

CARE AND USE MANUAL

For Thermador Professional® PRO-GRAND™
Dual Fuel Ranges

Models
PD304
PD36
PD48

Thermador® | *An American Icon*™

A Special Message to our Customers

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

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

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

Sincerely,

Thermador Consumer Scientists

WARNING:

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

— Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

— **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

— Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

AVERTISSEMENT

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

— N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence ou autres produits inflammables dans le voisinage de cette cuisinière ou de tout autre appareil.

— **SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ**

- N'allumez aucun appareil.
- Ne touchez pas aux interrupteurs électriques.
- N'utilisez pas les téléphones du bâtiment.
- Appelez immédiatement votre compagnie de gaz de chez un voisin. Suivez les instructions de la compagnie.
- Si vous n'arrivez pas à contacter votre compagnie de gaz, appelez les pompiers.

— L'installation et les réparations doivent être réalisées par un installateur qualifié, un centre de réparation agréé ou la compagnie de gaz.

CONTENTS

Introduction. 1

Gas Type Verification. 1

Care and Use Manual Conventions. 2

Section One: General Safety Instructions

 Safety 3 – 4

 Precautions 5 – 6

Section Two: Before You Begin

 Before Using Your Range for the First Time 7

Section Three: Description

 Model & Parts Identification–PD484GGE/484GE .. 8

 Model & Parts Identification–PD366 9

 Model & Parts Identification–PD304 10

 Guide to Knob Identification and Location 11

Section Four: Using the Cooktop

 Using the Cooktop 12 – 13

 Flame Setting Guidelines 14

 Proper Cookware 15 – 16

 Surface Burner Cooking Recommendations 17 – 18

 Using the Grill 19 – 21

 Grill Cooking Recommendations 22 – 23

 About the Griddle 24

 Griddle Cooking Recommendations 24

Section Five: Using the Oven

 Bake 25

 Convection/Convection Bake 26-27

 Setting Bake/Convection Bake 28

 Other Uses of Bake 29

 Setting the 12-inch oven 30

 Baking Chart 31

 Broil 32

 Setting Broil and Convection Broil 33

 Broiling and Roasting Recommendations 34

Section Six: Care and Maintenance

 Self-Cleaning the Oven 35 – 36

 Range Cleaning Recommendations 37 – 42

Section Seven: Before Calling For Service

 Do-It-Yourself Maintenance 43

 Before Calling For Service. 44

 Data Rating Plate 44

 Warranty 45

Introduction

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

GAS type verification

Verify the type of gas supplied to the location. Ensure that the appliance is connected to the type of gas for which it is certified. All models are certified for use with natural gas. Field conversion of the appliance for use with propane gas supply will require a conversion kit. Refer to the product rating label which can be located as indicated on Page 43.

CAUTION:

When connecting the unit to propane gas, make certain the propane gas tank is equipped with its own high-pressure regulator in addition to the pressure regulator supplied with the range. **The maximum gas pressure to this appliance must not exceed 14.0 inches water column (34.9 mb) from the propane gas tank to the pressure regulator.**

IMPORTANT

All ranges must be installed with a backguard. The PD304 comes with a low back. For all other models, one of three available backguards must be ordered separately and installed at the back of the range. The three backguard choices include a Low Back, Pot and Pan Shelf, or Island Trim. Before using the range, insure that it is equipped with a proper backguard. Refer to the Installation Instructions accompanying this appliance for more information.

CAUTION:

The Pot and Pan Shelf can get very hot!

DO NOT place:

- plastics or containers that can melt
- flammable items
- a total load over 30 pounds (13.6kg) on top of the Pot and Pan Shelf.

Introduction

This manual contains important Care and Use information for all Thermador Professional® Ranges. When using this manual, it is critical that you know the model number of your range, as some information will be unique to each range. The model number may be found on the rating plate located on the range as identified on Page 43 of this manual. The charts on the following pages summarize the various range models and identify the features of each range.

PD Ranges, featuring a Gas Cooking Surface with Self-Cleaning Electric Oven, with Electric Convection and Electric Broiler.

- Dual Fuel PD304** Dual Fuel, 30" wide Range with Four Gas Cooktop Burners and self-cleaning Electric Oven
- Dual Fuel PD364GE** Dual Fuel, 36" wide Range with Four Gas Cooktop Burners, Electric Griddle and self-cleaning Electric Oven
- Dual Fuel PD364GL** Dual Fuel, 36" wide Range with Four Gas Cooktop Burners, Grill and self-cleaning Electric Oven
- Dual Fuel PD366** Dual Fuel, 36" wide Range with Six Gas Cooktop Burners and self-cleaning Electric Oven
- Dual Fuel PD486GE** Dual Fuel, 48" wide Range with Six Gas Cooktop Burners, Electric Griddle, large self-cleaning Electric Oven and one secondary oven.
- Dual Fuel PD486GL** Dual Fuel, 48" wide Range with Six Gas Cooktop Burners, Grill, large self-cleaning Electric Oven and one secondary oven.
- Dual Fuel PD484GGE** Dual Fuel, 48" wide Range with Four Gas Cooktop Burners, Grill, Electric Griddle, large self-cleaning Electric Oven and one secondary oven.
- Dual Fuel PD484GE** Dual Fuel, 48" wide Range with Four Gas Cooktop Burners, 24" Electric Griddle, large self-cleaning Electric Oven and one secondary oven.

Safety Precautions

Gas and ELECTRICAL REQUIREMENTS AND GROUNDING INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY

Dual-Fuel Models:

PD304
120/240 volts, 60 Hz,
35 Amp electrical circuit required.

Dual-Fuel Models:

PD364GE, PD364GL, PD366
120/240 volts, 60 Hz,
35 Amp electrical circuit required.

Dual-Fuel Models:

PD486GE, PD486GL,
PD484GGE, PD484GE
120/240 volts, 60 Hz.,
50 Amp electrical circuit required.



CAUTION

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



CAUTION

**Accessible parts may
become hot when the grill
and/or griddle is in use.
Young children must be
kept away.**

See Installation Instructions for electrical requirements and grounding instructions.

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



CAUTION - ALL MODELS

IN CASE OF AN ELECTRICAL FAILURE

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

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

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



WARNING

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

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

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

TESTED IN ACCORDANCE WITH:

- ANSI Z21.1 for Household Gas Appliances
- UL858 Edition for Household Electric Ranges
- CAN/CSA-22.2 No. 61-M89 for Household Cooking Ranges
- CAN/CGA 1.1-M81 Domestic Gas Ranges

Check your local building codes for the proper method of installation. In the absence of local codes, this unit should be installed in accordance with the National Fuel Gas Code No. Z223.1 current issue and the National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 current issue or the Can - B149 Installation Codes for Gas Burning Appliances and C22.1 Canadian Electrical Code Part 1. It is the responsibility of the owner and the installer to determine if additional requirements apply in specific installations.

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

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

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

• If you smell gas:

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch.
- Do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instruction.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

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

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

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

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

CAUTION: 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.

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

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

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

Do not use water on grease fires. Turn appliance off and smother fire with baking soda or use a dry chemical or foam-type extinguisher.

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

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

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

Do not use aluminum foil to line any part of the oven or range. Use of a foil liner could result in a shock or fire hazard, or the obstruction of the flow of combustion and ventilation air. Foil is an excellent heat insulator and heat will be trapped beneath it. This will upset the cooking performance and can damage the finish of the oven or the range.

WARNING

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

WARNING



TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE APPLIANCE, IT MUST BE SECURED BY A PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICE. VERIFY THAT THE ANTI-TIP DEVICE IS EN-GAGED PER INSTALLATION INSTRUCTIONS. (NOTE: ANTI-TIP DEVICE IS REQUIRED ON ALL 30" AND 36" RANGES)



Safety Precautions

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

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

Never leave the range unattended when using high flame settings. Boil overs cause smoking and greasy spillovers that may ignite. More importantly, if the burner flames are smothered, unburned gas will escape into the room. See Inside Front Cover regarding gas leaks.

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

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

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

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

Do not use flammable cleaners to clean the range.

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

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

DO NOT use pots or pans on the grill section.

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

The optional **cutting board accessory must be removed** before operating the griddle beneath or burners adjacent to it.

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

For proper lighting and performance of the burners, **keep the igniter ports clean.** It is necessary to clean these when there is a boil over or when the burner does not light even though the electronic igniters click. See Page 39.



WARNING

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

Clean the range with caution.

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

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

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

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

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

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

Safety Precautions

Do not clean, rub, damage, move or remove the door gasket. It is essential for a good seal during baking and while self-cleaning the oven. If the gasket becomes damaged or has excessive food spillage, replace the door gasket. This will assure a tight seal.

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

DO NOT obstruct the flow of combustion or ventilation air.

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

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

Listen to be sure the cooling blower runs whenever the oven controls are set to broil or self-clean. If the fan does not operate, do not use the oven. Call an authorized service center for service.

Clean the ventilator hood and filters above the range frequently so grease from cooking vapors does not accumulate on them.

• **In case of fire or when intentionally “flaming” liquor or other spirits on the range's cooktop, follow hood manufacturer’s instructions.**

California Proposition 65

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

BEFORE USING YOUR RANGE FOR THE FIRST TIME, CHECK THAT YOU HAVE THESE ITEMS:

DESCRIPTION	PD 304	PD 364GE	PD 364GL	PD 366	PD 484GE	PD 484GGE	PD 486GE	PD 486GL
Oven Racks Large Oven	3	3	3	3	3	3	3	3
Oven Racks 12-inch Oven					2	2	2	2
Two-Piece Broil Pan	1	1	1	1	2‡	2‡	2‡	2‡
Star Burner Caps	4	4	4	6	4	4	6	6
Burner Grates	2	2	2	3	2	2	3	3
Control Knobs	5	6	6	7	8	8	9	9
Cast Iron Grill Grate			1			1		1
Stainless Steel Radiant			1			1		1
Coated Titanium-Surface Griddle		1			1 (24")	1	1	
Product Registration Card	1	1	1	1	1	1	1	1
Backguard	1	*	*	*	*	*	*	*
Installation Instructions	1	1	1	1	1	1	1	1
Use and Care Manual	1	1	1	1	1	1	1	1

*Backguard must be ordered and shipped separately. It is not included with the range shipment. ‡The aluminum broil pan is for the Secondary Oven; the porcelain & chrome broil pan is for the Main Oven.

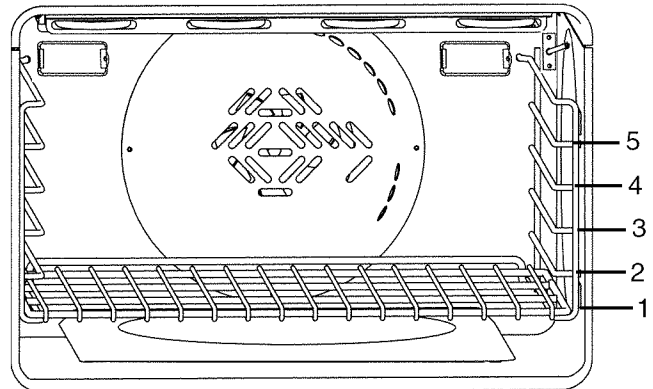
Before Using Your Range for the First Time

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

1. Check that you have the items listed on Page 6.
2. **Record the Model and Serial number on Page 43. See "Data Rating Plate."** These may be used for any future contacts with your servicer or the factory. Enter this information on the Product Registration Card included with this product then mail it to the indicated address.
3. **Optional Accessories.** Grill Cover, Grill Plate, Chopping Board, Griddle Cover, Wok Support Ring and other accessories are available from your Thermador Dealer. Contact the Thermador Parts Department toll-free at 800/735-4327 for more information.
4. **Position the racks correctly in the oven.** The correct rack position depends on the recipe and the cooking mode. **The rack positions are numbered from the bottom of the oven, like an elevator.** Rack position 3 is the most frequently used position. Place rack(s) in the proper position before turning on the oven.

Insert the racks as follows:

- a. Hold the rack with the back rail in the up position towards the rear of the oven. Slip it into the oven so the rack slides are between the rack and the rack guides.
 - b. Tip the front of the rack up slightly as it slides into the oven so that the safety stops clear the rack slides. The safety stops on the back of the rack will keep it from sliding out of the oven when it is pulled forward.
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 Page 14 for details.



Large Electric Main and Oven Rack Positions

CAUTION

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

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

Please read Page 41 in Section 6: Care and Maintenance before cleaning the oven racks.

Model and Parts Identification

Dual Fuel Model PD484GGE - Shown

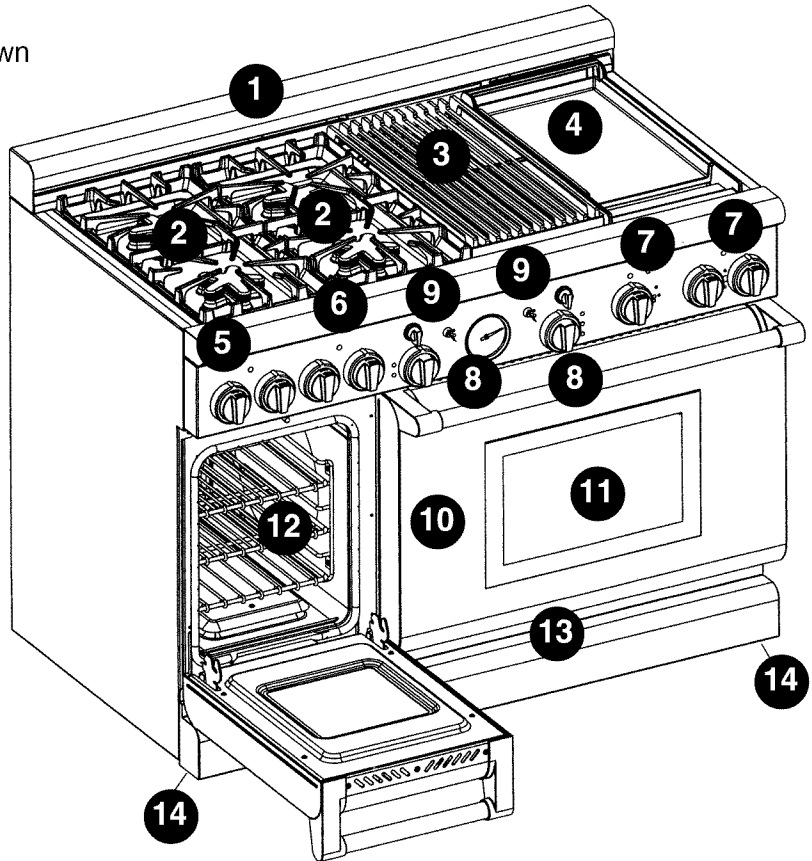
Model PD486GE – Has a 12" griddle and six burners, two ExtraLow® and four standard.

Model PD486GL – Has a grill and six burners, two ExtraLow® and four standard.

Model PD484GE – Has a 24" griddle and four burners, two ExtraLow® and four standard.

Key for PD484GGE Models (shown)

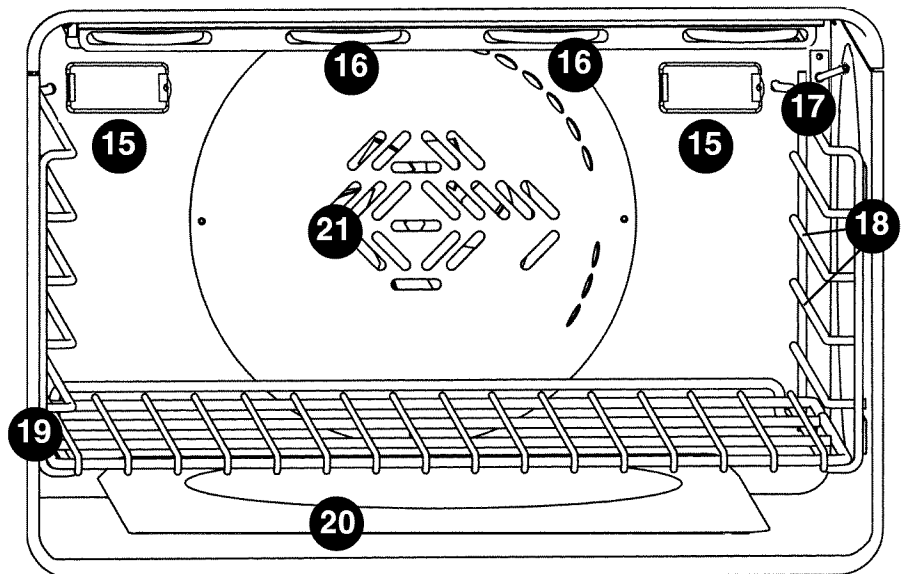
1. 22" High Shelf Backguard, 12" Low Back, or Island Trim - shown (Backguard ordered separately)
2. Burner Grates & Burners
3. Gas Grill
4. Electric Griddle
5. Control Knobs, ExtraLow® Burners (2)
6. Control Knobs, Standard Burners (2)
7. Control Knobs, Grill (1) and Griddle (1)
8. Oven Controls, Temperature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



⚠ WARNING:
To provide proper ventilation, do NOT remove range feet.

Electric Oven Interior

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



Section Three: DESCRIPTION

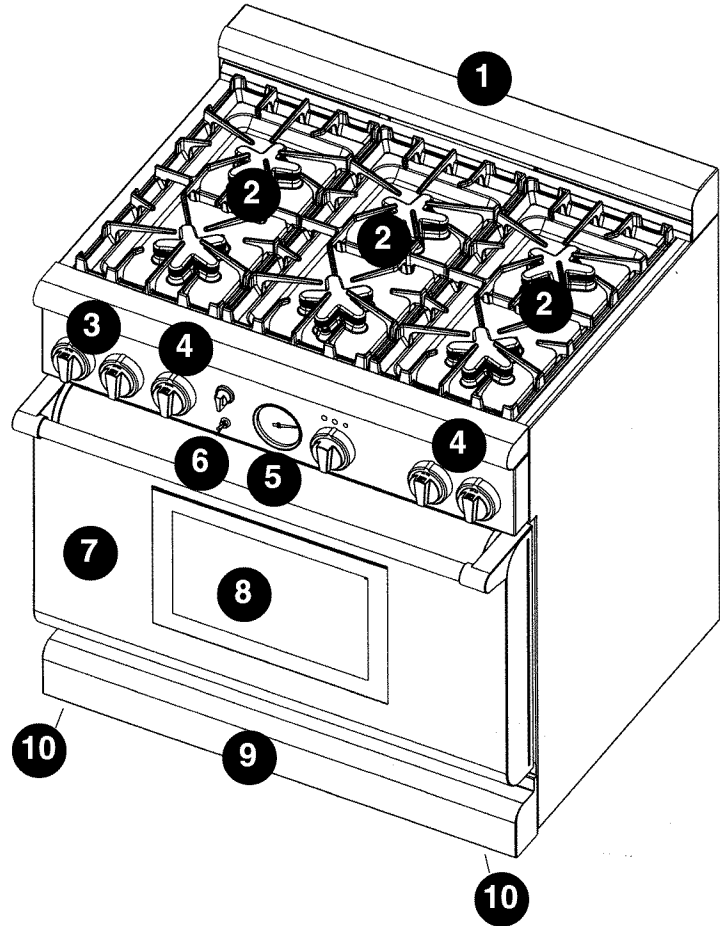
Dual Fuel Model PD366 - Shown

Model PD364GE– Has a center griddle and four burners, two ExtraLow® and two standard.

Model PD364GL – Has a center grill and four burners, two ExtraLow® and two standard.

Key for PD366 Models (shown)

1. 22" High Shelf Backguard, 12" Low Back or 4" Island Trim - shown (Backguard ordered separately)
2. Burner Grates & Burners
3. Control Knobs, ExtraLow® Burners (2)
4. Control Knobs, Standard Burners (4)
5. Oven Controls, temperature indicator
6. Oven Light and Selector Switches
7. Oven Door
8. Viewing Window
9. Kick Panel (Product Rating Label Located Behind Kick Panel)
10. Range Feet (4)



WARNING:

To provide proper ventilation, do NOT remove range feet.

Electric Oven Interior,

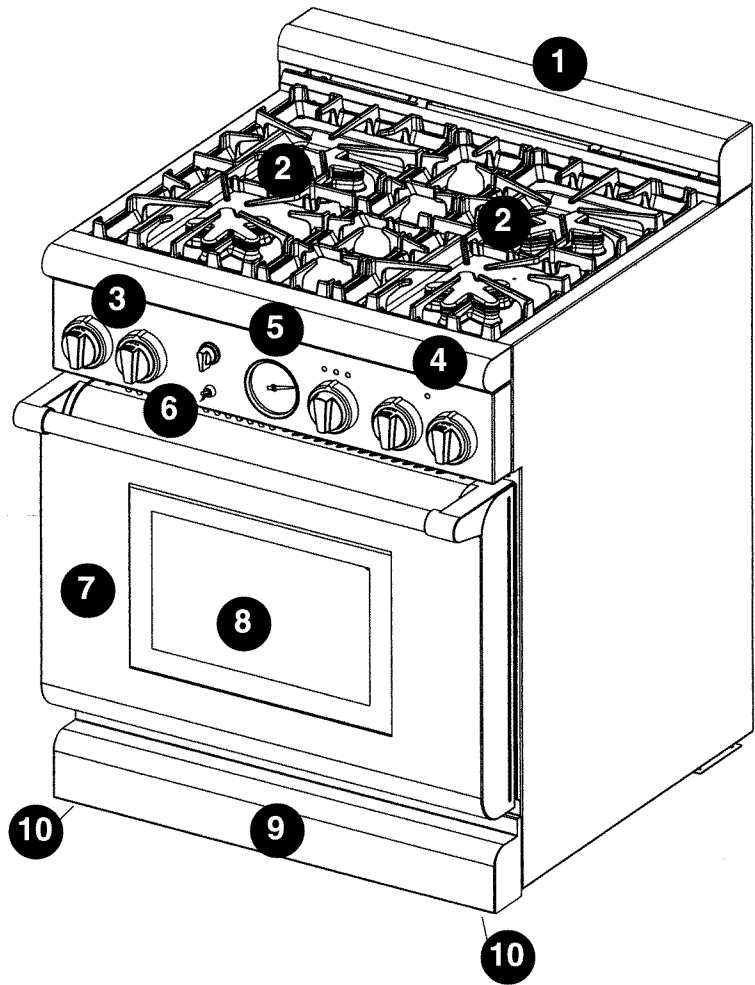
Please see Page 8

Model and Parts Identification

Dual Fuel Model PD304 - Shown

Key for PD304 Models

1. 9" Low Back
(Island Trim - shown - and High Shelf
ordered separately)
2. Burner Grates & Burners
3. Control Knobs, ExtraLow® Burners (2)
4. Control Knobs, Standard Burners (2)
5. Oven Controls, Temperature Indicator
6. Oven Light and Selector Switches
7. Oven Door
8. Viewing Window
9. Kick Panel (Product Rating Label
Located Behind Kick Panel)
10. Range Feet (4)



WARNING:

To provide proper ventilation, do NOT remove range feet.

Electric Oven Interior,
Please see Page 8

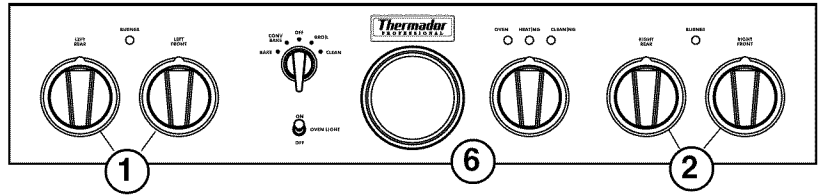
Guide to Knob Identification and Location

Locate each knob type by the corresponding number on the diagrams. Actual knobs are not numbered.

