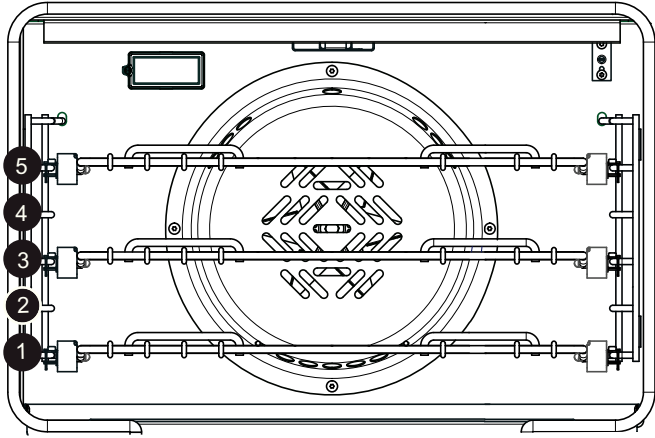


Figure 1: Main Oven Rack Positions



CAUTION:

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



WARNING:

Aluminum foil should never be used 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.

Placing Full Access[®] Racks in the Oven:

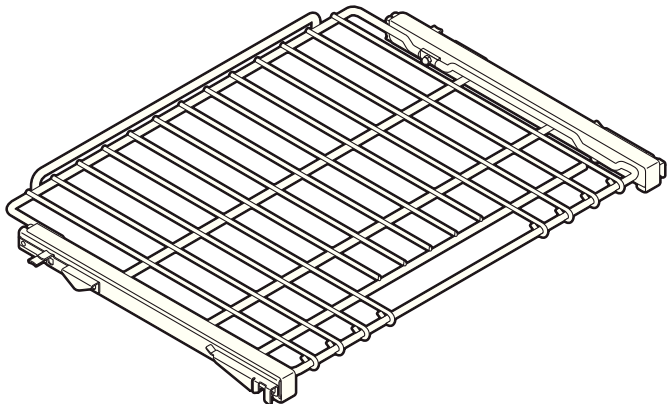
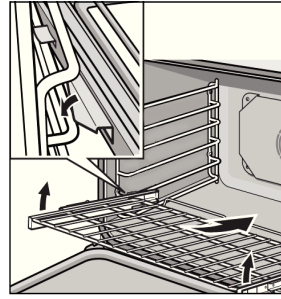
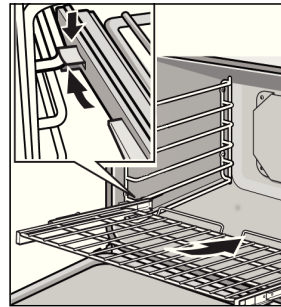


Figure 2: Full Access Oven Rack

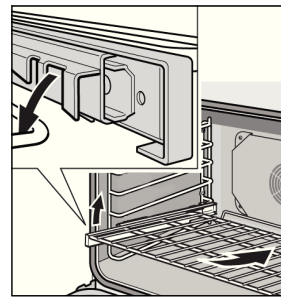
Each gliding oven rack can be pulled out and pushed back into the oven with minimal effort — even while supporting a large turkey or roast.



1. Hold the rack on a slight angle. Place the safety hooks under the front of the rack guides.



2. Push the rack into the oven, lifting the rack stops over the front of the rack guides.
3. Hold the rack straight.
4. Push the rack in until it is even with the front hooks.



5. Lift the rack up.
6. Push the rack in completely.
7. Engage the rack's front hooks on the rack guides.

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. This is necessary to keep the rack in the correct position while fully inserted into the oven.

Figure 3: Inserting the Oven Rack

Placing Flat Racks in the Oven:

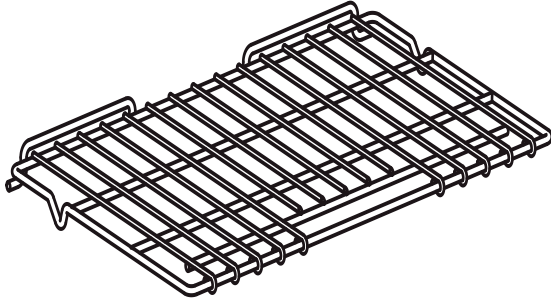
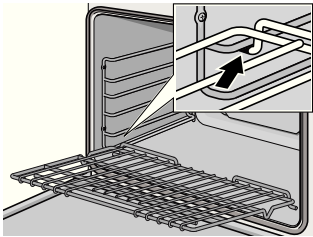


Figure 4: Flat Oven Rack

The rack is designed with a stop so it will stop before coming completely out of the oven and not tilt.



1. Grasp rack firmly on both sides.
2. Insert rack (see picture).
3. Tilt rack up to allow stop into rack guide.
4. Bring rack to a horizontal position and push the rest of the way in. Rack should be straight and flat, not crooked.

Figure 5: Inserting the Oven Rack

Removing Flat Rack from Oven

Grasp rack firmly on both sides and pull rack toward you. When the stop is reached, tilt rack up and pull the rest of the way out.

5. **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 *"Checking Burner Cap Placement"* on page 14 for details.
6. **Before baking or broiling**, the oven and broiler should be turned on to burn off the manufacturing oils using the following method:
 - Turn on kitchen ventilation (or if vent hood is a recirculation type open a window). Turn the oven on to 450°F (230°C) for 20 to 30 minutes; then turn the broiler to BROIL for the same length of time. Please note that it is normal for small amounts of smoke to be visible from the range during this initial breaking-in process.

The THERMADOR PROFESSIONAL® range occasionally has a smell or smoke when first used. These smells or smoke comes from the burning off of manufacturing residues and is typical of any new oven regardless of manufacturer.

Please note that some pets or humans can be sensitive to the odors created during the burning off process, so it is recommended that those potentially affected be removed from the kitchen area during the baking off process.

Please read *"Care and Maintenance"* on page 29 before cleaning the oven racks.

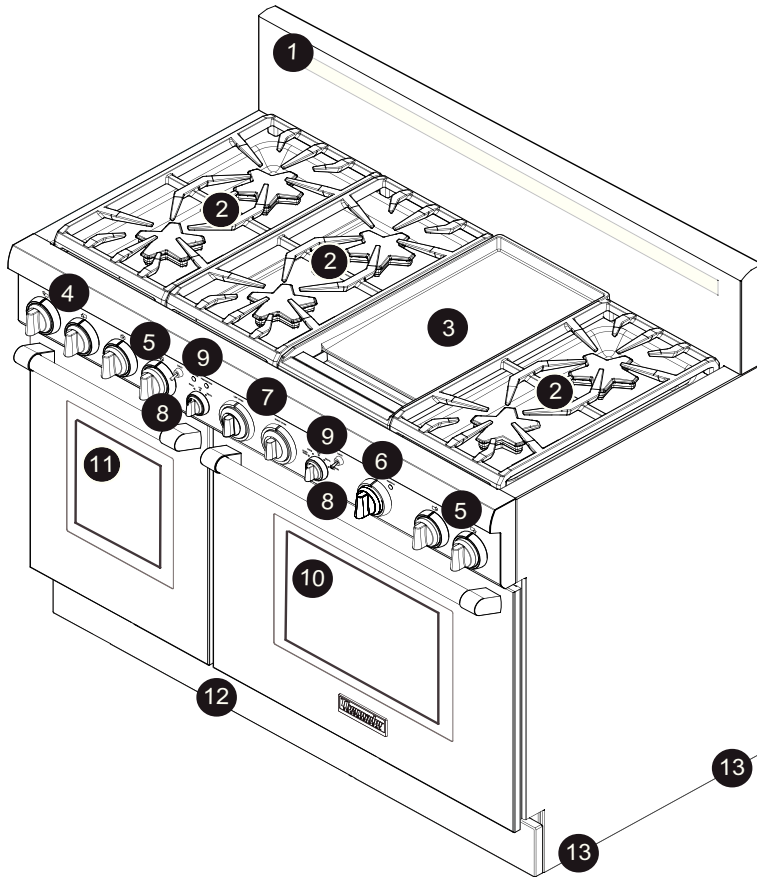
NOTE:

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

Description

Model and Parts Identification

Key for 48" Models



1. Flush Island Trim (not shown, included), 22" High Shelf (ordered separately), or 9" Low Back (shown, 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 (1)
7. Oven Temperature Selector (2)
8. Oven Mode Selector (2)
9. Oven Light Switch (2)
10. Main Oven
11. Secondary Oven (2 Full Access® Oven Racks, included)
12. Kick Panel
13. Range Feet (4)

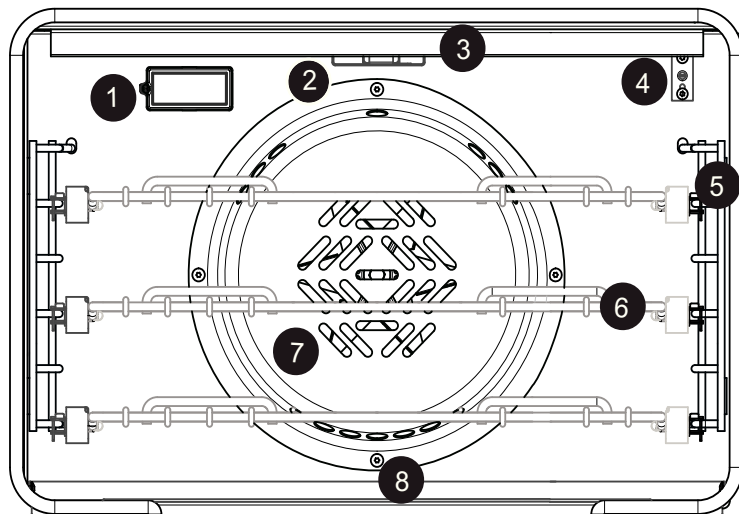


WARNING:

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

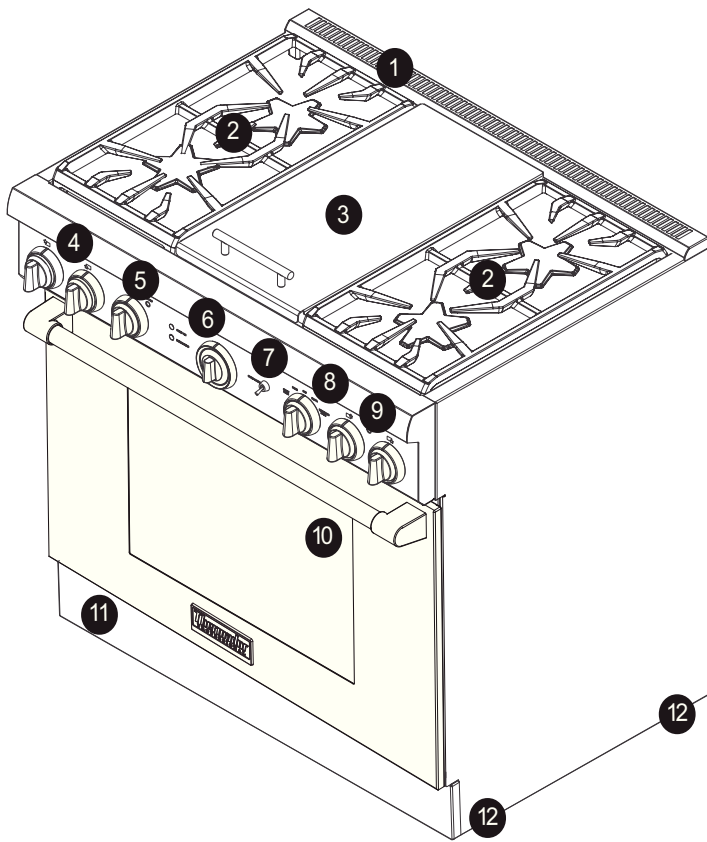
Figure 6: 48" Gas Range Identification

Gas Main Oven Interior



1. Oven Interior Light
2. Broil Ignitor
3. Infrared Broil Burner
4. Oven Thermostat
5. Rack Guides
6. Full Access Oven Racks (3 included)
7. Convection Fan Cover
8. Bake Burner (hidden)

Figure 7: Gas Main Oven Interior Identification



Key for 36" Models

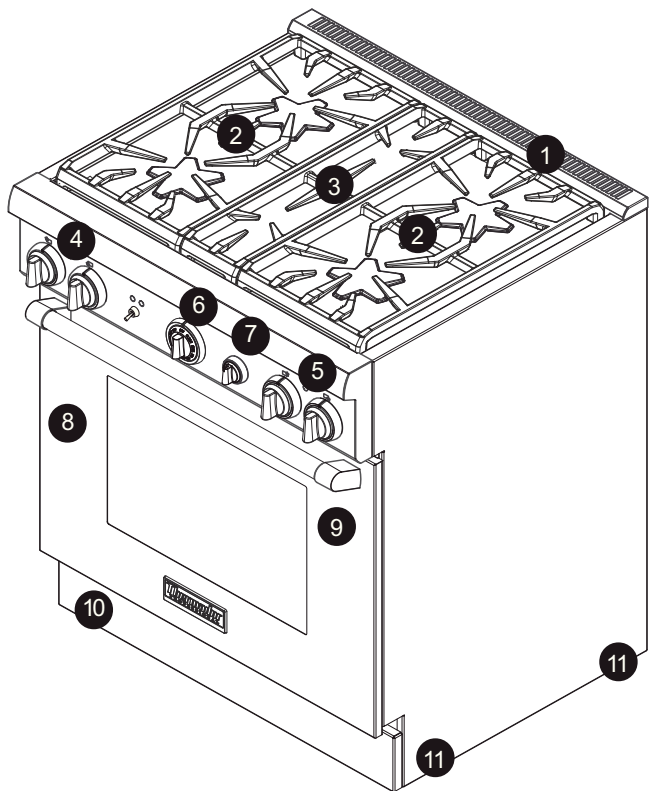
1. Flush Island Trim (included), 22" High Shelf or 9" Low Back (ordered separately)
2. Burner Grates & Burners
3. Griddle, on select models (figure shown with griddle cover accessory, sold separately)
4. Control Knobs, ExtraLow® Burners (2)
5. Griddle Knob, on select models
6. Oven Temperature Selector
7. Oven Light Switch
8. Oven Mode Selector
9. Control Knobs, Standard Burners (2 or 4 depending on model)
10. Oven Door (see *Figure 7*)
11. Kick Panel
12. Range Feet (4)



WARNING:

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

Figure 8: 36" Gas Range Identification



Key for 30" Models

1. Flush Island Trim (included), 22" High Shelf or 9" Low Back (ordered separately)
2. Burner Grates & Burners
3. Center Grate
4. Control Knob, ExtraLow® Burners (2)
5. Control Knobs, Standard Burners (2)
6. Oven Temperature Selector
7. Oven Mode Selector
8. Oven Light Switch
9. Oven Door (see *Figure 7*)
10. Kick Panel
11. Range Feet (4)



WARNING:

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

Figure 9: 30" Gas Range Identification

Using the Cooktop

Sealed STAR® Burners

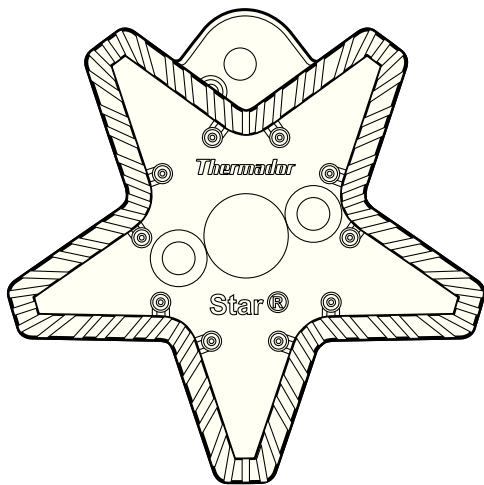


Figure 10: STAR Brass Burner Base

Your new range has sealed STAR burners. Each burner has a unique QuickClean® base feature which allows the burner and area around the burner to be easier to clean. There are no burner parts under the cooktop to clean, disassemble or adjust.

The cooktop features four or six gas surface burners; each rated at 18,000 BTU/HR (15,000 BTU/HR using Propane). On all models, the two left burners have the exclusive ExtraLow® feature, the remaining burners are standard. Each burner has its own control knob.

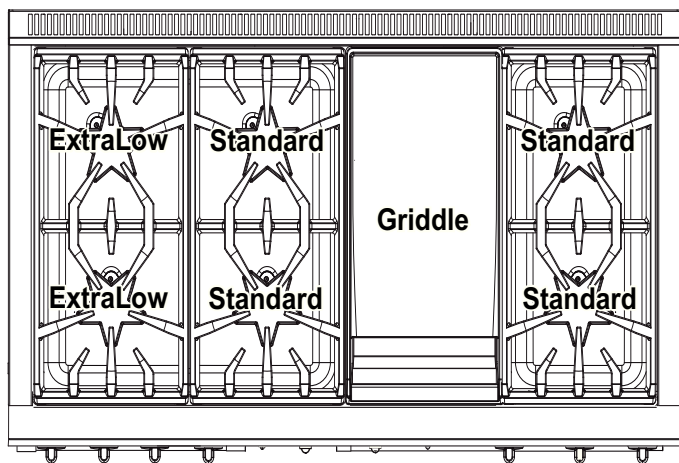


Figure 11: 48" Burner Power Features

Control Knobs

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

The symbol above each control knob identifies either the burner position on the cooktop or the griddle control, depending upon your model.

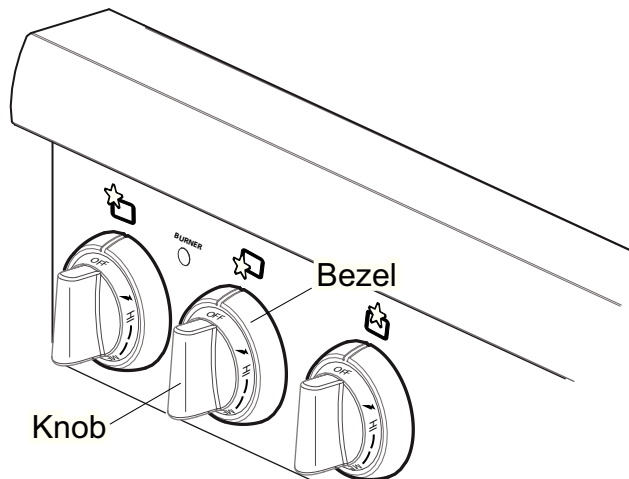


Figure 12: Control Knob

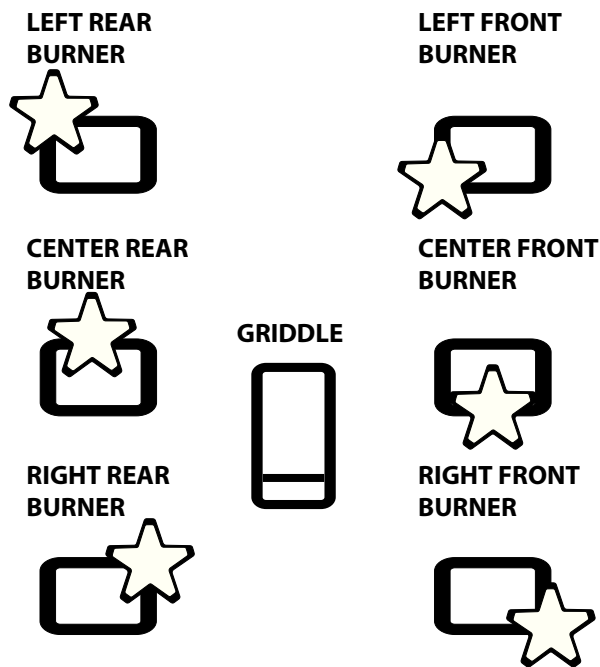


Figure 13: Cooktop Symbols

Operation of the Burners

- Press in on the knob and turn it counter-clockwise to the **HI** setting on the knob.
- The igniter for the selected sealed burner clicks and sparks.
- After burner ignition, the igniter stops clicking.
- Rotate the knob to any flame setting between **HI** and **SIM**.
- The blue signal light, between the burner knobs, will light when adjacent burners are lit. The light will remain on until the adjacent burners are turned off.

BTU for Standard Burners

- **HI** is equivalent to 18,000 BTU / HR (15,000 BTU/HR using Propane).
- **SIM** is equivalent to 2,100 BTU / HR.

BTU for ExtraLow® Burner

- **HI** is equivalent to 18,000 BTU / HR (15,000 BTU / HR using Propane).
- **SIM** is equivalent to 3,000 BTU / HR.
- **XLO** is equivalent to 370 BTU / HR.

ExtraLow® Burners

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

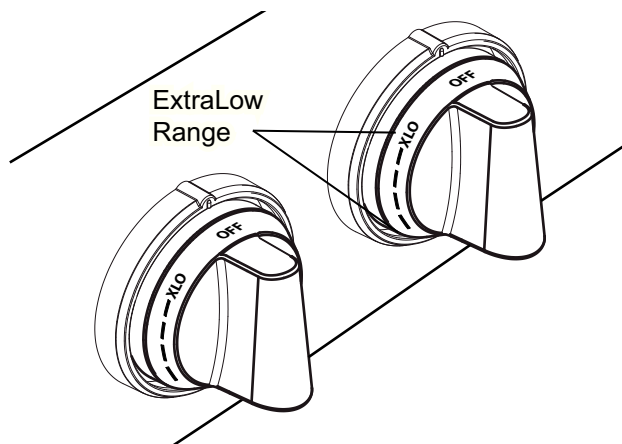


Figure 14: ExtraLow Burner Control Knob

The drawing 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 Burners

- **XLO**, the very lowest setting, is achieved by cycling the flame **ON** for approximately 8 seconds and **OFF** for 52 seconds of each minute.
- When the knob is set just below the **SIM** setting, the flame will cycle **ON** for approximately 52 seconds and **OFF** for 8 seconds of each minute.
- To vary the amount of low heat to suit the food and quantity, the control can be set anywhere within the **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.

Each burner has its own electronic igniter that sparks when the burner is turned on. Each burner should light in 4 seconds or less. If a burner does not light, check to see that the cap is positioned correctly on the base.



CAUTION:

DO NOT touch the STAR® burners when the igniters are sparking.

If a burner fails to ignite, refer to the section “Before Calling For Service” on page 35.

Checking Burner Cap Placement

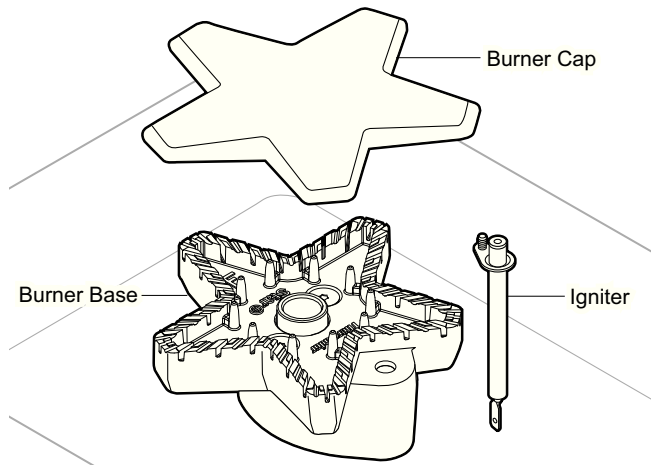


Figure 15: STAR Burner Components

Burner Cap Placement

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

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



WARNING:

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



WARNING:

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

- Check each burner to make sure there is no gap between the burner cap and burner base. See *Figure 16 and Figure 17: Correct and Incorrect Burner Cap Placement* to see examples of correct and incorrect placements of the burner cap.
- You may gently try to move the burner caps from side to side to check if the caps are properly placed on the burner bases. When properly placed, each burner cap will rest flat on top of its burner base, and completely cover the star-shape of the burner base when viewed from the top as shown in *Figure 16: “Correct Burner Cap Placement”*.

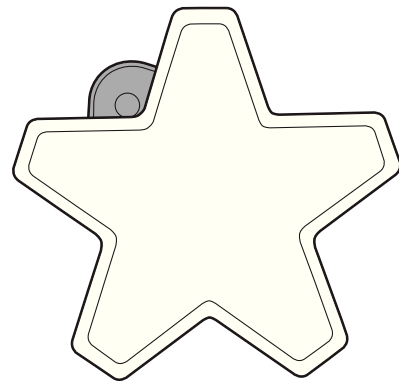
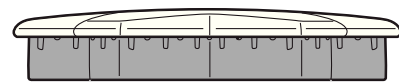


Figure 16: Correct Burner Cap Placement

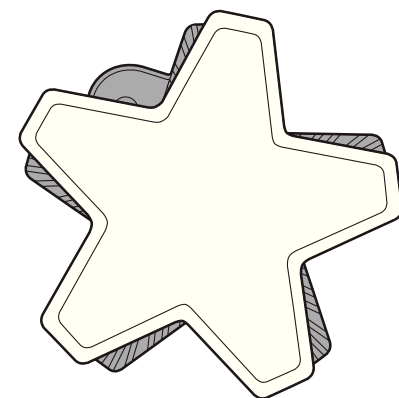
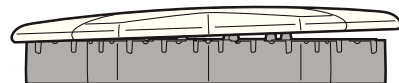


Figure 17: Incorrect Burner Cap Placement

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 a normal condition.
- On cooktops using propane gas (LP), a slight “pop” sound may be heard at the burner ports a few seconds after the burner has been turned off.

Power Failure

- In the event of a power failure, 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 height.
- The ExtraLow[®] burners cannot be used during a power failure. **Be sure to turn them off.**
- If an ExtraLow burner is on when a power failure occurs, it cannot be turned back on until the knob is first turned off.
- The griddle 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

- The burner flame color should be blue with no yellow on the tips. It is not uncommon to see orange in the flame color; this indicates the burning of airborne impurities in the gas and will disappear with use.

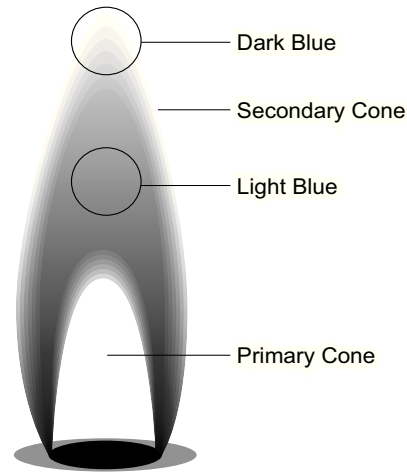


Figure 18: Flame Color

- 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 STAR[®] 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.

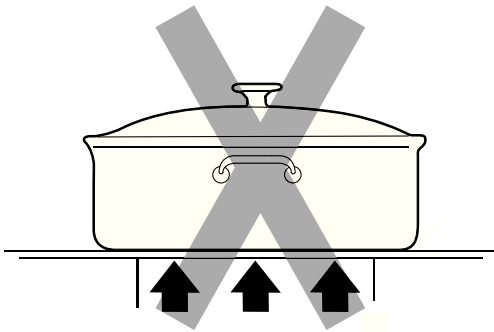


Figure 19: Base Diameter

- 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 5½" (140 mm) base size is generally the smallest recommended.
- 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.

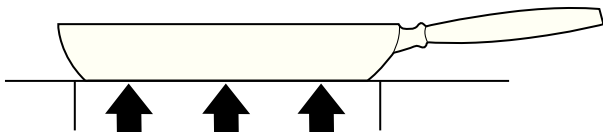


Figure 20: Balanced Pan

- 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.

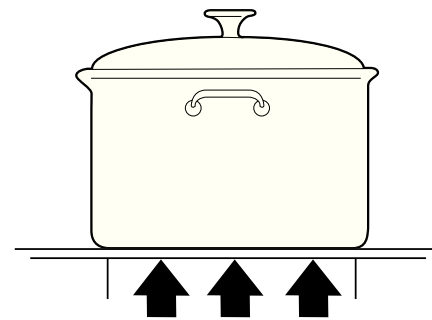


Figure 21: Flat Base Pan

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

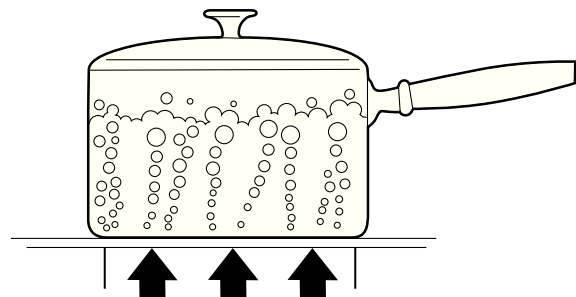


Figure 22: Covered Pan

Specialty Cookware

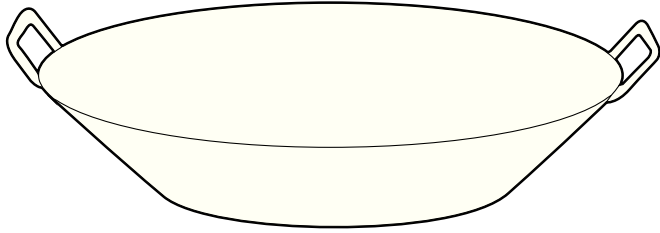


Figure 23: Flat-Bottom Wok Pan

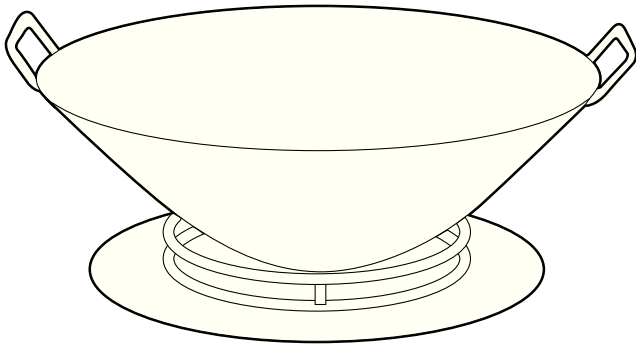


Figure 24: Round-Bottom Wok in Support Ring

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 Wok pan and the porcelain-coated cast iron wok support ring must be purchased separately (PWOKRINGHC).

Canners and Stock Pots — Select one with a base diameter that extends no more than 2" (51 mm) beyond the grate.

Standard Size Water Bath Canner — 21 to 22 quarts (19.95 to 20.9 liters), with an 11" to 12" base (279–305 mm) and a 9" to 11" depth (229–279 mm).

Standard Size Pressure Canner — 8 to 22 quarts (7.6 to 20.9 liters), with an 8" to 11" base (203–279 mm) and a 6½" to 12" depth (165–305 mm).

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

Use the chart beginning on *page 18* 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	SIM – finish heating	XLO – keep warm, cover*
BREADS French Toast, Pancakes, Grilled Sandwiches	MED – preheat skillet	SIM to MED – cook	Same as for Standard Burners
BUTTER Melting	SIM - to start melting		Allow 5 to 10 minutes to melt
CEREALS Cornmeal, Grits, Oatmeal	HI – cover, bring water to a boil, add cereal	SIM to MED – finish cooking according to package directions	Same as for Standard Burners XLO – to hold, cover*
CHOCOLATE Melting	XLO - may be stirred to hasten melting		XLO – allow 10 to 15 minutes to melt XLO – to hold*
DESSERTS Candy	SIM to MED – cook following recipe	SIM to MED	Same as for Standard Burners
Pudding and Pie Filling Mix	SIM to MED SIM - cook according to package directions	SIM	Same as for Standard Burners
Pudding	SIM to MED SIM – bring milk to a boil	SIM	Same as for Standard Burners
EGGS Cooked in Shell	MED HI – cover eggs with water, add lid, bring to boil		XLO – cook 3 to 4 minutes for soft cooked; or 15 to 20 minutes for hard cooked
Fried, Scrambled	SIM to MED – melt butter, add eggs	SIM - finish cooking	Same as for Standard Burners XLO – to hold for a short period*
Poached	HI – bring water to the boiling point, add eggs	SIM to MED – finish cooking	Same as for Standard Burners
MEAT, FISH, POULTRY Bacon, Sausage Patties	MED HI – until meat starts to sizzle	SIM to MED – finish cooking	Same as for Standard Burners
Braising: Swiss Steak, Pot Roast, Stew Meat	MED HI – melt fat, then brown on MED HI , add liquid, cover		XLO – Simmer until tender
Quick Frying: Breakfast Steaks	MED HI – preheat skillet	MED HI – fry quickly	Same as for Standard Burners
Frying: Chicken	MED HI – heat oil, then brown on MED	SIM – cover, finish cooking	Same as for Standard Burners
Deep Frying: Shrimp	MED HI – heat oil	MED to MED HI – to maintain temperature	Same as for Standard Burners
Pan Frying: Lamb Chops, Thin Steaks, Hamburgers, Link Sausage	MED HI – preheat skillet	MED – brown meat	Same as for Standard Burners XLO – to hold

* It is recommended that these foods be stirred occasionally.

Food	Start Setting	Finish Setting Standard Burners	Finish Setting ExtraLow (XLO) Burners
Poaching: Chicken, whole or pieces, Fish	MED HI – Cover, bring liquids to a boil		To finish cooking
Simmering: Stewed Chicken, Corned Beef, Tongue, etc.	HI – cover, bring liquid to a boil		XLO – to simmer slowly XLO – to hold, cover*
PASTAS Macaroni, Noodles, Spaghetti	HI – bring water to a boil, add pasta	MED to MED 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 – finish popping	Same as for Standard Burners
PRESSURE COOKER Meat	MED HI to HI – build up pressure	SIM to MED – maintain pressure	Same as for Standard Burners
Vegetables	HI – build up pressure	SIM to MED – maintain pressure	Same as for Standard Burners
RICE	HI – cover, bring water and rice to a boil.	SIM to maintain Low Boil Cover and cook until water is absorbed.	Same as for Standard Burners XLO – to hold, cover
SAUCES Tomato Base	MED HI – cook meat/vegetables, follow recipe	SIM to maintain simmer	XLO – simmer to thicken sauce, uncovered
White, Cream, Bernaise	MED – melt fat, follow recipe	SIM – finish cooking	XLO – to hold, cover*
Hollandaise	XLO		XLO – to hold, lowest setting for short period, stir frequently
SOUPS, STOCK	HI – cover, bring liquid to a boil	SIM to maintain simmer	Simmer XLO – to hold, cover*
VEGETABLES Fresh	HI – cover, bring water and vegetables to a boil	SIM to MED – cook 10 minutes, or until tender	Same as for Standard Burners XLO – to hold, cover
Frozen	HI – cover, bring water and vegetables to a boil	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 – bring water and pouch to a boil	SIM to MED – cook according to package directions	Same as for Standard Burners
Saute	MED HI – heat oil or melt butter, add vegetables	SIM to MED – cook to desired doneness	Same as for Standard Burners
Stir Fry	HI – heat oil, add vegetables	MED to MED HI – finish cooking	Same as for Standard Burners

* It is recommended that these foods be stirred occasionally.

Using the Electric Griddle (available on some models)

Description

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

A maple cutting board (PA12CHPBLK), stainless steel cover (PA12CVRJ), and non-stick titanium coated aluminum grill plate (PA12GRILHC) are available as accessories and are purchased separately. The maple cutting board and stainless steel cover are sized to fit on top of the surface when the griddle is not being used. The non-stick 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 griddle plate (or grill plate accessory) must always be in place when the griddle is turned on.
- The electric griddle element is rated 120 volts AC, 1,630 watts.
- The griddle is electronically controlled with temperatures marked on the knob from 150 – 500°F (66 – 260°C).
- There are no fixed settings on the knob.
- Press and turn the knob clockwise to the temperature setting.



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 Use and Care Guide.

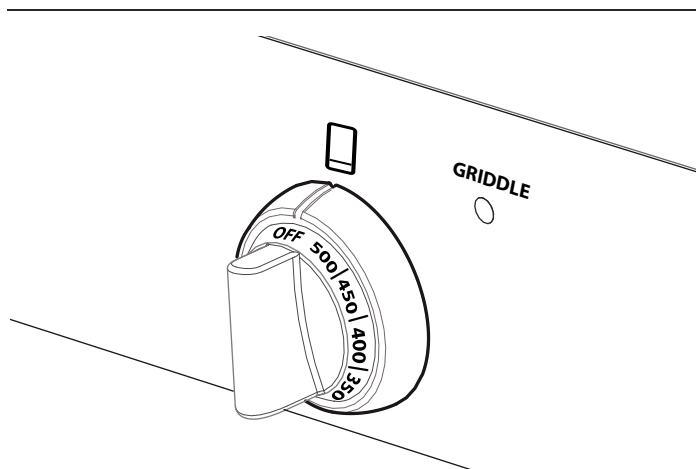


Figure 25: Griddle Control Knob

Preparing the Griddle (not all models)

If the range is equipped with an electric griddle, check the griddle frame adjustment by pouring two tablespoons of water on the back of the griddle plate. The water should slowly roll into the grease tray. If not, adjust the two screws under the back of the frame. Start with one half turn counterclockwise (CCW) of the screws. Further adjustment should be made by one-quarter turn until water slowly flows into the grease tray (*Figure 26*).

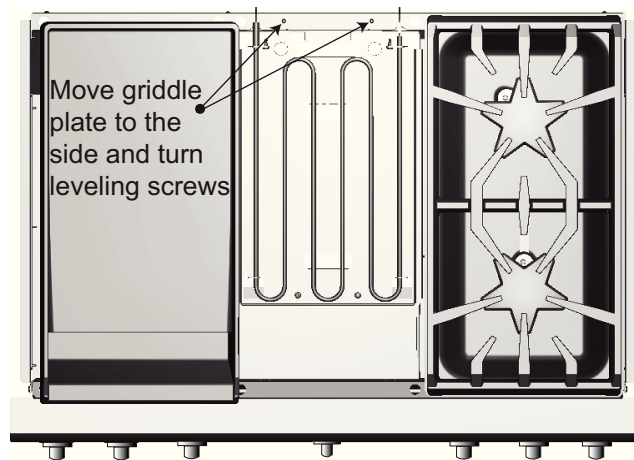


Figure 26: Griddle Plate Leveling Screws

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. **DO NOT** cut directly on the griddle plate.

NOTICE:

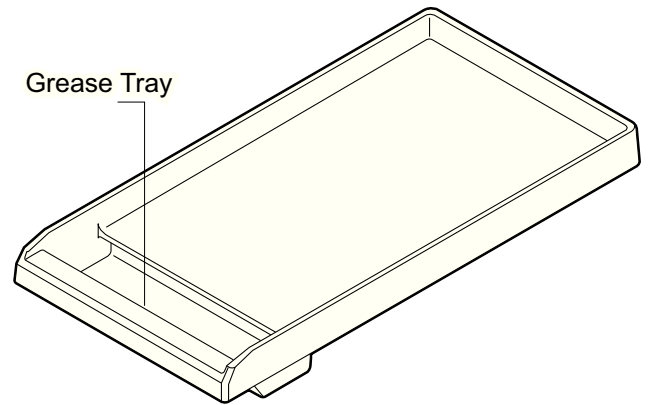
Griddle/Grill performance may vary if there is an excessive amount of airflow in the vicinity of the appliance. The excessive airflow could be from an air-conditioning register or ceiling fan blowing at the cooktop. This could create longer than normal heat-up time, or it could cause the Griddle/Grill 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 – 350°F (160°C – 180°C)
Bacon, Breakfast Sausage	375°F – 400°F (190°C – 200°C)
Toasted Sandwiches	350°F – 375°F (180°C – 190°C)
Boneless Chicken Breasts	375°F – 400°F (190°C – 200°C)
Boneless Pork Chops, 1" (25.4 mm) thick	375°F – 400°F (190°C – 200°C)
Boneless Pork Chops, 1" (25.4 mm) thick	375°F – 400°F (190°C – 200°C)
Steaks, 1" (25.4 mm) thick	400°F – 425°F (200°C – 220°C)
Ground Beef Patties, 6 ounces	375°F – 400°F (190°C – 200°C)
Hot Dogs	350°F – 375°F (180°C – 190°C)
Ham Slices, ½" (12.7 mm) thick	350°F – 375°F (180°C – 190°C)
Pancakes, French Toast	400°F – 425°F (200°C – 220°C)
Potatoes, Hash Browns	375°F – 400°F (190°C – 200°C)

Griddle Grease Tray**Figure 27: Grease Tray**

- Clean the tray after every use. When removing the tray, use care when tipping it so that the contents do not spill.
- The griddle plate and its grease tray are dishwasher safe.
- 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.

Using the Oven

Oven Functions

Tips for Bake

Most cooking times in recipes are designed for a preheated oven and require that the oven already be at a certain temperature before cooking starts. Refer to your recipe for preheating recommendations. 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 rack position recommended by the recipe.
- Use the bakeware recommended by 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 (14°C).

Bake Rack Positions

- Rack level positions in the oven are numbered like an elevator. Number one level is the lowest and number five level is at the top.

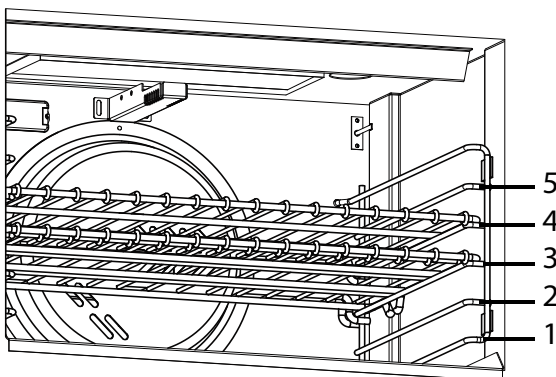


Figure 28: Oven Rack Positions

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.

- Cookie sheets with only two sides give the best results. Aluminum commercial half-sheets or professional cooking utensils may be used.
- The 36" and 48" (914 mm and 1219 mm) ovens will hold a full-sized commercial baking sheet (18" x 26") (457 mm x 660 mm).

Placement

- Allow at least 1" (25.4 mm) 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 1½" (38 mm) above and below each pan.

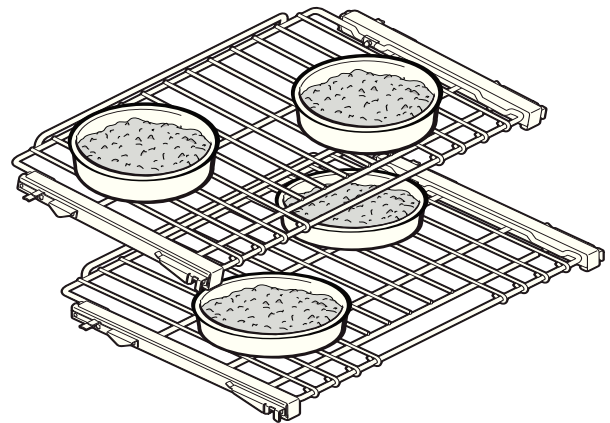


Figure 29: Pan Placement

Rack Positions

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

- Casserole dishes may also be baked using these rack levels #2 and #4. 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.

NOTE:

Rack positions are general recommendations for baking; however, if a recipe calls for a different rack position than those given, then the recipe or package directions should be followed.

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 (14°C). 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. See your recipe for preheating recommendation. Preheating time depends on the temperature setting and the number of racks in the oven.

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.

Temperature Setting

When using Convection Bake, reduce the temperature recommended in the recipe by 25°F (14°C), except for meats. When roasting meats, check internal temperature prior to time recommended by recipe to prevent over cooking.

Rack Positions

One Rack Baking

- When baking on one rack, best results are obtained in the bake mode. See "Oven Functions" 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. Cookie sheets should not be staggered but the cookie sheet on rack #2 should be placed directly under the one on rack #4 or #5. Stagger round cake pans (see *Figure 29*).
- 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 two sides give the best results. Aluminum commercial half-sheets or professional cooking utensils may be used (see *Figure 29*).

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, stagger round cake pans but cookie sheets should not be staggered.

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)

Minimum Internal Cooking Temperatures

The minimum internal temperatures that foods must reach to be considered safe to eat, as determined by the *U. S Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service*, are as follows:

Fresh ground beef, veal, lamb, pork	160°F (72°C)
--	--------------

Beef, veal, lamb roasts, steaks, chops

Medium rare	145°F (63°C)
Medium	160°F (71°C)
Well done	170°F (77°C)

Fresh pork roasts, steaks, chops

Medium	160°F (72°C)
Well done	170°F (77°C)

Ham

Cook before eating	160°F (72°C)
Fully cooked, to reheat	140°F (60°C)

Poultry

Ground chicken, turkey	165°F (74°C)
Whole chicken, turkey	180°F (82°C)
Breasts, roasts	170°F (77°C)
Thighs and wings	180°F (82°C)
Stuffing (cooked alone or in bird)	165°F (74°C)
Egg dishes, casseroles	160°F (72°C)



CAUTION:

Aluminum foil should never be used 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.