1. **XLO Knob**
OFF HI-MED-LO-XLO
2. **Standard Knob**
OFF HI-MED-LO
3. **Grill Knob**
OFF LITE-HI-MED-LO
4. **Griddle Knob**
OFF 150 200 250 300
350 400 450 500
5. **Secondary Oven Knob**
OFF 150 200 250 300
350 400 450 500
Broil
6. **Main Oven Knob**
OFF 150 200 250 300
350 400 450 500
Broil Clean

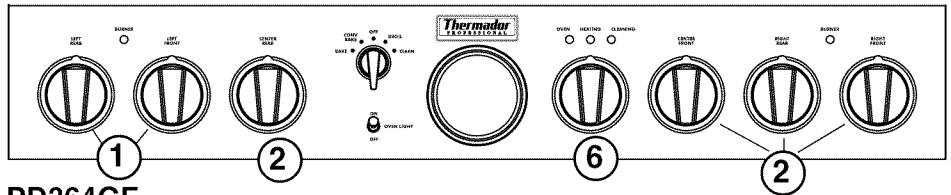
PD304

PD30 MODEL

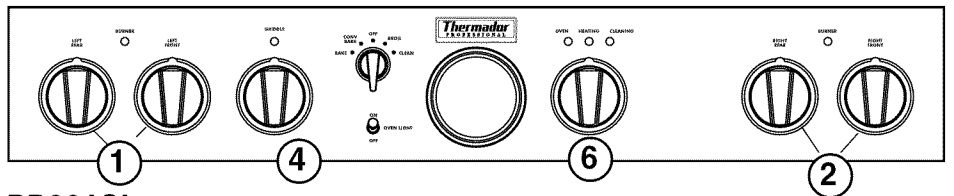


PD366

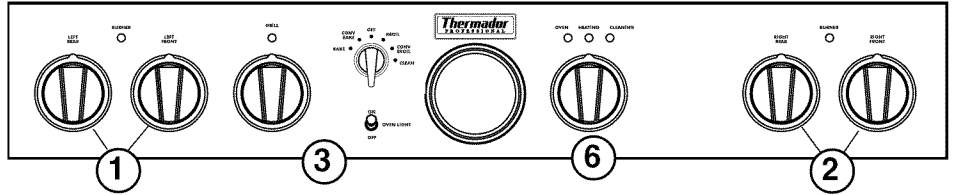
PD36 MODELS



PD364GE

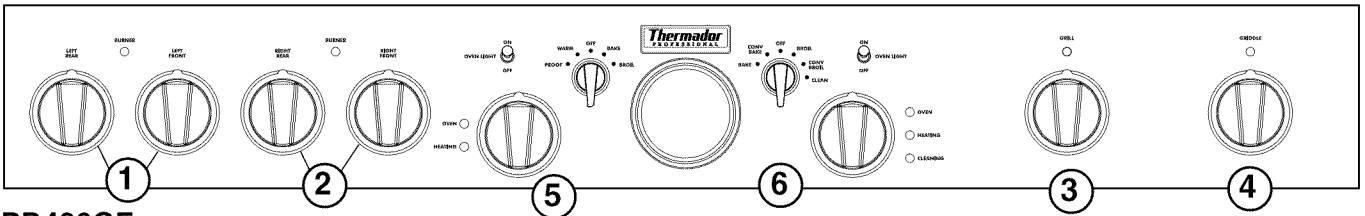


PD364GL

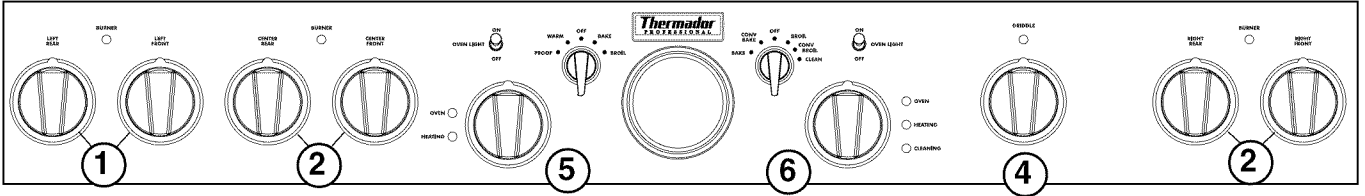


PD484GGE

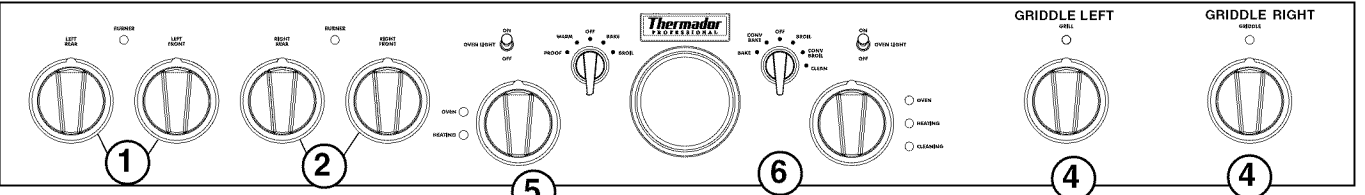
PD48 MODELS



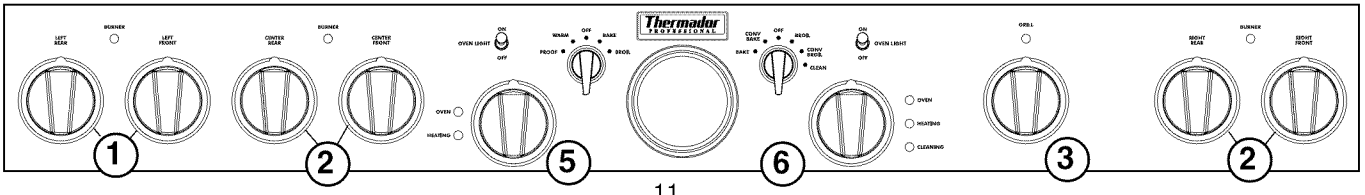
PD486GE



PD484GE

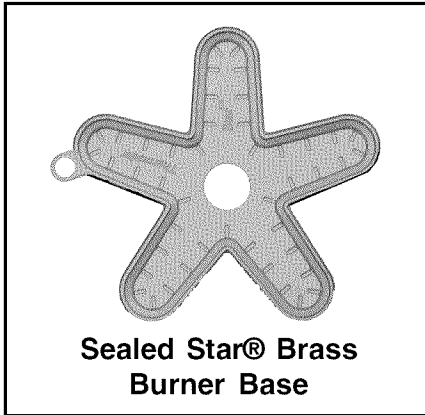


PD486GL



USING THE COOKTOP

Sealed Burners

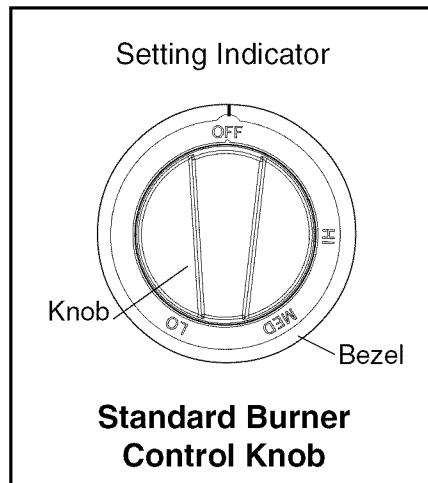


The cooktop features four or six gas surface burners; each rated at 15,000 BTU/HR using natural gas (13,000 BTU/HR using propane). The burners are sealed to the stainless steel top frame to prevent liquid spills from accumulating below the top surface, making it easier to clean.

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

CONTROL KNOBS

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



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

OPERATION OF THE BURNERS

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

BTU Output for Standard Burners

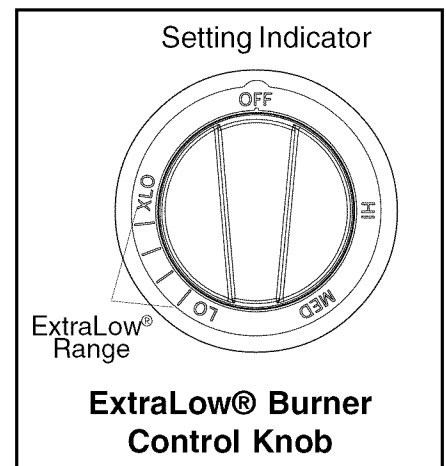
- HI is equivalent to 15,000 BTU / HR using natural gas (13,000 BTU / HR using propane).
- LO is equivalent to 2,100 BTU / HR.

BTU Output for ExtraLow® Burners

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

ExtraLow® Burners

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

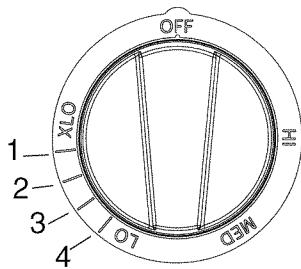


The drawing shows that the control knob has an additional range between the LO and XLO settings. When the knob is set within this range, the flame cycles off and on. By varying the length of time the flame is off and on, the heat is reduced even further to cook delicate foods. For example, these very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

Section Four: USING THE COOKTOP

Operation of the ExtraLow Burners

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



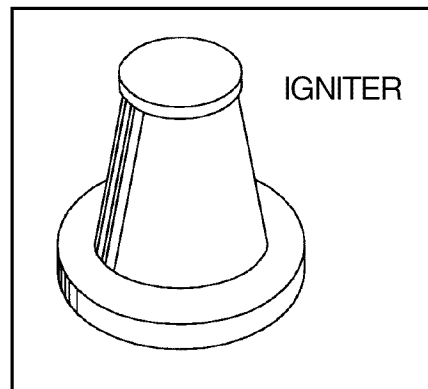
ExtraLow Settings

- The number and dash designations, shown in the drawing, are for reference only. **Numbers do not actually appear on the knob.** The number indicates the position of the flame setting as represented on the cooking chart, pages 17 and 18, with the flame on longer at the #4 setting than on #1 setting.

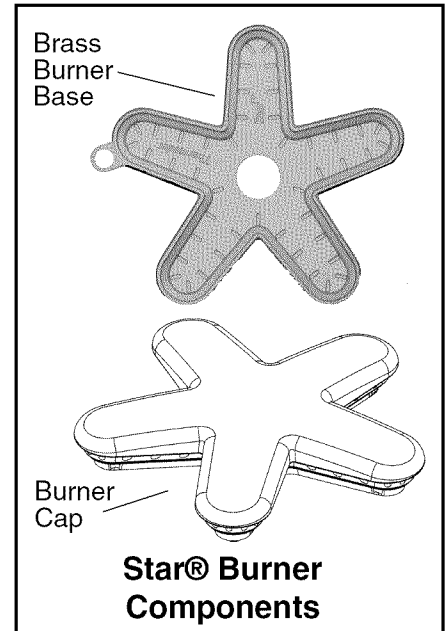
ExtraLow Techniques

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

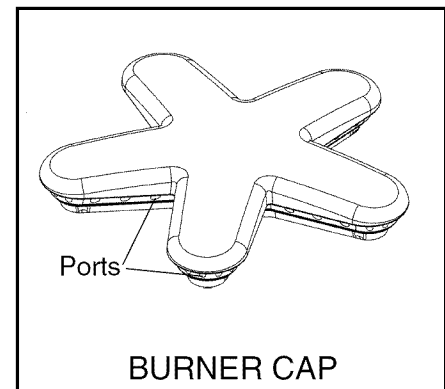
- To maintain a low or simmer heat, bring food to a rolling boil. Stir well, then cover the pan and lower the heat to a setting just below LO.
- Check periodically to see if the control knob should be turned to another setting.
- If an over-size pan is used, the simmer action may occur mainly in the center of the pan. To equalize the temperature throughout the food, stir the food around the outer edges of the pan into the food in the center.
- It is normal to stir food occasionally while simmering. This is especially important when simmering for several hours, such as for a homemade spaghetti sauce or beans.
- When lowering the flame setting, adjust it in small steps.
- If the setting is too low to hold a simmer, bring the food back to a boil before re-setting to a higher heat.
- It is normal not to see simmer bubbles immediately after the food has been stirred.
- There may be bubbling when the flame cycles ON and no bubbles when the flame is OFF. Even when the flame is OFF, there will be steam and a slight quiver on the liquid's surface.



Electronic Single Point Ignition



Each burner has its own electronic igniter that sparks when the burner is turned on. Each burner should light in 4 seconds or less. If a burner does not light, check to see that the cap is positioned correctly on the base. **Do not touch the burners when the igniters are sparking.** If a burner fails to ignite, refer to the section on Page 43, "Before Calling for Service."



AUTOMATIC RE-IGNITION


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

IMPORTANT:

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

POWER FAILURE

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

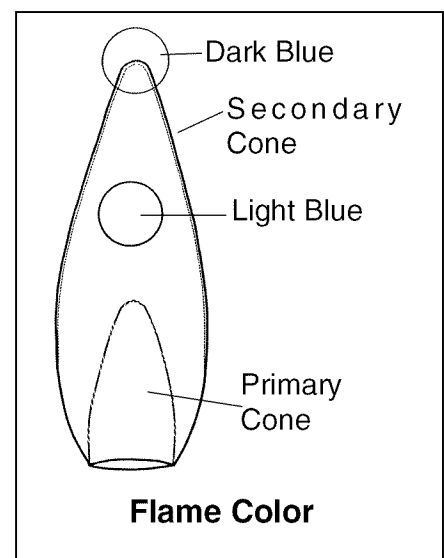
 **Warning**

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



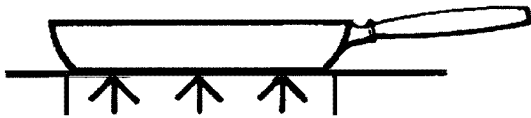
- The burner flame color should be blue with no yellow on the tips. It is not uncommon to see orange in the flame color; this indicates the burning of airborne impurities in the gas and will disappear with use.
- With propane (LP) gas, slight yellow tips on the primary cone are normal.
- The flame should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

Cookware Recommendations

CAUTION:

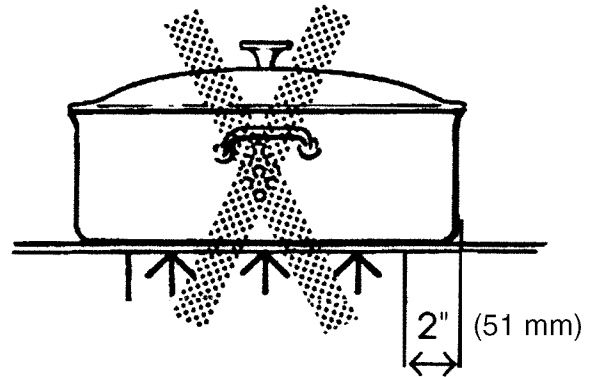
- Food packaged in aluminum foil should not be placed directly on the burner grate. Aluminum foil can melt during cooking.
- Do not let plastic, paper or cloth come in contact with a hot burner grate. They may melt or catch fire.
- Never let a pan boil dry. This can damage your pan and the cooking surface.

- Professional quality pans with metal handles are recommended because plastic handles can melt or blister, if the flame extends up the side of the pan. Professional quality pans are found at restaurant supply stores and gourmet specialty shops. All cookware should have these characteristics: good heat conductivity, good balance, correctly sized base diameter, a heavy, flat base, and a proper fitting lid. For best cooking results, the flame should be contained under the bottom of the pan.
- Aluminum and copper are pan materials that conduct the heat quickly and evenly. These metals are sometimes attached to the base or in the core between stainless steel.



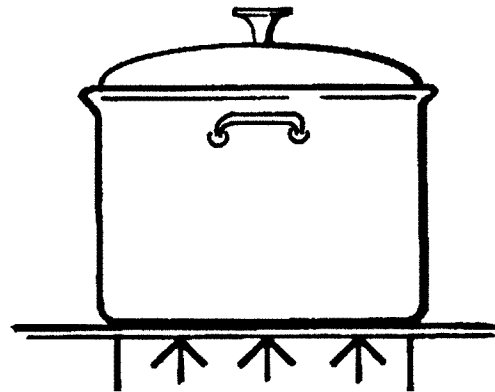
Balanced Pan

- Balance is important for stability and even cooking. The handle must not be heavier than the pan and tilt it unevenly. A pan must sit level on the grate without rocking or wobbling.



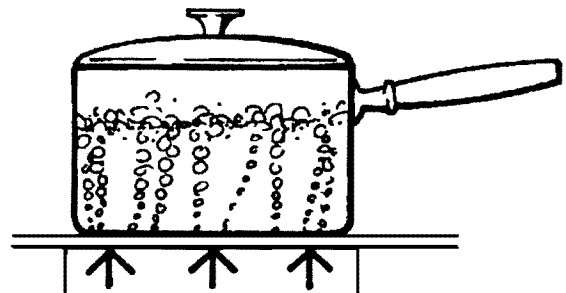
Base Diameter

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



Flat Base Pan

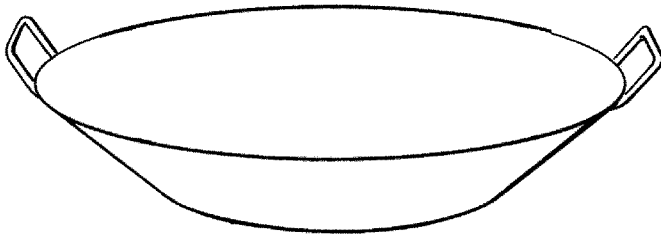
- A heavy, flat base is more apt to remain flat when heated. Pan bases that are warped, dented, ridged or too lightweight will heat unevenly. Heat and cool pans gradually to avoid sudden temperature changes which tend to distort cookware. Do not add cold water to a hot pan.



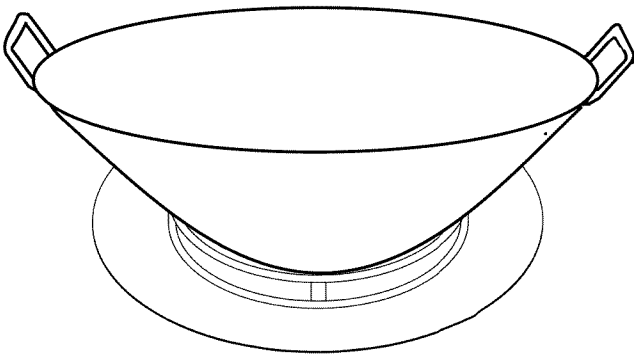
Covered Pan

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

Specialty Cookware



Flat-bottom Wok Pan



**Round-Bottom Wok
in Support Ring**

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

Standard Size Water Bath Canner

21 to 22 quarts (19.95 to 20.9 liters), with an 11 to 12 inch base (279 to 305 mm) and a 9 to 11 inch depth (229 to 279 mm).

Standard Size Pressure Canner

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

Suggestions for Using the Recommendations

Use the chart on Pages 17 and 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® Burners
BEVERAGES Cocoa	MED – heat milk, cover	LO – finish heating	XLO – keep warm, cover*
BREADS French Toast, Pancakes, Grilled Sandwiches	MED – preheat skillet	MED LO to MED – cook	Same as Standard
BUTTER Melting		XLO – to hold	4 to 3 – allow 5 to 10 minutes to melt
CEREALS Cornmeal, Grits, Oatmeal	HI – cover, bring water to a boil, add cereal	MED LO to MED – finish cooking according to package directions	XLO – to hold, cover*
CHOCOLATE Melting		Use XLO	2 to XLO – allow 10 to 15 minutes to melt XLO – to hold*
DESSERTS Candy	MED LO to MED – cook following recipe	MED LO to MED	Same as Standard
Pudding and Pie Filling Mix	MED LO cook according to package directions	LO	MED LO
Pudding	MED LO – Bring milk to a boil	LO	MED LO – to cook
EGGS Cooked in Shell	MED HI – cover, bring water to a boil, add eggs, cover	Use XLO	XLO – cook 3 to 4 minutes for soft cooked; or 15 to 20 minutes for hard cooked
Fried, Scrambled	MED – melt butter, add eggs	LO to MED LO finish cooking	XLO – to hold for a short period*
Poached	HI – bring water to the boiling point, add eggs	MED to MED HI – finish cooking	Same as Standard
MEAT, FISH, POULTRY Bacon, Sausage Patties	HI – until meat starts to sizzle	MED LO to MED – finish cooking	Same as Standard
Braising: Swiss Steak, Pot Roast, Stew Meat	HI – melt fat, then brown on MED HI to HI , add liquid, cover,	Use XLO	3 to 2 – simmer until tender
Quick Frying: Breakfast Steaks	MED HI to HI – preheat skillet	MED HI to HI – fry quickly	Same as Standard
Frying: Chicken	HI – heat oil, then brown on MED	LO cover, finish cooking	Same as Standard
Deep Frying: Shrimp	HI – heat oil	MED HI – to maintain temperature	Same as Standard
Pan Frying: Lamb Chops, Thin Steaks, Hamburgers, Link Sausage	HI – preheat skillet	MED HI to HI – brown meat	4 to 3 – to hold, covered 4 to 3 – to hold, uncovered
Poaching: Chicken, whole or pieces, Fish	HI – Cover, bring liquids to a boil	Use XLO	4 to 3 – to finish cooking

Surface Burner Cooking Recommendations

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

* We recommend that these foods be stirred occasionally.

Using the Grill

A Ventilating Hood of adequate cubic-feet-per-minute capacity vented to the outside of the house is recommended for installation **above the range and grill**. For most kitchens with a wall mounted hood, a certified hood is recommended. The hood must be installed according to installation instructions furnished with the hood and local building code requirements. Refer to ventilation requirements in the Installation Instructions for additional information.

THE GRILL

(Available on some models)

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

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

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

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

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

AUTOMATIC REIGNITION

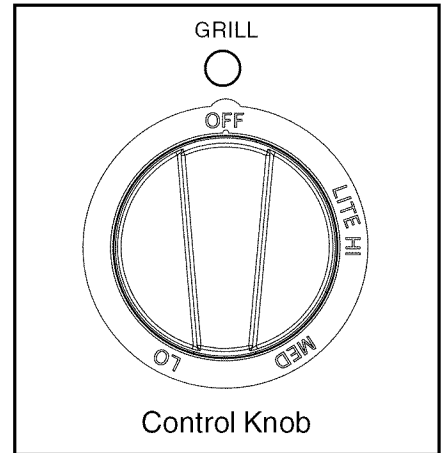
The electronic igniter automatically sparks the burner to light. **DO NOT TOUCH** any burner while the igniters are sparking.

BURNER EFFICIENCY AND FLAME CHARACTERISTICS

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

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

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



CONTROL KNOB

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

Disassembly/Assembly of the Grill

CAUTION:

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

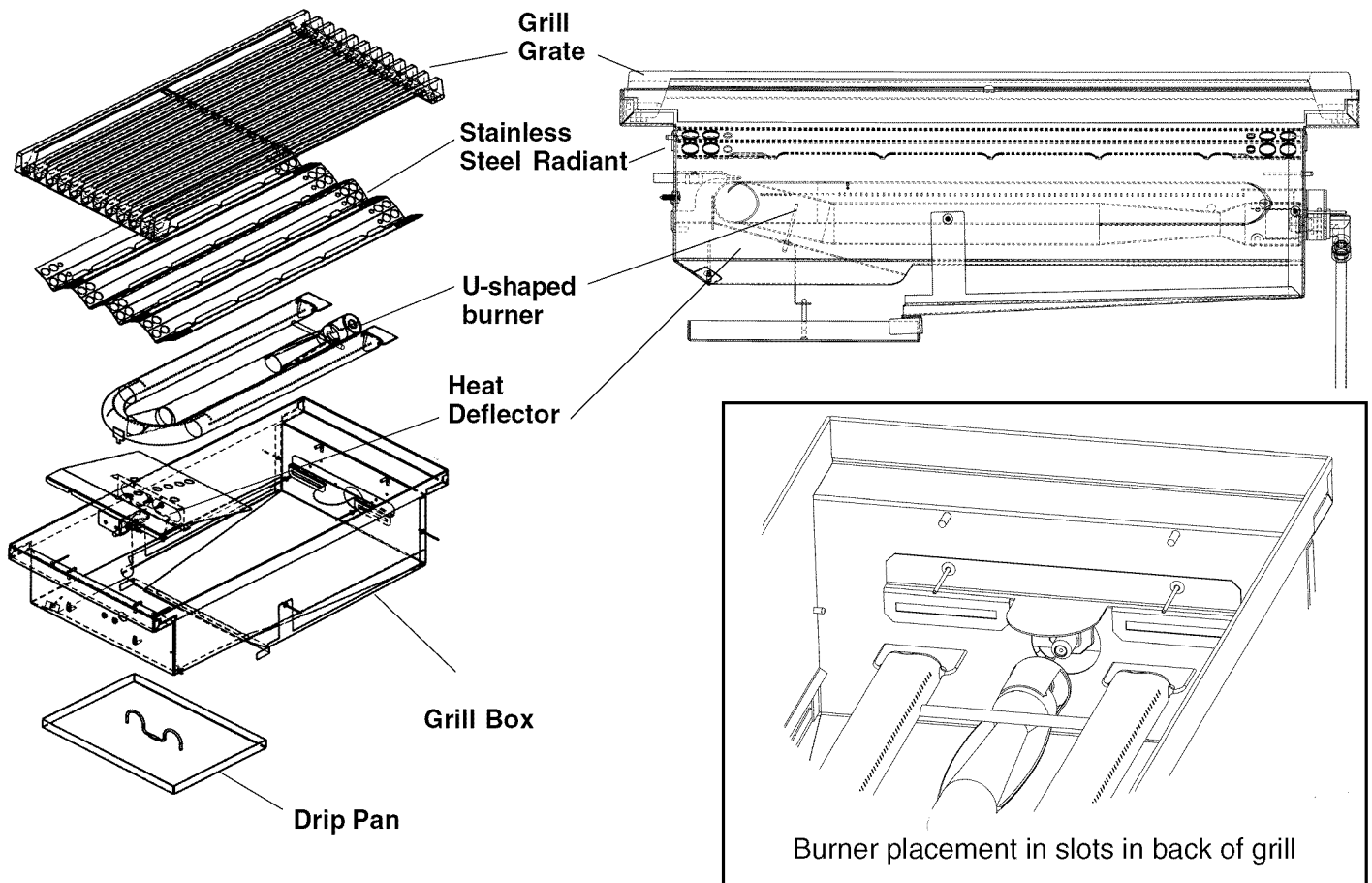
Follow the steps below to disassemble the components in the grill box.

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

Re-assembly

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

Exploded Views and Side View of Grill



Using the Grill

COOKING ON THE GRILL

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

GRILLING Suggestions

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

Handling Excessive Flare-Ups

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

Grill Cooking Recommendations

Food	Weight or Thickness	Control Setting	Total Suggested Cooking Time	Special Instructions and Tips
MEATS Beef Hamburgers Steaks Rib, Club, Tenderloin, Porterhouse, T-Bone, Sirloin Rare (140°F) Medium (160°F) Well-Done (170°F)	1/2 to 3/4 inch (13 mm to 19 mm)	MED HI	14 to 18 minutes 12 to 15 minutes	Grill, turning once when juices rise to the surface. Do not leave hamburgers unattended since a flare up can occur quickly. Remove excess fat from edge. Slash remaining fat at 2-inch (51 mm) intervals. Grill, turning once.
	1" (25 mm)	HI	10 to 14 minutes	
	1-1/2" (38 mm)	HI	13 to 18 minutes	
	1" (25 mm)	MED to	14 to 22 minutes	
	1-1/2" (38 mm)	HI	18 to 27 minutes	
	1" (25 mm)	MED	22 to 32 minutes	
	1-1/2" (38 mm)	MED	27 to 37 minutes	
	Lamb Chops & Steaks Rare (140°F) Medium (16°F) Well-Done (170°F)	1" (25 mm)	HI	
1-1/2" (38 mm)		HI	14 to 18 minutes	
1" (25 mm)		MED to	15 to 20 minutes	
1-1/2" (38 mm)		HI	18 to 25 minutes	
1" (25 mm)		MED	20 to 30 minutes	
Pork Chops Ribs	1/2" (13 mm)	MED	20 to 40 minutes	Remove excess fat from edge. Slash remaining fat at 2-inch (51 mm) intervals. Grill, turning once. Cook well done. Grill, turning occasionally. During last few minutes brush with barbecue sauce, turn several times.
	1" (25 mm)	MED	35 to 60 minutes	
		MED	45 to 60 minutes	

Grill Cooking Recommendations

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

About the 12" and 24" Electric Griddle

(Available on some models)

DESCRIPTION

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

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

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

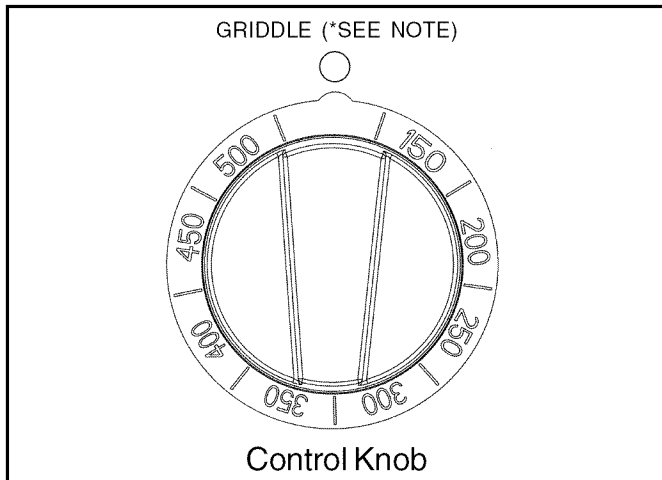
- The 12" electric griddle element is rated 120 volts AC, 1,600 watts. The 24" electric griddle element is rated 240 volts AC, 3,200 watts.
- **The visible gaps between the griddle plate and cooktop sides allows for expansion during heating.**



CAUTION

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

CONTROL KNOB



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

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

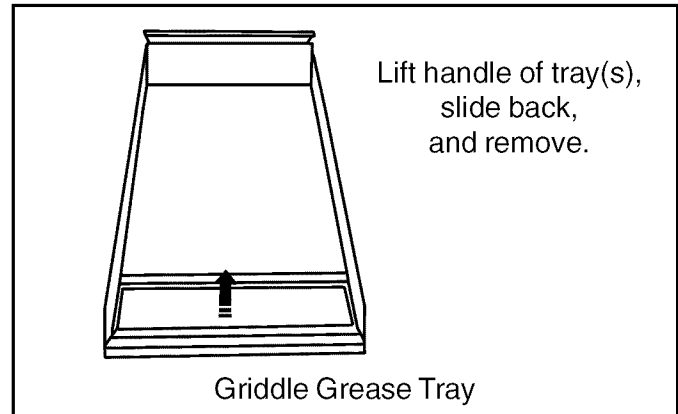
PREPARING THE GRIDDLE

The griddle must be tilted slightly forward for optimum performance. See Installation Manual for procedure

to check and adjust griddle for proper tilt of griddle plate. During installation, the installer is responsible for leveling the product.