Baking Recommendations

FOOD	PAN SIZE	CONTROL TEMPERATURE SETTING	TOTAL SUGGESTED COOKING TIME
Cookies	12" x 15" Cookie Sheet	375°F (191°C)	8 to 12 minutes
Layer Cakes	8" or 9" Round	350°F (177°C)	25 to 35 minutes
Sheet Cakes	9" x 13" Pan	350°F (177°C)	30 to 40 minutes
Bundt™ Cakes	12 Cup	325°F (163°C)	60 to 75 minutes
Brownies or Bar Cookies	9" x 9" Pan	325°F (163°C)	20 to 25 minutes
Biscuits	12" x 15" Cookie Sheet	425°F (218°C) or Package Directions	10 to 15 minutes
Quick Bread	8" x 4" Loaf Pan	350°F (177°C)	55 to 70 minutes
Muffins	12 cup Muffin Pan	425°F (218°C)	14 to 19 minutes
Fruit Pies	9" Diameter	425°F (218°C)	35 to 45 minutes
Fruit Cobblers	9" x 9" Pan	400°F (204°C)	25 to 30 minutes
Yeast Bread, Loaves	8" x 4" Loaf Pan	350°F (177°C)	25 to 30 minutes
Dinner Rolls	9" x 13" Pan	375°F (191°C)	12 to 18 minutes
Cinnamon Rolls	9" x 13" Pan	375°F (191°C)	25 to 30 minutes
Yeast Coffee Cake	12" x 15" Cookie Sheet	375°F (191°C)	20 to 30 minutes

Setting Bake, Convection Bake, or Extended Bake

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

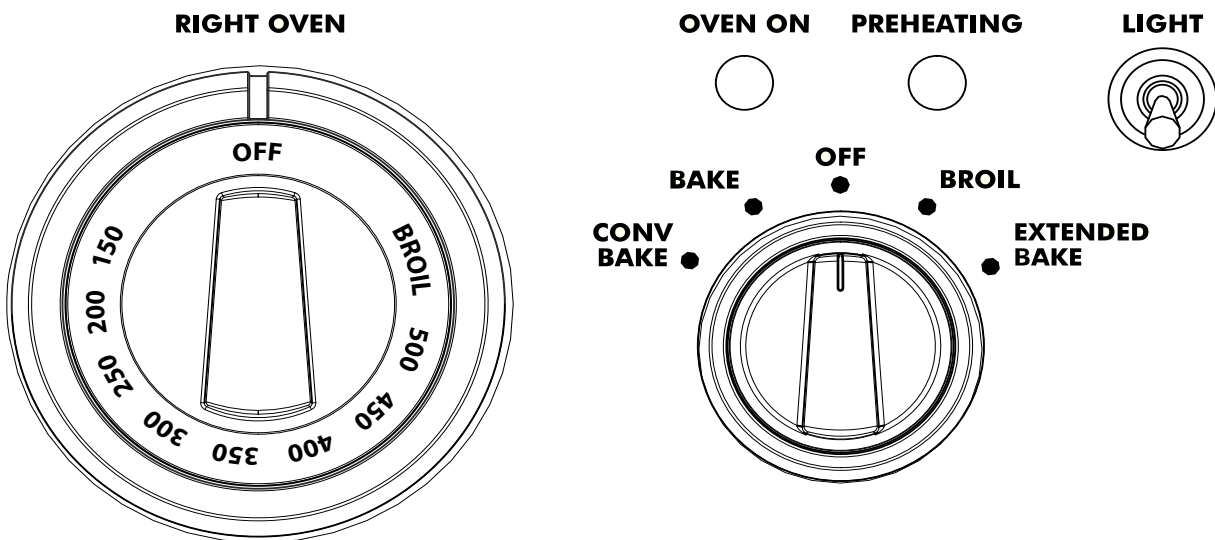


Figure 30: Oven Controls for Main Oven

To Set Bake or Convection Bake

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 (14°C) below the temperature suggested in the recipe. No variation in temperature setting is necessary if roasting meats or poultry.
 - The **OVEN ON** and **PREHEATING** lights turn on.

OVEN ON PREHEATING



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

OVEN ON PREHEATING



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

NOTE:

The interior oven light is operated by a separate switch that turns the light on and off, independent of any control setting.

Extended Bake

This unique cooking mode is for assisting the user for compliance to Sabbath principles.

To Extended Bake

1. Select **EXTENDED BAKE** mode using the Mode Selector Knob.
2. Set oven temperature using the Temperature Selector Knob.
 - **PREHEATING PHASE** is the same as for other **BAKE** modes. Once the oven is preheated to the selected temperature, the twenty-two (22) minute Extended Bake cycle begins.
 - **ACTIVE PHASE** baking is as usual for nineteen (19) minutes, except during the last two (2) minutes, the **OVEN ON** and **PREHEATING** lights blink slowly (on 3 sec. / off 3 sec. together) to serve as a **NOTICE** for the final phase.

OVEN ON PREHEATING



- **ACCESS PHASE (oven idle):**
Once the two lights stop blinking (both remaining on), the final three (3) minutes allows the Sabbath user access to the oven without effecting a change in the operation of the range. Heating elements remain off during this phase.

Automatic operation of the cooling blowers:

The cooling blowers activate after the oven reaches 300°F (149°C). When the oven is turned off, the blowers remain on until the oven temperature cools below 250°F (121°C).

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

NOTE:

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

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, to dehydrate food 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 – 140°F (4°C – 60°C) for more than 2 hours. Cooking raw foods below 275°F (135°C) is not recommended.

Broil

NOTE:

Successful broiling requires constant exposure to high, intense heat.

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

Getting the Best Results

- Defrost food before broiling.
- Keep door closed during broiling.
- Steaks should be more than 1" (25.4 mm) thick if rare meat is desired.
- 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 infrared burner for best browning.
- If food is too close to the broiler while broiling excessive smoke may occur. Move food to a lower rack.

Rack Positions

Before turning on the oven, place the rack in the desired position. Center the broil pan directly under the infrared burner.

- #4 — Use this rack position when broiling beef steaks, ground meat patties, ham steak and lamb chops 1" (25.4 mm) or less in thickness. Also, use when top browning foods.
- #3 — Use this rack position when broiling meat 1½" (29 mm) or more in thickness, fish, poultry, pork chops, ham steaks 1" (25.4 mm) or more in thickness.
- #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 gas broiler.

Broiling Using a Regular Meat Thermometer

For accurately determining the degree of doneness for a thick steak or chop (at least 1½" / 38 mm 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 (32°C). For medium or well done steaks, cook the first side to 100°F (38°C). Turn and cook the second side to desired internal temperature.

Setting Broil

Only the infrared burner heats in the **BROIL** mode.

To Set the Oven to Broil

1. Place oven rack in desired position.
2. Set Mode Selector Knob to **BROIL**.
3. Set Temperature Selector Knob to **BROIL**.
4. **PREHEAT** oven approximately three (3) minutes.
5. Place food in oven at desired rack position.
6. The oven door must be closed when broiling in the oven.
 - Your range comes with a large two-piece broil pan. The slotted grid allows drippings to flow into the lower pan, away from the intense heat of the broil burner, minimizing spattering, smoking, and the chance of a grease fire.

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

Automatic operation of the cooling blowers:

The cooling blowers activate after the oven reaches 300°F (149°C). When the oven is turned off, the blowers remain on until the oven temperature cools below 250°F (121°C).

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 (F)	APPROXIMATE COOKING TIME	SPECIAL INSTRUCTIONS AND TIPS
BEEF					
Ground Beef Patties, 1/2" (12.7mm) thick	4	Broil	Broil	15 to 20 minutes	Broil until no pink in center
T-Bone Steak	4	Broil	Broil	12 to 20 minutes	Time depends on rareness of steak
Flank Steak	4	Broil	Broil	12 to 20 minutes	Rare to Medium Rare
Rib Roast	3	Bake or Conv Bake	425°F (218°C) to sear 325°F (163°C) to finish	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°F (163°C)	20 to 25 min/lb	Cook until juices are clear
POULTRY					
Boneless Skinless Chicken Breasts	4	Broil	Broil	20 to 25 minutes	Cook until juices are clear
Chicken Thighs	3	Broil	Broil	25 to 30 minutes	Remove skin; Cook until juices are clear
Half Chickens	3	Broil	Broil	30 to 45 minutes	Turn with tongs; Cook until juices are clear
Roast Chicken	2	Bake or Conv Bake	375°F (190°C)	75 to 90 minutes	Do not stuff; reduce time by using Convection Bake
Turkey	2	Bake or Conv Bake	325°F (163°C)	20 to 25 min/lb	Do not stuff; reduce time by using Convection Bake

Care and Maintenance

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. Any part of this appliance can be cleaned with hot sudsy water. When rinsing is required, rinse thoroughly.
5. Always wipe dry immediately to avoid water marks.
6. Do not use chlorine-based cleaners.
7. Treat stainless surfaces with a stainless steel polish after cleaning to maintain and protect the finish.



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 the local markets. It is imperative that all products be used in strict accordance with instructions on the package. The following chart gives directions for cleaning this range.

Rack Guide removal, for cleaning:

1. Lift the front of rack guide to clear the heads of the two shoulder bolts at the front of the oven cavity.
2. Remove the front portion of the rack guide by pulling the guide's key slots over the shoulder bolts.
3. Pull the two rails out of the holes in the back of the oven cavity.

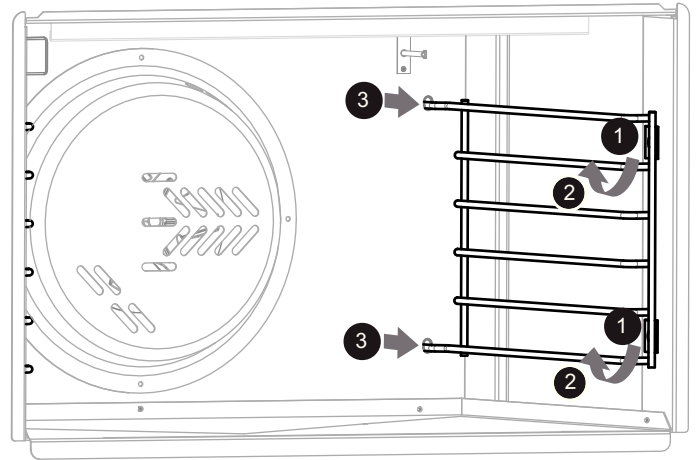
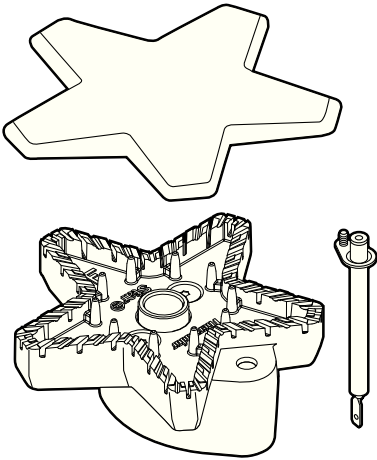


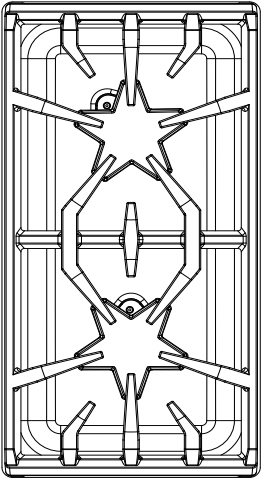
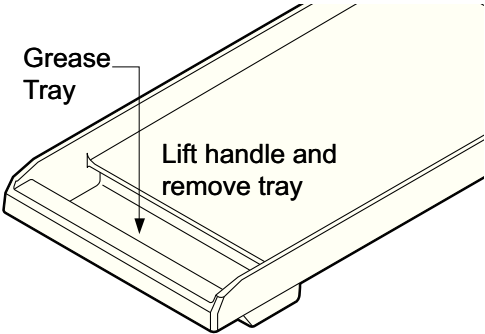
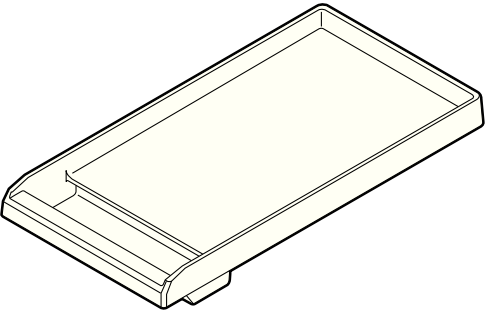
Figure 31: Oven Rack Guide Removal

Note:

The rack guides are designed to fit either side of the oven cavity.

Cleaning Recommendations

PART/MATERIAL	SUGGESTED CLEANERS	IMPORTANT REMINDERS
<p>Brass Burner Base and Cast Iron Cap</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Hot sudsy water; rinse and dry thoroughly. • Mild abrasive cleansers: Bon-ami[®], Cameo[®] Aluminum and Stainless Steel Cleaner, Wright's[®] All Purpose Brass Polish. • Liquid cleaners: Kleen King[®]. • Stiff nylon bristle tooth brush to clean port openings. • After cleaning, make sure that the STAR[®] burner cap is correctly seated on the STAR burner base. 	<ul style="list-style-type: none"> • DO NOT scratch or gouge the port openings of STAR burner cap.
<p>Igniters/Ceramic</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Use a cotton swab dampened with water, Formula 409[®] or Fantastic[®]. 	<ul style="list-style-type: none"> • DO NOT use sharp tools to scrape the igniters. The igniters are fragile. If an igniter is damaged, it may not light the burner.
<p>Control Knobs/ Metal Bezels/ Chrome Full Access[®] Oven Racks/ Chrome</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hot sudsy water; rinse and dry immediately. 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not soak knobs. • Do not force knobs onto wrong valve shaft.
<p>Exterior Finish/Back Guard / Stainless Steel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nonabrasive cleaners: hot water and detergent, ammonia, Fantastik[®], 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. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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
<p>Grates/ Porcelain Enamel on Cast Iron</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Nonabrasive cleaners: hot water and detergent, Fantastik[®], 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 rough texture of the grate can sometimes remove aluminum deposits from the bottom of pans and fill in areas between the high spots on the surface of the grate. The metal deposits can be removed with a clean Scotch Brite[™] scrub sponge or a coarse steel wool pad. 	<ul style="list-style-type: none"> • The grates are heavy; use care when lifting. Place on a protected surface. • Blisters/ crazing/ chips are common due to the extreme temperatures on grate fingers and rapid temperature changes. • Acidic and sugar-laden spills deteriorate the enamel. Remove soil immediately. • Abrasive cleaners, used too vigorously or too often can eventually mar the enamel. • Use special care when cooking with copper and aluminum pots and pans as this type of cookware can sometimes leave metal deposits on the grates.
<p>Griddle Grease Tray/ Aluminum with non-stick titanium coating</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Wash in detergent and hot water; rinse and dry. • Stubborn soil: Soft Scrub[®]. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Griddle/ Aluminum with non-stick titanium coating</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 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[®]. 	<ul style="list-style-type: none"> • NEVER flood a hot griddle with cold water. This can warp or crack the aluminum plate. • DO NOT clean any part of the grill or griddle in a self-cleaning oven.

PART/MATERIAL	SUGGESTED CLEANERS	IMPORTANT REMINDERS
<p>Surface Spill Trays Porcelain Enamel (gloss finish)</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	
<p>Broil Pan Grid/Bottom Porcelain Enamel</p>	<p>To loosen cooked on food, sprinkle empty hot grid with powdered laundry detergent or squirt with liquid detergent and cover with wet paper towels. Allow to stand.</p> <p>Hot sudsy water.</p> <ul style="list-style-type: none"> Wash, rinse thoroughly and dry. <p>Cleaners: Soft Scrub®.</p> <ul style="list-style-type: none"> Apply with a damp sponge or cloth according to manufacturer's directions. Rinse and wipe dry. <p>Powdered Cleanser: Bon-ami®, Comet®, Ajax®.</p> <ul style="list-style-type: none"> Apply with a damp sponge or cloth according to manufacturer's directions. (Rub lightly, it may scratch the finish!) Rinse thoroughly and wipe dry. <p>Soap-filled fiber or steel wool pads: S.O.S.®, Brillo®.</p> <p>Dampen pad, rub lightly, it may scratch the finish. Rinse thoroughly and wipe dry.</p>	
<p>Cavity Porcelain Enamel on Steel</p>	<p>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.</p> <p>Hot sudsy water. Wash, rinse thoroughly, and dry.</p> <p>Mild Cleaners: Bon-ami®, ammonia, or ammonia and water, Soft Scrub®.</p> <p>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.</p>	
<p>Doors Exterior, Frame, Door Handle Stainless Steel</p>	<p>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.</p>	
<p>Seal Door Gasket</p>	<p>General Kitchen Cleaners: Formula 409®, Fantastik®. Spray on and blot dry with a cloth. DO NOT rub. Do not move, remove or damage mesh.</p>	

Do-It-Yourself Maintenance

Oven Light Bulb Replacement



CAUTION:

- Make sure the appliance and lights are cool and power to the appliance has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The covers must be in place when using the appliance.
- The covers serve to protect the light bulb from breaking.
- The covers are made of glass. Handle carefully to avoid breaking. Broken glass could cause an injury.
- The light socket is live when the door is open.

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 1-800-735-4328 or your nearest THERMADOR dealer to determine the proper replacement bulb for your range. You will need to know your range's model number and serial number.

To Replace the Light Bulb:

For bulb replacement, any commercially available bulb with the following specification can be used: **120 or 130 VAC, 50 W max., G8 base, Halogen**. Use a clean, dry cloth to handle halogen light bulbs. This will increase the life of the bulb.

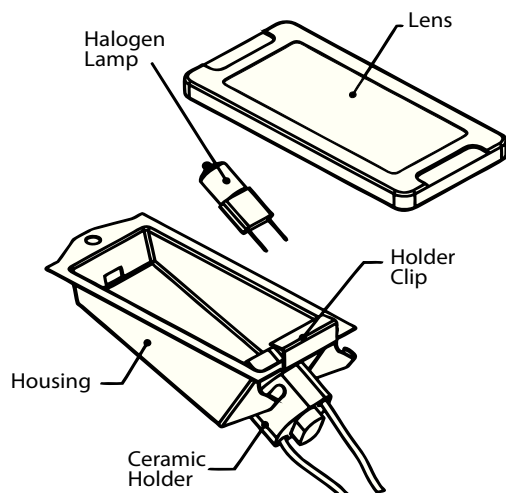


Figure 32: Oven Lamp Assembly

1. Turn off circuit breaker.
2. Remove oven racks.
3. Slide the tip of a flat blade screw driver between the fixing glass lens cover and the lamp housing (*Figure 33, A*).

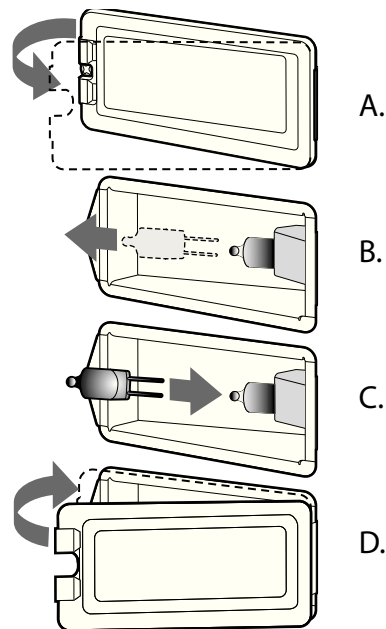


Figure 33: Bulb Replacement

4. Support the glass lens cover with two fingers along the bottom edge to prevent the cover from falling to the bottom of the oven. Gently twist the flat blade screw driver to loosen the glass lens cover.
5. Remove the glass lens cover.
6. Remove the bulb by grasping and sliding the bulb straight back until the two prongs have cleared the ceramic holder (*Figure 33, B*).
7. Do not touch the glass of the new replacement bulb with your fingers. It may cause the bulb to fail when it first lights. Grasp the replacement bulb with a clean dry cloth. Locate the two prongs in the ceramic holder, gently poking until the two prongs locate in the ceramic socket.
8. Press down to seat the bulb (*Figure 33, C*).
9. Slide the protective lens into the holder clip and push the other end until the lens snaps back into the housing (*Figure 33, D*).
10. Turn on circuit breaker.

Power Failure

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

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.

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

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 lit 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.

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	<ul style="list-style-type: none">• Ceramic igniter is wet or dirty.• STAR[®] burner ports are clogged.	<ul style="list-style-type: none">• Carefully dry or clean igniter.• Clean ports on STAR burner cap with a wire, a needle or straightened paper clip.
More than four clicks of igniter before lighting	<ul style="list-style-type: none">• Improper fit of STAR burner cap onto STAR burner base.	<ul style="list-style-type: none">• Align STAR burner cap properly on STAR burner base.
Constant Sparking	<ul style="list-style-type: none">• Range is not properly grounded.	<ul style="list-style-type: none">• Refer to the <i>Installation Manual</i>. Have a qualified electrician ground the range properly.
	<ul style="list-style-type: none">• Electrical power supply is incorrectly polarized.	<ul style="list-style-type: none">• Refer to the <i>Installation Manual</i>. 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 plate shows the model and serial number of your range. It is located on the frame, behind the oven door (Figure 34).

The electric wiring diagrams and schematics are attached behind the toe kick, and should not be removed except by a service technician, then replaced after service (Figure 34).

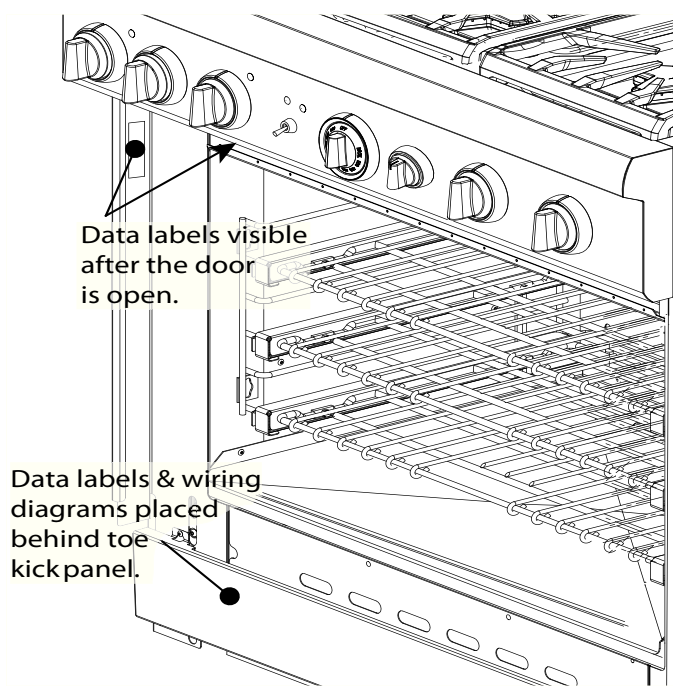


Figure 34: Rating Label Location



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 located on the frame, behind the oven door. 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.

Register your BSH product to ensure timely service and access to your product related information. You may register your product through one of the following ways:

1. Mail in the completed THERMADOR® Product Registration card.
2. Register your product online at www.thermador.com.
3. Call us at THERMADOR customer service at 1-800-735-4328.

Statement of Limited Product Warranty

What this Warranty Covers & Who it Applies to

The limited warranty provided by BSH Home Appliances Corporation (BSH) 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 BSH to notify you in the unlikely event of a safety notice or product recall.

How Long the Warranty Lasts

Product built preceding January 1, 2012 with a number of FD911299999 or lower: BSH warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of three hundred and sixty-five (365) days from the date of purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever.

Product built subsequent to January 1, 2012 with a number of FD920100000 or higher: BSH warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of seven hundred and thirty (730) days from the date of 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, BSH 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 BSH will replace your Product (upgraded models may be available to you, in the sole discretion of BSH, for an additional charge). All removed parts and components shall

become the property of BSH 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. BSH's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a BSH-authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, BSH highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use an un-authorized servicer; BSH 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 BSH products, and who possess, in BSH'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 BSH). Notwithstanding the foregoing, BSH 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, BSH 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

BSH 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 BSH, 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 BSH 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 BSH, 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.

We reserve the right to make changes in the product or this manual without notification.

Table des matières

Sécurité	1	Conseils de cuisson au four	26
Avant de commencer	8	Réglages de cuisson/cuisson par convection/ Cuisson prolongée	26
Description	11	Autres utilisations du four	27
Identification du modèle 48"	11	Gril	28
Identification du modèle 36"	12	Conseils de cuisson – grillade et rôtis	30
Identification du modèle 30"	12	Entretien et nettoyage	31
Utilisation de la cuisinière	13	Nettoyage de la cuisinière	31
Récipients recommandés	17	Conseils de nettoyage	31
Récipients pour spécialités	18	Entretien à faire soi-même	35
Conseils de cuisson – Brûleurs de la table de cuisson	19	Avant d'appeler le service technique	37
Concernant la grille électrique	21	Énoncé de garantie limitée du produit	38
Recommandations de cuisson sur la plaque chauffante	22	THERMADOR^{mc} entretien, pièces et accessories	page verso
Utilisation de la table de cuisson .	23		
Cuisson au four	23		
Convection	24		

Cet appareil électroménager de THERMADOR^{mc} est fait par
BSH Home Appliances Ltd.
6696 Financial Drive, Unit 3
Mississauga, ON L5N 7J6

Questions?

1-800-735-4328

www.thermador.ca

Nous attendons de vos nouvelles!

Sécurité



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez et Conservez ces Instructions

LISEZ ATTENTIVEMENT CE QUI SUIT



MISE EN GARDE :

Pour éviter tout risque de brûlure ou d'incendie, un protecteur arrière spécifique-ment conçu pour cette cuisinière doit être installé lorsqu'elle est en usage.



AVERTISSEMENT :

Si vous ne suivez pas rigoureusement les renseignements fournis dans le présent guide, des risques d'incendie ou d'explosion sont susceptibles de causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

- N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou d'autres produits inflammables sous forme de liquide ou de vapeur 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 où vous trouvez.
 - Appelez immédiatement votre société gazière chez un voisin et suivez les instructions qu'elle vous donne.
 - Si vous n'arrivez pas à contacter votre société gazière, appelez le service d'incendie.
- L'installation et les travaux d'entretien doivent être réalisés par un installateur qualifié, un centre de réparation agréé ou une société gazière.



AVERTISSEMENT :



Un enfant ou un adulte pourrait faire basculer l'appareil et perdre la vie. Assurez-vous que le dispositif anti-bascule a été convenablement installé et que la patte de l'appareil est retenue par le support lorsque vous remettez la cuisinière en place.

Ne faites pas fonctionner l'appareil si le support anti-bascule n'est pas en place. La non-observation des instructions du présent guide peut entraîner la mort ou causer de graves brûlures à des enfants ou des adultes.

Assurez-vous que le support anti-bascule est bien installé et dûment utilisé. Penchez prudemment la cuisinière vers l'avant en tirant la partie arrière pour vous assurer que la patte de la cuisinière glisse dans le dispositif antibasculé et prévienne les basculements. La cuisinière ne devrait pas pouvoir bouger de plus d'un pouce (2,5 cm).

Exigences en matière de gaz et d'électricité et instructions de mise à la terre

Vérification du type de gaz

Vérifiez le type de gaz fourni à votre emplacement. Assurez-vous que l'appareil est raccordé au type de gaz pour lequel il est certifié. Tous les modèles sont certifiés pour l'utilisation du gaz naturel. La conversion sur le terrain de l'appareil pour utilisation avec du gaz propane exigera une trousse de conversion incluse. Assurez-vous que le type de cuisinière et le type de gaz sont compatibles. Reportez-vous à l'étiquette de données qui se trouve à l'endroit indiqué à la page 37.



IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lisez et Conservez ces Instructions



AVERTISSEMENT :

Lorsque l'appareil est raccordé au gaz propane, veillez à ce que le réservoir de gaz soit doté de son propre régulateur à haute pression en plus du régulateur fourni avec la cuisinière. **La pression maximale de gaz à cet appareil ne peut pas dépasser une colonne d'eau de 14,0 pouces (34,9 mb) du réservoir de gaz au régulateur de pression.**

IMPORTANT :

Lors d'une installation contre une surface combustible, vous devez utiliser une étagère haute ou un dossier bas. Vous devez vous procurer séparément ces articles THERMADOR^{mc}. Avant d'utiliser la cuisinière, assurez-vous qu'elle est dotée d'un dossier de protection approprié. Reportez-vous au Manuel d'installation qui accompagne cet appareil pour de plus amples détails.

Lors de l'utilisation de la garniture d'îlot THERMADOR, il faut un espace minimal de 12 po (305 mm) entre la partie arrière de l'appareil et la surface combustible. Les espaces libres jusqu'aux surfaces non combustibles ne sont pas précisés dans la norme ANSI Z21.1 et ne sont pas certifiés par la CSA. Tout espace libre de moins de 12 po (305 mm) doit être approuvé par les normes locales ou l'autorité locale ayant compétence.

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



AVERTISSEMENT :

Vous ne devriez pas installer cet appareil avec un système de ventilation à aspiration descendante. Ce type de système de ventilation peut présenter des risques d'incendie et des problèmes de combustion et ainsi entraîner des blessures corporelles, des dommages matériels ou un fonctionnement involontaire. Aucune restriction ne s'applique aux systèmes de ventilation à aspiration ascendante.

Il est de votre responsabilité et de votre obligation, à vous, l'acheteur, de vous s'assurer qu'un électricien qualifié branche cet appareil à l'alimentation électrique, conformément au code national de l'électricité ou aux codes et règlements locaux en vigueur.

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.

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.

Modèles à combustion jumelée 30 po :

120 volts, 60 Hz, Circuit électrique de 10 ampères requis pour chaque circuit.

Modèles à combustion jumelée 36 po :

120 volts, 60 Hz, Circuit électrique de 10 ampères requis pour chaque circuit. Modèle 36 po avec gril électrique - circuit électrique de 20 A requis.

Modèles à combustion jumelée 48 po :

120 volts, 60 Hz, circuit électrique de 20 ampères requis.



AVERTISSEMENT :

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



ATTENTION :

L'étagère à casseroles peut devenir 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).



AVERTISSEMENT :

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



AVERTISSEMENT :

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



IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lisez et Conservez ces Instructions



AVERTISSEMENT :

EN CAS DE DÉFAILLANCE ÉLECTRIQUE

Si, pour une raison quelconque, un bouton de commande est activé (ON) sans qu'aucune alimentation électrique ne puisse allumer les brûleurs STAR^{mc}, **éteignez-le et attendez 5 minutes** que le gaz se dissipe avant d'allumer manuellement le brûleur STAR.

Pour allumer manuellement les brûleurs STAR, grattez une allumette et approchez-la des orifices du brûleur STAR, puis tournez le bouton de commande du gaz à la position HI (élevé). Durant une panne d'électricité, vous pouvez utiliser les brûleurs STAR de la table de cuisson, mais chacun d'eux devra être allumé à l'aide d'une allumette.

Ne tentez **PAS** d'allumer les deux brûleurs XLO STAR de gauche et les deux brûleurs XLO STAR de droite manuellement. Ces brûleurs STAR sont dotés de l'option ExtraLow et ne peuvent pas être allumés manuellement.

NE tentez PAS d'allumer manuellement les deux brûleurs XLO^{mc} de gauche et les deux brûleurs XLO de droite. Ces brûleurs sont dotés de la fonction ExtraLow^{mc} et ne peuvent être allumés manuellement.

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 régissant les cuisinières domestiques.
- La norme canadienne CAN/CGA 1.1-M81 régissant les cuisinières domestiques au gaz.

Consultez la réglementation locale du bâtiment qui s'applique à votre cas 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 No Z223.1, édition actuelle, et au code américain de l'électricité ANSI/NFPA No 70, édition actuelle, ou bien au code canadien Can - B149 régissant l'installation des appareils à gaz 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 PROFESSIONAL^{mc} de THERMADOR 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 guide 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. Suivez les instructions d'installation fournies avec le produit. Assurez-vous qu'un électricien qualifié installe et effectue la mise à la terre de la cuisinière.

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouvent le disjoncteur et la vanne d'arrêt de gaz pour savoir où et comment couper l'alimentation électrique et l'approvisionnement 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 guide. 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. Ils ne devraient jamais pouvoir s'asseoir ou monter sur une partie quelconque de l'appareil. Si des enfants sont autorisés à utiliser la cuisinière, ils doivent être surveillés étroitement.



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.



IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lisez et Conservez ces Instructions



AVERTISSEMENT :

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. Ne laissez pas la graisse 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.

N'utilisez jamais la cuisinière ou le four comme espace de rangement. Les matières inflammables pourraient prendre feu et les objets en plastique pourraient fondre ou prendre feu.

N'accrochez rien sur l'appareil et n'appuyez rien contre le four. Certains tissus peuvent facilement s'enflammer.

Si la cuisinière est placée près d'une fenêtre, assurez-vous que les courants d'air ne peuvent pas pousser les rideaux jusqu'au-dessus ou à proximité des brûleurs; ils pourraient s'enflammer.

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.

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.

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.

Les vêtements, 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 laissez pas de poignées ou de mitaines toucher des grilles de brûleurs, des brûleurs à infrarouge ou des brûleurs 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 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 :

Cet appareil a été conçu pour un usage culinaire. Pour des raisons de sécurité, n'utilisez jamais le four ou la table de cuisson pour chauffer une pièce. Cela pourrait endommager les composants de la table de cuisson ou du four.



IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lisez et Conservez ces Instructions



AVERTISSEMENT :

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

- 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.
- NE PRENEZ JAMAIS UN POÊLON EN FEU – Vous pourriez vous brûler.
- N'UTILISEZ PAS D'EAU ou un linge à vaisselle mouillé – une violente explosion de vapeur s'ensuivra.
- Utilisez un extincteur SEULEMENT si :
 - Vous savez que vous possédez un extincteur de classe ABC et vous savez vous en servir.
 - Le feu est faible et ne s'est pas répandu depuis son point d'origine.
 - Vous avez appelé le service d'incendie.
 - Vous pouvez sortir facilement de l'endroit où vous combattez le feu.

Quand vous utilisez la table de cuisson : NE TOUCHEZ PAS LES GRILLES DES BRÛLEURS OU LES ZONES ADJACENTES. Les zones entourant les brûleurs peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures.

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

Ne faites pas chauffer de récipients fermés. La pression s'accumulant dans le récipient pourrait le faire éclater et provoquer des blessures.

Seuls certains types de casseroles 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 lors de changements de température brusques. N'utilisez que des réglages de flamme bas ou moyen et respectez les directives du fabricant.

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 la *page 1*.



AVERTISSEMENT :

RISQUE DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE:

- Toutes les cuisinières peuvent basculer et blesser quelqu'un. Pour éviter un basculement accidentel de la cuisinière, elle doit être fixée au sol, au mur ou à une armoire à l'aide du dispositif anti-basculade 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 qu'elle s'est bien enclenchée dans le dispositif anti-basculade lorsque vous la remettez en place. Autrement, si l'appareil est utilisé de façon anormale (par exemple, si quelqu'un monte, s'assoie ou s'appuie sur une porte ouverte), la cuisinière risque de basculer. Le basculement de la cuisinière ou d'un liquide chaud se trouvant sur la surface de cuisson pourrait causer des blessures corporelles.



AVERTISSEMENT :

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



AVERTISSEMENT :

Ne recouvrez JAMAIS des fentes, des trous ou des parties du fond du four et ne couvrez jamais des grilles entières avec des matières comme du papier d'aluminium. Vous obstruerez la circulation d'air dans le four, ce qui peut causer un empoisonnement au monoxyde de carbone. Un revêtement en papier d'aluminium peut également piéger la chaleur et présenter un risque d'incendie.



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.



IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

Lisez et Conservez ces Instructions

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 et 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 adjacentes, 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 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 optionnelle ou l'accessoire de recouvrement de la plaque.

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

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.

Pour que les brûleurs s'allument et fonctionnent correctement, les orifices d'allumage doivent être gardés propres. Il faut les nettoyer après un débordement ou lorsque le brûleur ne s'allume pas même si le système d'allumage électronique s'actionne.

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



AVERTISSEMENT :

Après un renversement ou une éclaboussure, éteignez le brûleur et nettoyez le pourtour et les orifices. Assurez-vous du bon fonctionnement de l'appareil après le nettoyage.



AVERTISSEMENT :

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

Quand vous utilisez le four, ne touchez pas aux brûleurs à infrarouge, 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 la garniture sur le dessus et les côtés de la porte du four, sera également chaud pendant l'utilisation du four.

Placez les grilles du four à la position voulue pendant que le four est froid. Si vous devez déplacer une grille quand le four est chaud, ne laissez pas les ustensiles entrer en contact avec le brûleur à infrarouge.

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 ou l'autonettoyage du four. Si le joint est usé ou très sale, remplacez-le pour assurer une bonne étanchéité.



IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ


Lisez et Conservez ces Instructions

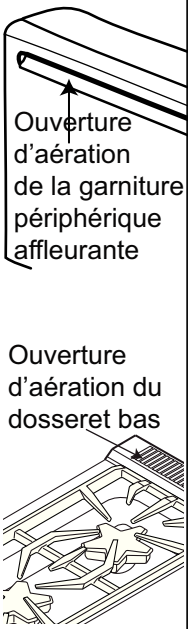
Pour des raisons de sécurité et pour ne pas endommager l'appareil, ne vous asseyez pas, ne montez pas et ne vous appuyez pas sur la porte du four.

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

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

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

**MISE EN GARDE :**



NE bloquez et n'obstruez PAS les prises d'air de ventilation. L'ouverture d'aération du four est située à l'arrière de l'appareil. Les ouvertures d'aération ne doivent pas être obstruées. Elles doivent être ouvertes pour permettre la circulation d'air nécessaire au fonctionnement adéquat du four.

NE touchez PAS la zone entourant le trou d'aération du four lorsque l'appareil fonctionne, et ce, plusieurs minutes après la fin de son utilisation. Certaines pièces de l'ouverture d'aération et de la zone l'entourant deviennent assez chaudes pour causer des brûlures. Laissez suffisamment de temps à l'appareil pour qu'il refroidisse avant de toucher ou de nettoyer l'ouverture d'aération et la zone l'entourant.

NE mettez PAS du plastique ou d'autres articles sensibles à la chaleur sur l'ouverture d'aération du four ou à proximité. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer.

Assurez-vous de bien entendre la soufflerie de refroidissement lorsque le four est réglé aux modes BROIL ou BAKE, et qu'il atteint une température de 300°F (149°C) (consultez la section « *Fonctionnement automatique de la soufflerie de refroidissement :* » à la page 27 »). Si le ventilateur ne fonctionne pas, n'utilisez pas le four. Appelez un centre autorisé pour obtenir du service.

En cas d'incendie ou si vous faites flamber intentionnellement de l'alcool sur la table de cuisson, suivez les instructions du fabricant. Faites preuve de prudence lorsque vous cuisinez avec de l'alcool (ex. : rhum, brandy, bourbon) dans le four. L'alcool s'évapore à haute température. Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le four et présenter un risque de brûlure. Utilisez seulement une petite quantité d'alcool avec les aliments et faites attention lorsque vous ouvrez la porte du four.

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 qu'il publie une liste des substances reconnues par l'état comme pouvant causer le cancer, une malformation ou d'autres problèmes congénitaux, et demande aux compagnies de mettre en garde les consommateurs face à 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 se trouvant 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. Faites fonctionner l'appareil conformément aux instructions du présent guide.

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

Avant de commencer

Avant d'utiliser la cuisinière pour la première fois, assurez-vous d'avoir ces articles:

Tableau 1: Accessoires et pièces de cuisinière

DESCRIPTION	30 PO AVEC 4 BRÛLEURS	36 PO AVEC PLAQUE DE 12 PO	36 PO AVEC 6 BRÛLEURS	48 PO AVEC PLAQUE DE 12 PO
Grilles de four Full Access ^{mc} , four principal	1	3	3	3
Grilles de four Full Access, four secondaire	—	—	—	2
Grille Plate, four principal	2	—	—	—
Lèchefrite deux pièces*	1	1	1	2
Chapeaux de brûleurs STAR ^{mc}	4	4	6	6
Grilles de brûleurs	2	2	3	3
Grilles de brûleurs centrale	1	—	—	—
Boutons de commande	5	6	7	9
Plaque chauffante en aluminium avec revêtement en titane	—	1	—	1
Garniture d'îlot**	—	1	1	1
Carte d'enregistrement du produit	1	1	1	1
Plaque de protection	1	1	1	1
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.

** Tous les modèles sont vendus avec une garniture d'îlot. Toutefois, consultez l'avertissement concernant l'espace derrière la cuisinière lors de l'utilisation de la cuisinière avec cet accessoire.



Enlevez tout le matériel d'emballage et les étiquettes temporaires du four et de la table de cuisson. Veuillez recycler le matériel d'emballage, car tout ce que THERMADOR^{mc} utilise pour emballer ses appareils est recyclable.

1. Assurez-vous que vous avez tous les éléments énumérés au Tableau 1.
2. **Notez les numéros de modèle et de série à la page 37.** Consultez les renseignements apparaissant sur la plaque de la fiche signalétique. La plaque de la fiche signalétique se trouve à la droite de l'appareil, entre la cavité du four et le panneau latéral. Vous pouvez utiliser ces renseignements lors de toutes vos futures communications avec le service à la clientèle. Inscrivez-les également sur la carte d'enregistrement du produit fournie avec l'appareil et envoyez cette dernière à l'adresse indiquée.

3. **Accessoires optionnels** : Plaque de grill (PA12GRILHC), planche à hacher de 12 po (PA12CHPBLK), couvercle de plaque chauffante (PA12CVRJ), anneau de support du wok (PWOKRINGHC), et autres accessoires sont disponibles chez votre concessionnaire THERMADOR^{mc}.
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 position la plus fréquemment utilisée. Introduisez la ou les grilles à la position voulue avant d'allumer le four.

Comment placer la grille dans le four :

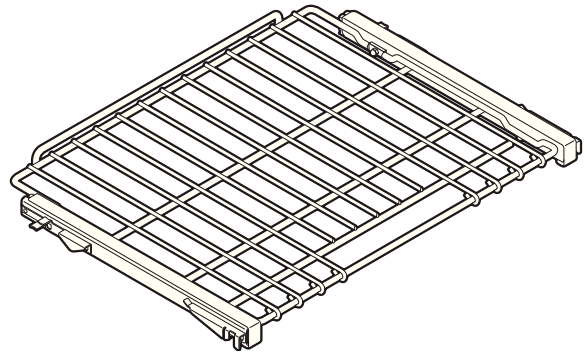


Figure 2 : Grille coulissante

Vous pouvez tirer et pousser les grilles dans le four avec un effort minimale – même lorsqu'elles soutiennent une grosse dinde ou un rôti lourd.

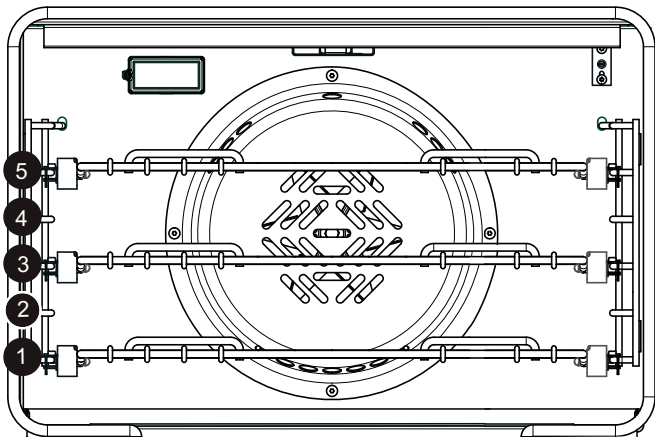


Figure 1 : Positions des grilles dans le grand four



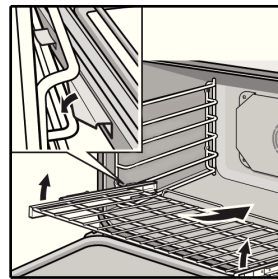
AVERTISSEMENT:

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

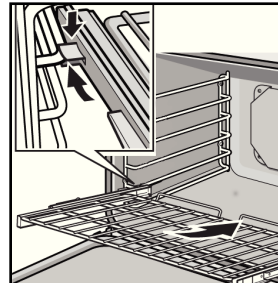


ATTENTION:

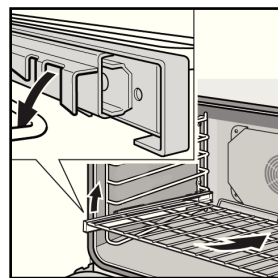
N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles du four ou chemiser le four. N'enlevez pas l'élément du grilloir du four électrique. L'utilisation inadéquate de papier d'aluminium peut endommager le four.



1. Tenez la grille dans un angle légèrement ouvert. Placez les crochets sous la partie avant des fentes des glissières.



2. Poussez la grille dans le four en la soulevant par-dessus les butées de sûreté situées à l'avant des glissières.
3. Tenez la grille bien droite.
4. Poussez la grille jusqu'à ce qu'elle arrive au même niveau que les crochets avant.



5. Soulevez la grille.
6. Poussez la grille jusqu'au fond.
7. Engagez les crochets avant de la grille dans les glissières.

IMPORTANT :

Lorsque vous installez la grille coulissante dans le four, assurez-vous que les supports frontaux des glissières de la grille reposent dans les larges fentes des coins avant de la grille. Cela est nécessaire pour que la grille demeure dans la bonne position lorsqu'elles se trouvent totalement à l'intérieur du four.

Figure 3 : Installation de la grille du four

Mise en place de la grille :

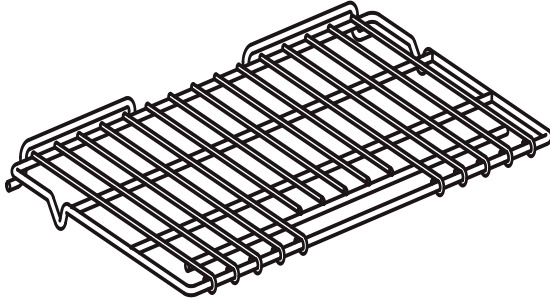
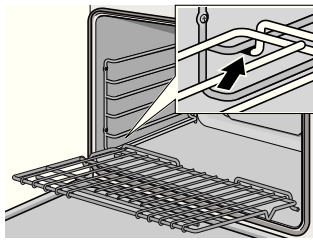


Figure 4 : Grille plate

La grille est conçue avec une butée afin qu'elle ne sorte pas complètement du four et ne s'incline pas.



1. Saisir fermement la grille par les côtés.
2. Installer la grille (voir illustration).
3. Incliner la grille vers le haut pour mettre la butée dans le guide.
4. Amener la grille en position horizontale et pousser jusqu'au fond. La grille doit être droite, à plat et ne doit pas dévier.

Figure 5 : Mise en place de la grille plate dans le four

Retrait de la grille plate du four :

Saisir fermement la grille par les côtés et tirer vers soi. Lorsque la butée est atteinte, incliner vers le haut et tirer complètement vers soi.

5. **Assurez-vous que les chapeaux des brûleurs STAR^{mc} sont bien posés sur leurs bases sur la table de cuisson** (Figure 15 et Figure 16 à la page 15). Allumez chaque brûleur pour vous assurer que la flamme est d'une couleur adéquate. Consultez la section « *Description de la flamme* » à la page 16 » pour plus de détails.
6. **Avant de faire cuire au four ou de rôtir**, vous devriez allumer le four et l'élément de voûte pour brûler les huiles utilisées lors de la fabrication à l'aide de l'une des méthodes suivantes :
 - Allumez le système de ventilation de la cuisine (ou une fenêtre si votre hotte est munie d'un système de recirculation d'air). Allumez le four à 450 °F (230 °C) pendant 20 à 30 minutes. Réglez ensuite le four à BROIL pour la même période. Veuillez noter qu'il est normal qu'un peu de fumée sorte de la cuisinière lors de ce processus initial.