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

Any utensil may be used on the griddle surface.



Griddle Grease Tray(s)

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

Cooking on the Griddle

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

GRIDDLE COOKING RECOMMENDATIONS

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

Bake

TIPS FOR BAKE

Preheating the oven

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

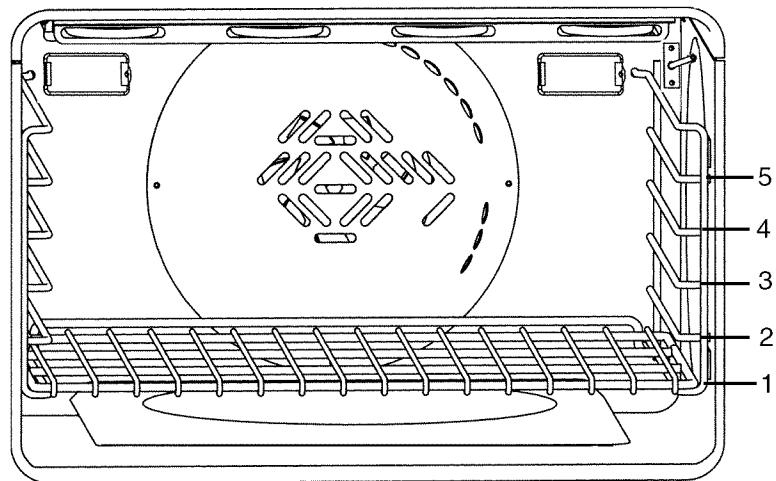
Getting the Best Results

- ▲ Minimize opening the door:
 - Use a minute timer.
 - Use the interior oven lights.
- ▲ Choose the right size utensil; use the utensil recommended in the recipe.
- ▲ Store the broiler pans outside the ovens. 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 utensils.
 - For brown crisp crusts, use dark non-stick/anodized or dark, dull metal utensils or glass bakeware. These may require lowering the bake temperature 25°F.

Bakeware Type

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

Rack Positions



Large Electric Main Oven with Rack Level Positions

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.

LARGE MAIN OVEN

One Rack Baking

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

Two Rack Baking

- Rack levels #2 and #5 may be used when baking on two levels. Foods such as cookies and biscuits work well using these two racks. Casserole dishes may also be baked using these two levels. The convection mode may also be used.

Three Rack Baking

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

SECONDARY OVEN (PD48 Models)

- Baking on rack #3 will result in the best product. When additional height is needed, rack #2 may be used. The use of rack #2 with pies will result in a crisp bottom crust without over baking the top.
- If two rack baking is desired in this small oven, use racks #2 and #5. For best results, stagger baking pans front to rear with the pan on rack #2 toward the rear and the pan on rack #5 toward the front.

■ Placement

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

Convection

Cooking with Convection

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

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

Your favorite pans and cookware can be used for convection cooking provided they have low sides to allow the heated air to circulate around the food. Any food cooked uncovered will brown evenly and form a nice crust. Foods in covered dishes (casseroles, pot roast) or delicate custards do no benefit from convection cooking.

Convection Baking

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

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

Converting Conventional Baking to Convection Baking

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

Convection Bake

TIPS FOR CONVECTION BAKE

Preheating the Oven

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

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. When roasting meats, check internal temperature prior to time recommended by recipe to prevent over cooking. When roasting meats in convection, do not reduce temperature setting.

RACK POSITIONS

Large Main Oven

One Rack Baking

- When baking on one rack, best results are obtained in the bake mode (see Bake).
- 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 #5 are most appropriate when using the convection bake mode. Pans should not be staggered but the baking pan on rack #2 should be placed directly under the one on rack #5.
- 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 #5.
- 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.

Placement

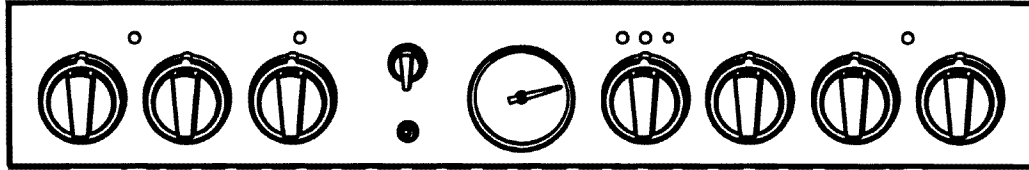
- For better browning, utensils such as cookie sheets, jelly roll pans and rectangular baking pans should be placed crosswise on the rack with the shorter sides on the right and the left. This allows the air to circulate freely.
- When baking on more than one rack, pans should not be staggered.



■ WHEN USING THE OVEN IN ANY MODE

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

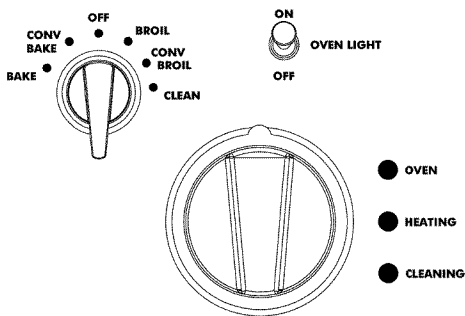
Setting Bake / Convection Bake



BAKE/CONVECTION BAKE

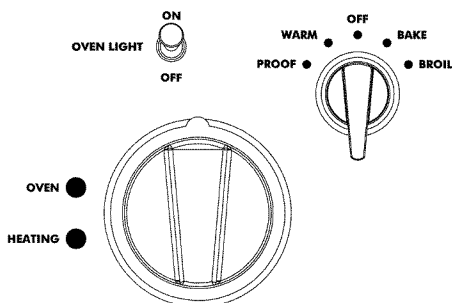
These cooking modes are for baking, roasting or warming using one, two or three racks.

PD304 OVEN CONTROL KNOBS



NOTE: When the oven is turned on, the cooling blower will turn on automatically. This is normal. When the oven is turned off, the cooling blower remains on until the oven temperature cools to 325°F. The cooling blower will also operate during Broil and during the Self-Cleaning cycle. **If the blower is not running during these modes, do not use the oven.** Call a qualified appliance technician to repair the unit.

SECONDARY OVEN CONTROL KNOBS (PD48 only)



To Set the ELECTRIC Oven

1. Select **BAKE** or **CONVECTION BAKE** using the Selector switch.
2. Set Temperature using the Oven Control Knob.
 - ▲ If using **CONVECTION BAKE**, set the oven control knob 25° below temperature suggested in recipe. No changes in temperature if roasting meats or poultry.
 - ▲ The convection fan turns on six minutes after the oven is turned on, if **CONVECTION BAKE** is selected.
 - ▲ The **OVEN** and **HEATING** lights turn on.
 - ▲ The temperature indicator will start to rotate toward the temperature setting.
 - ▲ The **HEATING** light cycles off and on. The oven is preheated when the **HEATING** light cycles off the first time.
 - ▲ The temperature indicator will reflect the temperature setting.
 - ▲ The needle of the temperature indicator will move to the new selected temperature if the temperature setting is increased or decreased. **The gauge is for reference only.**
 - ▲ The **OVEN ON** light illuminates and remains on until the **OFF** Selector switch is turned off or the oven control knob is turned to the **OFF** position.
 - ▲ As the oven cools down, the temperature indicator will start to decline, reflecting the actual oven temperature.

To Set the Secondary Oven (PD48 only)

1. Select **BAKE** using Selector switch.
2. Set Temperature using the Oven Control Knob.
 - ▲ The **OVEN ON** light turns on.
 - ▲ The **HEATING** light turns on.
 - ▲ The **HEATING** light cycles off and on. The oven is preheated when the **HEATING** light cycles off the first time.
 - ▲ The **OVEN ON** light remains on until the Selector switch is turned off.

Note: Temperature indicator is for the main oven only.

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.

FOOD SAFETY

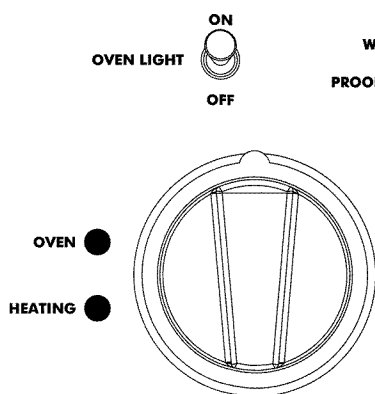
The United States Department of Agriculture advises: DO NOT hold foods at temperatures between 40°F to 140°F more than 2 hours. Cooking raw foods below 275°F is not recommended.

Suggested Temperature Recommendations to Keep Food Hot

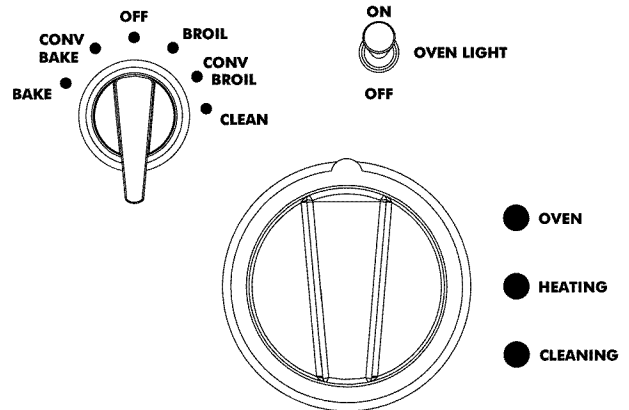
Food	Oven Temperature °F
Beef	150°F
Bacon	200° - 225°F
Biscuits and Muffins (covered)	175° - 200°F
Casserole (covered)	175° - 200°F
Fish and Seafood	175° - 200°F
French Fried Foods	200° - 225°F
Gravy or Cream Sauces (covered)	175°F
Lamb and Veal Roasts	175° - 200°F
Pancakes and Waffles (covered)	200° - 225°F
Potatoes	
Baked	200°F
Mashed (covered)	175°F
Pies and Pastries	175°F
Pizza (covered)	225°F
Pork	150°F
Poultry (covered)	175° - 200°F
Vegetables (covered)	175°F

OVEN CONTROL KNOBS

SECONDARY ELECTRIC OVEN



LARGE ELECTRIC MAIN OVEN



Setting the Secondary Oven to Warm

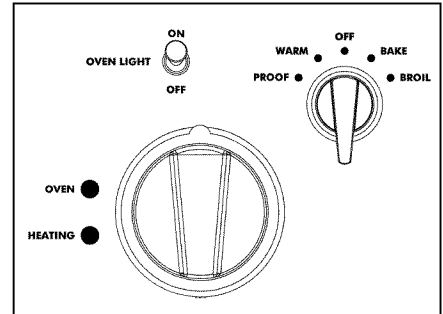
SECONDARY OVEN (Only on PD48)

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

To Set the Secondary Electric Oven for warming

1. **To preheat the oven** turn the selector switch to warm about 10 minutes before use. Do not turn on the Oven Control Knob.
2. **Place the hot food in small oven.** Close door. The ideal temperature for keeping the food warm will be maintained until the Selector Switch is turned off.
3. **Do not open the oven door unnecessarily.** Opening the door will reduce the temperature of the oven.

OVEN CONTROL KNOBS



CAUTION

Food Safety Concern
Food Poisoning Possible

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

Setting the Secondary Oven to Proof

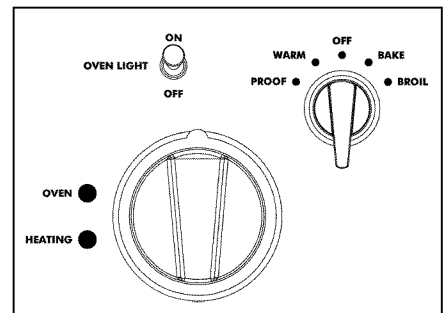
SECONDARY OVEN (Only on PD48)

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

To Set the Secondary Electric Oven for Proofing

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

OVEN CONTROL KNOBS



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

Baking Recommendations

Food	Pan Size	Control Temperature Setting	Total Suggested Cooking Time
Cookies	12"x15" Cookie Sheet	375°	8 to 12 minutes
Layer Cakes	8" or 9" Round	350°	25 to 35 minutes
Sheet Cakes	9"x13" Pan	350°	30 to 40 minutes
Bundt™ Cakes	12 Cup	325°	60 to 75 minutes
Brownies or Bar Cookies	9"x9" Pan	325°	20 to 25 minutes
Biscuits	12"x15" Cookie Sheet	425° or Package Directions	10 to 15 minutes
Quick Bread	8"x4" Loaf Pan	350°	55 to 70 minutes
Muffins	12 cup Muffin Pan	425°	14 to 19 minutes
Fruit Pies	9" Diameter	425°	35 to 45 minutes
Fruit Cobblers	9"x9" Pan	400°	25 to 30 minutes
Yeast Bread, Loaves	8"x4" Loaf Pan	425°	25 to 30 minutes
Dinner Rolls	9"x13" Pan	400°	12 to 18 minutes
Cinnamon Rolls	9"x13" Pan	375°	25-30 minutes
Yeast Coffee Cake	12"x15" Cookie Sheet	400°	20-30 minutes

Broil/Convection Broil

BROIL

TIPS FOR BROIL

PREHEATING THE BROILER

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

GETTING THE BEST RESULTS

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

Rack Positions

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

Electric Oven

- #5 Use this rack position when broiling beef steaks, ground meat patties, ham steak and lamb chops 1 inch or less in thickness. Also, use when top browning foods.
- #4 Use this rack position when broiling meat 1-1/8 inches or more in thickness, fish, poultry, pork chops, ham steaks 1 inch or more in thickness.
- #3 Use this rack when broiling chicken quarters or halves.

Utensils

- ▲ The chrome and porcelain enamel two-piece broil pan and grid is included with the range. **DO NOT** cover the slotted grid (top) with aluminum foil.
- ▲ Use metal or glass-ceramic bakeware when top browning casseroles, main dishes, or bread.
- ▲ DO NOT use heat-proof glass or pottery. This type of glassware cannot withstand the intense heat of the broil element.
- ▲ The two-piece aluminum broiler pan is designed to be used in the Secondary Oven in the PD48 Ranges.

BROILING USING A REGULAR MEAT THERMOMETER

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

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

Secondary Electric Oven (Models PD48)

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

NOTE:

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

Setting Broil or Convection Broil for Electric Oven

BROIL - Electric Oven

Only the upper electric element heats in the BROIL mode.

NOTE: Successful broiling requires constant exposure to high, intense heat.

To Set the Oven to Broil or Convection Broil

1. Place oven rack in desired position.
2. Set Selector Switch to BROIL.
3. Set Oven Control Knob to BROIL setting.
4. The temperature indicator will rotate to broil after five minutes.
5. Place food in oven at desired rack position as referenced on Page 33.
6. **The door should be closed throughout the broil cycle.**
 - ▲ Your Professional® 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 burners, minimizing spattering and smoking.
 - ▲ The PD48 Models have a small two-piece aluminum broiler pan. It is to be used in the secondary oven.

Oven Heating Light

This light turns on when the oven heats and cycles off when the set temperature has been reached. The cycling continues as long as a BROIL mode is set.

Cooling Blower

The cooling blower turns on as soon as the broiler turns on and remains on until the broiler is turned off and the temperature inside the oven drops to 325°F.

Broiling and Roasting Recommendations

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

Food Item	Rack Number	Oven Mode	Control Temperature Setting	Approximate Cooking Time	Special Instructions and Tips
Beef Ground Beef Patties, 1/2" thick	5	Broil	Broil	15 to 20 minutes	Broil until no pink in center
T-Bone Steak	5	Broil or Conv Broil	Broil or Conv Broil	12 to 20 minutes	Time depends on rareness of steak; Convection Broil for thick steaks
Flank Steak	5	Broil	Broil	12 to 20 minutes	Rare to Medium Rare
Eye of Round Roast	2	Bake	325°	20 to 25 min/lb	Small roasts take more minutes per pound than large roasts
Pork Loin Roast	2	Bake or Conv Bake	325°	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	4	Broil	Broil	25 to 30 minutes	Remove skin; Cook until juices are clear
Half Chickens	3	Broil or Conv Broil	Broil or Conv Broil	30 to 45 minutes	Turn with tongs
Roast Chicken	2	Bake or Conv Bake	350°	75 to 90 minutes	Roast in V-rack with breast side down to keep breast moist
Turkey	2	Bake or Conv Bake	325°	20 to 25 min/lb	Roast unstuffed Reduce time if using Convection Bake

Self-Cleaning the Oven

LARGE ELECTRIC MAIN OVEN

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

When the oven is set for CLEAN, the cooktop burners and electric griddle may be used. The secondary oven (Model PD48 only), and the grill cannot be used.

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

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

Wipe off any smoke residue that remains on the front frame with Formula 409® or Fantastik®. If stain remains, use a mild liquid cleanser. The amount of smoke stain is directly related to the amount of food

soil left in the oven at the time of self-cleaning. Clean the oven often.

If another clean cycle is initiated at the end of a clean cycle and the temperature or the oven is still above 500°, the clean message in the LED will start blinking to indicate the range has not completely cooled down after the first cycle. The oven cannot be used until the oven temperature drops below 500° and the door is unlocked.

LOCK

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

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

BEFORE SELF CLEANING THE OVEN

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

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

Wipe out puddles of grease and any loose soil that can be easily removed.

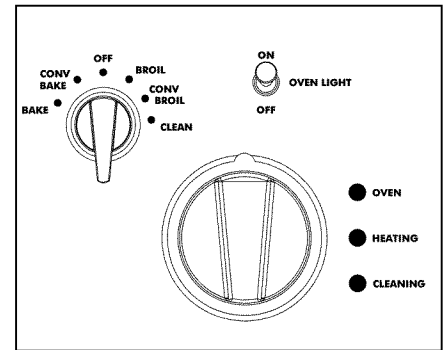
Remove any soil that is outside the door seal area. This appliance is designed to clean the oven interior and that portion of the door that is inside the oven. The outer edges of the door and the oven cavity are not in the cleaning zone. Wipe this area clean **BEFORE SETTING THE OVEN TO SELF-CLEAN.**

Self-Cleaning the Oven

To Set Self-Clean for the Large Main Self-Cleaning Oven

1. Select **CLEAN** using the Selector switch.
2. Set Oven Control Knob to **CLEAN**.
 - ▲ Cooling Blower turns on.
 - ▲ **OVEN ON** light and **HEATING** light turn on.
 - ▲ **Lock** light turns on.
 - ▲ Temperature indicator rotates to **CLEAN** after five minutes.
 - ▲ The door closing process takes approximately 60 seconds to complete, at which time the door becomes locked. **Check to make certain the door is locked.**

PD304
OVEN CONTROL KNOBS



At the End of the Clean Cycle

The Clean cycle takes 4 to 5 hours to complete. The blower and the **OVEN ON** light and the **CLEAN** light turn off when the cycle is finished. Do not turn the selector switch or the oven control knob to the **OFF** position until the **LOCK** light goes off.

1. Select **OFF** using the Selector Switch.
 - ▲ The door latch will open automatically when the oven is below 500°F and the automatic Door Lock completes its 60 second cycle to the **OPEN** position.
 - ▲ The cooling blower turns off when the oven temperature drops to 325°.
2. Turn Oven Control Knob to **OFF** position.

CAUTION
The interior of the oven will still be at baking temperatures when the LOCK light turns off and the oven door can be opened.

Cleaning Hints

1. The porcelain enamel finish is acid resistant, but not acid proof. Acidic foods, such as citrus juices, tomatoes, rhubarb, vinegar, alcohol or milk, should be wiped up and not allowed to bake onto the porcelain during the next use.
2. **Remove the oven racks.** See Racks, on Range Cleaning Recommendations, Page 41.
3. **The heating elements in the oven do not require cleaning;** the elements burn themselves clean when the oven is in use. Both elements are permanently connected. It is not necessary to clean the broiler shield above the broil element.
4. The secondary oven (PD48 range only) does not have the Self-Clean feature. Use caution when cleaning the secondary oven. Use hot sudsy water; rinse and dry thoroughly.

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.



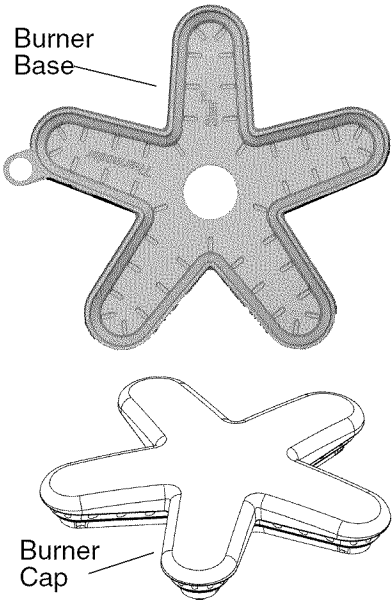
Brand Names

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.

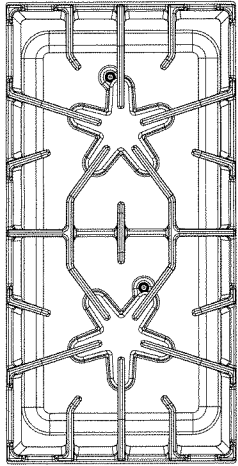
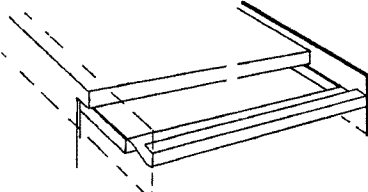
It is imperative that all products be used in strict accordance with instructions on the package.

The following chart gives directions for cleaning this range.

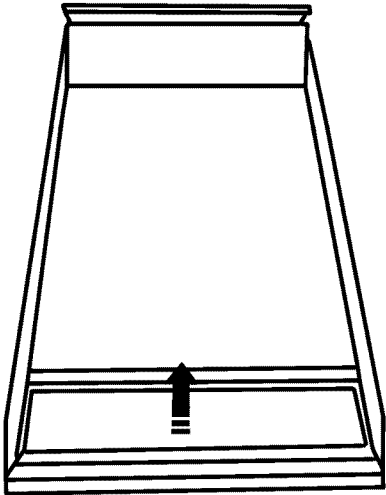
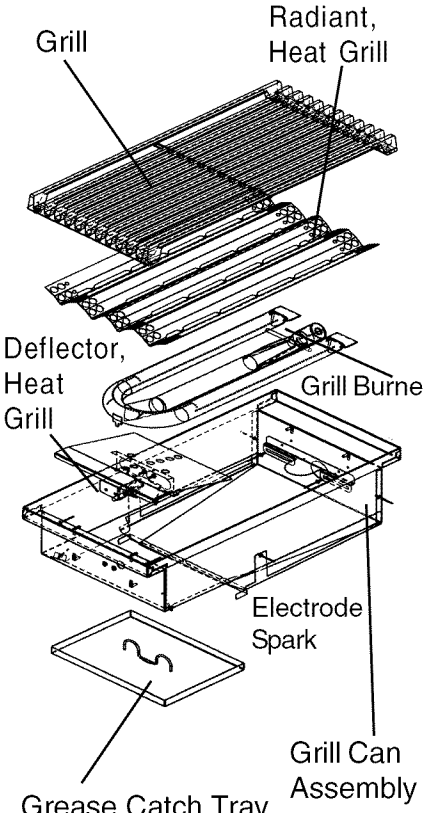
COOKTOP CLEANING RECOMMENDATIONS

Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
<p>Brass Burner Base and Cast Iron Cap</p>  <p>Star® Burner Components</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hot sudsy water; rinse and dry thoroughly. • Mild Abrasive Cleansers: Bon Ami®, Cameo® Aluminum and Stainless Steel Cleaner, Wright's® All Purpose Brass Polish. • Liquid cleaners: Kleen King®. • Stiff nylon bristle tooth brush to clean port openings. • Reassemble as shown. Make sure that the burner cap is seated on the base. 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not scratch or gouge the port openings of burner caps.
<p>Control Knobs/Plastic Bezels/Chrome Please see Guide to Knob Identification and Location on Page 11.</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.

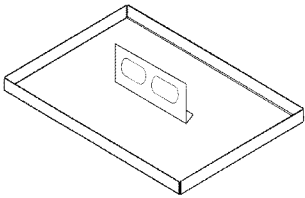
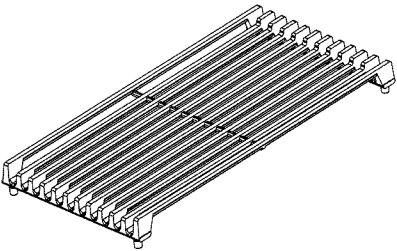
Cleaning Recommendations

Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
<p>Exterior Finish /Back Guard Stainless Steel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nonabrasive Cleaners: Hot water and detergent, ammonia, Fantastic®, Formula 409®. Rinse and dry immediately. • Cleaner Polish: Stainless Steel Magic® to protect the finish from staining and pitting; enhances appearance. • Hard water spots: Household vinegar. • Mild Abrasive Cleaners: Siege Stainless Steel and Aluminum Cleaner, Kleen King® Stainless Steel liquid cleaner. • 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.
<p>Grates: /Porcelain Enamel on Cast Iron</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Nonabrasive cleaners: Hot water and detergent, Fantastic®, Formula 409®. Rinse and dry immediately. • Mild abrasive cleaners: Bon Ami® and Soft Scrub®. • Abrasive cleaners for stubborn stains: soap-filled steel wool pad. • Lestoil® or other degreaser. 	<ul style="list-style-type: none"> • The grates are heavy; use care when lifting. Place on a protected surface. • Blisters/crazing/chips are common due to the extreme temperatures on grate fingers and rapid temperature changes. • Acidic and sugar-laden spills deteriorate the enamel. Remove soil immediately. • Abrasive cleaners, used too vigorously or too often can eventually mar the enamel.
<p>Griddle Grease Tray(s) Titanium-surfaced Aluminum</p> <p>Lift handle of tray(s), slide back, then remove tray(s).</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean the grease tray(s) after each use. • May be placed in dishwasher. • Wash in detergent and hot water; rinse and dry. • Stubborn soil: Soft Scrub® 	<ul style="list-style-type: none"> • Empty grease tray(s) after each use. • Remove tray after grease has cooled. Be careful not to fill it so full that tipping to remove it spills the grease.