Les cuisinières PROFESSIONAL^{mc} de THERMADOR dégagent parfois une odeur particulière ou de la fumée lors de la première utilisation. Ces odeurs ou cette fumée proviennent des résidus de fabrication qui brûlent, ce qui est caractéristique de toute nouvelle cuisinière, indépendamment du fabricant.

Veillez lire la section **“Entretien et nettoyage”** à la **page 31** avant de nettoyer les grilles du four.

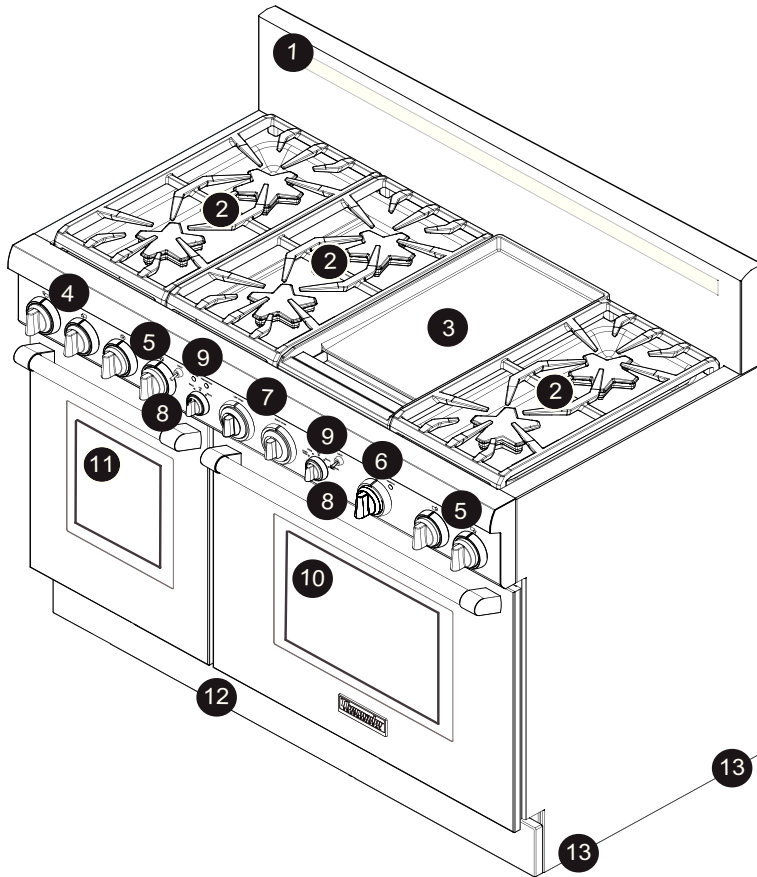
Remarque :

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

Description

Identification du modèle et des pièces

Légende du modèle 48 po



1. Étagère à casseroles et poêlons de 22 po, plaque de protection basse de 6 po ou garniture d'îlot de 3 po (dosseret commandé séparément)
2. Grilles de brûleurs et brûleurs
3. Plaque de cuisson
4. Bouton de commande, brûleurs ExtraLow® (2)
5. Boutons de commande et brûleurs standards (4)
6. Boutons de commande, plaque de cuisson (1)
7. Sélecteurs de température; fours principal et secondaire (2)
8. Sélecteurs (2)
9. Interrupteurs des lumières des fours (2)
10. Porte du four
11. Four auxiliaire de 30,5 cm (12 po) (2 grilles incluses)
12. Plaque d'habillage
13. Pieds de cuisinière (4)

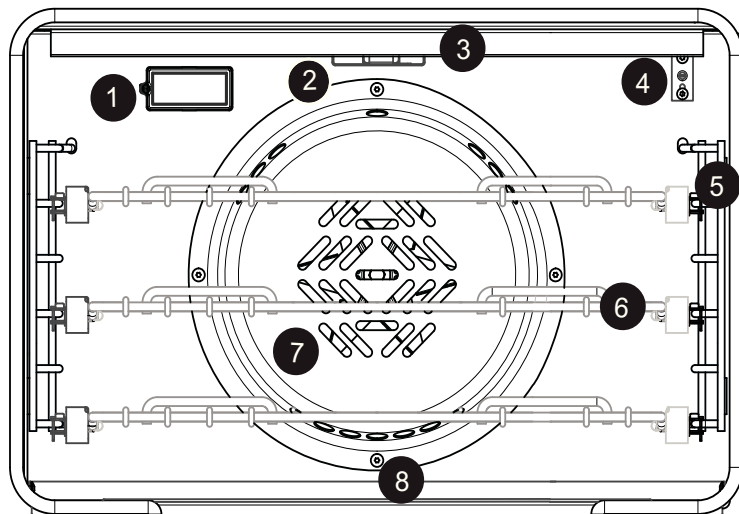


AVERTISSEMENT :

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

Figure 6 : Identification des pièces de la cuisinière à gaz de 48 po

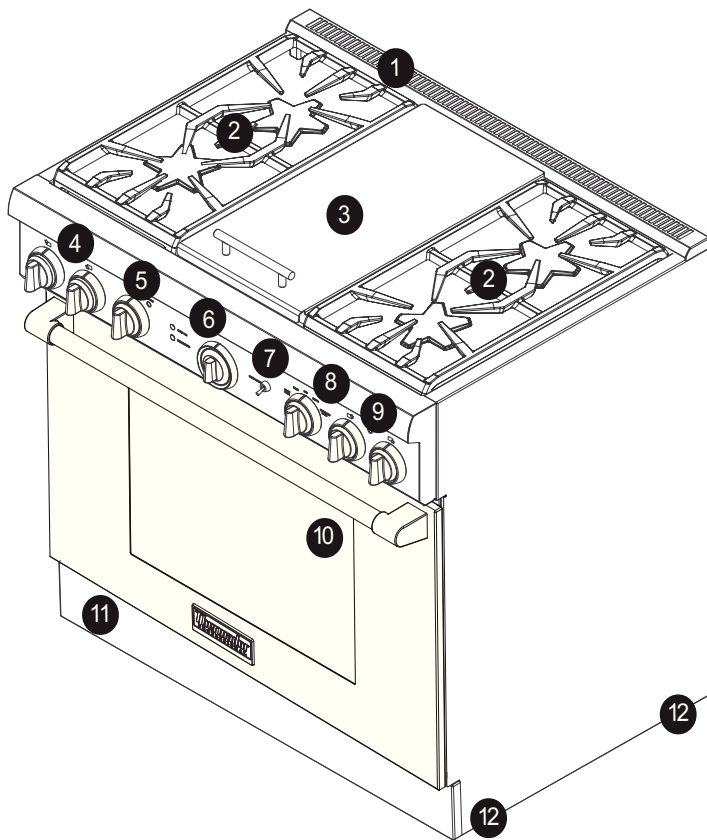
Intérieur du four à gaz



1. Éclairage
2. Allumeur de gril
3. Élément du grilloir
4. Capteur thermostat du four
5. Guides de grilles
6. Grilles coulissantes (3)
7. Couvercle du ventilateur à convection
8. Brûleur de cuisson dissimulé

Figure 7 : Intérieur du four à gaz

Légende du modèle 36 po



1. Garniture d'îlot (inclus), étagère haute ou dossieret bas (commandés séparément)
2. Grilles de brûleurs et brûleurs
3. Plaque chauffante, sur certains modèles (le couvercle de plaque, vendu séparément, apparaît sur l'illustration)
4. Bouton de commande, brûleurs ExtraLow® (2)
5. Commande de la plaque chauffante, sur certains modèles
6. Sélecteur de température du four
7. Interrupteur des lumière des four
8. Sélecteur de mode du four
9. Boutons de commande et brûleurs standards (2 ou 4, selon le modèle)
10. Porte du four
11. Plaque d'habillage
12. Pieds de cuisinière (4)

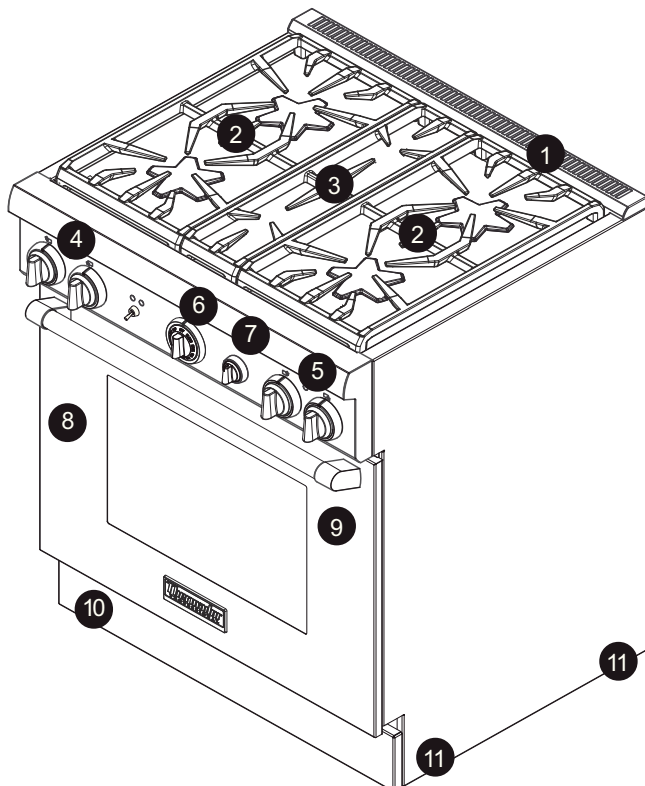


AVERTISSEMENT :

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

Figure 8 : Identification des pièces de la cuisinière à gaz de 36 po

Légende du modèle 30 po



1. Garniture d'îlot (inclus), étagère haute ou dossieret bas (commandés séparément)
2. Grilles de brûleurs et brûleurs
3. Grille centrale
4. Boutons de commande, brûleurs ExtraLow (2)
5. Boutons de commande, brûleurs standards (2)
6. Sélecteur de température du four
7. Sélecteur de mode du four
8. Interrupteur des lumière des four
9. Porte du four
10. Plaque d'habillage
11. Pieds de cuisinière (4)



AVERTISSEMENT :

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

Figure 9 : Identification des pièces de la cuisinière à gaz de 30 po

Utilisation de la cuisinière

Brûleurs scellés

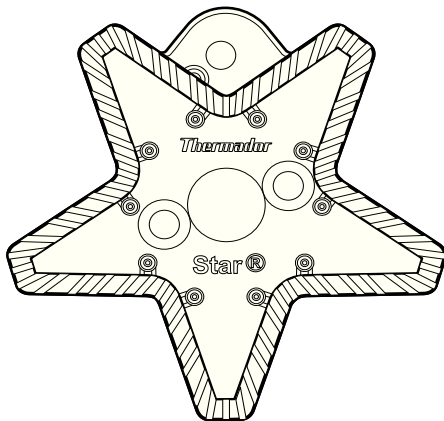


Figure 10 : Base de brûleur STAR en laiton

La table de cuisson comporte quatre ou six brûleurs à gaz; chacun d'eux a une puissance de 18 000 BTU/h (15 000 BTU/h avec gaz propane).

Chaque brûleur est muni d'un dispositif QuickClean^{mc} unique qui facilite le nettoyage du brûleur et de la zone qui lui est adjacente.

Pour tous les modèles, les deux brûleurs STAR de gauche et de droite sont dotés de la fonction exclusive ExtraLow^{mc}, alors que les autres brûleurs sont standards. À chacun des brûleurs correspond un bouton de commande.

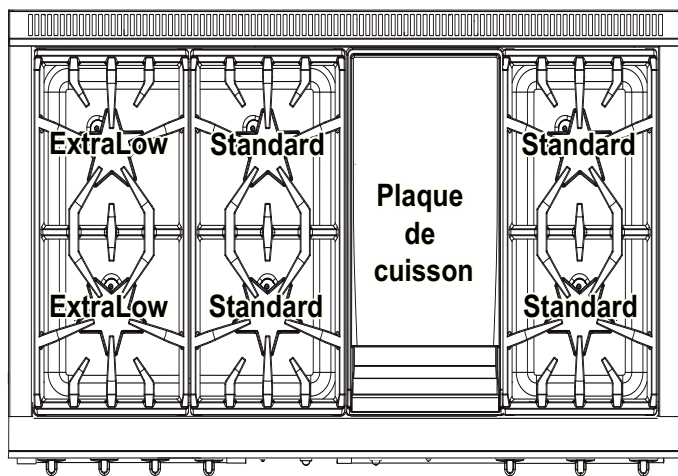


Figure 11 : Fonctions du brûleur

Boutons de commande

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

Le symbole au-dessus de chaque bouton identifie soit la position du brûleur sur la surface de cuisson ou le contrôle de la grille, selon le modèle.

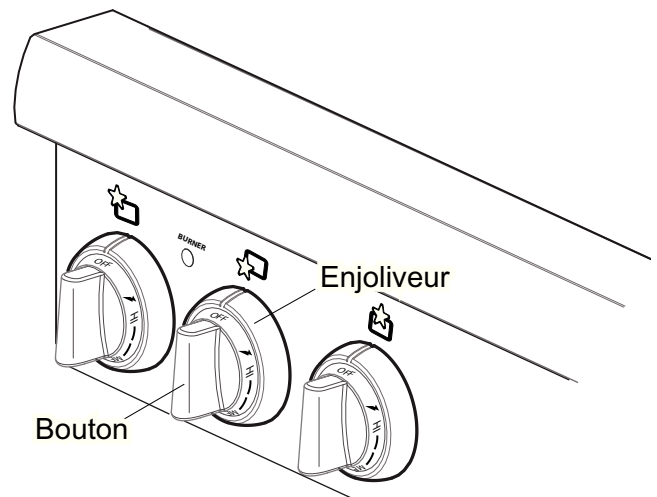


Figure 12 : Bouton de commande standard d'un brûleur

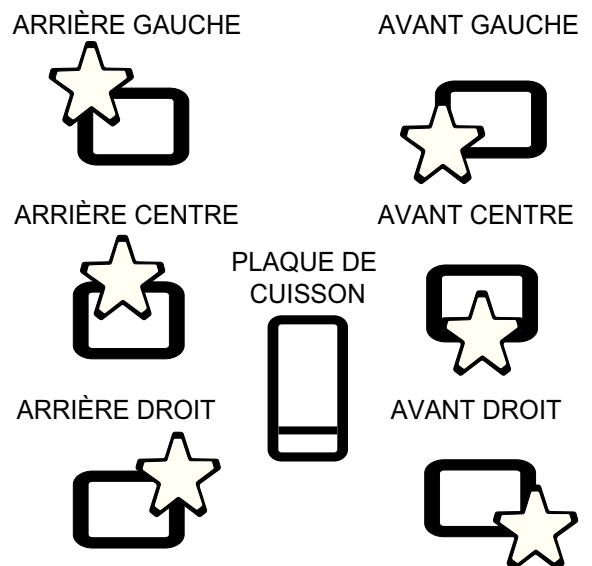


Figure 13 : Symboles de la table de cuisson

Fonctionnement des brûleurs

- Poussez sur le bouton et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'au réglage HI. 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 à n'importe quel réglage entre HI et SIM.
- Un témoin lumineux bleu se trouve directement au-dessus de chaque bouton de commande de brûleur. Le témoin s'allume si le bouton de commande est tourné à un mode actif et s'éteint lorsqu'il est à la position OFF.

BTU des brûleurs standards

- HI équivaut à 18 000 BTU/h (15 000 BTU/h avec propane).
- SIM équivaut à 2100 BTU/h.

Puissance de sortie BTU des brûleurs ExtraLow^{mc}

- HI est équivalent à 18 000 BTU/h (15 000 BTU/h avec gaz propane).
- SIM est équivalent à 3 000 BTU/h.
- XLO est équivalent à 370 BTU/h.

Brûleurs ExtraLow^{mc}

Les contrôles pour les deux brûleurs de gauche, avant et arrière, ont les mêmes réglages que les réglages standards **SIM**.

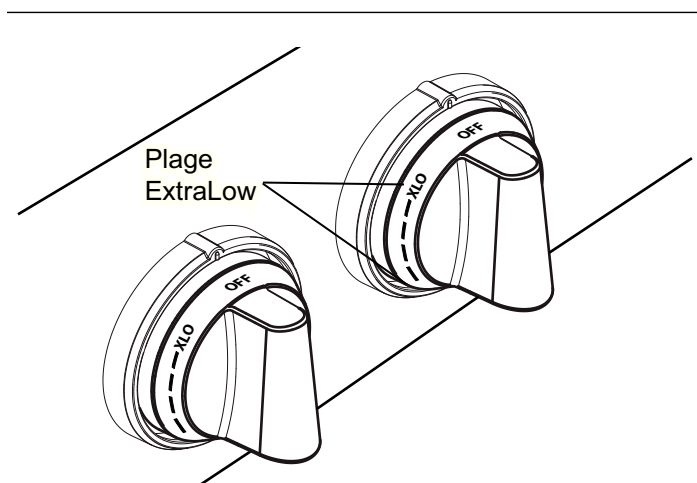


Figure 14 : Bouton de contrôle de brûleur ExtraLow

Le dessin montre la gamme supplémentaire de réglage du bouton entre les repères **SIM** et **XLO**. Lorsque le bouton est placé sur cette gamme, la flamme s'allume et s'éteint. La modification des durées pendant lesquelles la flamme reste allumée/éteinte permet de réduire davantage la quantité de chaleur et de cuire des aliments délicats. Le réglage très bas est utile pour faire mijoter, pocher, fondre du chocolat et du beurre, maintenir la température des plats préparés sans qu'ils roussissent ou brûlent, etc.

Fonctionnement du brûleur ExtraLow^{mc}

- **XLO**, le réglage le plus bas, fonctionne par cycles d'une minute avec alternance de flamme allumée pendant environ 8 secondes suivies d'environ 52 secondes de flamme éteinte.
- Lorsque le bouton est réglé juste en dessous du repère **SIM**, la flamme reste allumée pendant environ 52 secondes et s'éteint pendant environ 8 secondes.
- Pour adapter le degré de chaleur aux aliments et à leur quantité, il est possible de régler le bouton sur n'importe quelle position dans l'intervalle entre **SIM** et **XLO** indiquée sur le bouton.
- Pour faire varier la faible chaleur requise en fonction de l'aliment et de la quantité, vous pouvez régler la commande à n'importe quel point entre **SIM** et **XLO** sur le bouton.

Techniques ExtraLow^{mc}

- 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 ou non d'un couvercle sont des facteurs qui influent sur l'homogénéité de la température de cuisson.
- Pour maintenir une chaleur basse ou pour faire mijoter, portez les aliments à ébullition. Remuez bien, 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 de l'ensemble, remuez pour ramener les aliments se trouvant sur les bords vers le centre.
- Quand un plat mijote, il est normal de le brasser 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 par petites étapes.
- Si le réglage est trop bas pour faire mijoter, portez de nouveau à ébullition avant de ramener le bouton sur un réglage plus fort.
- Il est normal de ne pas voir de bulles à la surface après avoir remué les aliments.
- Il peut y avoir des bulles quand la flamme est allumée, qui disparaissent quand elle est éteinte. Même quand elle est éteinte, de la vapeur et un léger frémissement seront perceptibles à la surface du liquide.

Vérification de la position des chapeaux des brûleurs.

- Vérifiez chaque brûleur pour vous assurer qu'il n'y a pas d'espace entre le chapeau et la base du brûleur. Voir les *Figure 15* et *Figure 16* pour des exemples de chapeau de brûleur correctement ou incorrectement placés.
- Vous pouvez essayer de déplacer délicatement les chapeaux des brûleurs latéralement pour vous assurer qu'ils sont placés correctement sur leur base. Lorsqu'ils sont bien placés, les chapeaux des brûleurs sont droits sur la base et couvrent complètement la base du brûleur en forme d'étoile lorsque vous les regardez d'en haut, comme sur la *Figure 15*.

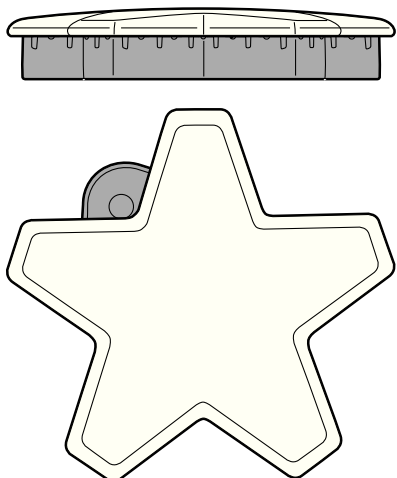


Figure 15 : Chapeau de brûleur correctement placé

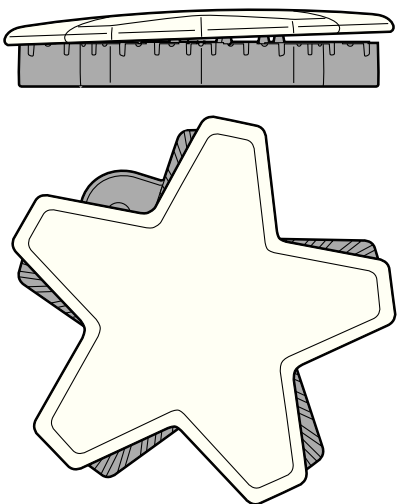


Figure 16 : Chapeau de brûleur incorrectement placé

Positionnement des chapeaux des brûleurs

Pour assurer un fonctionnement approprié, les chapeaux des brûleurs STAR doivent être placés adéquatement sur leur base. Si le chapeau n'est pas placé adéquatement, l'un ou l'autre des problèmes suivants pourrait survenir :

- Les flammes du brûleur sont trop hautes.
- Des flammes excessives jaillissent du brûleur.
- Le brûleur ne s'allume pas.
- Les flammes du brûleur sont inégales.
- Le brûleur émet des odeurs.



AVERTISSEMENT :

Pour prévenir toute brûlure, éviter de toucher les chapeaux et les grilles des brûleurs lorsqu'ils sont chauds. Éteignez la table de cuisson et laissez les brûleurs refroidir.

Allumage électronique unique

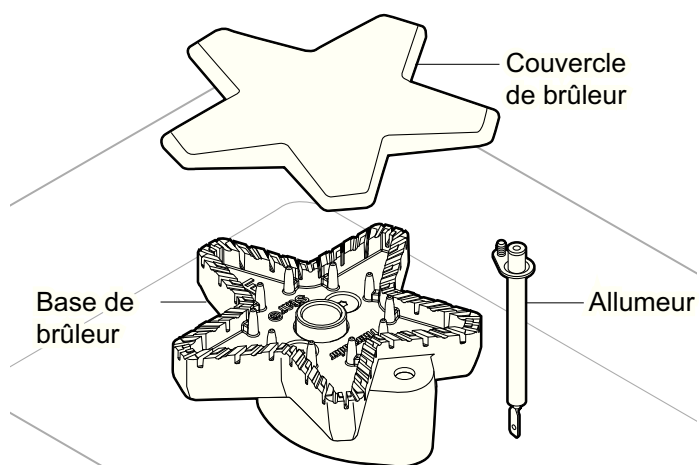


Figure 17 : Éléments des brûleurs STAR

Chaque brûleur STAR 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 (voir les *Figure 15*).



ATTENTION :

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



AVERTISSEMENT :

Pour éviter que des produits ne s'enflamment ou créent des vapeurs nocives, n'utilisez pas la surface de cuisson si les chapeaux et les grilles des brûleurs ne sont pas tous placés.

Si un brûleur ne s'allume pas, consultez la section « *Avant d'appeler le service technique* ».

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.

Sur les cuisinières alimentées par du gaz propane, il est possible que vous entendiez un petit bruit sec au niveau des orifices du brûleur STAR 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 STAR^{mc} 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.
- N'essayez pas d'allumer les deux brûleurs XLO^{mc} de gauche et les deux brûleurs XLO de droite pendant une panne de courant. Ces brûleurs sont munis de la fonction ExtraLow^{mc} et ne peuvent être allumés manuellement.
- Si un brûleur ExtraLow est allumé pendant une panne de courant, il ne peut être remis en circuit tant que le bouton n'est pas réglé à la position OFF.
- La plaque chauffante et le gril ne peuvent être utilisés pendant une panne de courant.
- Si vous détectez une odeur de gaz, consultez les instructions de sécurité de la *page 1*.



AVERTISSEMENT :

En cas de panne de courant, mettez tous les boutons à la position OFF. Seuls les brûleurs standards STAR 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 dans le récipient.
- La flamme ne doit pas dépasser les côtés de la base 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

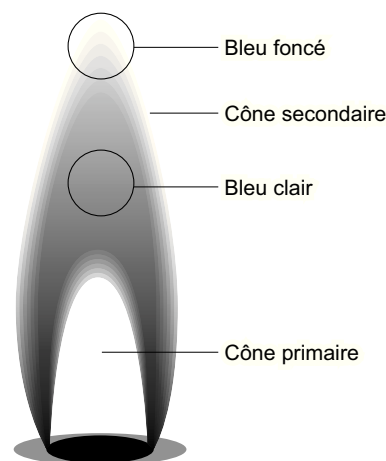


Figure 18 : Couleurs de la flamme

- La flamme des brûleurs doit être bleue sans pointe jaune. Elle devient parfois partiellement orange : cela indique que des impuretés flottant dans l'air 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.

Récipients recommandés



MISE EN GARDE :

Pour éviter tout risque de dommages sérieux à l'appareil ou à un 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.

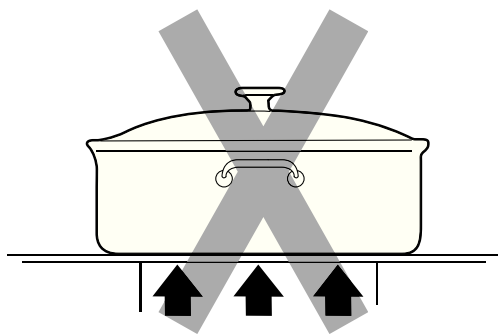


Figure 19 : Diamètre de la base

- Choisissez une casserole dont la base correspond au diamètre de la flamme. La flamme doit être égale ou légèrement plus petite que la base du récipient. Des récipients surdimensionnés ou sous-dimensionnés nuisent aux résultats de la cuisson. Une base d'un diamètre de 5½ po (14 cm) est généralement la plus petite taille conseillée.
- Évitez d'utiliser un réglage de flamme intense lors de l'utilisation d'un poêlon plus grand que la grille ou qui occupe plus que l'espace d'un seul brûleur, comme une plaque, pour de longues périodes. Cela peut générer une mauvaise combustion et des vapeurs nocives.

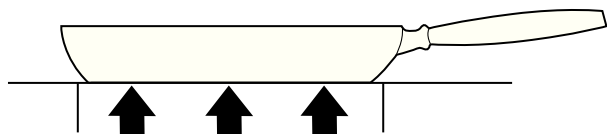


Figure 20 : Récipient stable

- 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 une grille de brûleur chaude. 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 poignée métallique sont recommandés, car les poignées en plastique risquent de fondre ou de se déformer si la flamme déborde du récipient. Des 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 fond plat, 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.

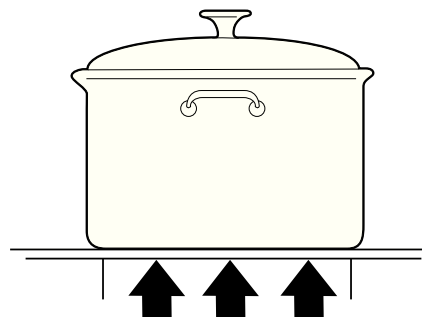


Figure 21 : Récipient à fond plat

- Un fond plat et lourd est plus stable lorsque chauffé. 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.

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

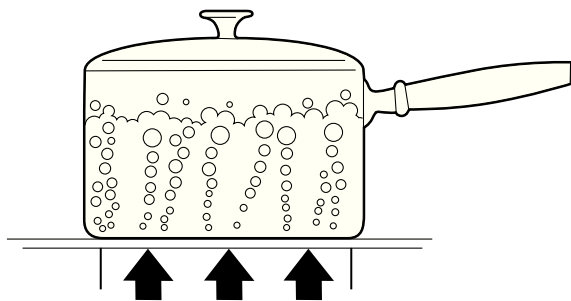


Figure 22 : Récipient à fond plat

Récipients pour spécialités

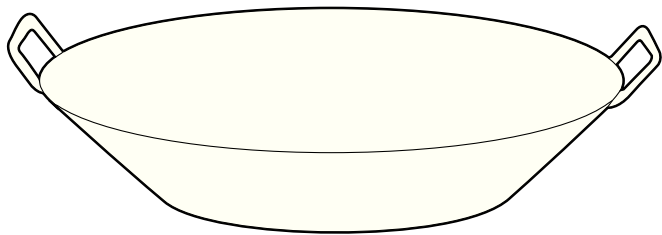


Figure 23 : Wok à fond plat

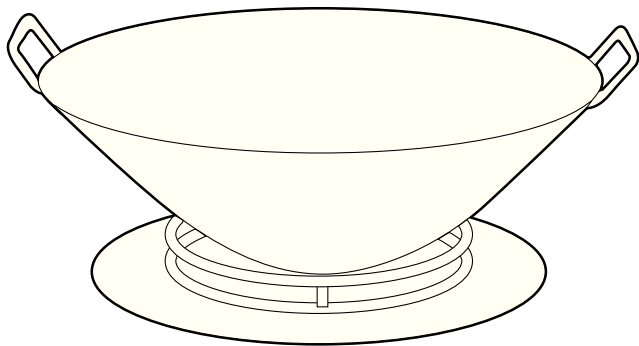


Figure 24 : Wok à fond rond dans un anneau de support

Woks — Les woks à fond plat ou rond avec un anneau de support peuvent être utilisés sur tous les modèles. Un anneau de support doit être utilisé avec les woks à fond rond. Le wok et l'anneau à wok en fonte revêtu d'une couche de porcelaine sont vendus séparément (PWOKRINGHC).

Cocottes et marmites — choisissez une base dont le diamètre dépasse au maximum de 2 po (51 mm) de la grille.

Bain-marie de dimensions standards — 21 à 22 pintes (19,95 à 20,9 litres) avec une base de 11-12 po (279 à 305 mm) et une hauteur de 9 à 11 po (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 po (20,3 à 27,9 cm) et une hauteur de 6,5 à 12 po (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 certaine quantité d'air pour bien brûler.
- Mettez un couvercle sur la cocotte lorsque vous portez son contenu à ébullition.
- Quand le contenu bout au réglage **HI**, baissez la flamme le plus possible pour maintenir à ébullition ou maintenir la pression.
- La cuisson à la cocotte produit de grandes quantités de vapeur. Faites attention pour ne pas vous brûler.

Conseils de cuisson

Consultez le tableau des *page 19* pour vous guider. Les réglages à utiliser varient selon l'ustensile choisi et la température initiale des aliments.

Dans le tableau, le « Réglage final » est séparé pour les brûleurs standards et les brûleurs ExtraLow^{mc}. Selon le cas, ce réglage sera identique ou différent.

Le réglage ExtraLow des brûleurs STAR^{mc} 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 ^{mc} (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	SIM à MED – cuire	Identique aux brûleurs standards
BEURRE À fondre	SIM – pour commencer à faire 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	SIM à MED – terminer la cuisson selon les instructions sur l'emballage.	XLO – Pour maintenir la température, couvrir*
CHOCOLAT À fondre	XLO – peut être remué pour faire fondre plus vite	Utiliser XLO	XLO – Laisser fondre pendant 10 à 15 minutes. XLO – Pour maintenir la température*
DESSERTS Bonbons	SIM à MED – cuire selon la recette	SIM à MED	Identique aux brûleurs standards
Pouding et mélange pour garniture à tarte	SIM à MED SIM – suivre les indications sur l'emballage	SIM	Identique aux brûleurs standards
Pudding	SIM à MED SIM – Faire bouillir le lait	SIM	Identique aux brûleurs standards
OEUFS À la coque	MED HI – couvrir les œufs avec de l'eau, couvrir, porter l'eau à ébullition	Utiliser XLO	XLO – 3 à 4 minutes pour œufs mollets; 15 à 20 minutes pour œufs durs
Frits, brouillés	SIM à MED – Faire fondre le beurre, ajouter les œufs	SIM – pour terminer la cuisson	Identique aux brûleurs standards
Pochés	HI – Porter à ébullition, ajouter les œufs	SIM à MED – pour terminer la cuisson	Identique aux brûleurs standards
VIANDE, POISSON, VOLAILLES Bacon, Saucisses, galettes	HI – Jusqu'à ce que la viande commence à grésiller	SIM à MED – pour terminer la cuisson	Identique aux brûleurs standards
Braiser : steak suisse, rôti à la cocotte, ragoût	MED HI – Faire fondre la graisse, faire revenir à MED HI à HI , ajouter du liquide, couvrir		XLO Laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit tendre
Grillade rapide au poêlon; steaks pour déjeuner	MED HI – préchauffer le poêlon	MED à MED HI – frire rapidement au poêlon	Identique aux brûleurs standards
Friture : poulet	MED HI – Faire chauffer l'huile puis faire dorer à MED	SIM – couvrir pour terminer la cuisson	Identique aux brûleurs standards
Grande friture : crevettes	MED HI – Faire chauffer l'huile	MED à MED HI – pour maintenir la température	Identique aux brûleurs standards

Aliments	Réglage initial	Réglage final – brûleurs standards	Réglage final – brûleurs ExtraLow ^{mc} (XLO)
Grillade au poêlon : côtelettes d'agneau, steaks minces, hamburgers, saucisses en chapelet	MED HI – Préchauffer le poêlon	MED – pour brunir la viande	Identique aux brûleurs standards XLO – pour maintenir
Pocher : poulet, entier ou morceaux, poisson	MED HI – Couvrir, porter à ébullition		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 à HI – pour maintenir à ébullition	Identique aux brûleurs standards
COCOTTE-MINUTE Viande	MED HI à HI – faire monter la pression	SIM à MED – maintenir la pression	Identique aux brûleurs standards
Légumes	HI – faire monter la pression	MED SIM à MED – maintenir la pression	Identique aux brûleurs standards
RIZ	HI – Couvrir, porter l'eau et le riz à ébullition.	Réduire la chaleur à SIM . Couvrir et faire cuire jusqu'à ce que l'eau soit absorbée	Faire cuire selon les instructions du sachet XLO – Pour maintenir la chaleur, couvrir
SAUCES Sauce tomate	MED HI – cuire la viande/les légumes selon la recette	SIM pour faire mijoter	XLO – laisser mijoter sans couvercle pour que la sauce épaississe
Sauce blanche, à la crème, béarnaise	MED – Faire fondre la graisse, suivre la recette	SIM – pour terminer la cuisson	XLO – Pour maintenir la chaleur, couvrir*
Hollandaise	XLO		XLO – Pour maintenir la chaleur, réglage le plus bas
SOUPES, BOUILLONS	HI – Couvrir, porter à ébullition	SIM pour faire mijoter	Mijoter à XLO – Pour maintenir la chaleur, couvrir*
LÉGUMES Frais	HI – Couvrir, porter l'eau et les légumes à ébullition	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 les légumes à ébullition	SIM à MED – faire cuire selon les instructions du paquet	Identique aux brûleurs standards
Grande friture	HI – Faire chauffer l'huile	MED à MED HI – pour conserver la température de friture	Identique aux brûleurs standards
Sautés	MED HI – Faire chauffer l'huile ou faire fondre le beurre, ajouter les légumes	SIM à MED – laisser cuire jusqu'au point de cuisson désiré	Identique aux brûleurs standards
Revenus à la poêle	HI – Faire chauffer l'huile, ajouter les légumes	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


(disponible avec certains modèles)


Description

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

Une planche à découper en érable (PA12CHPBLK), un couvercle en acier inoxydable et un gril avec revêtement en aluminium (PA12CVRJ et PA12GRILHC) 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 gril 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.

	AVERTISSEMENT :
L'élément de la plaque chauffante reste chaud après utilisation. Prévoyez suffisamment de temps pour que tous ses composants refroidissent avant de les nettoyer.	

	MISE EN GARDE :
Pour éviter tout risque de blessure, n'utilisez JAMAIS la plaque chauffante sans sa plaque. N'utilisez JAMAIS la plaque chauffante d'une manière non indiquée dans le guide d'entretien et de maintenance.	

N'utilisez jamais la plaque d'une façon autre que ce qui est indiqué dans le guide d'utilisation et d'entretien.

- Le plateau (ou le gril) doit toujours être en place lors de l'utilisation de la plaque chauffante.
- La tension d'alimentation nominale de l'élément de la plaque chauffante est de 120 VAC, 1630 watts.
- La plaque chauffante est ajustée électroniquement aux températures indiquées sur les boutons, de 150°F à 500°F (66°C à 260°C).
- Il n'y a pas de réglages fixes sur les boutons.
- Appuyez et tournez les boutons dans le sens horaire pour obtenir le réglage désiré.

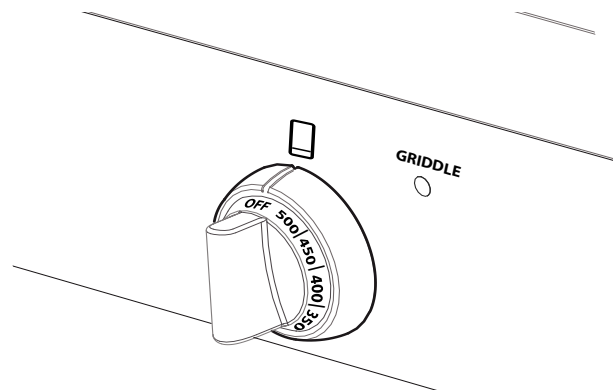


Figure 25 : Bouton de commande de la plaque chauffante

Préparation de la plaque

Assurez-vous que la plaque chauffante est bien ajustée en versant deux cuillerées d'eau à l'arrière de la plaque. L'eau devrait lentement couler vers les collecteurs de graisse. Autrement, ajustez les deux vis situées sous la plaque, à l'arrière de celle-ci. Commencez par dévisser les vis d'un demi-tour. Les ajustements subséquents devraient se faire par quart de tour jusqu'à ce que l'eau coule dans les collecteurs de graisse.

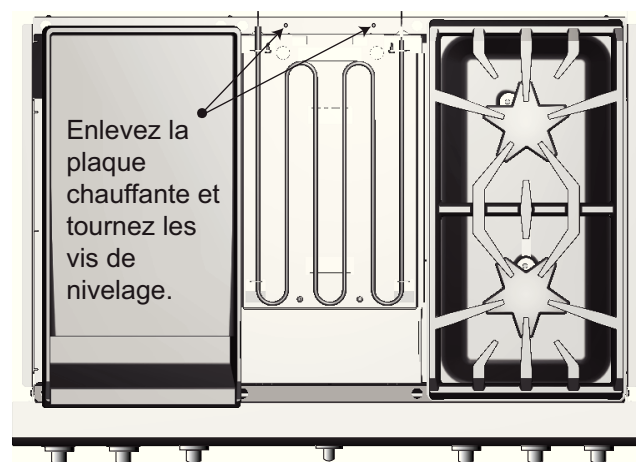


Figure 26 : Vis de nivelage de la plaque chauffante

Avant d'être utilisée, la plaque chauffante doit être lavée 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 du goût aux aliments.

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

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 appareil 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.

Conseils de cuisson – Plaque chauffante

ALIMENT	RÉGLAGE
Œufs	325°F à 350°F (160°C à 180°C)
Bacon, saucisses à déjeuner	375°F à 400°F (190°C à 205°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 205°C)
Côtelettes de porc désossées de 1 po (25,4 mm) d'épaisseur	375°F à 400°F (190°C à 205°C)
Steaks de 1 po (25,4 mm) d'épaisseur	400°F à 425°F (200°C à 220°C)
Boulettes de bœuf haché de 6 onces	375°F à 400°F (190°C à 205°C)
Hot Dogs	350°F à 375°F (180°C à 190°C)
Tranches de jambon de 1/2 po (12,7 mm) d'épaisseur	350°F à 375°F (180°C à 190°C)
Crêpes, pain doré	400°F à 425°F (205°C à 218°C)
Pommes de terre, pommes de terre rissolées	375°F à 400°F (190°C à 205°C)

Plateau à graisse de la plaque chauffante

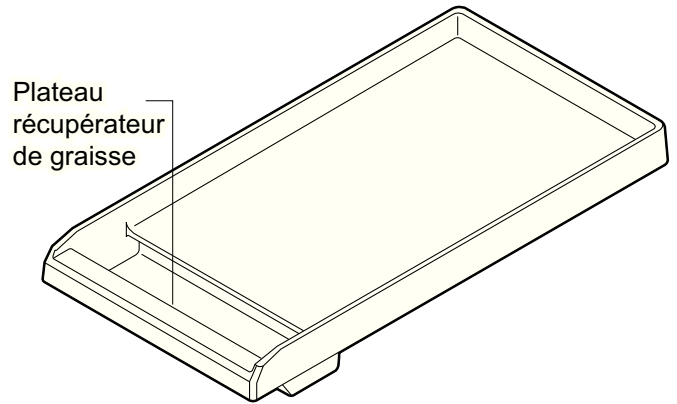


Figure 27 : Plateau à graisse

- Nettoyez le plateau à graisse après chaque utilisation. Lorsque vous le retirez en l'inclinant, faites attention pour ne pas que son contenu se déverse.
- Le plateau de la plaque chauffante et son plateau à graisse sont lavables au lave-vaisselle.
- Lorsqu'elle a refroidi, versez la graisse dans un contenant résistant à la graisse avant de la jeter.

Cuisson sur la plaque chauffante

1. Tournez le bouton à la température de cuisson appropriée pour préchauffer la plaque chauffante.
2. Préchauffez-la jusqu'à ce que le témoin de la plaque s'éteigne.
3. Ajoutez du beurre, de la margarine, de l'huile ou de la graisse végétale, si désiré.

NOTE:

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

Utilisation de la table de cuisson

Cuisson au four

Préchauffage du four

La plupart des durées de cuisson évoquées dans les recettes sont conçues pour un four préchauffé et requièrent du four qu'il ait déjà atteint une certaine température avant de commencer la cuisson. Consultez votre recette pour les recommandations de 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 la lumière intérieure du four.
- Utilisez le récipient recommandé dans la recette.
- Sortez la ou 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 25°F (14°C).

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 un petit rebord d'un seul côté. Les tôles épaisses ou celles qui ont plus d'un côté peuvent altérer le temps de cuisson.
- Des plaques commerciales à pâtisserie pleine grandeur (18 po x 26 po – 457 mm x 660 mm) peuvent être utilisées dans les fours de 36 et 48 pouces (914 mm et 1219 mm).

Position des grilles de four

- Les positions des grilles de four sont numérotées comme un ascenseur. Le numéro un correspond à la position la plus basse (*Figure 28*).

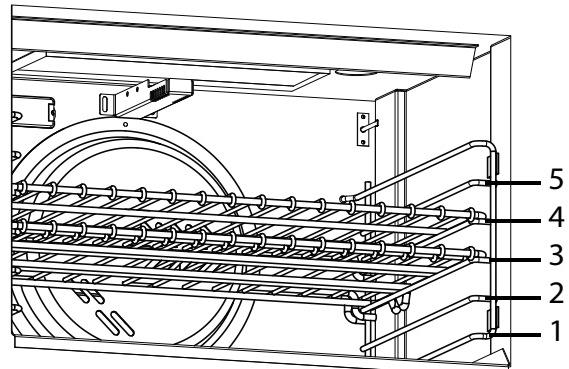


Figure 28 : Four principal au gaz avec positions des grilles

Positionnement

- Laissez au moins 1 po (25,4 mm) d'espace entre les casseroles et les parois du four de façon à ce que la chaleur puisse circuler autour de chaque casserole.
- Décaler les plats de cuisson de façon à ce qu'ils ne soient pas directement l'un au-dessus de l'autre. Laissez 1½ po (38 mm) d'espace au-dessus et en dessous de chaque plat.

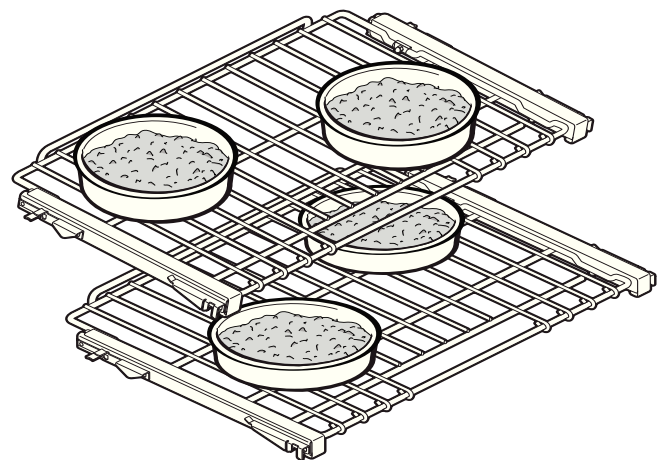


Figure 29 : Plat Positionnement

Four principal

Cuisson avec une grille

- Le mode Bake (cuisson au four) 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 plats préparés au four peuvent être cuits en utilisant les niveaux 2 et 5. Vous pouvez aussi utiliser la cuisson à convection.

Cuisson avec trois grilles

- Pour la cuisson avec trois grilles, il serait préférable d'utiliser le mode **Convection Bake** (Cuisson à convection).

Four secondaire (modèles de 48 po)

- La cuisson à la position 3 donne de meilleurs résultats. Lorsque plus d'espace est nécessaire, vous pouvez utiliser la position 2. L'utilisation de la position 2 pour faire cuire des tartes donne une croûte croustillante au fond sans trop faire cuire le dessus.

NOTE :

Les recommandations relatives à la position des grilles s'appliquent à la cuisson au four; toutefois, si une recette suggère une position de grille différente, vous devriez suivre la recette ou les instructions de l'emballage.

Convection

Cuisson par convection

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

Des plats peu profonds doivent être utilisés pour la cuisson par 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.