Cleaning Recommendations

Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
<p>12" and 24" Griddle/ Titanium-surfaced</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Remove drip tray(s) and discard grease into a grease resistant container for disposal. Wash drip tray(s) in warm soapy water or place in dishwasher. Wipe griddle surface with warm soapy water then rinse with warm water. Wipe dry with a soft cloth. If food particles stick to the griddle plate, remove with a mild abrasive cleaner such as Soft Scrub®. 	<ul style="list-style-type: none"> Never flood a hot griddle with cold water. This can warp or crack the aluminum plate. Do not clean any part of the griddle in a self-cleaning oven. Due to the weight of the 24" griddle, do not remove.
<p>Grill Box/Stainless Steel</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Non-abrasive Cleaners: Hot water and detergent, ammonia, Fantastic®, Formula 409®. Rinse and dry immediately. Mild Abrasive Cleaners: Bon Ami®, Soft Scrub®. Abrasive cleaners for stubborn stains: soap-filled steel wool pad, Kleen King® Stainless Steel liquid cleaner. <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>Note: To reach the grill box, remove the grate, stainless steel radiant, U-shaped burner, heat shield and drip pan.</p> <p>Note: To disassemble or reassemble the grill box, see Page 20.</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> Do not clean any part of the grill assembly in a self-cleaning oven. Abrasive cleaners, used too vigorously or too often, will eventually scratch the steel. When disassembling, cleaning and reassembling the grill, avoid contact with the spark igniter.

Cleaning Recommendations

Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
<p>Grill Drip Pan/ Stainless Steel</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Hot sudsy water; rinse and dry thoroughly. • After grease removal, drip pan may be put into dishwasher. 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not clean in a self-cleaning oven.
<p>Grill Grate/Porcelain Enamel on Cast Iron</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • While the grate is hot (but the flame is off), dip a brass grill brush in hot water and scrub the grate. The steam created from the hot water and the abrasive action of the brush helps loosen the hard to remove soil. 	<ul style="list-style-type: none"> • The grate is heavy; use care when lifting. Place on a protected surface. • Blisters, crazing and chips are common due to the extreme temperatures and rapid temperature changes.
<p>Igniters/Ceramic</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Use a cotton swab dampened with water, Formula 409® or Fantastic®. 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not use sharp tool to scrape the igniter. It is fragile; if it is damaged the grill cannot be lit.
<p>Surface Spill Trays/ Stainless Steel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hot sudsy water; rinse and dry thoroughly. • Formula 409® or Fantastic®. Wipe spray off immediately or apply to a paper towel first and then wipe spill. • Mild Abrasive Cleansers: Cameo®, Zud®, Barkeepers Friend®. Liquid cleaners: Kleen King®, Siege Stainless Steel and Aluminum Cleaner, Wright's® All Purpose Brass Polish. Apply with care. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acidic and sugar-laden spills deteriorate the stainless steel. Remove soil immediately. • Abrasive cleaners, used too vigorously or too often, can eventually mar the stainless steel.
<p style="text-align: center;">Trim Strips</p> <p>(Located between stainless steel spill trays; they join the spill trays.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Hot sudsy water; rinse and dry thoroughly. • Formula 409® or Fantastic®. Wipe spray off immediately or apply to a paper towel first and then wipe soil. 	<ul style="list-style-type: none"> • The over-spray from liquid cleaners may leave an outline shadow. If allowed to dry, it may leave a permanent outline.

Cleaning Recommendations

Part/Material	Cleaning Products/Directions
<p>OVEN</p> <p>Broil Pan Grid Chrome Plated Aluminum (secondary oven)</p>	<p>DO NOT CLEAN IN SELF-CLEANING OVEN 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> <ul style="list-style-type: none"> Dampen pad, rub lightly, it may scratch the finish. Rinse thoroughly and wipe dry.
<p>Broil Pan Bottom Porcelain Enamel Aluminum (secondary oven)</p>	<p>See instructions for Cavity porcelain enamel. See instructions, above for broil pan grid.</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>Large Main Oven</p>	<p>See Self-Cleaning instructions, Pages 34 and 35.</p> <p>NOTE: Due to the high temperatures used for self-cleaning, the oven may develop fine hairlike lines or surface roughness. This is a common condition and does not affect either the cooking or the cleaning performance of the oven.</p>
<p>Secondary Oven</p>	<p>Hot sudsy water.</p> <ul style="list-style-type: none"> Wash, rinse thoroughly, and dry. <p>Mild Cleaners: Bon-ami®, ammonia, or ammonia and water, Soft Scrub®.</p> <ul style="list-style-type: none"> 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.

Section SIX: CARE AND MAINTENANCE

Cleaning Recommendations

Part/Material	Cleaning Products/Directions
Front Frame Stainless Steel	See Cooktop, Back Guard, Page 37.
Oven Racks Nickel Plated	<p>Racks may be cleaned in the oven during the clean cycle, however, they will lose their shiny finish and change to a dark, metallic gray.</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. Rinse thoroughly and wipe dry. <p>Soap filled fiber or steel wool pads: S.O.S®, Brillo®.</p> <ul style="list-style-type: none"> Dampen pad, rinse thoroughly, and dry. <p>Harsh Cleaners: Easy Off® Oven Cleaner.</p> <p>NOTE: Some commercial oven cleaners cause darkening and discoloration. Test the cleaner on a small part of the rack and check for discoloration before cleaning the entire rack.</p> <ul style="list-style-type: none"> Apply a generous coating. Allow to stand for 10 to 15 minutes. Rinse thoroughly and wipe dry. <p>If the racks do not slide easily after being cleaned, dampen a paper towel with a small amount of cooking oil and rub it lightly over the side rails.</p>
DOOR Exterior, Frame, Handle, Heat Deflector Stainless Steel	<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>See Cooktop, Back Guard, Stainless Steel, Page 37.</p>
Interior Porcelain Enamel	See Oven Cavity, Page 40.
Seal Door Gasket	<p>General Kitchen Cleaners: Formula 409®, Fantastik®.</p> <ul style="list-style-type: none"> Spray on and blot dry with a cloth. Do not rub. Do not move, remove or damage mesh.

Do-It-Yourself Manitenance

OVEN LIGHT BULB REPLACEMENT

Replace only with a 5-watt, halogen appliance light bulb. DO NOT USE a standard household light bulb in any oven or any bulb over 5 watts.

To Replace the Light Bulb:

1. Turn oven light switch to the off position. Let bulb and cover cool completely.
2. Remove the light cover.
3. Remove the burned-out bulb. **Replace it with a 5-watt halogen appliance light bulb only. Don't touch bulb with greasy fingers. Follow bulb manufacturer's instructions.**
4. Replace cover. Turn circuit back on, if need be. (See Caution.)

**CAUTION:**

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

POWER FAILURE

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

If the range's cooktop is being used when the power failure occurs, turn all of the burner control knobs to the **OFF** position. Then, the standard burners can be lighted by holding a match at the ports and turning the control knob to the **HI** position. Wait until the flame is burning all the way around the burner cap

before adjusting the flame to the desired height.

The two ExtraLow[®] burners on the far 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 both control knobs are turned **OFF** and then turned back on again. See "What to do if you Smell Gas," inside front cover.

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

INTERMITTENT OR CONSTANT IGNITER SPARKING

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

SYMPTOM	CAUSE	REMEDY
Intermittent sparking	<ul style="list-style-type: none">• Ceramic igniter is wet or dirty.• Burner ports are clogged.	<ul style="list-style-type: none">• Carefully dry or clean igniter.• Clean ports on burner cap with a wire, a needle or straightened paper clip.
More than four clicks of igniter before lighting	<ul style="list-style-type: none">• Improper fit of burner cap onto burner base.	<ul style="list-style-type: none">• Align burner cap properly on burner base.
Constant Sparking	<ul style="list-style-type: none">• Range is not properly grounded.• Electrical power supply is incorrectly polarized.	<ul style="list-style-type: none">• Refer to Installation Instructions. Have a qualified electrician ground the range properly.• Refer to Installation Instructions. Have a qualified electrician ground the range properly.

Before Calling for Service

Before calling for service, check the following to avoid unnecessary service charges.

Be sure to check these items first:

Is there a power outage in the area?

Is the household fuse blown or the circuit breaker tripped?

Is the range disconnected from the electrical supply?

IF THE BURNERS DO NOT IGNITE

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

DATA RATING PLATE

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

The electric wiring diagrams and schematics in the toe kick area should not be removed, except by a service technician, then replaced after service.

SERVICE INFORMATION

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

Model Number

Serial Number

Date of Purchase

Dealer's Name

Dealer's Phone Number

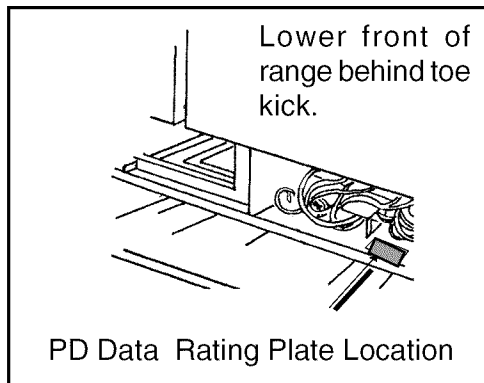
Service Center's Name

Service Center's Phone Number

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

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.



STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

Thermador

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

Please make sure to return your registration card; while not necessary to effectuate warranty coverage, it is the best way for Thermador to notify you in the unlikely event of a safety notice or product recall.

How Long the Warranty Lasts: Thermador warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of Three hundred and sixty days (360) days from the date of purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever.

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy: During this warranty period, Thermador or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then Thermador will replace your Product (upgraded models may be available to you, in Thermador’s sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components shall become the property of Thermador at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. Thermador’s sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a Thermador-authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, Thermador highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use an unauthorized servicer; Thermador will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized servicer. If you choose to have someone other than an authorized service provider work on your Product, THIS WARRANTY WILL AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on Thermador products, and who possess, in Thermador’s opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are *not* agents, partners, affiliates or representatives of Thermador. Notwithstanding the foregoing, Thermador will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, Thermador would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call.

Out of Warranty Product: Thermador is under no obligation, at law or otherwise, to provide you with any concessions, including repairs, pro-rates, or Product replacement, once this warranty has expired.

Warranty Exclusions: The warranty coverage described herein excludes all defects or damage that are not the direct fault of Thermador, including without limitation, one or more of the following: (1) use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels); (2) any party’s willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tampering, failure to follow operating instructions, mishandling, unauthorized service (including self-performed “fixing” or exploration of the appliance’s internal workings); (4) adjustment, alteration or modification of any kind; (5) a failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations; (6) ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product; and (7) any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God. In no event shall Thermador have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are scratches, nicks, minor dents, and cosmetic damages on external surfaces and exposed parts; Products on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses. **TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, “BUSINESS LOSS”, AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITELY CAUSED EXCLUSIVELY BY Thermador, OR OTHERWISE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, AND SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.** No attempt to alter, modify or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

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

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

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Pour toutes les cuisinières mixtes
Thermador Professional® PRO-GRAND™

Modèles
PD304
PD36
PD48

Thermador® | *An American Icon*™

Message à l'intention de nos clients

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

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

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

Cordialement,

Les scientifiques du Service aux consommateurs chez Thermador

AVERTISSEMENT

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

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

Table des matières

Introduction	48
Vérification du type de gaz	48
Conventions utilisées dans ce manuel	49
Chapitre 1 : Consignes générales de sécurité	
Sécurité	50-51
Consignes	52-53
Chapitre 2 : Avant de commencer	
Avant d'utiliser votre cuisinière pour la première fois	54
Chapitre 3 : Description	
Identification du modèle et des pièces – PD484GGE/484GE	55
Identification du modèle et des pièces – PD366	56
Identification du modèle et des pièces – PD304	57
Identification des boutons et emplacement ..	58
Chapitre 4 : Utilisation de la cuisinière	
Utilisation de la table de cuisson	59-60
Réglage de la flamme	61
Récipients recommandés	62-63
Conseils de cuisson avec les brûleurs ...	64-65
Utilisation du gril	66-68
Conseils de cuisson au gril	69-70
À propos de la plaque de cuisson	71
Conseils de cuisson pour la plaque de cuisson	71
Chapitre 5 : Utilisation du four	
Cuisson au four	72
Convection/Cuisson par convection	73-74
Réglages de cuisson et de cuisson par convection	75
Autres utilisations du four	76
Réglage du four auxiliaire pour garder les aliments au chaud	77
Réglage du four auxiliaire	77
Conseils de cuisson au four	78
Grilloir/Gril à convection	79
Réglage du gril et du gril à convection	80
Conseils de cuisson – gril et four	81
Chapitre 6 : Entretien et nettoyage	
Nettoyage automatique du four	82-84
Conseils de nettoyage de la cuisinière	85-89
Chapitre 7 : Avant d'appeler le service technique	
Maintenance à faire par vous-même	90
Avant d'appeler le service technique	91
Fiche signalétique	91
Garantie	92

Introduction

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

VÉRIFICATION DU TYPE DE GAZ

Vérifiez le type de gaz fourni sur le lieu d'installation. L'appareil doit être raccordé au type de gaz pour lequel il est certifié. Toutes les cuisinières sont homologuées pour une utilisation au gaz naturel. Une trousse de conversion est nécessaire pour une utilisation au gaz propane. Assurez-vous que l'appareil correspond au type de gaz disponible. Consultez la fiche signalétique du produit que vous trouverez à l'endroit indiqué à la page 89.

MISE EN GARDE

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

IMPORTANT

Toutes les cuisinières doivent être installées avec une plaque de protection. Le modèle PD304 est fourni avec une plaque de protection basse. Pour tous les autres modèles, une plaque de protection choisie parmi les trois modèles disponibles sera commandée séparément et installée à l'arrière de la cuisinière. Les types de trois plaques de protection sont : une plaque de protection basse, une plaque de protection à étagère de casserole et un enjoliveur pour installation en îlot. Avant d'utiliser la cuisinière, assurez-vous que la plaque de protection qui convient a été posée. Consultez les Instructions d'installation fournies avec cet appareil pour plus d'information.

ATTENTION

La tablette à casserole peut être très chaude !
NE PAS y placer :

- plastique ou contenant pouvant fondre
- articles inflammables
- charge supérieure à 30 lb (13,6 kg) sur la tablette à casserole.

Introduction

Ce manuel contient d'importants renseignements d'utilisation et d'entretien applicables à toutes les cuisinières Thermador Professional®. Pour utiliser ce manuel, vous devez connaître le numéro du modèle de votre cuisinière car certains renseignements ne s'appliquent qu'à un seul modèle. Ce numéro se trouve sur la plaque de caractéristiques posée dans votre cuisinière à l'emplacement indiqué à la page 89. Les tableaux des pages suivantes énumèrent les différents modèles de cuisinières et identifient leurs caractéristiques.

Cuisinières PD avec table de cuisson à gaz et four électrique autonettoyant, à convection électrique et gril électrique

- Cuisinières PD304 mixtes** Cuisinières gaz/électricité, largeur de 76,2 cm (30"), avec table de cuisson de quatre brûleurs à gaz et four électrique autonettoyant.
- Cuisinières PD364GE mixtes** Cuisinières gaz/électricité, largeur de 91,4 cm (36"), avec table de cuisson de quatre brûleurs à gaz, plaque de cuisson et four électrique autonettoyant.
- Cuisinières PD364GL mixtes** Cuisinières gaz/électricité, largeur de 91,4 cm (36"), avec table de cuisson de quatre brûleurs à gaz, gril et four électrique autonettoyant.
- Cuisinières PD366 mixtes** Cuisinières gaz/électricité, largeur de 91,4 cm (36"), avec table de cuisson de six brûleurs à gaz et four électrique autonettoyant.
- Cuisinières PD486GE mixtes** Cuisinières gaz/électricité, largeur de 121,9 cm (48"), avec table de cuisson de six brûleurs à gaz, plaque de cuisson, grand four électrique autonettoyant et four auxiliaire.
- Cuisinières PD486GL mixtes** Cuisinières gaz/électricité, largeur de 121,9 cm (48") avec table de cuisson de six brûleurs à gaz, gril, grand four électrique autonettoyant et four auxiliaire.
- Cuisinières PD484GGE mixtes** Cuisinières gaz/électricité, largeur de 121,9 cm (48") avec table de cuisson de quatre brûleurs à gaz, gril, plaque de cuisson, grand four électrique autonettoyant et four auxiliaire.
- Cuisinières PD484GE mixtes** Cuisinières gaz/électricité, largeur de 121,9 cm (48") avec table de cuisson de quatre brûleurs à gaz, plaque de cuisson de 24 po, grand four électrique autonettoyant et four auxiliaire.

Consignes de sécurité

EXIGENCES POUR L'ALIMENTATION DU GAZ, L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ET INSTRUCTIONS POUR MISE À LA TERRE

À LIRE ATTENTIVEMENT

Modèles mixtes :

PD304
120/240 volts, 60 Hz,
Circuit électrique de 35 A requis.

Modèles mixtes :

PD364GE, PD364GL, PD366
120/240 volts, 60 Hz,
Circuit électrique de 35 A requis.

Modèles mixtes :

PD486GE, PD486GL,
PD484GE, PD484GE
120/240 volts, 60 Hz,
Circuit électrique de 50 A requis.

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

MISE EN GARDE

Les pièces accessibles peuvent chauffer lorsque l'on utilise le gril. Tenir les enfants à distance.

Consultez les exigences pour l'alimentation électrique et la mise à la terre dans les Instructions d'installation.

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

MISE EN GARDE – TOUS LES MODÈLES

EN CAS DE PANNE ÉLECTRIQUE

Si, pour une raison quelconque, un bouton de commande de gaz est allumé et qu'il n'y a pas d'électricité pour actionner les allumeurs électroniques des brûleurs de la table de cuisson de la cuisinière, éteignez ce bouton et attendez 5 minutes que le gaz se dissipe avant d'allumer manuellement les brûleurs.

Pour allumer manuellement les brûleurs, approchez une allumette allumée des orifices du brûleur puis tournez le bouton de commande du gaz sur HI. Vous pouvez utiliser les brûleurs de la table de cuisson pendant une panne d'électricité mais vous devrez les allumer avec une allumette.

N'ESSAYEZ PAS d'allumer les deux brûleurs de gauche manuellement. Ils sont équipés de la fonction ExtraLow® et ne peuvent pas être allumés manuellement.

AVERTISSEMENT

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

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

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

ESSAIS CONFORMES À :

- La norme américaine ANSI Z21.1 en vigueur régissant les appareils électroménagers au gaz
- La norme américaine UL858 en vigueur régissant les cuisinières domestiques électriques.
- La norme canadienne CAN/CSA-22.2 No. 61-M89 régissant les cuisinières domestiques
- La norme canadienne CAN/CGA 1.1-M81 régissant les cuisinières à gaz domestiques.

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Consignes de sécurité destinées à éviter les blessures

Votre cuisinière Thermador Professional® a été conçue pour être un appareil fiable et sans danger si elle est correctement entretenue. Néanmoins, il est nécessaire d'être très prudent lorsqu'on utilise cette cuisinière de qualité professionnelle car ce type d'appareils produit une chaleur intense qui peut augmenter le risque d'accidents. L'utilisation d'appareils de cuisine doit se faire conformément aux consignes élémentaires de sécurité, y compris les suivantes :

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

L'installation et l'entretien doivent être correctement réalisés. Suivez les Instructions d'installation fournies avec ce produit. Faites installer la cuisinière avec sa prise de terre par un électricien qualifié.

Demandez à l'installateur de vous montrer où est placé le disjoncteur électrique et le robinet d'alimentation du gaz pour savoir où et comment couper l'arrivée de gaz et de l'électricité à la cuisinière.

Si vous détectez une odeur de gaz :

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

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

Ne réparez et ne remplacez aucune

pièce de l'appareil. Sauf sous recommandation expresse du présent manuel, toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans une pièce où des appareils fonctionnent. Il est strictement interdit de s'asseoir ou de monter sur une partie quelconque de l'appareil. Si des enfants sont autorisés à l'utiliser, ils doivent être surveillés de très près. Lorsque les enfants sont suffisamment âgés pour actionner l'appareil, il est la responsabilité légale des parents ou des tuteurs de s'assurer de montrer aux enfants les pratiques sécuritaires.

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

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

N'accrochez rien, à aucun endroit, de l'appareil et ne mettez rien contre le four. Certains tissus sont facilement inflammables et pourraient prendre feu.

Si la cuisinière est placée près d'une fenêtre, **assurez-vous que les courants d'air ne risquent pas de déplacer les rideaux jusqu'au dessus ou à proximité des brûleurs** ; ils pourraient prendre feu.

N'utilisez pas d'eau sur des graisses qui prennent feu. Éteignez l'appareil et éteignez les flammes avec du bicarbonate de soude ou un extincteur de poudre sèche ou de mousse.

Les vêtements, les poignées et mitaines ou autres matériaux inflammables ne doivent pas toucher ni être placés à proximité des éléments de la cuisinière, des brûleurs ou des grilles de brûleurs tant qu'ils ne sont pas refroidis. Les tissus peuvent prendre feu et provoquer des blessures.


N'utilisez que des poignées et mitaines antichaleur secs : les poignées et mitaines antichaleur


moillées ou humides posées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des blessures dues au dégagement de vapeur. N'utilisez pas de serviettes ni de chiffons volumineux au lieu des poignées et mitaines antichaleur. Ne posez pas les poignées ni mitaines antichaleur sur des éléments chauds, les brûleurs chauds ou les grilles des brûleurs.


Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés. Ne portez pas de vêtements amples ou de manches tombantes quand vous utilisez cet appareil. Certains tissus synthétiques sont extrêmement inflammables et ne devraient pas être portés pour cuisiner.

N'utilisez pas de papier d'aluminium pour garnir des parties du four ou de la cuisinière.

Le papier d'aluminium peut provoquer un incendie, une décharge électrique ou obstruer la circulation de l'air de combustion et de ventilation. L'aluminium est un excellent isolant et la chaleur serait piégée en dessous, ce qui nuira au fonctionnement de la cuisinière et est susceptible d'endommager les revêtements du four ou de la cuisinière.

 **AVERTISSEMENT**
NE JAMAIS utiliser cet appareil pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci peut causer un empoisonnement au monoxyde de carbone.

 **AVERTISSEMENT**




POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE BASCULEMENT DE L'APPAREIL, IL DOIT ÊTRE FIXÉ PAR UN DISPOSITIF ANTIBASCULE CORRECTEMENT INSTALLÉ. ASSUREZ-VOUS QUE LE DISPOSITIF ANTIBASCULE EST ENCLENCHÉ CONFORMÉMENT AUX INSTRUCTIONS D'INSTALLATION. (REMARQUE : LE DISPOSITIF ANTIBASCULE EST OBLIGATOIRE SUR LES CUISINIÈRES DE 76,2 cm (30") ET DE 91,4 cm (36").

Consignes de sécurité

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

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

Ne laissez jamais la cuisinière sans surveillance quand vous utilisez une flamme forte. Les débordements produisent de la fumée et des projections de graisse qui peuvent s'enflammer. Par ailleurs, si certaines flammes du brûleur s'éteignent, du gaz s'échappera dans la pièce. Pour en savoir plus au sujet des fuites de gaz, consultez l'intérieur de la page couverture.

Seuls certains types de récipients en verre, vitro-céramique résistantes à la chaleur, céramique, terre cuite ou autres en céramique vitrifiée sont aptes à être utilisés sur les brûleurs de la cuisinière. Ce type de récipient peut se casser sous l'effet de brusques changements de température. N'utilisez que des réglages de flamme bas ou moyens et respectez les indications du fabricant.

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

En cuisinant, **réglez les boutons des brûleurs de sorte que la flamme ne chauffe que le fond du récipient et n'en lèche pas les parois.**

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

Veillez à ce que les courants d'air provenant de ventilateurs ou de

bouches d'aération ne dirigent pas de matériaux inflammables vers les flammes et n'atteignent pas les flammes qui pourraient alors s'étendre au-delà des bords du récipient.

Utilisez toujours des récipients à fond plat suffisamment larges pour couvrir le brûleur. Des récipients trop petits laissent une partie de la flamme à découvert, ce qui peut inflammer les vêtements.

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

Pour réduire les risques de brûlure, d'inflammation de matériaux inflammables et de renversements accidentels, **placez les poignées des récipients vers l'intérieur** de sorte à ce qu'elles ne dépassent pas sur les plans de travail contigus, 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 tournez les aliments se trouvant à l'intérieur.

N'UTILISEZ PAS de récipients sur la partie gril de la cuisinière.


N'utilisez pas le gril pour cuire des viandes très grasses ou des produits favorisant la production de flambées.

La **table à découper en option doit être ôtée** avant d'utiliser la plaque de cuisson se trouvant en dessous ou les brûleurs les plus proches.

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

Pour que les brûleurs s'allument et fonctionnent correctement, **les orifices d'allumage doivent être propres.** Nettoyez-les après un débordement ou si le brûleur ne s'allume pas uniformément avec l'allumeur électronique. Reportez-vous à la page 85.

Nettoyez la table de cuisson avec précaution. Évitez les brûlures par la

 **AVERTISSEMENT**
Après un renversement ou un débordement, **éteignez le brûleur et nettoyez le pourtour et les orifices. Vérifiez le fonctionnement après le nettoyage.**

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

Assurez-vous que tous les boutons de la table de cuisson sont éteints et que la table de cuisson est froide avant d'utiliser un produit d'entretien en aérosol sur ou à proximité de celle-ci. Le produit chimique qui permet la pulvérisation peut, en présence de chaleur, prendre feu ou corroder les pièces métalliques.

Quand vous utilisez le four : **NE TOUCHEZ PAS LES ÉLÉMENTS ÉLECTRIQUES DU GRIL, LES SURFACES INTERNES DU FOUR NI LA ZONE EXTERNE ENTOURANT LA PORTE.** Les surfaces de l'intérieur du four chauffent suffisamment pour causer des brûlures. Le déflecteur de chaleur, qui éloigne la chaleur de la table de cuisson et de l'enjoliveur du dessus et des côtés de la porte du four, sera également chaud pendant l'utilisation du four.

Placez les grilles dans le four sur la position voulue pendant qu'il est froid. Si vous devez déplacer une grille alors que le four est chaud, les récipients ne doivent pas entrer en contact avec les éléments électriques de gril.

Soyez prudent quand vous ouvrez la porte du four ; laissez l'air chaud et la vapeur s'échapper avant d'introduire ou de retirer les aliments.

Avant le nettoyage automatique du four, retirez la lèchefrite, les grilles ou tout autre récipient, ainsi que le plus gros des aliments renversés.

Consignes de sécurité

Vous ne devez pas nettoyer, frotter, endommager, déplacer ni ôter le joint de la porte. Il est indispensable à la bonne étanchéité du four pendant la cuisson et le nettoyage automatique.

Prenez soin de la fonction autonettoyante. Ne nettoyez que les parties indiquées dans ce manuel. N'utilisez pas les produits vendus pour le nettoyage des fours ni aucun produit protecteur pour fours dans ou autour du grand four autonettoyant.

N'OBSTRUEZ PAS la circulation de l'air de combustion ou de ventilation.

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

Toutes les réparations doivent être effectuées par des techniciens agréés,

qui devront déconnecter l'appareil de l'alimentation électrique avant de le réparer.

Assurez-vous que vous entendez bien le ventilateur de refroidissement quand le four est réglé sur la fonction BROIL (gril) ou nettoyage automatique. Si le ventilateur ne marche pas, n'utilisez pas le four. Appelez votre centre de service agréé pour réparation.

Nettoyez fréquemment la hotte de ventilation placée au-dessus de la cuisinière ainsi que ses filtres pour que la graisse des vapeurs de cuisson ne s'y accumule pas.

- En cas d'incendie ou si vous flambez intentionnellement des alcools sur la table de cuisson, suivez les instructions du fabricant de la hotte.

Californie – Proposition 65

AVERTISSEMENT : La combustion de gaz pour la cuisson et l'élimination des résidus pendant le nettoyage automatique du four produisent des substances dérivées se trouvant sur la liste des substances reconnues par l'État de Californie comme cause de cancer ou d'anomalie génétique. La loi californienne exige des entreprises qu'elles préviennent les consommateurs du risque potentiel de ces substances. Pour minimiser l'exposition aux dites substances, utilisez toujours cet appareil conformément aux instructions figurant dans ce manuel et aérez bien la pièce quand vous cuisinez au gaz, pendant et immédiatement après avoir utilisé la fonction de nettoyage automatique du four.

AVANT D'UTILISER VOTRE CUISINIÈRE POUR LA PREMIÈRE FOIS, ASSUREZ-VOUS QUE VOUS AVEZ TOUS CES ARTICLES :

DESCRIPTION	PD 304	PD 364GE	PD 364GL	PD 366	PD 484GE	PD 484GGE	PD 486GE	PD 486GL
Grilles de four, grand four	3	3	3	3	3	3	3	3
Grilles de four, 30,5 cm (12 po)					2	2	2	2
Lèchefrite en deux parties	1	1	1	1	2†	2†	2†	2†
Chapeaux de brûleurs en étoile	4	4	4	6	4	4	6	6
Chapeaux de brûleurs en étoile	2	2	2	3	2	2	3	3
Boutons de commande	5	6	6	7	8	8	9	9
Grille de gril en fonte			1			1		1
Foyer radiant en acier inoxydable			1			1		1
Plaque de cuisson à revêtement titane		1			1 (24 po)	1	1	
Carte d'enregistrement du produit	1	1	1	1	1	1	1	1
Plaque de protection	1	*	*	*	*	*	*	*
Instructions d'installation	1	1	1	1	1	1	1	1
Manuel d'utilisation et d'entretien	1	1	1	1	1	1	1	1

* La plaque de protection doit être commandée séparément. Elle sera expédiée individuellement et n'est pas incluse dans le colis d'expédition de la cuisinière. La lèchefrite en aluminium est destinée au four auxiliaire ; la lèchefrite en porcelaine et chrome est destinée au grand four.

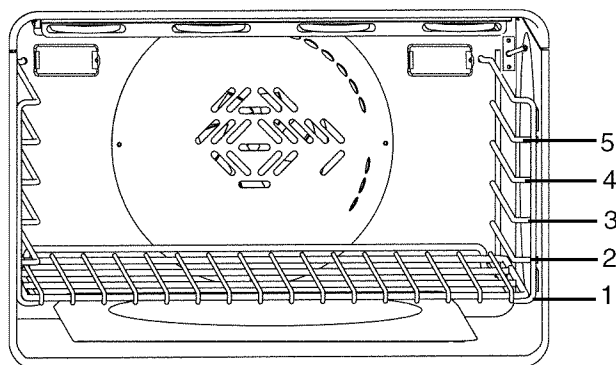
Avant d'utiliser votre cuisinière pour la première fois

Retirez tous les matériaux d'emballage et les étiquettes provisoires du four et de la table de cuisson.

1. Assurez-vous que vous avez tous les éléments énumérés à la page 52.
2. **Notez le modèle et le numéro de série à la page 89. Reportez-vous à la section Fiche signalétique.** Ces renseignements vous seront utiles si devez prendre contact avec votre service technique ou l'usine. Notez-les également sur la carte d'enregistrement du produit fournie avec l'appareil et retournez cette dernière à l'adresse indiquée.
3. **Accessoires en option.** Le couvercle de gril, la plaque de gril, la planche à découper, le couvercle de plaque de cuisson, l'anneau de support pour le wok et d'autres accessoires sont en vente chez votre revendeur Thermador. Contactez le service des pièces de Thermador, au numéro sans frais 1 (800) 735-4327 pour plus d'information.
4. **Placez correctement les grilles dans le four.** La position correcte 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 n° 3 est la plus fréquemment utilisée. Introduisez les grilles à la position voulue avant d'allumer le four.

Introduisez les grilles comme suit :

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



Grand four électrique et positions des grilles dans le four

5. Assurez-vous que les chapeaux des brûleurs sont bien posés dans leurs bases sur la table de cuisson. Allumez chaque brûleur pour vérifier la couleur de la flamme. Reportez-vous à la page 60 pour plus de détails.



MISE EN GARDE

N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles du four ou garnir le four. N'enlevez pas le brûleur aux infrarouges du four à gaz.

AVANT DE FAIRE CUIRE OU GRILLER POUR LA PREMIÈRE FOIS, le four et le gril doivent être allumés pour brûler les graisses utilisées pendant la fabrication de l'appareil. Allumez le four à une température de 230 °C (450 °F) de 20 à 30 minutes ; placez ensuite le bouton sur Broil (Gril) pour une même durée. Vous pouvez mettre la hotte en marche pendant ce temps.

Veillez lire la page 87 du Chapitre 6 : Entretien et maintenance, avant de nettoyer les grilles du four.

Identification du modèle et des pièces

Modèle mixte gaz/électricité PD484GGE (illustré)

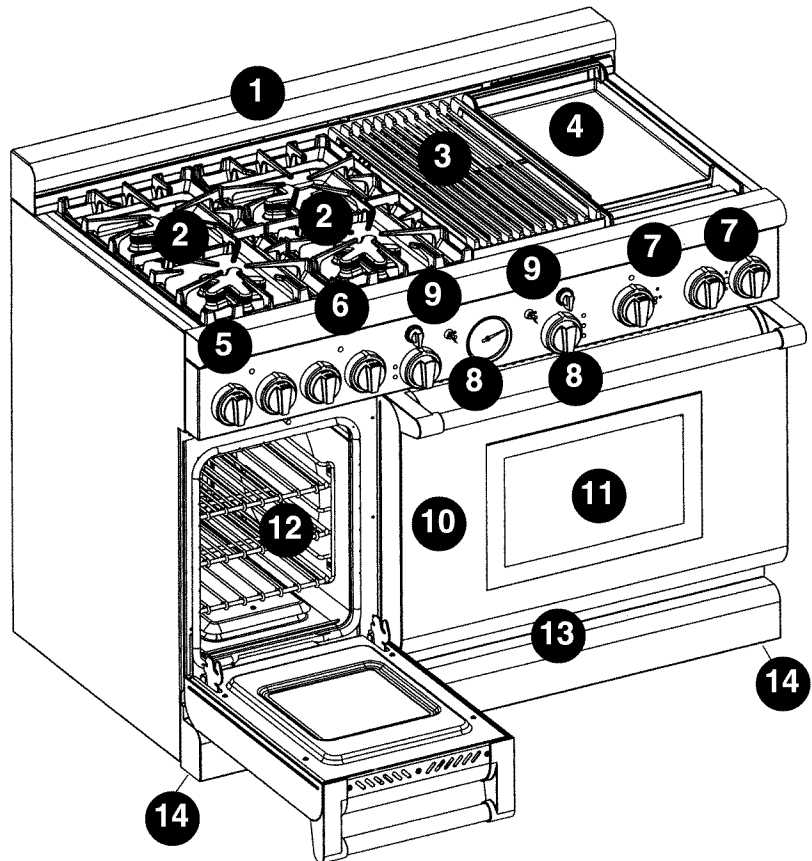
Modèle PD486GE : Comporte une plaque de cuisson 12 po et six brûleurs, dont deux ExtraLow® et quatre standard.

Modèle PD486GL : Comporte un gril et six brûleurs, dont deux ExtraLow® et quatre standard.

Modèle PD484GE - Comporte une grille 24 po et 4 brûleurs, deux Extra Low® et deux standard.

Légende pour modèle PD484GGE (illustré)

1. Plaque de protection à étagère de 55,9 cm (22"), plaque de protection basse de 30,5 cm (12") ou enjoliveur pour installation en îlot (les plaques de protection sont à commander séparément)
2. Grilles de brûleurs et brûleurs
3. Gril
4. Plaque de cuisson
5. Boutons de commande, brûleurs ExtraLow® (2)
6. Boutons de commande, brûleurs standard (2)
7. Boutons de commande, gril (1) et plaque de cuisson (1)
8. Commandes du four, thermostat
9. Interrupteur d'éclairage du four
10. Porte du four
11. Hublot
12. Four de 30,5 cm (12") (2 grilles incluses)
13. Plaque d'habillage (la fiche signalétique est placée derrière la plaque d'habillage)
14. Pieds de cuisinière (4)

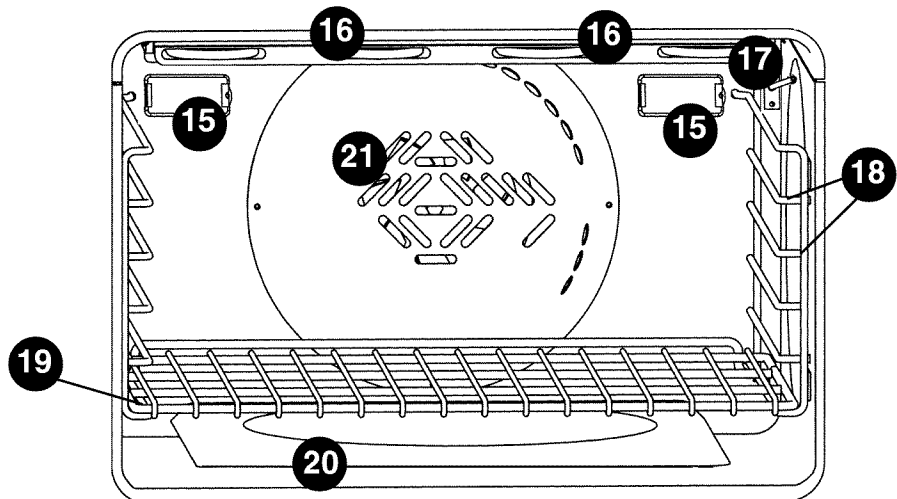


⚠ AVERTISSEMENT

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

Intérieur du four électrique

15. Éclairage de l'intérieur du four
16. Élément électrique de gril
17. Thermostat du four
18. Glissières des grilles
19. Grille de four (3 grilles incluses, non représentées)
20. Élément de cuisson (caché)
21. Couvercle du ventilateur de convection



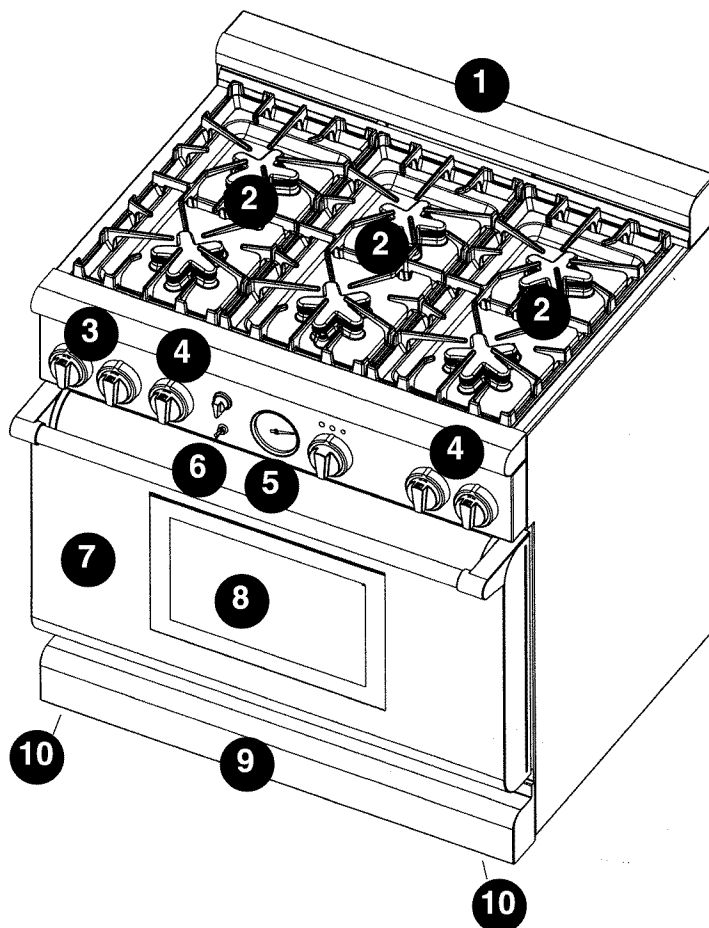
Modèle mixte gaz/électricité PD366 (illustré)

Modèle PD364GE : Comporte une plaque de cuisson centrale et quatre brûleurs, dont deux ExtraLow® et deux standard.

Modèle PD364GL : Comporte un gril central et quatre brûleurs, dont deux ExtraLow et deux standard.

Légende pour modèle PD366 (illustré)

1. Plaque de protection à étagère de 55,9 cm (22"), plaque de protection basse de 30,5 cm (12") ou enjoliveur pour installation en îlot de 10,2 cm (4") (les plaques de protection sont à commander séparément)
2. Grilles de brûleurs et brûleurs
3. Boutons de commande, brûleurs ExtraLow® (2)
4. Boutons de commande, brûleurs standard (4)
5. Commandes du four, thermostat
6. Interrupteur d'éclairage du four
7. Porte du four
8. Hublot
9. Plaque d'habillage (la fiche signalétique est placée derrière la plaque d'habillage)
10. Pieds de cuisinière (4)



AVERTISSEMENT

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

Intérieur du four électrique

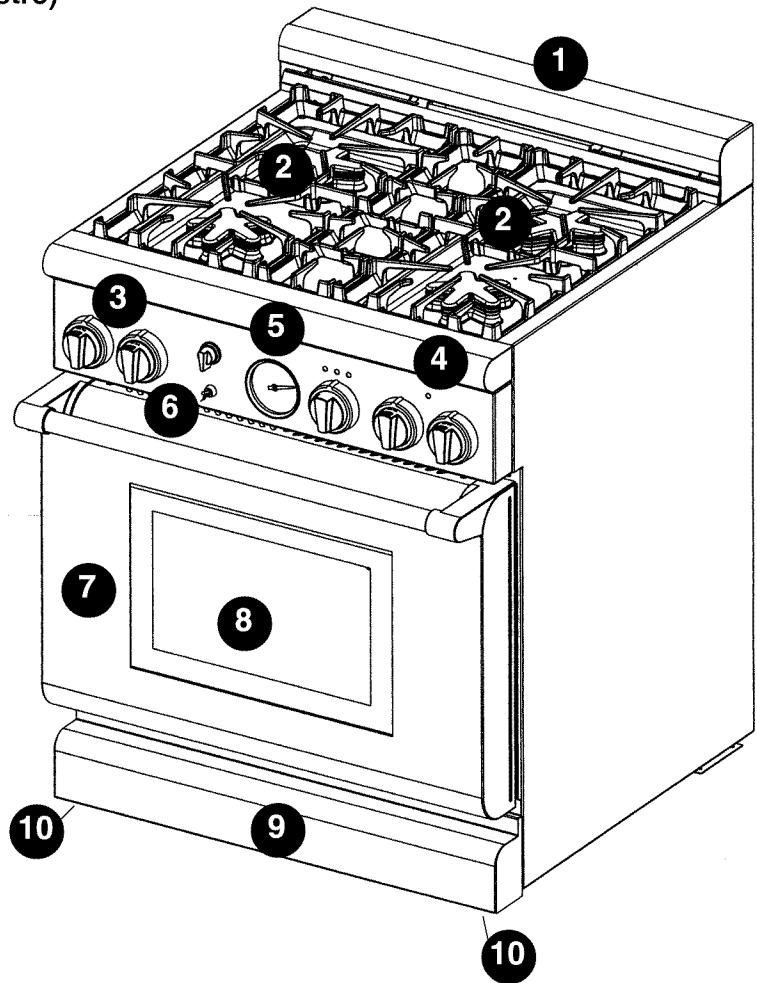
Voir page 54.

Identification du modèle et des pièces

Modèle mixte gaz/électricité PD304 (illustré)

Légende pour modèle PD304

1. Plaque de protection basse de 22,9 cm (9") (enjôliveur pour installation en îlot (tel qu'illustré) ou plaque de protection à étagère à commander séparément)
2. Grilles de brûleurs et brûleurs
3. Boutons de commande, brûleurs ExtraLow® (2)
4. Boutons de commande, brûleurs standard (2)
5. Commandes du four, thermostat
6. Interrupteur d'éclairage du four
7. Porte du four
8. Hublot
9. Plaque d'habillage (la fiche signalétique est placée derrière la plaque d'habillage)
10. Pieds de cuisinière (4)



AVERTISSEMENT

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

Intérieur du four électrique

Voir page 54.

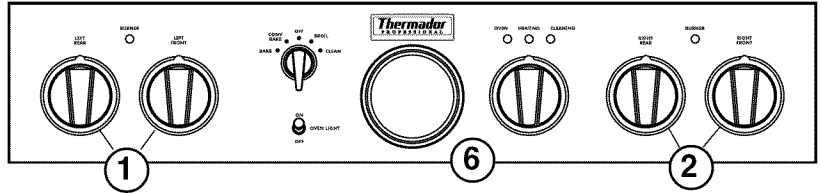
Identification des boutons et emplacement

Repérez chaque type de bouton par le chiffre correspondant sur les schémas. Les boutons réels ne sont pas numérotés.

1. **Bouton XLO**
OFF HI-MED-LO-XLO
2. **Bouton standard**
OFF HI-MED-LO
3. **Bouton du gril**
OFF LITE-HI-MED-LO
4. **Bouton de la plaque de cuisson**
OFF 150 200 250 300
350 400 450 500
5. **Bouton du four auxiliaire**
OFF 150 200 250 300
350 400 450 500
Broil
6. **Bouton du grand four**
OFF 150 200 250 300
350 400 450 500
Broil Clean

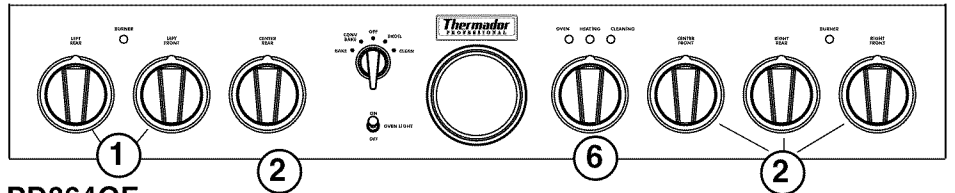
PD304

PD30 MODEL

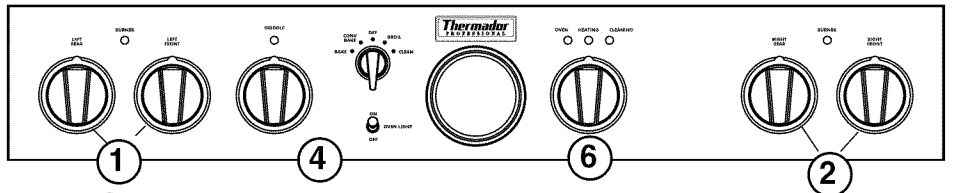


PD366

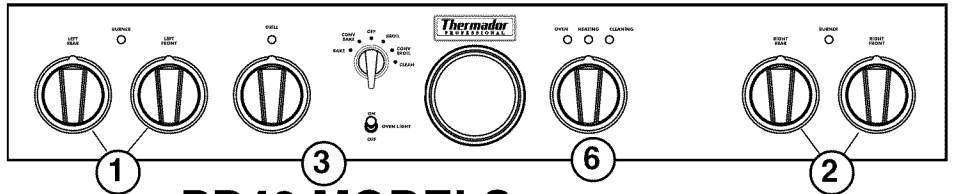
PD36 MODELS



PD364GE

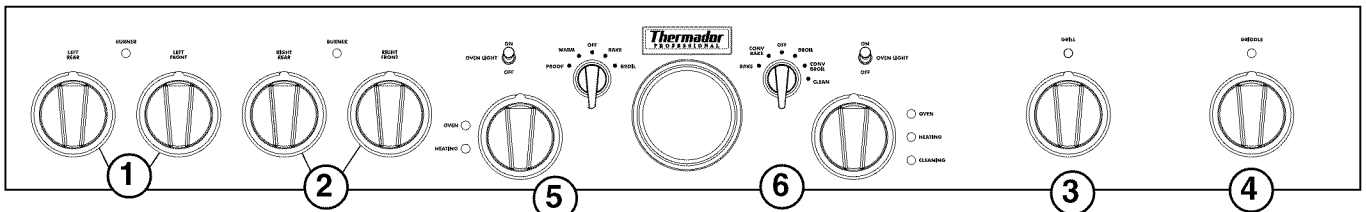


PD364GL

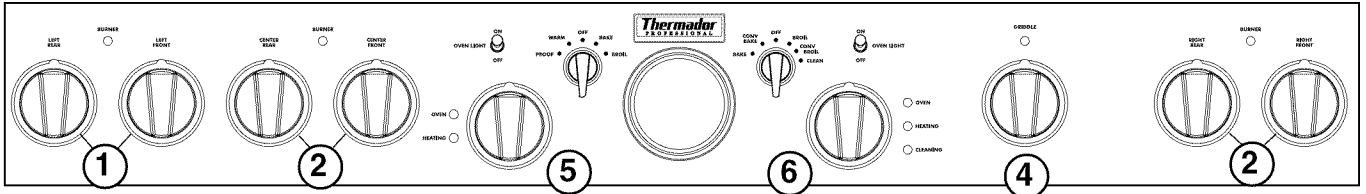


PD484GGE

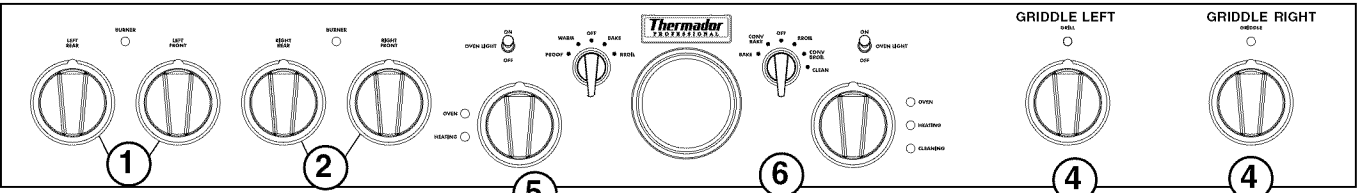
PD48 MODELS



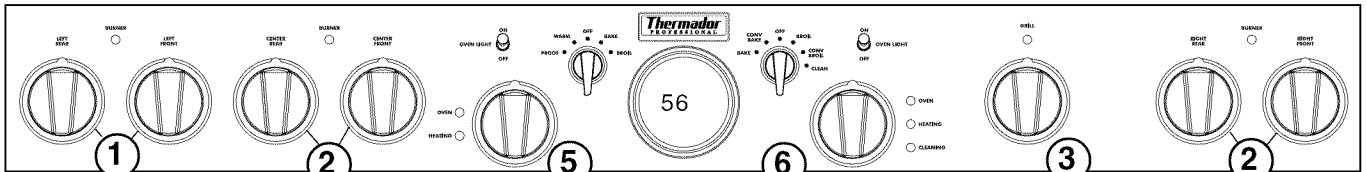
PD486GE



PD484GE

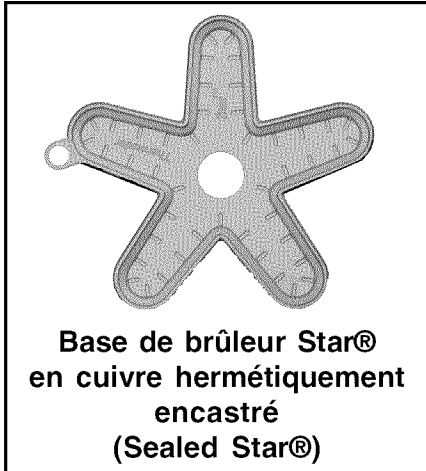


PD486GL



Utilisation de la table de cuisson

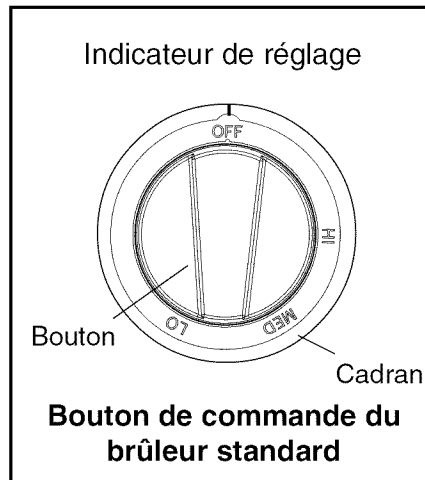
BRÛLEURS HERMÉTIQUEMENT ENCASTRÉS



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

BOUTONS DE COMMANDE

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



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

FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS

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

Puissance de sortie BTU des brûleurs standard

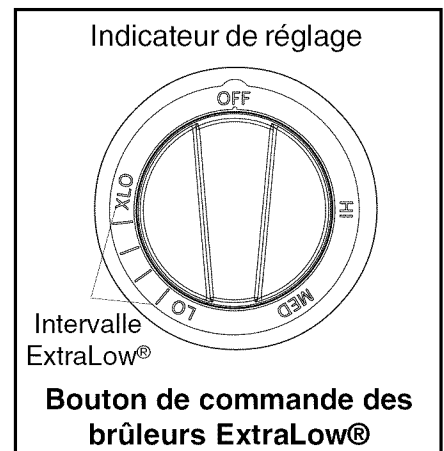
- HI est équivalent à 15 000 BTU/h utilisant du gaz naturel (13 000 BTU/h utilisant du propane).
- LO est équivalent à 2 100 BTU/h.