Il est possible d'utiliser les plats préférés pour la cuisson par convection pourvu que les bords soient peu profonds pour que l'air circule autour des aliments. Tout aliment non couvert brunira uniformément et une croûte riche se formera. Les aliments dans des casseroles couvertes (casseroles, rôtis) ou crèmes anglaises ne profitent pas de la cuisson par convection.

Cuisson par convection

Il est possible d'économiser du temps en cuisant une bonne quantité de biscuits en même temps. Les biscuits cuisent uniformément. La durée de cuisson peut être plus courte grâce à l'air chaud qui circule. Pour de petits produits, comme les biscuits, vérifier la cuisson deux minutes avant le temps indiqué dans la recette. Pour des produits plus grands, comme les gâteaux, vérifier cinq à six minutes avant le temps indiqué dans la recette.

La cuisson par convection de la viande et de la volaille donnera des aliments brunis et croustillants à l'extérieur et 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 la cuisson afin qu'elles ne cuisent pas trop. Un thermomètre à viande assurera des résultats précis plutôt que le 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 par convection

Pour convertir la plupart des recettes (biscuits, gâteaux, tartes, etc.), réduire la température du four de 25°F (14°C). Pour la viande et la volaille, la température ne doit pas être réduite. Utiliser la même température que celle recommandée dans la recette et les tableaux de cuisson pour la viande et la volaille.

Conseils d'utilisation de la cuisson par convection

Préchauffage du four

Quel que soit le type d'aliments à cuire, préchauffez le four. Suivez les recommandations 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.

Réglage de température

Quand vous utilisez la cuisson par convection, réduisez la température recommandée dans la recette de 14°C (25°F). Pour rôtir des viandes, vérifiez la température intérieure avant d'enfourner votre plat pour ajuster le temps de cuisson recommandé dans la recette et éviter qu'il ne soit trop cuit. En rôtissant des viandes en mode cuisson par convection, ne réduisez pas le réglage de la température.

Cuisson à haute altitude

En haute altitude, les recettes et les temps de cuisson sur le mode **BAKE (CUISSON)** ou sur le mode **CONV. BAKE (CUISSON PAR CONVECTION)** peuvent changer. Pour plus d'information, écrivez à : Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521 USA. Les bulletins peuvent être payants. Précisez le type d'information que vous voulez recevoir (par exemple, gâteaux, petits gâteaux secs, pain, etc.).

Condensation

Il est normal que de l'humidité s'évapore des aliments pendant le processus de cuisson. La quantité d'humidité dépend du degré d'humidité des aliments. Cette humidité se condensera sur toute surface plus froide que l'intérieur du four, comme le panneau de commande.

Position des grilles

Cuisson avec une grille

- Pour la cuisson avec une seule grille, vous obtiendrez de meilleurs résultats sur le mode cuisson (voir la section Cuisson au four).
- Pour faire rôtir une dinde ou une grosse pièce de viande, utilisez la cuisson par convection. La position 2 est la plus appropriée.

Cuisson avec deux grilles

- Les positions 2 et 4 sont les plus appropriées pour la cuisson par convection. Les plats ronds de gâteaux peuvent être superposés sur les grilles 2 et 4. Les plaques à biscuits et les plats de gâteaux rectangulaires de 9 po x 13 po doivent être placés directement sur la grille 2, sous celle de la grille 4.
- Ce mode convient aux gâteaux, aux petits gâteaux secs, aux biscuits et aux autres aliments pour lesquels deux grilles de cuisson sont souhaitables.
- Pour faire cuire plusieurs ragoûts, tartes congelées ou gâteaux, utilisez les positions 2 et 4.
- Ces deux grilles peuvent également servir à préparer de grands repas.

Cuisson avec trois grilles

- Si vous voulez faire cuire plusieurs tôles à pâtisserie, placez-les aux positions 1, 3 et 5. Posez les tôles de cuisson directement les unes au-dessus des autres sur leurs grilles respectives pour permettre la circulation de l'air.

Type de plats pour le four

- Les plats en aluminium sont ceux qui donnent les meilleurs dorages.
- Les tôles à pâtisserie doivent avoir des côtés bas; l'aluminium commercial ou les ustensiles de cuisson professionnels peuvent être utilisés, mais la durée de cuisson peut être augmentée.

Positionnement

- Pour un meilleur dorage, les récipients comme les tôles à pâtisserie, les moules ronds ou les plats rectangulaires doivent être placés dans le sens transversal sur la grille, avec les côtés les plus courts à droite et à gauche. Cela permet à l'air de circuler librement.
- Au moment de faire cuire avec plus d'une grille, les plaques à biscuit et les plats à gâteaux rectangulaires de 9 po x 13 po ne doivent pas être empilés, contrairement aux moules à gâteau.



ATTENTION :

N'utilisez jamais du papier d'aluminium pour couvrir les grilles ou chemiser le four lorsque vous utilisez le four à n'importe quel mode. Cela peut endommager le four et causer un risque d'incendie si la chaleur ne peut s'échapper.

Conseils de cuisson au four

ALIMENTS	DIMENSIONS DU PLAT	RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE	TEMPS DE CUISSON TOTAL SUGGÉRÉ
Biscuits	Plaque à biscuits de 12 po x 15 po	375°F (190°C)	8 to 12 minutes
Gâteaux fourrés	Moule rond de 8 po ou 9 po	350°F (177°C)	25 à 35 minutes
Feuilletés	Moule de 9 po x 13 po	350°F (177°C)	30 à 40 minutes
Gâteaux Bundt™	12 moules	325°F (163°C)	60 à 75 minutes
Carrés au chocolat ou biscuits rectangulaires	Moule de 9 po x 9 po	325°F (163°C)	20 à 25 minutes
Biscuits	Plaque à biscuits de 12 po x 15 po	425°F (220°C) ou instructions du paquet	10 à 15 minutes
Préparation rapide pour pain	Moule à pain de 8 po x 4 po	350°F (177°C)	55 à 70 minutes
Muffins	moules à muffins de 12	425°F (218°C)	14 à 19 minutes
Tartes aux fruits	Assiette de 9 po de dia.	425°F (218°C)	35 à 45 minutes
Pavés aux fruits	Moule de 9 po x 9 po	400°F (204°C)	25 à 30 minutes
Pain à la levure, miches	Moule à pain de 8 po x 4 po	375°F (190°C)	25 à 30 minutes
Petits pains	Moule de 9 po x 13 po	400°F (204°C)	12 à 18 minutes
Rouleaux cannelle	Moule de 9 po x 13 po	375°F (190°C)	25 à 30 minutes
Gâteau danois	Plaque à biscuits de 12 po x 15 po	400°F (204°C)	20 à 30 minutes

Réglages de cuisson/cuisson par convection

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

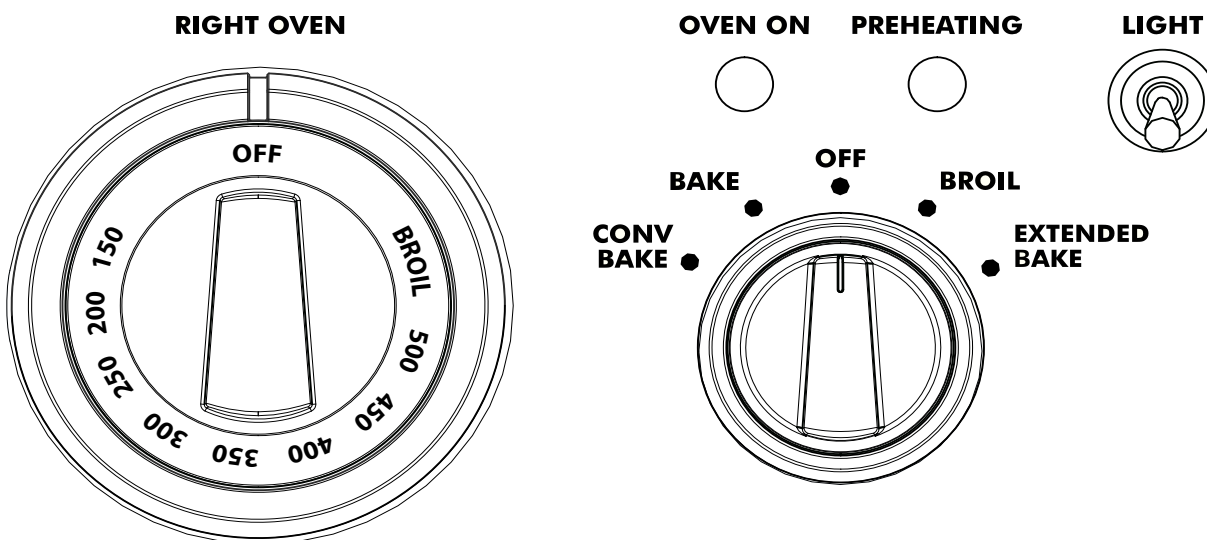


Figure 30 : Bouton de contrôle du four de 30 po

Pour régler le four

1. Choisir le mode **BAKE** ou **CONVECTION BAKE** à l'aide du sélecteur de mode.
2. Régler la température du four avec le sélecteur de température
 - Si l'on utilise la **CONVECTION BAKE**, régler le sélecteur de température à 25°F (14°C) de moins que la température suggérée dans la recette. Aucune variation du réglage de température n'est nécessaire pour rôtir la viande ou la volaille.
 - Les voyants **OVEN ON** et **PREHEATING** s'allument.

OVEN ON PREHEATING



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

OVEN ON PREHEATING



- Le voyant de **OVEN ON** reste allumé pendant un mode de cuisson actif et demeure allumé jusqu'à ce que le bouton de contrôle du four soit réglé en position **OFF**.

REMARQUE :

L'éclairage du four s'active par un interrupteur séparé, indépendant de tout autre réglage de contrôle.

Cuisson prolongée

Ce mode de cuisson unique permet d'aider selon les principes du Sabbath.

1. Choisir le mode **EXTENDED BAKE** avec le sélecteur de mode.
2. Régler la température du four avec le sélecteur de température.
 - La PHASE DE PRÉCHAUFFAGE est la même que le mode CUISSON. Une fois le four préchauffé à la température sélectionnée, le cycle de cuisson prolongée de 22 minutes commence.
 - La PHASE ACTIVE de cuisson est comme d'habitude pour 19 minutes, sauf pour les 2 dernières minutes, les voyants **OVEN ON** et **PREHEATING** clignotent lentement (marche 3 secondes / arrêt 3 secondes) indiquant la phase finale.

OVEN ON PREHEATING



- **PHASE ACCÈS** (four au ralenti)
Une fois que les deux voyants cessent de clignoter et demeurent en circuit, les 3 dernières minutes permettent aux personnes, pour le Sabbath, d'accéder au four sans modifier un changement du fonctionnement du four. Le brûleur du four demeure hors circuit pendant cette phase.

Fonctionnement automatique de la soufflerie de refroidissement :

Le ventilateur de refroidissement s'active seulement si le four atteint 300°F (149°C). Lorsque vous éteignez le four, le ventilateur reste en fonction jusqu'à ce que la température redescende à 250°F (121°C).

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

Autres utilisations du four

Cuisson lente et à basse température

Outre des températures idéales pour cuire et rôtir, ce four offre la possibilité de conserver des plats cuisinés au chaud, de déshydrater des aliments et de réchauffer les plats, grâce à ses réglages à basse température.

Les plats cuisinés chauds seront conservés à leur température de service. Réglez le four sur le mode cuisson 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)
Rôtis de veau et d'agneau	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 (recouverts)	175°F (80°C)

Gril (BROIL)

Pour obtenir les meilleurs résultats

- Décongelez les aliments avant de les faire griller.
- Vous pouvez laisser la porte du four fermée pendant la grillade.
- Pour obtenir un point de cuisson saignant, les steaks doivent avoir une épaisseur d'au moins 25 mm (1 po).
- 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 dorent bien.
- Si des aliments se trouvent trop près de l'élément de voûte pour le rôtissage, il pourrait y avoir de grandes quantités de fumée. Déplacez les aliments un peu plus bas.

Position de la grille

Avant d'allumer le four, placez la grille à la position désirée. Centrez la lèchefrite sous le brûleur à infrarouge.

Four à gaz

- N° 4 — Utilisez cette position de grille pour faire griller les steaks de bœuf, les galettes de bœuf, 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.
- N° 3 — 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 de 25 mm (1 po) ou plus d'épaisseur.
- N° 3 — Utilisez cette position de grille pour faire rôtir des moitiés de poulets (enlevez la peau).

Ustensiles

- La lèchefrite 2 pièces en porcelaine émaillée avec sa 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 gril à gaz.

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

Remarque :

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

Réglage du grilloir

Seul le brûleur à infrarouge chauffe en mode **BROIL** (GRILLOIR).

REMARQUE :

Pour être réussie, une grillade exige une exposition constante à une chaleur élevée et intense.

Réglage du grilloir

Seuls les brûleurs de voûte chauffent au mode **BROIL** (GRILLOIR). Pour être réussie, une grillade doit être exposée constamment à une chaleur intense.

1. Placez la grille à la position voulue dans le four.
2. Régler le sélecteur de mode à **BROIL**.
3. Régler le sélecteur de température à **BROIL**.
4. Attendre que le voyant de **PREHEATING** s'éteigne, après environ 3 minutes.
5. Placez les aliments dans le four à la position voulue.
6. La porte doit être fermée pendant le cycle de grillade.
 - Votre cuisinière Professional vous est fournie avec une grande lèchefrite en 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.

Le voyant de **FOUR** reste allumé pendant un mode de cuisson actif et demeure allumé jusqu'à ce que le bouton de contrôle du four soit réglé en position **ARRÊT**.

Fonctionnement automatique de la soufflerie de refroidissement :

Le ventilateur de refroidissement s'active seulement si le four atteint 300°F (149°C). Lorsque vous éteignez le four, le ventilateur reste en fonction jusqu'à ce que la température redescende à 250°F (121°C).

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.

Remarque :

L'éclairage du four s'active par un interrupteur séparé, indépendant de tout autre réglage de contrôle.

Suggestions de température pour conserver la chaleur des aliments

Températures de cuisson internes minimums

Les températures de cuisson internes recommandées par le *U.S. Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service*, pour la consommation sécuritaire, sont les suivantes :

Porc, agneau, veau, bœuf hachée frais	160°F (72°C)
--	--------------

Bœuf, veau, rôtis d'agneau, steaks, côtelettes

Mi-saignant	145°F (63°C)
À point	160°F (72°C)
Bien cuit	170°F (77°C)

Rôtis de porc frais, steaks, côtelettes

À point	160°F (72°C)
Bien cuit	170°F (77°C)

Jambon

Cuire avant consommation	160°F (72°C)
Tout à fait cuit, réchauffé	140°F (60°C)

Volaille

Dinde, poulet hachés	165°F (74°C)
Dinde, poulet entiers	180°F (82°C)
Poitrines, rôtis	170°F (77°C)
Cuisses et ailes	180°F (82°C)
Farces (cuite à part ou simultanément)	165°F (74°C)
Plats avec œufs, plats en cocotte	160°F (72°C)
Restes de table	165°F (74°C)

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, ½ po (12,7) mm d'épaisseur	4	Grilloir ou grilloir par convection	Grilloir ou grilloir par convection	15 à 20 minutes	Faire griller jusqu'à la disparition de la teinte rosée au centre.
Bifteck de flanc	4	Grilloir ou grilloir par convection	Grilloir ou grilloir par convection	12 à 20 minutes	Le temps dépend du point de cuisson.
Bifteck d'loyau	4	Grilloir ou grilloir par convection	Grilloir ou grilloir par convection	12 à 20 minutes	saignant/à point.
Rôti de côte	3	Rôtissage ou rôtissage par convection	425°F (218°C) pour roussir 325°F (163°C) pour terminer	18 à 20 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	Rôtissage ou rôtissage par convection	325°F (163°C)	20 à 25 min/lb	Laisser cuire jusqu'à l'élimination des jus.
VOLAILLE Poirines de poulet sans os, sans peau	4	Grilloir ou grilloir par convection	Grilloir ou grilloir par convection	20 à 25 minutes	Laisser cuire jusqu'à l'élimination des jus.
Cuisses de poulet	3	Grilloir ou grilloir par convection	Grilloir ou grilloir par convection	25 à 30 minutes	Retirer la peau; laisser jusqu'à l'élimination des jus.
Demi- poulets	3	Grilloir ou grilloir par convection	Grilloir ou grilloir par convection	30 à 35 minutes	Retourner l'aide d'une pince; laisser cuire jusqu'à l'élimination des jus.
Poulet à rôtir	2	Rôtissage ou rôtissage par convection	375°F (190°C)	20 à 25 min/lb	Ne pas farcir; réduire la durée pendant le gril à convection.
Dinde	2	Rôtissage ou rôtissage par convection	325°F (163°C)	75 à 90 minutes	Ne pas farcir; réduire la durée pendant le gril à convection.

Entretien et nettoyage

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 d'entretien similaires sont plus rudes que d'autres. Faites d'abord un essai sur une petite surface.
2. Passez toujours les produits lustrant pour le métal dans le sens des lignes de polissage pour obtenir une efficacité maximum et éviter de rayer la surface.
3. N'utilisez que des chiffons, éponges, serviettes en papier, brosses doux et propres; des tampons à récurer savonneux en plastique, non-métalliques, pour nettoyer et gratter, comme recommandé dans le tableau.
4. Toutes les pièces de cet appareil peuvent être nettoyées avec de l'eau chaude savonneuse. S'il est nécessaire de rincer, rincez soigneusement.
5. Essuyez toujours immédiatement pour éviter les traces d'eau.
6. N'utilisez pas de produits nettoyants à base de chlore.
7. Prenez soin des surfaces en acier inoxydable avec du poli à acier inoxydable après les avoir nettoyées pour conserver et protéger le fini.



MISE EN GARDE :

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 d'entretien et ne constituent pas une obligation. L'omission d'une marque ne signifie pas qu'elle convient ou qu'elle 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 indications concernant le nettoyage de la cuisinière.

Retrait des guides pour le nettoyage :

1. Soulevez le devant du guide pour libérer les têtes des deux boulons au devant de l'intérieur du four.
2. Retirez la portion avant du guide en tirant les fentes en forme de trou de clé sur les boulons.
3. Tirez les deux rails des trous à l'arrière de l'intérieur du four.

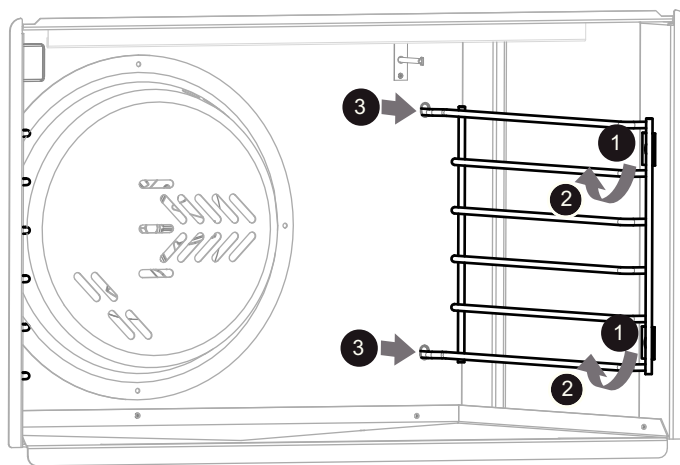
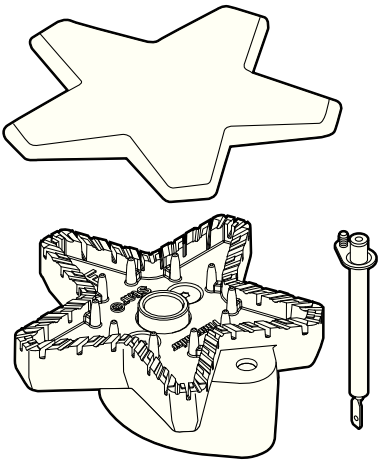


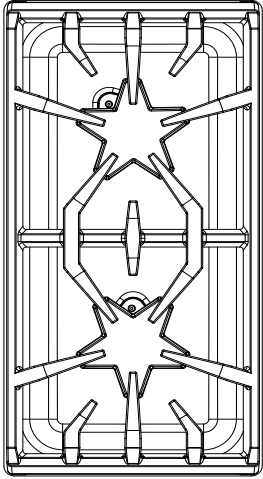
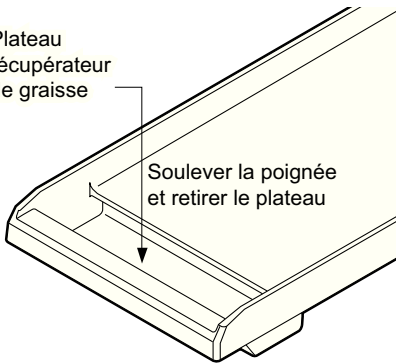
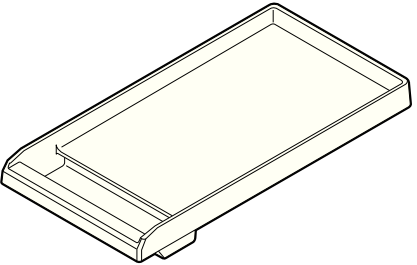
Figure 31 : Retrait des guides pour le nettoyage

Remarque :

Les guides de grilles sont conçus pour s'ajuster d'un côté ou l'autre de la cavité du four.

Recommandations pour le nettoyage

PIÈCE/MATÉRIAU	PRODUITS NETTOYANTS SUGGÉRÉS	RAPPELS IMPORTANTS
<p>Base de brûleur en cuivre et chapeau en fonte</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Eau chaude savonneuse : rincez puis séchez soigneusement. Produits abrasifs doux : Bon Ami^{mc}, produit nettoyant pour acier inoxydable et aluminium Cameo^{mc}, produit lustrant pour cuivre universel Wright's^{mc}. Produits nettoyants liquides : Kleen King^{mc}. 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. 	<ul style="list-style-type: none"> Ne pas égratigner ni endommager le port de la base de brûleur en laiton.
<p>Boutons de commande Enjoliveurs en chrome Grille de four Full Access^{mc} /en chrome</p>	<ul style="list-style-type: none"> Eau chaude savonneuse : rincez et séchez immédiatement 	<ul style="list-style-type: none"> Ne trempez pas les boutons dans l'eau. Ne forcez pas un bouton sur un axe qui n'est pas le sien.
<p>Finition externe/dosseret Acier inoxydable</p>	<ul style="list-style-type: none"> Produits nettoyants non abrasifs : eau chaude et produit détergent, ammoniac, Fantastic, Formula 409^{mc}. Rincez et séchez immédiatement. Produits lustrant d'entretien : Stainless Steel Magic^{mc} 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^{mc} pour acier inoxydable. Décoloration due à la chaleur : Cameo^{mc}, Barkeepers Friend^{mc}, Zud^{mc}, produit lustrant universel pour cuivre Wright's^{mc}. 	<ul style="list-style-type: none"> 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 laisser 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.
<p>Allumeurs en céramique</p>	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez un tampon de coton mouillé avec de l'eau, du Formula 409^{mc} ou du Fantastic^{mc}. 	<ul style="list-style-type: none"> N'utilisez pas d'outils coupants pour gratter les allumeurs. Ils sont fragiles; s'ils sont endommagés, les brûleurs ne s'allumeront pas.