Puissance de sortie BTU des brûleurs ExtraLow®

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

Brûleurs ExtraLow®

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

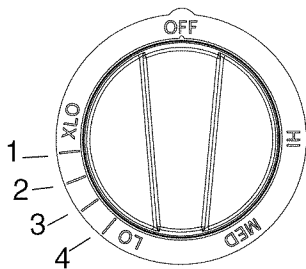


Le dessin montre l'intervalle supplémentaire de réglage du bouton entre les repères LO et XLO. Lorsque le bouton est placé sur cet intervalle, la flamme s'allume et s'éteint. La modification des durées pendant lesquelles la flamme reste allumée ou éteinte permet de réduire plus encore la quantité de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

CHAPITRE 4 : UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Fonctionnement des brûleurs ExtraLow®

- 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.
- Quand le bouton est réglé juste en dessous du repère LO, la flamme reste allumée pendant environ 52 secondes et s'éteint pendant environ 8 secondes.
- Pour adapter le degré de chaleur aux aliments et à leur quantité, il est possible de régler le bouton sur n'importe quelle position dans l'intervalle entre LO et XLO indiqué sur le bouton.



Réglages ExtraLow

- Les numéros et les traits représentés sur le dessin n'y figurent que pour référence. **Les numéros n'apparaissent pas sur le bouton réel.** Ce numéro indique la position du bouton pour le réglage de flamme indiqué dans les tableaux de cuisson des pages 63 et 64, la flamme la plus forte correspondant à 4 et la flamme la plus faible à 1.

Techniques ExtraLow

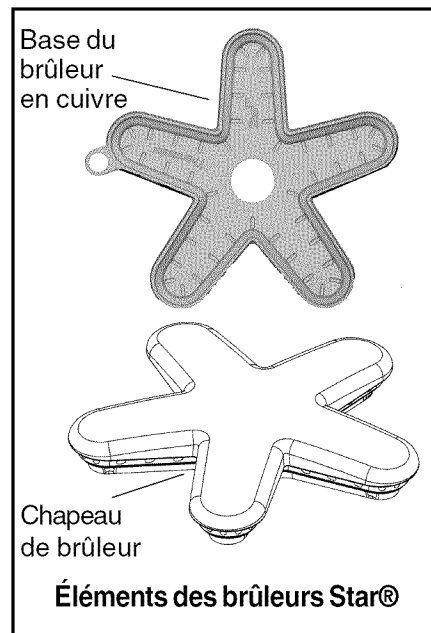
- Le type et la quantité d'aliments déterminent le réglage à utiliser.
- Le réglage est également déterminé par le récipient choisi. Ses dimensions, sa forme, le matériau et l'utilisation

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

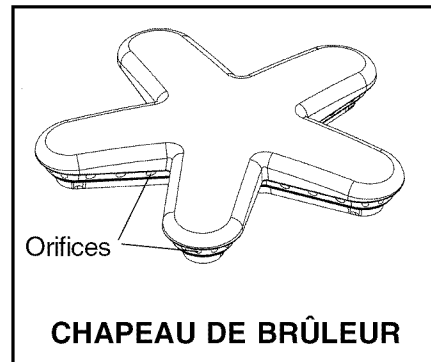
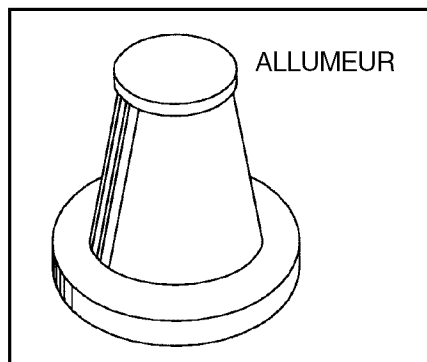
- Pour maintenir une chaleur basse ou pour faire mijoter, portez les aliments à ébullition. Remuez bien puis couvrez le récipient puis baissez le réglage en plaçant le bouton juste en dessous de LO.
- Vérifiez régulièrement s'il est nécessaire de modifier le réglage.
- Si vous utilisez un récipient surdimensionné,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

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

ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE MONOPOINT



Chaque brûleur comporte son propre allumeur électronique qui produit des étincelles lorsque le bouton du brûleur est en position allumé. Les brûleurs doivent s'allumer en l'espace de 4 secondes ou moins. Si le brûleur ne s'allume pas, assurez-vous que le chapeau est correctement posé sur sa base. **Ne touchez pas aux brûleurs pendant que les allumeurs produisent des étincelles.** Si un brûleur ne s'allume pas, consultez le chapitre Avant d'appeler le service technique à la page 89.



RALLUMAGE AUTOMATIQUE

Si un ou plusieurs brûleurs ou le grill s'éteignent, l'allumeur électronique produit automatiquement des étincelles pour rallumer la flamme.

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

IMPORTANT

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

PANNE DE COURANT

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

pendant une panne de courant. **Assurez-vous que vous les avez éteints.**

- Si l'un des brûleurs ExtraLow est en marche quand la panne de courant se produit, il ne pourra pas être rallumé tant que le bouton n'aura pas d'abord été replacé sur la position OFF.
- La plaque de cuisson et le grill ne peuvent pas être utilisés pendant une panne de courant.
- Si vous détectez une odeur de gaz, consultez les consignes de sécurité figurant à l'intérieur de la page couverture.



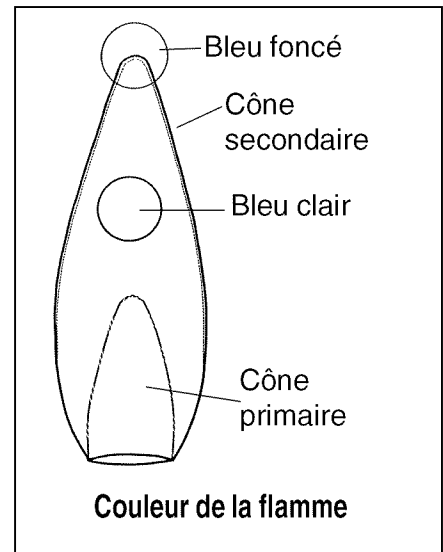
AVERTISSEMENT

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

HAUTEUR DE LA FLAMME

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

DESCRIPTION DE LA FLAMME



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

Récipients recommandés

MISE EN GARDE

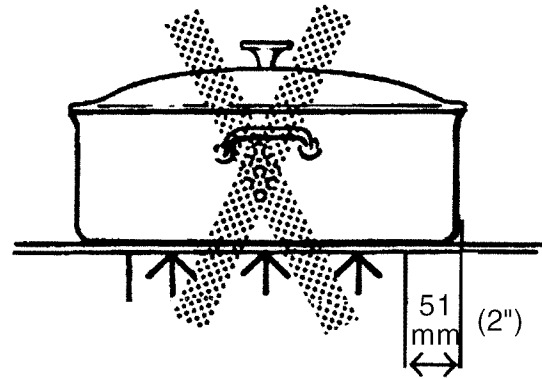
- Les aliments enveloppés dans du papier en aluminium ne doivent pas être placés directement sur la grille des brûleurs. La feuille d'aluminium peut fondre pendant la cuisson.
- Ne laissez ni plastique, ni papier ni chiffon en contact avec les grilles des brûleurs quand elles sont chaudes : ces matières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

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



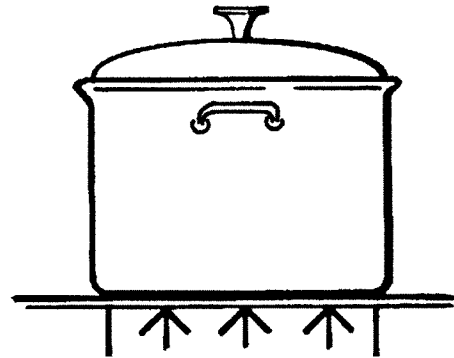
RÉCIPIENT STABLE

- L'assise du récipient est un facteur important de stabilité et d'homogénéité de la cuisson. La poignée ne doit pas être plus lourde que le récipient car elle l'inclinerait. Le récipient doit reposer bien à plat sur la grille sans se balancer ni être branlant.



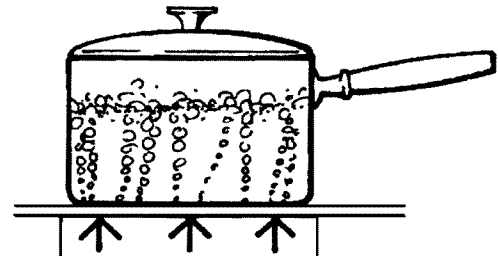
DIAMÈTRE DE LA BASE

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



RÉCIPIENT À BASE PLATE

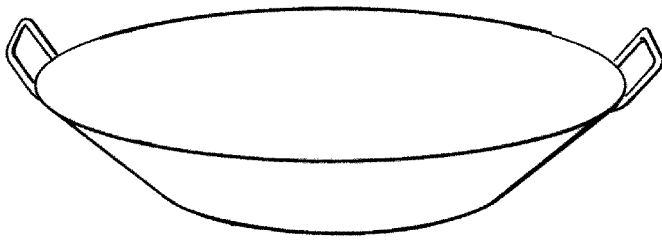
- Une base lourde et plate ne se déformera pas en chauffant. Les fonds d'ustensiles faussés, bosselés, striés ou trop légers ne chaufferont pas de manière homogène. Faites chauffer et refroidir progressivement les récipients afin d'éviter les brusques changements de température qui tendent à les déformer.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



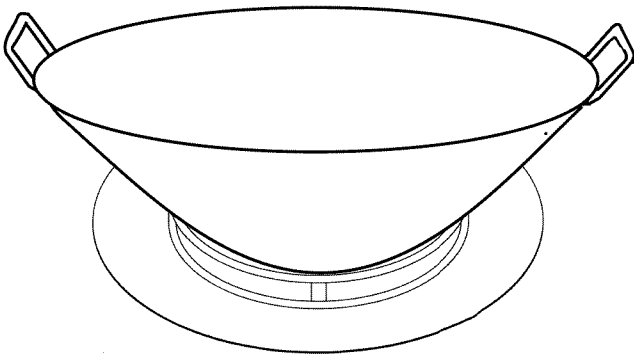
USTENSILE AVEC COUVERCLE

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

Récipients pour spécialités



WOK À FOND PLAT



WOK À FOND ROND DANS SON ANNEAU DE SUPPORT

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

Cocotte de dimensions standard

19,95 à 20,9 litres (42 à 44 pintes), avec une base de 279 à 305 mm (11 à 12") et une hauteur de 229 à 279 mm (9 à 11").

Cocotte-minute de dimensions standard

7,6 à 20,9 litres (16 à 44 pintes), avec une base de 203 à 279 mm (8 à 11") et une hauteur de 165 à 305 mm (6,5 à 12").

CONSEILS D'UTILISATION :

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

RECOMMANDATIONS DE CUISSON

SUGGESTIONS D'UTILISATION DES RECOMMANDATIONS

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

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

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

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

Conseils de cuisson avec les brûleurs

Aliments	Réglage initial	Réglage final brûleurs standard	Réglage final brûleurs ExtraLow®
BOISSONS Cacao	MED – Chauffer le lait, couvrir	LO – Finir de chauffer	XLO – Maintenir au chaud, couvrir*
PAIN Pain doré, crêpes, sandwiches grillés	MED – Préchauffer le poêlon	MED LO à MED – Cuire	Identique aux brûleurs standard
BEURRE À fondre		XLO – Maintenir chaud	4 à 3 – Laisser fondre pendant 5 à 10 minutes
CÉRÉALES Flocons de maïs gruau de maïs, avoine	HI – Couvrir, porter à ébullition, ajouter les céréales	MED LO à MED – Finir la cuisson selon les instructions sur l'emballage.	XLO – Pour maintenir la température, couvrir *
CHOCOLAT À fondre		Utiliser XLO	2 à XLO – Laisser fondre pendant 10 à 15 minutes. XLO – Pour maintenir la température*
DESSERTS Bonbons	MED LO à MED – Cuire selon la recette	MED LO à MED	Identique aux brûleurs standard
Pouding et Mélange de garniture à tarte	MED LO – Suivre les indications sur l'emballage	LO	MED LO
Pouding	MED LO – Faire bouillir le lait	LO	MED LO – Pour cuire
OEUFS À la coque	MED HI – Couvrir, porter à ébullition, ajouter les œufs, couvrir	Utiliser XLO	XLO – 3 à 4 minutes pour œufs mollets ; 15 à 20 minutes pour œufs durs
Frits, brouillés	MED – Faire fondre le beurre, ajouter les œufs	LO à MED LO – Finir la cuisson	XLO – Pour maintenir quelques instants la température*
Pochés	HI – Porter à ébullition, ajouter les œufs	MED à MED HI – Finir la cuisson	Identique aux brûleurs standard
VIANDE, POISSON, VOLAILLES Bacon, saucisses, galettes	HI – Jusqu'à ce que la viande commence à grésiller	MED LO à MED – Finir la cuisson	Identique aux brûleurs standard
Braiser : steak suisse, rôti à la cocotte, ragoût	HI – Faire fondre la graisse, faire revenir entre MED HI et HI , ajouter du liquide, couvrir	Utiliser XLO	3 à 2 – Laisser mijoter jusqu'à ce que la viande soit tendre
Cuisson rapide à la poêle steaks déjeuner	MED HI à HI – Préchauffer le poêlon	MED HI à HI – Passer rapidement à la poêle	Identique aux brûleurs standard
Faire revenir : poulet	HI – Faire chauffer l'huile puis faire dorer sur Med.	LO – Couvrir, finir la cuisson	Identique aux brûleurs standard
Friture : crevettes	HI – Faire chauffer l'huile	MED HI – Pour maintenir la température	Identique aux brûleurs standard
Poêler : côtelettes d'agneau, steaks minces, hamburgers, saucisses en chapelet	HI – Préchauffer le poêlon	MED HI à HI – Faire dorer	4 à 3 – Pour maintenir la chaleur, couvrir 4 à 3 – Pour maintenir la chaleur, ne pas couvrir
Pocher : poulet, entier ou morceaux, poisson	HI – Couvrir, porter les liquides à ébullition	Utiliser XLO	4 à 3 – Pour achever la cuisson.

Conseils de cuisson avec les brûleurs

Aliments	Réglage initial	Réglage final brûleurs standard	Réglage final brûleurs ExtraLow®
Faire mijoter : poulet à l'étouffée, corned-beef, langue, etc.	HI – Couvrir, porter le liquide à ébullition		4 à 1 – Pour mijoter lentement
PÂTES Macaronis, nouilles, spaghettis	HI – Porter l'eau à ébullition, ajouter les pâtes	MED HI à HI – Pour maintenir à ébullition	Identique aux brûleurs standard
MAÏS SOUFFLÉ (Utilisez une casserole lourde à fond plat)	HI – Couvrir, chauffer jusqu'à ce que les grains commencent à sauter	MED HI à HI – Finir la cuisson	Identique aux brûleurs standard
COCOTTE-MINUTE Viande Légumes	MED HI à HI – Faire monter la pression. HI – Faire monter la pression.	MED LO à MED – Maintenir la pression MED LO à MED – Maintenir la pression	Identique aux brûleurs standard Identique aux brûleurs standard
RIZ	HI – Couvrir, faire bouillir de l'eau, ajouter le riz, couvrir		4 à 2 – Faire cuire selon les instructions du paquet. XLO – Pour maintenir la chaleur, couvrir
SAUCES Sauce tomate	MED HI à HI – Cuire la viande/ les légumes selon la recette		2 à XLO – Laisser mijoter (2 à 3 pour faire épaissir la sauce, non couvert)
Sauce blanche, à la crème, béarnaise	MED LO – Faire fondre la graisse, suivre la recette	LO à MED LO – Finir la cuisson	XLO – Pour maintenir la chaleur, couvrir *
Sauce hollandaise	XLO à LO	XLO	XLO – Pour maintenir la chaleur, utiliser le réglage le plus bas
SOUPES, BOUILLONS	HI – Couvrir, porter le liquide à ébullition		3 à 2 – Laisser mijoter XLO – Pour maintenir la chaleur, couvrir *
LÉGUMES Frais	HI – Couvrir, porter l'eau et les légumes à ébullition	MED LO à MED – Laisser cuire entre 10 et 30 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres	XLO – Pour maintenir la chaleur, couvrir
Congelés	HI – Couvrir, porter l'eau et les légumes à ébullition	MED LO à MED – Faire cuire selon les instructions du paquet	Identique aux brûleurs standard
Friture	HI – Faire chauffer l'huile	MED à MED HI – Pour maintenir la température de friture	Identique aux brûleurs standard
En sachet	HI – Couvrir, porter l'eau et les légumes à ébullition	LO à MED LO – Faire cuire selon les instructions sur l'emballage	Identique aux brûleurs standard
Sautés	HI – Faire chauffer l'huile ou fondre le beurre, ajouter les légumes	MED LO à MED – Laisser cuire jusqu'au point de cuisson voulu	Identique aux brûleurs standard
Revenus à la poêle	HI – Faire chauffer l'huile, ajouter les légumes	MED HI à HI – Finir la cuisson	Identique aux brûleurs standard

*Il est recommandé de tourner de temps en temps ces aliments.

Utilisation du gril

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

GRIL

(Disponible sur certains modèles)

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

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

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

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

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

RALLUMAGE AUTOMATIQUE

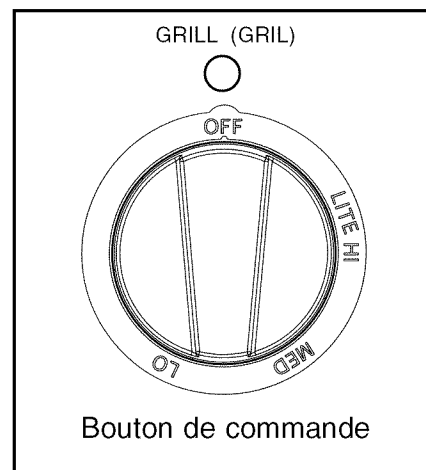
L'allumeur électronique produit automatiquement des étincelles pour allumer le brûleur. **NE TOUCHEZ PAS** aux brûleurs lorsque les allumeurs produisent des étincelles.

EFFICACITÉ DU BRÛLEUR ET CARACTÉRISTIQUES DE LA FLAMME

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

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

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



BOUTON DE COMMANDE

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

Démontage/remontage du gril

MISE EN GARDE

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

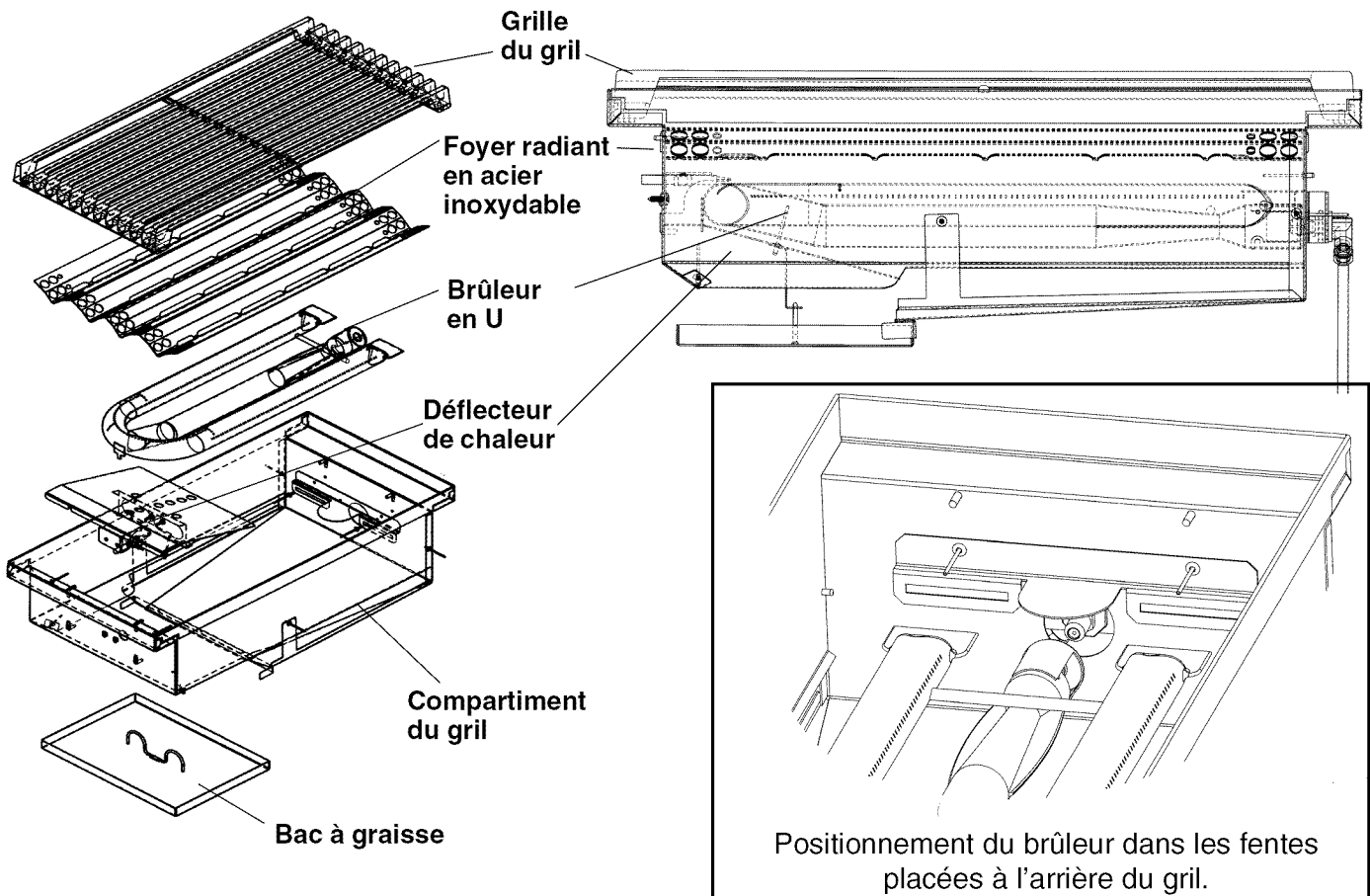
Suivez les instructions ci-dessous pour démonter les éléments du compartiment du gril.

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

Remontage

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

Vue éclatée et vue de côté du gril



Utilisation du grill

CUISSON SUR LE GRILL

- Le brûleur doit s'allumer dans les 5 secondes.
- Préchauffez le grill pendant un minimum de 10 à 15 minutes. Le grill chaud fait griller les aliments qui conservent leurs jus à l'intérieur. Plus le préchauffage sera long, plus vite la viande dorera, avec des traces de grill plus foncées.
- La cuisson au grill requiert une forte chaleur pour saisir et bien faire dorer. La plupart des aliments sont cuisinés avec les réglages de chaleur les plus forts pendant pratiquement toute la durée de la cuisson. Néanmoins, pour faire griller de grands morceaux de viande ou de volaille, il peut s'avérer nécessaire de diminuer la puissance après la saisie afin de cuire l'intérieur des aliments sans les brûler.
- Les aliments cuits pendant longtemps ou arrosés d'une marinade sucrée peuvent demander une chaleur plus faible à la fin du temps de cuisson.
- Après avoir retiré vos aliments du grill, tournez le bouton à la position HI pour brûler l'excédent de graisse qui s'est accumulé sur le foyer radiant en acier inoxydable.
- À l'aide d'une brosse métallique en laiton trempée dans de l'eau chaude, détachez les résidus d'aliments de la grille.
- Une fois le grill refroidi, nettoyez le bac à graisse, le foyer radiant, le déflecteur et le compartiment. Passez un chiffon mouillé sur le brûleur en U.

SUGGESTIONS DE CUISSON AU GRILL

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

FLAMBÉES EXCESSIVES

- L'intense chaleur nécessaire à la cuisson au grill peut faire que les gouttes de graisse qui tombent sur le foyer radiant en acier inoxydable et se transforment en flambées.
- Si des flambées se produisent, utilisez une spatule à long manche pour déplacer les aliments à un autre endroit du grill.
- S'il y a trop de flambées, retirez les aliments du grill et éteignez-le.

Conseils de cuisson au grill

Aliments	Poids ou épaisseur	Réglage	Temps de cuisson suggéré	Instructions particulières et conseils	
VIANDES Boeuf Hamburgers	13 mm à 19 mm (1/2 à 3/4")	MED HI	14 à 18 minutes 12 à 15 minutes	Faire griller en ne retournant qu'une seule fois au moment où les jus affleurent à la surface. Ne pas laisser les hamburgers sans surveillance car des flambées peuvent rapidement se produire.	
	Steaks Côte, côte d'ailoyau, Aloyau Surlonge Saignant (60 °C – 140 °F)	25 mm (1") 38 mm (1-1/2")	HI HI		10 à 14 minutes 13 à 18 minutes
		25 mm (1") 38 mm (1-1/2")	MED à HI		14 à 22 minutes 18 à 27 minutes
		25 mm (1") 38 mm (1-1/2")	MED MED		22 à 32 minutes 27 à 37 minutes
	À point (71 °C – 160 °F)				
	Bien cuit (76 °C – 170 °F)				
Agneau Côtelettes et steaks Saignant (60 °C – 140 °F)	25 mm (1") 38 mm (1-1/2")	HI HI	12 à 15 minutes 14 à 18 minutes	Retirer l'excès de gras des bords. Faire des incisions dans le gras restant à intervalles de 51 mm (2"). Faire griller en ne retournant qu'une fois.	
	25 mm (1") 38 mm (1-1/2")	MED à HI	15 à 20 minutes 18 à 25 minutes		
	25 mm (1")	MED	20 à 30 minutes		
Porc Côtelettes	13 mm (1/2") 25 mm (1")	MED MED	20 à 40 minutes 35 à 60 minutes	Retirer l'excès de gras des bords. Faites des incisions dans le gras restant à intervalles de 51 mm (2"). Faire griller en ne retournant qu'une fois. Laisser la viande jusqu'à ce qu'elle soit bien cuite.	
Côtes		MED	45 à 60 minutes	Faire griller en retournant de temps en temps. Pendant les dernières minutes de cuisson, enduire au pinceau de sauce barbecue, retourner plusieurs fois.	

" = pouce

Conseils de cuisson au grill

Aliments	Poids ou épaisseur	Réglage	Temps de cuisson suggéré	Instructions particulières et conseils
VIANDES Porc Steaks de jambon (précuits) Hot dogs	12 mm (1/2")	HI MED	4 à 8 minutes 5 à 10 minutes	Retirer l'excès de gras des bords. Faire des incisions dans le gras restant à des intervalles de 51 mm (2"). Faire griller en ne retournant qu'une fois. Percer la peau. Faire griller en ne retournant qu'une seule fois.
VOLAILLES Poulet À rôtir Demi ou quart de poulet Poitrines avec carcasse	907 à 1 361 g (2 à 3 livres)	LO ou MED MED	1 à 1-1/2 heures 40 à 60 minutes 30 à 45 minutes	Placer la peau sur le haut. Faire griller en retournant deux à trois fois.
POISSON ET FRUITS DE MER Filets flétan, saumon, espadon Entier barbotte, truite arc-en-ciel	19 à 25 mm (3/4 à 1") 225 à 450 g (8 à 16 onces)	MED à HI MED à HI	8 à 15 minutes 20 à 30 minutes	Faire griller en ne retournant qu'une seule fois. À l'aide d'un pinceau, enduire de beurre fondu, de margarine ou d'huile pour éviter le dessèchement. Faire griller en ne retournant qu'une seule fois. À l'aide d'un pinceau, enduire de beurre fondu, de margarine ou d'huile pour éviter le dessèchement.

Concernant la grille électrique 12 et 24 po

(Présente sur certains modèles)

DESCRIPTION

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

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

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

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

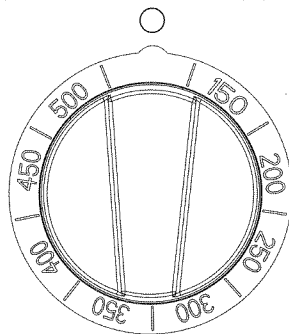


MISE EN GARDE

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

Bouton de commande

GRIDDLE (PLAQUE DE CUISSON) (*Voir remarque)



Bouton de Commande

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

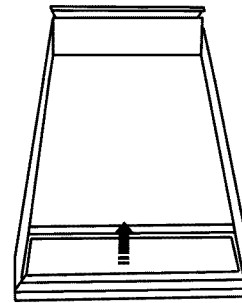
***Remarque :** la grille 24 po utilise deux boutons de contrôle ; un pour le côté gauche et l'autre pour le côté droit.

PRÉPARATION DE LA PLAQUE DE CUISSON

Pou légèrement inclinée vers l'avant. L'installateur doit niveler la plaque de cuisson au moment de l'installation.

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

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



Bac à graisse de la plaque de cuisson

Soulever la poignée du plateau(x), faire glisser et enlever

BAC(S) À GRAISSE DE LA PLAQUE DE CUISSON

- Poussez le(s) bac(s) sous le bord avant du rebord de la plaque de cuisson pour qu'il reçoive la graisse ou les résidus d'aliments.
- Nettoyez le(s) bac(s) après chaque emploi. Lorsque vous enlevez le(s) bac, prenez garde en l'inclinant à ne pas en renverser le contenu.

Cuisson sur la plaque de cuisson

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

CONSEILS DE CUISSON AVEC LA PLAQUE DE CUISSON

ALIMENTS	RÉGLAGE
Bacon, jambon, côtelettes de porc	177 à 190 °C (350 à 375 °F)
Oeufs	150 à 160 °C (300 à 325 °F)
Crêpes, pain grillé	177 à 191 °C (350 à 375 °F)
Pommes de terre, pommes de terre sautées	205 à 219 °C (400 à 425 °F)
Sandwiches, saucisses	177 à 191 °C (350 à 375 °F)

Cuisson au four

CONSEILS D'UTILISATION DE LA CUISSON AU FOUR

PRÉCHAUFFAGE DU FOUR
Préchauffez le four avant d'y faire cuire des aliments, y compris les gros morceaux de viande ou de volaille. Suivez les indications de votre recette pour le préchauffage. Le temps de préchauffage dépend du réglage de température et du nombre de grilles placées dans le four.

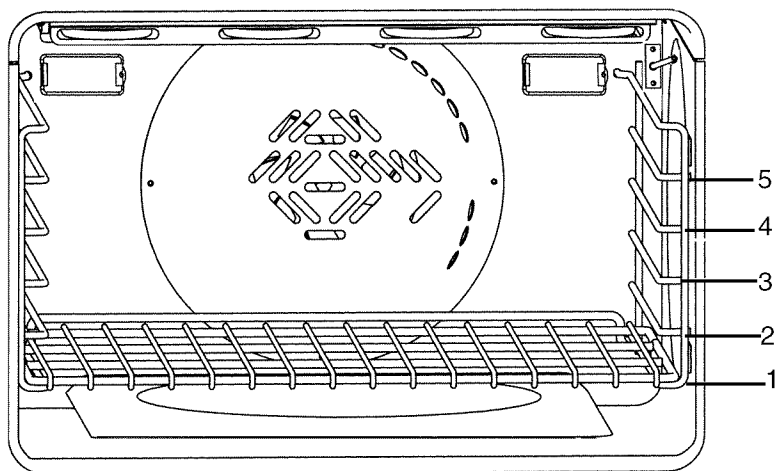
OPTIMISATION DES RÉSULTATS

- ▲ Réduisez au maximum le temps d'ouverture de la porte
 - Utilisez une minuterie.
 - Utilisez l'éclairage à l'intérieur du four.
- ▲ Choisissez un récipient de taille adéquate ; utilisez le récipient recommandé dans la recette.
- ▲ Sortez les lèchefrites du four. Une lèchefrite supplémentaire sans aliments nuira au dorage et à la cuisson.
- ▲ Le dorage dépend du type d'ustensile utilisé :
 - Pour obtenir des croûtes tendres, légèrement dorées, utilisez des ustensiles anti-adhésifs/anodisés ou en métal brillant.
 - Pour des croûtes croustillantes plus dorées, utilisez des ustensiles métalliques noirs anti-adhésifs/anodisés ou noirs étamés ou encore en verre convenant aux fours. La température de cuisson requise pourra être abaissée de 14 °C (25 °F).

PLATS POUR LE FOUR

- Plats en métal (avec ou sans revêtement anti-adhésif), verre résistant à la chaleur, verre-céramique, terre ou autres ustensiles allant au four.
- Les tôles de four adaptées ont une petite lèvre d'un seul côté. Les tôles épaisses ou celles qui ont plus d'un côté peuvent modifier le temps de cuisson.
- Les fours de 91,4 cm (36") et de 121,9 cm (48") admettent les tôles de cuisson de grande taille 45,72 x 66,04 cm (18" x 26").

POSITION DES GRILLES



Grand four électrique avec les différentes positions des grilles

Position des grilles de four

Les positions des grilles de four sont numérotées comme un ascenseur. Le numéro un est la position la plus basse et le numéro 5 correspond à la position la plus élevée.

GRAND FOUR ÉLECTRIQUE

Cuisson avec une seule grille

- Le mode Bake (Cuisson) est le plus adapté à la cuisson au four avec une seule grille placée en position numéro 3 ; c'est le mode utilisé pour la plupart des aliments. Si la pièce à cuire est aussi haute qu'un gâteau des anges, vous pouvez utiliser la position numéro 2. Les tartes cuisent mieux sur le niveau numéro 2 pour que le dessous de la pâte soit bien cuit sans que le dessus ne roussisse. Pour faire rôtir de grosses pièces de viandes ou de volaille telles qu'une côte de bœuf ou une dinde, le niveau est le plus adapté.

Cuisson avec deux grilles

- Les niveaux 2 et 5 permettent de faire cuire à deux niveaux. Les petits gâteaux secs ou les biscuits sont des mets adaptés à ce type de cuisson. Les ragoûts peuvent également être cuits en utilisant ces deux niveaux.

Cuisson avec trois grilles

- Pour la cuisson avec trois grilles, le mode Conv. Bake (Cuisson par convection) doit être utilisé.

FOUR AUXILIAIRE (modèles PD48)

- Les meilleurs résultats s'obtiennent avec la position de grille numéro 3. Pour des plats plus hauts, il est possible d'utiliser la position numéro 2. L'utilisation de la position numéro 2 pour les tartes permettra d'obtenir une pâte croustillante sans que le dessus ne soit trop cuit.
- Pour une utilisation de deux grilles dans le petit four, utilisez les positions numéros 2 et 5. Pour de meilleurs résultats, décalez les plats de cuisson en plaçant un plat au fond de la grille numéro 2 et un plat sur l'avant de la grille numéro 5.
- **Positionnement**
 - ▲ Laissez un espace d'au moins 25 mm (1") entre les plats et les parois du four pour que la chaleur puisse circuler.
 - ▲ Espacez les plats de sorte qu'ils ne se trouvent pas juste au-dessus l'un de l'autre. Laissez 38 mm (1,5 ") au-dessus et en dessous de chaque plat.

Convection

Cuisson à convection

Il y a plusieurs avantages à la cuisson à convection. Dans un système à convection, un ventilateur à l'arrière du four déplace l'air chaud uniformément. Cet air chaud offre une chaleur uniforme afin que les aliments placés sur une grille donnent des résultats constants. L'on peut utiliser plusieurs grilles ou cuire de grandes quantités d'aliments à la fois. Les aliments cuisent complètement sans avoir à tourner le plat.

Des plats de cuisson peu profonds devraient être utilisés avec la cuisson à convection. Ceci permet à l'air chaud de circuler autour des aliments. Les plats à haut rebord ou ceux couverts ne conviennent pas à ce type de cuisson, car l'air chaud ne peut circuler autour des aliments.

Les plats et casseroles peuvent être utilisés pour la cuisson à convection en autant qu'ils soient peu profonds pour permettre à l'air chaud de circuler autour des aliments. Tout aliment cuit non couvert brunira uniformément et aura une mince croûte. Tout aliment dans un plat couvert (casseroles, rôtis) ou mets délicats ne tireront pas avantage de la cuisson à convection.

Cuisson par convection

Il est possible d'économiser du temps en cuisant tout un lot de biscuits à la fois, lesquels seront brunis uniformément et bien cuits en même temps. La durée peut être plus courte grâce à la circulation d'air chaud. Pour des aliments tels biscuits, vérifier s'ils sont cuits une ou deux minutes avant la durée de la recette. Pour les gâteaux, vérifier cinq à six minutes avant la durée indiquée dans la recette.

La viande et la volaille cuites à cuisson à convection seront plus brunes et croustillantes à l'extérieure et savoureuse et juteuse à l'intérieur. Les grosses pièces de viande ou de volaille cuisent jusqu'à 30 minutes de moins que la durée suggérée, ainsi, s'assurer qu'elles ne cuisent pas trop. Un thermomètre donne des résultats plus précis que la méthode «minute par livre». Plus la pièce de viande ou volaille est grosse, plus l'on économise du temps.

Conversion de cuisson conventionnelle à cuisson à convection

Pour convertir la plupart des recettes (biscuits, gâteaux, tartes, etc.), réduire la température de 25 °F. Pour la volaille et la viande, ne pas réduire la température. Utiliser la même température que celle indiquée dans les recettes et tableaux de cuisson pour la volaille et la viande.

Cuisson par convection

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.

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, telle que le panneau de commandes.

RÉGLAGE DE TEMPÉRATURE

Quand vous utilisez la cuisson par convection, réduisez la température recommandée dans la recette de 13,9 °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 pas réduire le réglage de la température.

POSITION DES GRILLES

GRAND FOUR

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 5 sont les plus appropriées pour la cuisson par convection. Les plats ne doivent pas être décalés ; placez le plat de la grille 2 juste en dessous du plat de la grille 5.
- Ce mode convient aux gâteaux, petits gâteaux secs, biscuits et autres aliments pour lesquels deux grilles de cuisson sont souhaitables.
- Pour faire cuire plusieurs ragoûts, tartes congelées ou gâteaux, utilisez les positions numéros 2 et 5.
- 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 sur les positions numéros 1, 3 et 5. Posez les tôles de cuisson directement au-dessus les unes des autres sur leurs grilles respectives pour permettre la circulation de l'air.

PLATS POUR LE FOUR

Type

- Les plats en aluminium sont ceux qui donnent les meilleurs dorages.
- Les tôles à pâtisserie doivent avoir des côtés bas ; utilisez des demi-tôles en aluminium ou bien des récipients professionnels.

Positionnement

- Pour un meilleur dorage, les récipients tels que tôles à pâtisserie, moules ronds ou 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 de laisser l'air circuler librement.
- Si vous utilisez le four avec plus d'une grille, ne décalez pas les plats.

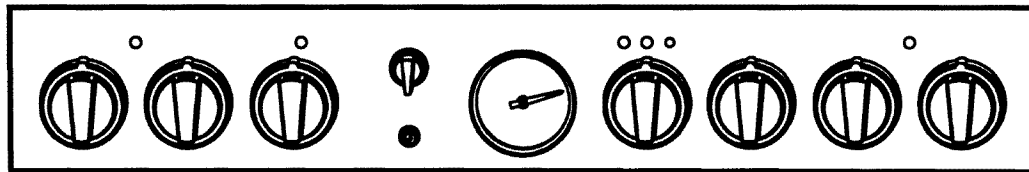


MISE EN GARDE

■ QUEL QUE SOIT LE MODE D'UTILISATION DU FOUR

N'utilisez jamais de papier d'aluminium pour recouvrir les grilles ou garnir le four. Cela pourrait l'endommager ou provoquer un incendie si la chaleur reste bloquée en dessous. Voir à la page 50.

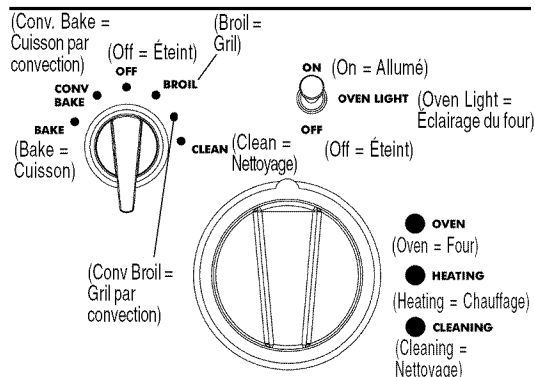
Réglages de cuisson/cuisson par convection



CUISSON/CUISSON PAR CONVECTION

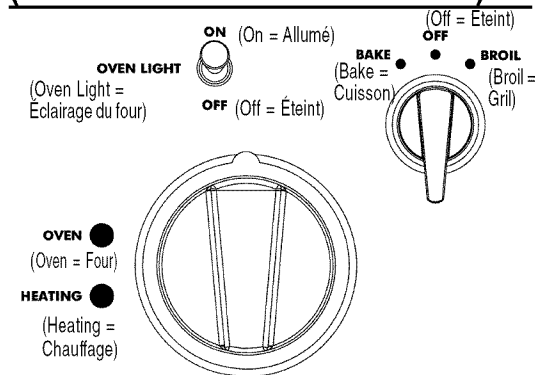
Ces modes de cuisson servent à cuire, à rôtir ou à réchauffer avec une, deux ou trois grilles.

BOUTONS DE COMMANDE DU FOUR PD304



REMARQUE : Quand le four est allumé, le ventilateur de refroidissement se met automatiquement en marche. C'est le processus normal. Lorsque le four est éteint, le ventilateur reste en marche jusqu'à ce que la température du four redescende à 163 °C (325 °F). Le ventilateur de refroidissement fonctionne également pendant l'utilisation du grill et pendant le cycle de nettoyage automatique. **Si le ventilateur ne tourne pas quand vous allumez le four sur ces modes, n'utilisez pas le four.** Appelez un technicien qualifié pour réparer l'appareil.

FOUR AUXILIAIRE (MODÈLE PD48 SEULEMENT)



BOUTONS DE COMMANDE

RÉGLAGE DU FOUR Électrique

1. Sélectionnez **BAKE (CUISSON)** ou **CONV. BAKE (CUISSON PAR CONVECTION)** à l'aide du sélecteur.
2. Réglez la température du four à l'aide du bouton de commande.
 - ▲ Si vous utilisez la **CONV. BAKE (CUISSON PAR CONVECTION)**, réglez le bouton de commande du four sur une température de 13,9 °C (25 °F) inférieure à la température conseillée dans la recette. Aucune modification de la température n'est requis en rôtissant de la viande ou de la volaille.
 - ▲ Sur le mode **CONV. BAKE (CUISSON PAR CONVECTION)**, le ventilateur de convection s'allume six minutes après l'allumage du four.
 - ▲ Les voyants **OVEN (FOUR)** et **HEATING (CHAUFFAGE)** s'allument.
 - ▲ Le thermostat commence à tourner en direction du réglage de température.
 - ▲ Le voyant **HEATING (CHAUFFAGE)** s'allume et s'éteint. Le four est préchauffé quand le voyant **HEATING (CHAUFFAGE)** s'éteint pour la première fois.
 - ▲ Le thermostat indique le réglage de température.
 - ▲ L'aiguille du thermostat se déplace sur le nouveau réglage de température si l'on augmente ou diminue cette dernière. **Cette aiguille est purement indicative.**
 - ▲ Le voyant **OVEN (FOUR)** s'allume et reste allumé jusqu'à ce que le sélecteur ou le bouton de commande soient placés sur la position **OFF**.
 - ▲ Quand le four refroidit, l'aiguille du thermostat commence à baisser pour indiquer la température réelle du four.

RÉGLAGE DU FOUR AUXILIAIRE (MODÈLE PD48 SEULEMENT)

1. Sélectionnez la position **BAKE(CUISSON)** avec le sélecteur.
2. Réglez la température à l'aide du bouton de commande du four.
 - ▲ Le voyant **OVEN (FOUR)** s'allume.
 - ▲ Le voyant **HEATING (CHAUFFAGE)** s'allume.
 - ▲ Le voyant **HEATING (CHAUFFAGE)** s'allume et s'éteint. Le four est préchauffé quand le voyant **HEATING (CHAUFFAGE)** s'éteint pour la première fois.
 - ▲ Le voyant **OVEN (FOUR)** reste allumé jusqu'à ce que le sélecteur soit placé sur la position **OFF (ÉTEINT)**.

REMARQUE : Le thermostat ne s'applique qu'au grand four.

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.



SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

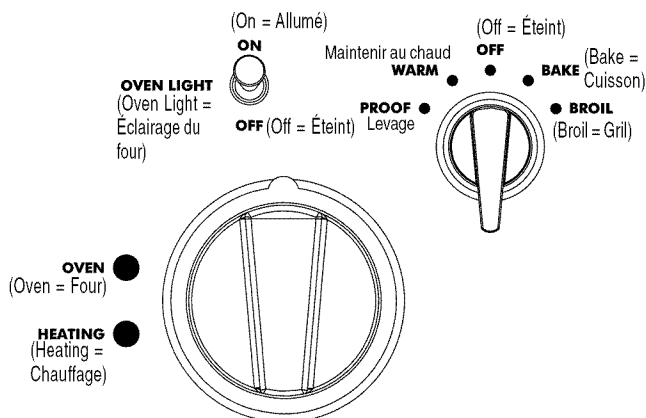
Le ministère de l'Agriculture américain vous conseille de NE PAS MAINTENIR d'aliments à des températures comprises entre 4 °C (40 °F) et 60 °C (140 °F) pendant plus de deux heures. Il est déconseillé de cuire des aliments crus à des températures inférieures à 135 °C (275 °F).

Suggestions de température pour conserver la chaleur des aliments

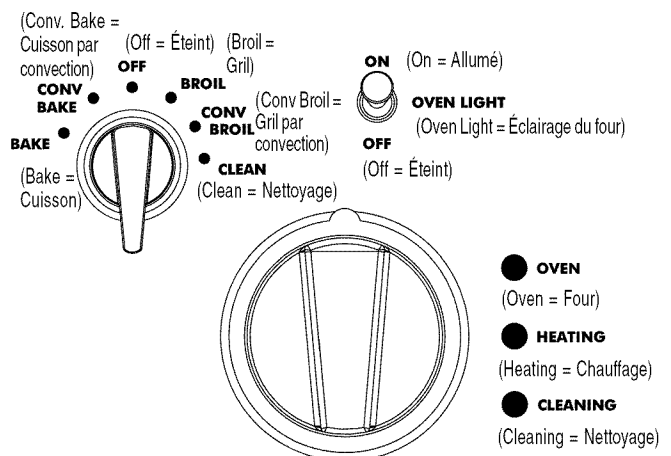
ALIMENTS	TEMPÉRATURE DU FOUR (EN DEGRÉS CELCIUS ET FARENHEIT)
Boeuf	65 °C (150 °F)
Bacon	93 à 107 °C (200 à 225 °F)
Biscuits et muffins (recouverts)	79 à 93 °C (175 à 200 °F)
Ragoût (recouvert)	79 à 93 °C (175 à 200 °F)
Poisson et fruits de mer	79 à 93 °C (175 à 200 °F)
Aliments frits	93 à 107 °C (200 à 225 °F)
Jus de viande ou sauces à la crème (recouverts)	79 °C (175 °F)
Agneau et rôtis de veau	79 à 93 °C (175 à 200 °F)
Crêpes et gaufres (recouvertes)	93 à 107 °C (200 à 225 °F)
Pommes de terre	
Cuites	93 °C (200 °F)
Purée (recouverte)	79 °C (175 °F)
Pâtes et pâtisseries	79 °C (175 °F)
Pizza (recouverte)	107 °C (225 °F)
Porc	79 à 93 °C (175 à 200 °F)
Volaille (recouverte)	79 à 93 °C (175 à 200 °F)
Légumes (recouverts)	79 °C (175 °F)

BOUTONS DE COMMANDE DU FOUR

FOUR ÉLECTRIQUE AUXILIAIRE



GRAND FOUR ÉLECTRIQUE



Réglage du four auxiliaire pour maintenir les plats chauds

FOUR AUXILIAIRE (MODÈLES PD48 SEULEMENT)

Cette fonction permet de conserver la chaleur des aliments préalablement cuits.

POUR RÉGLER LE FOUR ÉLECTRIQUE AUXILIAIRE AFIN DE MAINTENIR LES PLATS CHAUDS

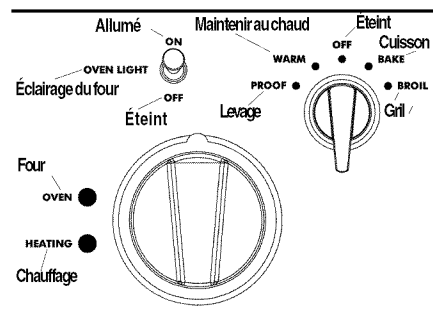
1. **Préchauffez le four** en plaçant le sélecteur à la position WARM (maintenir au chaud) 10 minutes avant l'utilisation. N'allumez pas le bouton de commande du four.
2. **Placez le plat chaud dans le petit four.** Refermez la porte. La température idéale de maintien de la chaleur des aliments sera conservée jusqu'à ce que le sélecteur soit tourné sur OFF.
3. **N'ouvrez pas inutilement la porte.** L'ouverture de la porte fait baisser la température du four.

⚠ MISE EN GARDE

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE INTOXICATION ALIMENTAIRE POSSIBLE

N'utilisez pas la fonction de maintien au chaud du four pour cuire des aliments. La température de maintien au chaud est insuffisante pour que les aliments soient cuits sans risques.

BOUTONS DE COMMANDE DU FOUR



Proof = Levage
 Warm = Maintenir au chaud
 Off = Éteint
 Bake = Cuisson
 Broil = Gril
 On = Allumé
 Oven Light = Éclairage du four
 Oven = Four
 Heating = Chauffage

Réglage du four auxiliaire pour la cuisson de pâtes à la levure

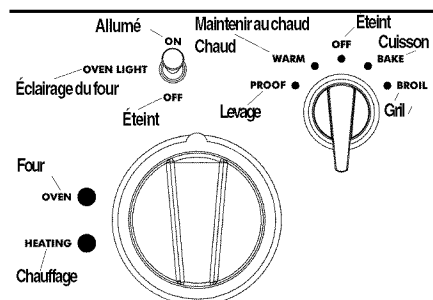
Four auxiliaire (modèle Pd48 seulement)

La fonction « Proof » (Levage) fournit l'environnement de chaleur sans déplacement d'air nécessaire pour faire lever des produits contenant de la levure.

POUR RÉGLER LE FOUR ÉLECTRIQUE AUXILIAIRE POUR FAIRE LEVER DES PÂTES

1. **Placez le plat contenant la pâte dans le petit four. Fermez la porte.**
2. **Sélectionnez PROOF (Levage)** à l'aide du sélecteur. Ne mettez pas le bouton de commande du four à la position OFF.
 - ▲ La température idéale du four pour faire lever la pâte sera maintenue jusqu'à ce que le sélecteur soit placé sur OFF.
 - ▲ Le voyant du four et l'éclairage intérieur du four s'allument.
 - ▲ Le voyant de chauffage ne s'allume pas quand le four est sur le mode Proof.
3. **Utilisez un minuteur** que vous réglerez sur le temps minimum nécessaire pour faire lever la pâte.
 - ▲ N'ouvrez pas inutilement la porte du four. L'ouverture de la porte fait baisser la température de l'air se trouvant dans le four et rallonge le temps de cuisson.

BOUTONS DE COMMANDE DU FOUR



Si vous utilisez le grand four en même temps, le temps nécessaire pour faire lever vos pâtes peut se voir réduit. Vérifiez votre pain plus tôt pour éviter qu'il ne lève trop. Si vous devez utiliser le grand four pendant une durée prolongée, nous vous recommandons de terminer d'abord le levage dans le petit four afin d'obtenir des résultats optimaux.