PIÈCE/MATÉRIAU	PRODUITS NETTOYANTS SUGGÉRÉS	RAPPELS IMPORTANTS
<p>Grilles/ Porcelaine émaillée sur fonte</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Produits nettoyants non abrasifs : eau chaude et produit détergent, Fantastic^{mc}, Formula 409^{mc}. Rincez et séchez immédiatement. • Produits nettoyants abrasifs doux : Bon Ami^{mc} et Soft Scrub^{mc}. • Produits nettoyants abrasifs pour taches récalcitrantes : tampons métalliques à récurer. • Lestoil^{mc} ou tout autre produit dégraissant. • La texture rugueuse de la grille enlève parfois des morceaux d'aluminium du fond des poêlons, qui se déposent à la surface des points les plus hauts de la grille. Vous pouvez nettoyer ces dépôts de métal avec une éponge Scotch Brite^{mc} propre ou une laine d'acier. 	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Faites attention lorsque vous cuisinez avec des poêlons et casseroles en aluminium et en cuivre, car ces types d'ustensiles laissent parfois des dépôts métalliques sur les grilles.
<p>Plateau à graisse de la plaque / Aluminium avec revêtement antiadhésif</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 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^{mc} 	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<p>Plaque / Aluminium avec revêtement antiadhésif</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • 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^{mc}. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne rincez jamais à l'eau froide. La plaque d'aluminium pourrait se déformer ou se fissurer. • Ne nettoyez pas dans le four autonettoyant.
<p>Portes Extérieur, cadre, poignée Acier inoxydable</p>	<p>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.</p>	

PIÈCE/MATÉRIAU	PRODUITS NETTOYANTS SUGGÉRÉS	RAPPELS IMPORTANTS
Plateaux collecteurs/bandes de finition de la surface Porcelaine émaillée (fini lustré)	<p>Un nettoyant comme du Soft Scrub^{mc} peut être utilisé. Appliquez avec une éponge ou un chiffon humide selon les instructions du fabricant. Bien rincer et assécher avec un chiffon doux.</p> <p>Si vous utilisez un produit comme Bar Keeper's Friend^{mc}, Bon-ami^{mc}, Comet^{mc} ou Ajax^{mc}, 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.</p> <p>Pour les aliments brûlés, vous pouvez utiliser une laine d'acier ou un tampon savonneux, comme S.O.S.^{mc} ou Brillo^{mc}. Mouillez le tampon et frottez délicatement. Faites attention pour ne pas endommager le fini. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux.</p>	
Grille/base de la lèchefrite Porcelaine émaillée	<p>NE NETTOYEZ PAS DANS LE FOUR AUTONETTOYANT</p> <p>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.</p> <p>Eau chaude savonneuse.</p> <ul style="list-style-type: none"> Lavez, rincez soigneusement, puis séchez. <p>Produits nettoyants : Soft Scrub^{mc}.</p> <ul style="list-style-type: none"> Appliquez à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide selon les indications du fabricant. Rincez et séchez. <p>Produit nettoyant en poudre : Bon-ami^{mc}, Comet^{mc}, Ajax^{mc}.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. <p>Tampons métalliques à récurer ou savonneux : S.O.S.^{mc}, Brillo^{mc}.</p> <ul style="list-style-type: none"> Mouillez le tampon, frottez légèrement en prenant garde de ne pas rayer la surface. Rincez soigneusement et séchez. 	
Joint d'étanchéité Joint de porte	<p>Produits nettoyants génériques pour cuisines : Formula 409^{mc}, Fantastik^{mc}. 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.</p>	
Cavité Porcelaine émaillée sur acier	<p>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'usage suivant. Au bout d'un certain temps, la porcelaine risque de se fissurer (petites lignes fines comme des cheveux).</p> <p>Eau chaude savonneuse.</p> <ul style="list-style-type: none"> Lavez, rincez soigneusement, séchez. <p>Produits d'entretien doux : Bon-ami^{mc}, ammoniac ou ammoniac et eau, Soft Scrub^{mc}</p> <ul style="list-style-type: none"> Appliquez sur une éponge ou un chiffon humide. Frottez légèrement. Rincez soigneusement. Séchez. Si des aliments ont brûlé dans le four et sont difficiles à retirer, détrempez-les à l'aide d'un chiffon saturé d'ammoniac ménager. Fermez la porte et laissez agir pendant une heure ou deux ou jusqu'à ce qu'il soit possible d'enlever ces résidus à l'aide d'un chiffon humide savonneux ou d'un produit d'entretien doux. Vous pouvez aussi préparer une solution d'environ 3 cuillères à soupe d'ammoniac ménager dissout dans une demi-tasse d'eau, que l'on laisse dans le four tiède toute la nuit. Les résidus et les débordements durcis seront ainsi détrempés et plus faciles à ôter. De l'ammoniac peut être mélangé à de l'eau chaude pour bien laver le four. 	

Entretien à faire soi-même

Changement de l'ampoule du four



ATTENTION :

- Assurez-vous que l'appareil et les lampes sont froids et que l'alimentation de l'appareil est coupée avant de remplacer les ampoules électriques, sans quoi vous pourriez vous blesser ou recevoir une décharge électrique.
- Les couvercles doivent être en place lorsque vous utilisez l'appareil.
- Les couvercles servent à empêcher les ampoules de se briser.
- Les couvercles sont faits de verre. Manipulez-les avec soin pour éviter de les briser. Les éclats de verre peuvent causer des blessures.
- La douille est sous tension lorsque la porte est ouverte.

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^{mc} au 1-800-735-4328 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.

Remplacement de l'ampoule:

Pour des ampoules de remplacement, vous pouvez utiliser toutes les ampoules commerciales ayant les spécifications suivantes : **120 ou 130 VCA, 50 W max., base G8, halogène**. Utilisez un linge propre et sec pour manipuler les ampoules halogènes. Cela augmentera leur durée de vie.

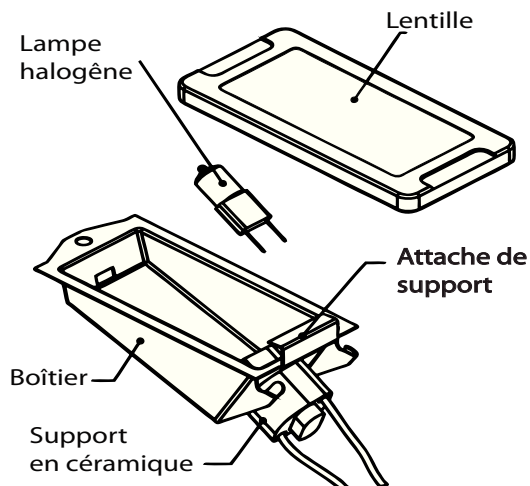


Figure 32 : Assemblage de la lampe du four

1. Coupez l'alimentation du disjoncteur.
2. Enlevez les grilles du four.
3. Insérez la pointe d'un tournevis plat entre l'attache de fixation et le boîtier de la lampe (Figure 33, A).

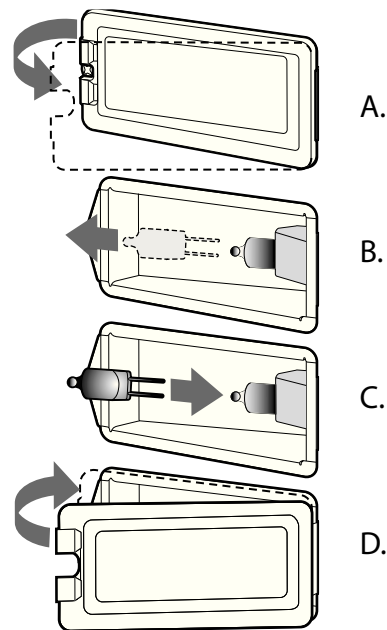


Figure 33 : Emplacement de l'ouverture

4. Soutenez le couvercle de la lentille de verre avec deux doigts le long du rebord inférieur pour empêcher qu'il tombe sur le plancher du four.
5. Tournez doucement le tournevis plat pour détacher le couvercle de la lentille de verre.
6. Enlevez le couvercle de la lentille de verre (Figure 33, B).
7. Retirez l'ampoule en la saisissant et la faisant glisser vers l'arrière jusqu'à ce que les deux broches sortent du support en céramique.
8. Ne touchez pas au verre de la nouvelle ampoule de remplacement avec vos doigts, sans quoi elle ne fonctionnera pas lorsque vous l'allumerez. Prenez l'ampoule de remplacement avec un linge sec et propre. Localisez les deux fentes du support de céramique en y poussant doucement les deux broches de l'ampoule (Figure 33, C).
9. Tirez vers le bas pour bien installer l'ampoule.
10. Faites glisser la lentille de protection dans l'attache du support et poussez l'autre extrémité jusqu'à ce que l'attache de fixation s'enclenche dans le boîtier.
11. Rallumez le disjoncteur (Figure 33, D).

Panne de courant

En cas de panne de courant, seuls les brûleurs standards peuvent être allumés manuellement. Il est nécessaire d'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^{mc} 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 à position **OFF**, puis rallumé.

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.

SYMPTÔME	CAUSE	SOLUTION
Production intermittente d'étincelles	<ul style="list-style-type: none">• L'allumeur en céramique est mouillé ou sale.• Les orifices du brûleur sont bouchés.	<ul style="list-style-type: none">• Séchez ou nettoyez soigneusement l'allumeur.• Nettoyez les orifices de répartition de la flamme à l'aide d'un fil métallique, d'une aiguille ou d'un trombone déplié.
Plus de quatre déclics de l'allumeur avant que la flamme ne s'allume	<ul style="list-style-type: none">• Le chapeau du brûleur est mal posé sur sa base.	<ul style="list-style-type: none">• Alignez bien le chapeau du brûleur sur la base du brûleur.
Production constante d'étincelles	<ul style="list-style-type: none">• La mise à la terre de la cuisinière a été mal faite.• L'alimentation électrique est mal polarisée.	<ul style="list-style-type: none">• Consultez le manuel 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 est située sur le cadre, derrière la porte du four (voir illustration).

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 en place après l'entretien.



MISE EN GARDE :

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.

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 _____

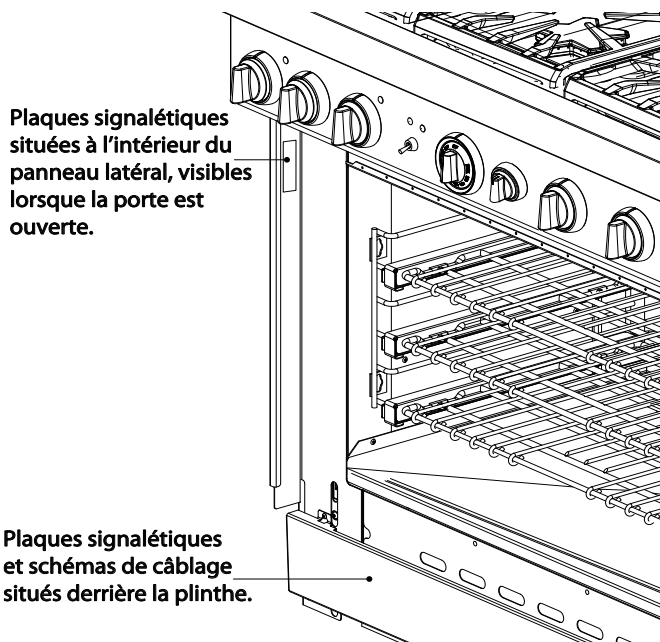
Nom du centre de service _____

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.

Enregistrez votre appareil auprès de BSH afin de vous assurer un service rapide et l'accès aux renseignements qui concernent votre appareil. Vous pouvez enregistrer votre appareil de l'une des façons suivantes :

1. Envoyez par la poste votre carte d'enregistrement de produit THERMADOR^{mc} complétée.
2. Enregistrez votre produit en ligne à l'adresse www.thermador.ca.
3. Communiquez avec le service à la clientèle de THERMADOR au numéro 1-800-735-4328.



Plaques signalétiques situées à l'intérieur du panneau latéral, visibles lorsque la porte est ouverte.

Plaques signalétiques et schémas de câblage situés derrière la plinthe.

Figure 34 : Emplacement plaque signalétique et diagramme de câblage (porte du four non illustrée)

Énoncé de Garantie Limitée du Produit

Couverture de la garantie et à qui elle s'applique

La garantie limitée offerte par BSH Home Appliances Corporation (BSH) dans cet énoncé de garantie limitée du produit ne s'applique qu'à l'appareil THERMADOR^{mc} qui vous a été vendu, à titre de premier acheteur, pourvu que le produit ait été acheté :

- Pour une utilisation domestique normale (non commerciale) et qu'il n'ait été utilisé qu'à des fins domestiques normales.
- Neuf au détail (qu'il ne soit pas un modèle précédemment retourné, un modèle « tel-quel » ou un modèle de plancher) et non destiné à la revente ou à un usage commercial.
- Aux États-Unis ou au Canada, et qu'il soit demeuré en tout temps dans le pays de l'achat d'origine.

Les garanties énoncées dans les présentes ne s'appliquent qu'au premier acheteur du produit et ne sont pas transférables.

Veillez vous assurer de retourner votre carte d'enregistrement ; bien que ce ne soit pas indispensable à la couverture de garantie. C'est toutefois le meilleur moyen pour BSH de communiquer avec vous, dans le cas peu probable d'un rappel de produit ou d'un avis de sécurité.

Durée de la garantie

Produit fabriqué avant le 1^{er} janvier 2012 dont le numéro est égal ou inférieur à FD911299999 : BSH garantit que le produit est exempt de défauts autant dans les matériaux que dans la main-d'œuvre pour une période de (365) jours à partir de la date d'achat. Cette période commence dès la date de l'achat et ne peut pas être arrêtée, prolongée ou suspendue pour quelque raison que ce soit.

Produit fabriqué après le 1^{er} janvier 2012 dont le numéro est égal ou supérieur à FD920100000 : BSH garantit que le produit est exempt de défauts autant dans les matériaux que dans la main-d'œuvre pour une période de sept cent trente (730) jours à partir de la date d'achat. Cette période commence dès la date de l'achat et ne peut pas être arrêtée, prolongée ou suspendue pour quelque raison que ce soit.

Réparation ou remplacement comme recours exclusif

Durant cette période de garantie, BSH ou l'un de ses fournisseurs de service autorisés réparera votre appareil sans frais (sujet à certaines limitations établies dans les présentes) s'il est prouvé qu'une défectuosité dans les matériaux ou la main-d'œuvre affecte le fonctionnement de votre appareil. Si tous les efforts entrepris pour réparer l'appareil ont échoués, BSH remplacera votre appareil (un modèle plus récent pourrait vous être livré, à la seule discrétion de BSH, pour des frais additionnels). Toutes les pièces et composants deviendront la propriété de BSH. Toutes les pièces remplacées et/ou réparées assumeront l'identité de la pièce d'origine aux fins de cette garantie et cette garantie ne sera pas prolongée suite au remplacement de ces pièces. La seule responsabilité de BSH telle que décrite dans les présentes est de réparer un produit défectueux à la fabrication, en mandatant un fournisseur de service autorisé de BSH durant les heures d'affaire. Pour des raisons de sécurité et de dommages aux biens, BSH recommande de ne pas tenter de réparer vous-même le produit ou d'employer un fournisseur de services non autorisé. BSH n'accepte aucune responsabilité pour les réparations ou le travail effectué par un fournisseur de service non autorisé. Si vous acceptez qu'une personne autre qu'un fournisseur de service autorisé travaille à réparer votre produit, CETTE GARANTIE DEVIENDRA AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE. Les fournisseurs de service autorisés sont les personnes morales ou sociétés spécialement formées pour réparer les produits BSH et qui possèdent, selon BSH, une réputation supérieure au niveau du service à la clientèle et des compétences techniques (notez qu'il s'agit d'entités indépendantes et non d'agents, partenaires, sociétés affiliées ou représentants de BSH). En dépit des énoncés ci-dessus, BSH n'accepte aucune responsabilité pour un appareil se trouvant dans une région éloignée (à plus de 200 km d'un fournisseur de service autorisé), ou dans un lieu ou un environnement inaccessible, dangereux, menaçant ou hasardeux ; dans un tel cas, si vous le demandez, BSH paiera pour les pièces et la main-d'œuvre, et expédiera le tout au fournisseur de service autorisé le plus près. Vous serez toutefois entièrement responsable des frais de déplacement ou autres frais spéciaux engagés par la société de service, assumant que cette dernière accepte d'effectuer la réparation.

Appareil hors garantie

BSH n'est assujettie à aucune obligation, au titre de la loi ou autrement, de vous offrir des concessions, incluant les réparations, prorata ou remplacement de produit une fois cette garantie expirée.

Exclusions de la garantie

La garantie décrite dans les présentes exclut toutes les défauts ou dommages qui ne sont pas du fait direct de BSH, incluant, mais sans s'y limiter, un ou plusieurs des éléments suivants :

- Utilisation du produit pour quelque raison autre que son usage normal de la façon prévue (incluant mais sans s'y limiter, toute forme d'usage commercial, d'usage ou d'entreposage d'appareils pour l'intérieur à l'extérieur, d'usage de l'appareil avec tout moyen de transport maritime ou aérien).
- Toute conduite inappropriée, négligence, mauvais usage, abus, accident, utilisation inadéquate, absence d'entretien, installation inadéquate ou négligente, modification, non-respect des instructions d'utilisation, manutention inappropriée, réparations non autorisées (incluant les réparations « maison » ou l'exploration des mécanismes internes de l'appareil).
- L'ajustement, l'altération ou la modification de toute forme que ce soit.
- Le non-respect des codes du bâtiment, règlements ou lois de la ville, de la province ou du pays en matière d'électricité, de plomberie, incluant une installation non conforme aux règlements et codes du bâtiment et des services d'incendie.
- L'usure normale, les déversements d'aliments ou de liquides, les accumulations de graisse ou d'autres substances qui s'accumulent sur, dans ou autour de l'appareil.
- Toute force et facteur extérieur causé par les éléments ou l'environnement, incluant, mais sans s'y limiter, la pluie, le vent, le sable, les inondations, les coulées de boue, les températures extrêmes, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, la foudre, les pannes de courant, les défaillances structurales autour de l'appareil et les catastrophes naturelles.

En aucun cas BSH ne peut être tenu responsable de dommages aux biens environnants, incluant les armoires de cuisine, les planchers, les plafonds et toute autre structure ou objet entourant l'appareil. Également exclus de cette garantie sont les éraflures, entailles, bossellements mineurs et dommages cosmétiques des surfaces externes et parties exposées ; les appareils dont les numéros de série ont été modifiés, effacés ou rendus illisibles ; les visites de service visant à vous enseigner comment utiliser l'appareil ou les visites qui ne révèlent aucune défaillance à l'appareil ; la correction des problèmes d'installation (vous êtes seul responsable de la mise en place de l'appareil, notamment au niveau de l'électricité, de la plomberie et des autres installations de raccordement, des fondations et planchers et des modifications incluant, mais sans s'y limiter, les armoires, les murs, les planchers, les étagères, etc.) et le réenclenchement des disjoncteurs ou le changement des fusibles.

SELON LES LIMITES PERMISES PAR LA LOI, CETTE GARANTIE VOUS ACCORDE DES RECOURS EXCLUSIFS RELATIVEMENT AU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SURVIENNENT DE PAR LE CONTRAT OU PAR DÉLIT CIVIL (INCLUANT LA RESPONSABILITÉ STRICTE OU LA NÉGLIGENCE) OU DE TOUTE AUTRE FAÇON. CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, QU'ELLE SOIT EXPRESSE OU IMPLICITE. TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN VERTU DE LA LOI, QU'ELLE CONCERNE LA QUALITÉ MARCHANDE OU L'ADAPTATION À DES FINS PARTICULIÈRES, OU AUTREMENT, NE SERA EN VIGUEUR QUE POUR LA PÉRIODE PENDANT LAQUELLE LA GARANTIE EXPRESSE LIMITÉE EST EN VIGUEUR. EN AUCUN CAS LE FABRICANT NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES INDIRECTS, PARTICULIERS, CONSÉCUTIFS, DÉCOULANT D'UNE « PERTE COMMERCIALE » ET/OU PUNITIFS, DES PERTES OU DÉPENSES, INCLUANT, MAIS SANS S'Y LIMITER, LE TEMPS PASSÉ LOIN DU TRAVAIL, LES HÔTELS ET/OU LES REPAS AU RESTAURANT, LES FRAIS DE REMODELAGE QUI DÉPASSENT LES DOMMAGES DIRECTS DÉFINITIVEMENT ET EXCLUSIVEMENT CAUSÉS PAR BSH OU AUTREMENT. CERTAINS ÉTATS OU PROVINCES NE PERMETTENT PAR L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES CORRÉLATIFS OU IMPRÉVUS ET CERTAINS ÉTATS OU PROVINCES NE PERMETTENT PAS D'ACCORDER UNE LIMITE DE DURÉE À LA GARANTIE IMPLICITE. PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS CI-DESSUS POURRAIENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. CETTE GARANTIE VOUS ACCORDE DES DROITS LÉGAUX SPÉCIFIQUES ET VOUS POURRIEZ ÉGALEMENT DISPOSER D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE ET D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Aucune tentative de modifier ou d'amender cette garantie ne sera considérée comme applicable à moins qu'elle n'ait été autorisée par écrit par un responsable de BSH.

THERMADOR® Support

Service

We realize that you have made a considerable investment in your kitchen. We are dedicated to supporting you and your appliance so that you have many years of creative cooking.

Please don't hesitate to contact our STAR™ Customer Support Department if you have any questions or in the unlikely event that your THERMADOR appliance needs service. Our service team is ready to assist you.

USA:
800-735-4328
www.thermador.com/support

Canada:
800-735-4328
www.thermador.ca

Parts & Accessories

Parts, filters, descalers, stainless steel cleaners and more can be purchased in the THERMADOR eShop or by phone.

USA:
www.thermador-eshop.com

Canada contact:
Marcone 800-268-7513
or
Reliable Parts 800-941-9217

THERMADOR^{mc} Entretien

Entretien

Nous savons bien que vous avez investi une somme considérable dans votre cuisine. Nous nous faisons un devoir de vous soutenir pour que vous puissiez profiter pleinement d'une cuisine où vous pourrez exprimer toute votre créativité de nombreuses années durant.

N'hésitez pas à communiquer avec l'un des membres chevronnés de notre équipe de soutien au client si vous avez des questions ou dans le cas plutôt improbable où votre appareil THERMADOR aurait besoin d'entretien. Notre équipe sera prête à vous aider.

USA:
800-735-4328
www.thermador.com/support

Canada:
800-735-4328
www.thermador.ca

Pièces et accessoires

Vous pouvez vous procurer par téléphone ou à notre boutique THERMADOR en ligne des pièces, des filtres, des produits nettoyants pour acier inoxydable et plus encore.

USA:
www.thermador-eshop.com

Canada contact:
Marcone 800-268-7513
or
Reliable Parts 800-941-9217

Thermador  [®]

REAL INNOVATIONS FOR REAL COOKS[®]

1901 Main Street, Suite 600, Irvine, CA 92614 • 800-735-4328 • www.thermador.com
9000849430 • Rev A • 5U04KG • © BSH Home Appliances Corporation, 11/12