Conseils de cuisson au four

Aliments	Dimensions du plat	Réglage de température	Temps de cuisson total suggéré
Biscuits doux Tôle à pâtisserie	30,5 x 38,1 cm (12"x15")	190 °C (375 °F)	8 à 12 minutes
Gâteaux fourrés	20,3 ou 22,9 cm (8" ou 9") Rond	177 °C (350 °F)	25 à 35 minutes
Feuilletés	Plat de 22,9 ou 33 cm (9"x13")	177 °C (350 °F)	30 à 40 minutes
Gâteaux Bundt™	Plat de 1,5 kg (12 cup)	163 °C (325 °F)	60 à 75 minutes
Carrés au chocolat ou biscuits rectangulaires	Plat de 22,9 x 22,9 cm (9"x9")	163 °C (325 °F)	20 à 25 minutes
Biscuits	Tôle à pâtisserie 30,5 x 38,1 cm (12"x15")	218 °C (425 °F) ou instructions sur l'emballage	10 à 15 minutes
Préparation rapide pour pain	Moule de 20,3 x 10,2 cm (8"x4")	177 °C (350 °F)	55 à 70 minutes
Muffins	12 cup ramequins à muffins	218 °C (425 °F)	14 à 19 minutes
Tartes aux fruits	Diamètre de 22,8 cm (9")	218 °C (425 °F)	35 à 45 minutes
Pavés aux fruits	Plat de 22,8 x 22,8 cm (9"x9")	204 °C (400 °F)	25 à 30 minutes
Pain à la levure, miches	Moule de 20,3 x 10,2 cm (8"x4")	218 °C (425 °F)	25 à 30 minutes
Petits pains	Plat de 22,9 ou 33 cm (9"x13")	204 °C (400 °F)	12 à 18 minutes
Brioches à la cannelle	Plat de 22,9 ou 33 cm (9"x13")	190 °C (375 °F)	25 à 30 minutes
Gâteau danois	Tôle à pâtisserie 30,5 x 38,1 cm (12"x15")	204 °C (400 °F)	20 à 30 minutes

Gril/gril à convection

Gril

Conseils d'utilisation du gril

Préchauffage du gril

Il est conseillé de préchauffer le gril avant de commencer la cuisson. Préchauffez jusqu'à ce que le thermostat atteigne BROIL (gril).

POUR OBTENIR LES MEILLEURS RÉSULTATS

- ▲ Décongelez les aliments avant de les faire griller.
- ▲ Préchauffez la lèchefrite.
- ▲ Laissez la porte fermée pendant le grillage.
- ▲ Pour obtenir un point de cuisson saignant, les steaks doivent avoir une épaisseur d'au moins 25 mm (1").
- ▲ 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-le à la durée minimum de vérification de la cuisson.
- ▲ Il est préférable d'utiliser le gril à convection pour les côtes et les steaks épais de 50 mm (2").
- ▲ Le gril à convection convient au grillage de moitiés de poulets.

POSITION DE LA GRILLE

Avant d'allumer le four, placez la grille et la lèchefrite dans la position voulue. Après avoir préchauffé le gril, centrez bien la lèchefrite sous le gril.

Four électrique

N° 5 Utilisez cette position de grille pour faire griller les steaks de bœuf, la viande hachée, les steaks de jambon et les côtes d'agneau de 25 mm (1 pouce) ou moins d'épaisseur. Utilisez-la également pour faire gratiner des aliments.

N° 4 Utilisez cette position de grille pour faire griller des viandes d'une épaisseur supérieure à 28 mm (1-1/8"), le poisson, la volaille, les côtes de porc, les steaks de jambon de 25 mm (1") ou plus d'épaisseur.

N° 3 Utilisez cette position de grille pour faire rôtir des moitiés de poulets.

Avant d'allumer le four, placez la grille et la lèchefrite dans la position désirée. Après avoir préchauffé le gril, centrez la lèchefrite directement sous les brûleurs aux infrarouges.

RÉCIPIENTS

▲ La lèchefrite en deux parties, en porcelaine émaillée et chrome, 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.

▲ La lèchefrite en deux parties en aluminium est conçue pour être utilisée avec le four auxiliaire des modèles de cuisinières PD48.

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 (1-1/2"), utilisez un thermomètre à viande. 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.

FOUR AUXILIAIRE (modèles PD48)

Les aliments peuvent être grillés sur les positions de grille n° 3, 4 ou 5, selon le type d'aliments et leur épaisseur. La position n° 5 pourra être utilisée pour faire gratiner les aliments.

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 gril ou du gril à convection du four électrique

GRIL – FOUR ÉLECTRIQUE

Sur le mode BROIL (GRIL), seul l'élément électrique du haut chauffe.

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

Réglage du four sur gril ou gril à convection

1. Placez la grille sur la position voulue dans le four.
2. Réglez le sélecteur sur Broil (Gril).
3. Réglez le bouton de commande sur Broil (Gril).
4. Le thermostat se positionnera sur le grillage au bout de cinq minutes.
5. Placez les aliments dans le four sur la position voulue, tel qu'expliqué à la page 79.
6. **FERMEZ LA PORTE pendant tout le cycle de grillage.**
 - ▲ Votre cuisinière Professional® vous est fournie avec une grande lèchefrite en deux parties. Les jus de cuisson coulent au travers de la grille quadrillée dans la partie inférieure, s'éloignant ainsi de l'intense chaleur du gril pour minimiser les éclaboussures et la fumée.
 - ▲ Les modèles PD48 comprennent une lèchefrite en deux parties en aluminium, qui s'utilise dans le petit four.

Témoin de chauffage du four

Ce témoin s'allume lorsque le four chauffe et s'éteint quand la température du réglage est atteinte. Le cycle se répète pendant toute la durée d'utilisation du mode BROIL (GRIL).

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche dès que le grilloir est allumé. Il continue à fonctionner pendant toute la durée d'utilisation et après éteint jusqu'à ce que la température du four descende au-dessous de 163 °C (325 °F).

Conseils de cuisson – grill et four

Toutes les viandes sont placées sur la lèchefrite fournie avec la cuisinière.

Aliments	Position de la grille	Mode du four	Réglage de température	Temps de cuisson approximatif	Instructions particulières et conseils
Boeuf Viande hachée de boeuf, 12,5 mm (1/2") d'épaisseur	5	Broil (Gril)	Broil (Gril)	15 à 20 minutes	Faire griller jusqu'à disparition de la teinte rosée au centre.
Bifteck d'ailon	5	Broil (Gril)	Broil (Gril)	12 à 20 minutes	Le temps dépend du point de cuisson.
Steak de flanc	5	Broil (Gril)	Broil (Gril)	12 à 20 minutes	Le meilleur résultat est un point de cuisson et saignant/à point.
Rôti de noix de ronde	3	Bake (Cuisson au four)	163 °C (325 °F)	44 à 55 min/kg	Les petits rôtis requièrent plus de temps par livre.
Porc Rôti de longe	5	Bake (Cuisson au four)	163 °C (325 °F)	44 à 55 min/kg	Laisser cuire jusqu'à élimination des jus.
Volaille Poitrines de poulet sans os, sans peau	4	Broil (Gril)	Broil (Gril)	44 à 55 min/kg	Laisser cuire jusqu'à élimination des jus.
Cuisses de poulet	4	Broil (Gril)	Broil (Gril)	25 à 30 minutes	Retirer la peau ; laisser jusqu'à élimination des jus.
Demi-poulets	3	Broil (Gril)	Broil (Gril)	30 à 45 minutes	Retirer la peau ; retourner l'aide d'une pince.
Poulet à rôtir poitrines	2	Bake (Cuisson au four)	177 °C (350 °F)	75 à 90 minutes	Faire rôtir avec les en dessous pour en conserver le jus.
Dinde	2	Bake (Cuisson au four)	163 °C (325 °F)	44 à 55 min/kg	Faire rôtir avant de farcir.

Nettoyage automatique du four

GRAND FOUR électrique

Votre nouvelle cuisinière possède un four autonettoyant par pyrolyse. Réglé sur le mode CLEAN (nettoyage), le four atteint une très haute température, environ 443 °C (830 °F), ce qui élimine les résidus d'aliments.

Quand le four est réglé sur le mode nettoyage, seuls les brûleurs de la table de cuisson sont disponibles. Le four auxiliaire (modèle PD48 seulement), la plaque de cuisson et/ou le gril ne peuvent pas être utilisés.

Il est courant d'observer de la fumée et/ou des flammes pendant le cycle de nettoyage, selon la teneur et la quantité des résidus présents dans le four. Si la flamme persiste, éteignez le four et laissez-le refroidir avant d'ouvrir la porte pour retirer l'excès de salissure.

À la fin du cycle de nettoyage, il est possible qu'un peu de cendres grises ou quelques résidus brûlés soient encore dans le four. Ce sont des dépôts minéraux qui ne brûlent et ne fondent pas. La quantité de cendres dépend de l'état de salissure du four avant le nettoyage. Elles sont faciles à enlever une fois le four froid, à l'aide d'une serviette en papier, d'une éponge ou d'un chiffon humide.

Essayez les traces de fumées de l'avant de la cuisinière à l'aide des produits Formula 409® ou Fantastik®. S'il reste des taches, retirez-les à l'aide d'un produit d'entretien liquide doux. L'importance des traces de fumée est directement en rapport avec la quantité des

résidus d'aliments étant restés dans le four au moment du nettoyage automatique. Nettoyez souvent le four.

Si vous tentez de lancer un deuxième cycle de nettoyage à la fin du premier et que la température du four est encore supérieure à 260 °C (500 °F), le voyant DEL commencera à clignoter pour indiquer que la cuisinière n'est pas entièrement refroidie. Le four ne peut être utilisé tant que la température n'est pas tombée en dessous de 260 °C (500 °F) et que la porte n'est pas débloquée.

VERROUILLAGE DE PORTE

Au démarrage du cycle de nettoyage, le voyant LOCK (porte verrouillée) s'allume et le cycle de verrouillage automatique de porte commence. Le thermostat commence à se déplacer vers la position CLEAN (nettoyage) cinq minutes après le début du nettoyage. Assurez-vous que la porte est bien verrouillée lorsque le voyant LOCK s'allume. Vous pouvez éteindre le cycle de nettoyage en sélectionnant la position OFF (éteint). Le voyant LOCK ne s'éteint que lorsque la température du four est descendue à moins de 260 °C (500 °F) et que le cycle de verrouillage de porte est revenu sur la position ouverte.

Assurez-vous que la porte du four est verrouillée au début du cycle de nettoyage automatique.

AVANT D'EFFECTUER LE NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR

- Retirez tous les récipients.
- Retirez les grilles.
- Nettoyez le cadre avant du four et le pourtour de la porte. Ôtez le plus gros des débordements et des graisses.
- Assurez-vous que les ampoules d'éclairage et les couvercles en verre sont en place.
- Allumez la hotte installée au-dessus de la cuisinière et laissez-la en marche pendant tout le cycle de nettoyage.

REMARQUE : Lors du premier cycle de nettoyage automatique, sortez les petits animaux domestiques ou oiseaux de la cuisine et de la zone environnante. Ouvrez une fenêtre pour assurer une meilleure aération.

Essayez les grosses taches de graisse et retirez tous les résidus non collés pouvant être facilement ôtés.

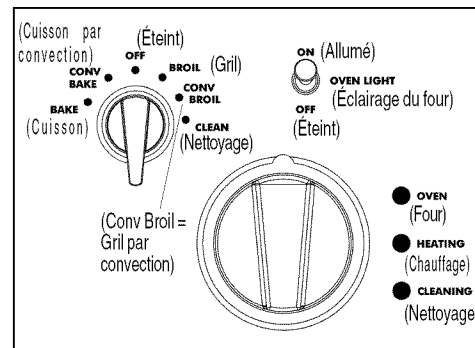
Nettoyez toutes les saletés à l'extérieur de la zone du joint de porte. Cet appareil est conçu pour nettoyer l'intérieur du four et l'intérieur de la porte du four. Le pourtour de la porte et la cavité du four ne se trouvent pas dans la zone de nettoyage. Nettoyez bien cette zone **AVANT DE LANCER LE CYCLE DE NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR.**

Nettoyage automatique du four

Pour régler la fonction autonettoyante du grand four à la position de nettoyage automatique

1. Sélectionnez la position CLEAN (nettoyage) à l'aide du sélecteur.
2. Réglez le bouton de commande du four sur CLEAN.
 - ▲ Le ventilateur du four se met en marche.
 - ▲ Le voyant du four et le voyant de chauffage s'allument.
 - ▲ Le voyant LOCK (verrouillée) s'allume.
 - ▲ Le thermostat se déplace sur CLEAN (nettoyage) au bout 5 minutes.
 - ▲ Le processus de verrouillage de porte dure environ 60 secondes, après quoi la porte est bloquée. Assurez-vous que la porte est bien verrouillée.

PD 304 BOUTONS DE COMMANDE DU FOUR



À LA FIN DU CYCLE DE NETTOYAGE

Le cycle de nettoyage dure environ 4 à 5 heures. Le ventilateur, le témoin du four et le témoin du nettoyage s'éteignent lorsque le cycle est terminé. Ne réglez pas le sélecteur ni le bouton de commande du four sur la position OFF (éteint) tant que le voyant de verrouillage ne s'est pas éteint.

1. Placez le sélecteur sur la position OFF (éteint).
 - ▲ Le verrou de la porte s'ouvre automatiquement quand le four a atteint une température inférieure à 260 °C (500 °F) et que le second cycle de verrouillage automatique de porte est revenu à la position ouverte.
 - ▲ Le ventilateur de refroidissement s'éteint lorsque la température tombe à 163 °C (325 °F).
2. Tournez le bouton de commande à la position OFF.

⚠ Mise en garde

Au moment où le voyant de verrouillage s'éteint et qu'il est possible d'ouvrir la porte du four, l'intérieur du four est encore chaud.

CONSEILS DE NETTOYAGE

1. Les revêtements en porcelaine émaillée sont résistants mais ne sont pas à l'épreuve des acides. Les aliments acides tels que jus d'agrumes, de tomate, de rhubarbe, de vinaigre, d'alcool ou de lait doivent être essuyés afin de ne pas cuire sur l'émail à la prochaine utilisation.
2. Retirez les grilles du four. Consultez le paragraphe Grilles, dans les Conseils de nettoyage de la cuisinière à la page 84.
3. Le brûleur aux infrarouges du four ne requiert pas de nettoyage ; les résidus se consomment eux-mêmes pendant l'utilisation du four.
4. Le four auxiliaire (modèles PD48 seulement) n'est pas autonettoyant. Faites attention lors du nettoyage du four auxiliaire. Utilisez de l'eau chaude savonneuse, rincez puis séchez soigneusement.

Nettoyage de la cuisinière

POUR NETTOYER LA CUISINIÈRE

1. Utilisez la méthode de nettoyage qui tout en restant efficace est la moins agressive possible. Certains produits d'entretien similaires sont plus agressifs 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, tel que 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. Essayez toujours immédiatement pour éviter les traces d'eau.

⚠ MISE EN GARDE
Attendez que les parties chaudes de la cuisinière refroidissent pour les nettoyer.

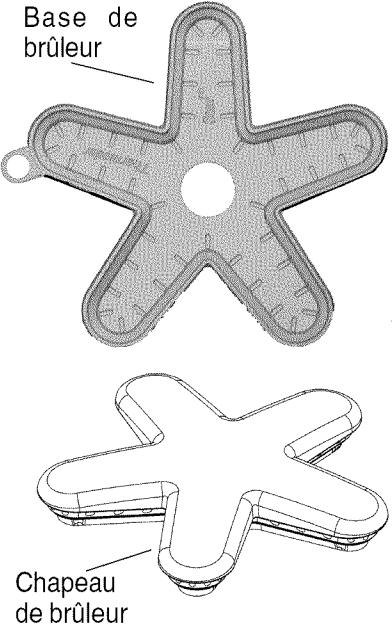
MARQUES DE PRODUITS

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 ni qu'elle ne convient pas. De nombreux produits sont distribués à grande échelle et il est possible de les trouver localement.

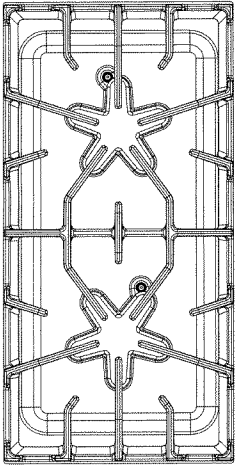
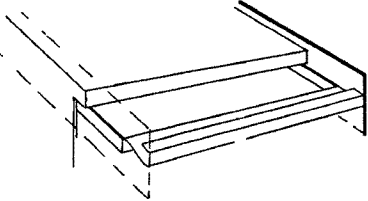
Les produits doivent être utilisés conformément à leur mode d'emploi.

Le tableau suivant fournit des indications concernant le nettoyage de la cuisinière.

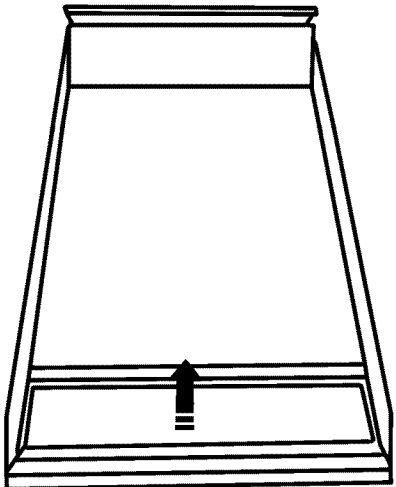
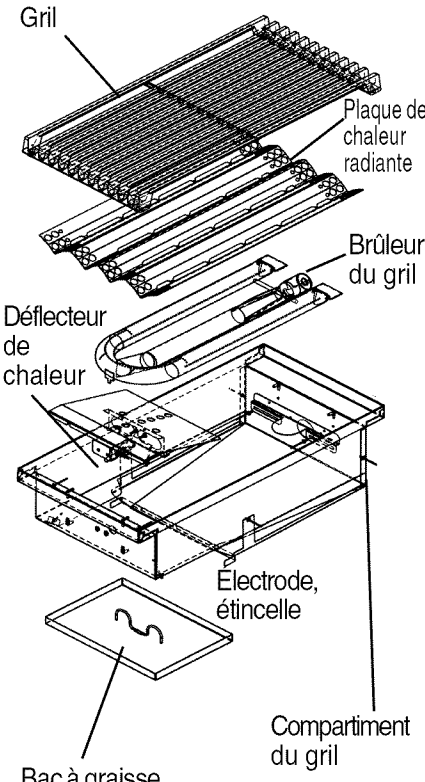
CONSEILS DE NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

Pièce/matériau	Produits d'entretien suggérés	Rappels importants
<p>Base de brûleur en cuivre et chapeau en fonte</p>  <p>Éléments des brûleurs Star®</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Eau chaude savonneuse ; rincer et sécher soigneusement • Produits abrasifs doux : Bon Ami®, produit d'entretien pour acier inoxydable et aluminium Cameo®, produit lustrant pour cuivre tous usages Wright's®. • Produits d'entretien liquides : Kleen King®. • Brosse à dents à poils nylon durs pour nettoyer les orifices. • Remonter comme sur la figure. Veiller à remettre correctement le chapeau du brûleur sur sa base. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas gratter et ne pas creuser les orifices des chapeaux de brûleurs.
<p>Boutons de commande / Plastique Cadrans/Chrome Consultez la section Identification des boutons et emplacement à la page 57.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Eau chaude savonneuse ; rincer et sécher immédiatement. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas tremper les boutons dans l'eau. • Ne pas forcer pas un bouton sur un axe qui n'est pas le sien.

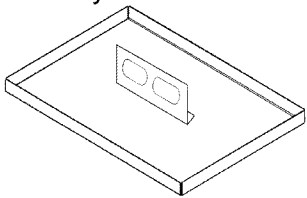
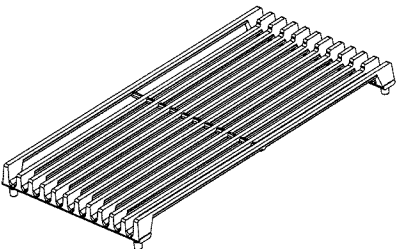
Conseils de nettoyage de la cuisinière

Pièce/matériau	Produits d'entretien suggérés	Rappels importants
<p>Finition externe/Plaque de protection : Acier inoxydable</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Produits d'entretien non abrasifs : eau chaude et produit détergent, ammoniac, Fantastic®, Formula 409®. Rincer et sécher immédiatement. • Produits lustrant d'entretien : Stainless Steel Magic® pour protéger le revêtement contre les piqûres et les taches ; améliore l'aspect. • Taches de calcaire : vinaigre. • Produits d'entretien abrasifs doux : produits pour aluminium et acier inoxydable Siege, produit liquide Kleen King® pour l'acier inoxydable. • Décolorations dues à la chaleur : Cameo®, Barkeepers Friend®, Zud®, produit lustrant pour cuivre tout usage Wright's®. 	<ul style="list-style-type: none"> • L'acier inoxydable résiste à la plupart des taches d'aliments et aux piqûres si la surface est maintenue propre et protégée. • Ne jamais laisser les projections d'aliments ou de sel sur l'acier inoxydable. • Frotter légèrement dans le sens des lignes de polissage. • Le chlore et les composés au chlore présents dans certains produits corrodent l'acier inoxydable. Vérifier la composition du produit sur l'étiquette.
<p>Grilles : Porcelaine émaillée sur fonte</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Produits d'entretien non abrasifs : eau chaude et produit détergent, Fantastic®, Formula 409®. Rincer et sécher immédiatement. • Produits d'entretien abrasifs doux : Bon Ami® et Soft Scrub®. • Produits d'entretien abrasifs pour taches récalcitrantes ; tampons métalliques à récurer. • Lestoil® ou autre produit dégraissant. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les grilles sont lourdes ; prendre garde en les enlevant. Les poser sur une surface protégée. • La formation de cloques, craquellements et d'éclats est fréquente due aux températures extrêmes que peuvent atteindre les doigts des grilles et aux brusques changements de températures. • Les renversements acides et sucrés détériorent l'émail. Retirer immédiatement les saletés. • Les produits d'entretien abrasifs utilisés trop vigoureusement ou trop souvent peuvent rayer l'émail.
<p>Bac(s) à graisse de la plaque de cuisson : Aluminium revêtu de titane</p>  <p>Soulever la poignée du plateau, faire glisser et enlever</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer le(s) bac(s) à graisse après chaque usage. • Peut être nettoyé au lave-vaisselle. • Le laver dans de l'eau chaude avec du détergent ; rincer et sécher. • Résidus récalcitrants : Soft Scrub® 	<ul style="list-style-type: none"> • Vider le(s) bac(s) à graisse après chaque usage. • Retirer le bac une fois que la graisse a refroidi. Prendre garde à ne pas renverser la graisse s'il est très plein.

Conseils de nettoyage de la cuisinière

Pièce/matériau	Produits d'entretien suggérés	Rappels importants
<p>Plaque de cuisson/ Revêtements en titane</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Retirer le(s) bac(s) à graisse et le jeter le contenu dans un contenant prévu à cet effet. Laver le(s) bac(s) dans de l'eau tiède savonneuse ou le mettre dans le lave-vaisselle. Laver la surface de la plaque de cuisson à l'eau tiède savonneuse puis rincer à l'eau tiède. Essuyer avec un chiffon doux. Si des résidus d'aliments collent à la plaque, les retirer avec un produit d'entretien abrasif doux comme le Soft Scrub®. À cause du poids de la grille 24 po, ne pas enlever. 	<ul style="list-style-type: none"> Ne jamais rincer la plaque chaude à l'eau froide. La plaque d'aluminium pourrait se déformer ou se fissurer. Ne pas nettoyer la plaque de cuisson dans le four autonettoyant.
<p>Compartiment du grill/ Acier inoxydable</p>  <p>Grill</p> <p>Plaque de chaleur radiante</p> <p>Brûleur du grill</p> <p>Défecteur de chaleur</p> <p>Electrode, étincelle</p> <p>Bac à graisse</p> <p>Compartiment du grill</p>	<ul style="list-style-type: none"> Produits d'entretien non abrasifs : eau chaude et détergent, Fantastic®, Formula 409®. Rincer et sécher immédiatement. Produits d'entretien abrasifs doux : Bon Ami® et Soft Scrub®. Produits d'entretien abrasifs pour taches récalcitrantes ; tampons métalliques à récurer, produit d'entretien liquide pour acier inoxydable Kleen King®. <div data-bbox="587 1612 1435 1801" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Remarque : Pour atteindre le compartiment du grill, retirer la grille, le foyer radiant en acier inoxydable, le brûleur en forme de U, le bouclier de chaleur et le bac à graisse.</p> <p>Remarque : Pour savoir comment démonter ou remonter le compartiment du grill, voir à la page 66.</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> Ne pas nettoyer les pièces du grill dans le four autonettoyant. Les produits d'entretien abrasifs utilisés trop vigoureusement ou trop souvent pourraient rayer l'acier. Endémontant, nettoyant et remontant le grill, éviter de toucher l'allumeur.

Conseils de nettoyage de la cuisinière

Pièce/matériau	Produits d'entretien suggérés	Rappels importants
<p>Bac à graisse du grill / Acier inoxydable</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Eau chaude savonneuse ; rincer et sécher soigneusement. • Après avoir enlevé la graisse, le bac peut être mis au lave-vaisselle. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas nettoyer dans un four autonettoyant.
<p>Grille du grill / Fonte revêtue de porcelaine émaillée</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Pendant que la grille est encore chaude (mais que la flamme est éteinte), tremper une brosse pour grill en cuivre dans de l'eau chaude et frotter la grille. La vapeur produite par l'eau chaude et l'action abrasive de la brosse aideront à décoller les résidus. 	<ul style="list-style-type: none"> • La grille est lourde ; être prudent en la soulevant. La déposer sur une surface protégée. • La formation de cloques, craquellements et d'éclats est fréquente due aux températures extrêmes et aux brusques changements de température.
<p>Allumeurs/Céramique</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser un tampon de coton mouillé à l'eau, au Formula 409® ou au Fantastic®. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas utiliser d'outils coupants pour gratter l'allumeur. Il est fragile ; s'il est endommagé, le grill ne s'allumera pas.
<p>Surface des bacs à graisse / Acier inoxydable</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser de l'eau chaude savonneuse ; rincer et sécher soigneusement. • Formula 409® ou Fantastic®. Vaporiser et essuyer immédiatement ou appliquer d'abord sur une serviette en papier puis essuyer. • Produits abrasifs doux : Cameo®, Zud®, Barkeepers Friend®. Produits d'entretien liquides : Kleen King®, produit d'entretien pour aluminium et acier inoxydable Siege. Appliquer avec précaution. • Produit lustrant pour cuivre tout usage Wright's® cirage de cuivre et acier inoxydable. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les projections acides et sucrées détériorent l'acier inoxydable. Les retirer immédiatement. • Les produits d'entretien abrasifs utilisés trop vigoureusement ou trop souvent peuvent rayer l'acier inoxydable.
<p>Éléments de lèche-frites (placés entre les lèche-frites en acier inoxydable, qu'ils unissent)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Eau chaude savonneuse ; rincer et sécher soigneusement. • Formula 409® ou Fantastic®. vaporiser et essuyer immédiatement ou appliquer d'abord sur une serviette en papier puis essuyer. 	<ul style="list-style-type: none"> • La vaporisation de trop de produits d'entretien liquides peut laisser des barioles. Si vous laissez sécher, ces barioles risquent de demeurer de façon permanente.

Conseils de nettoyage de la cuisinière

Pièce/Matériau	Produits d'entretien/Indications
<p>FOUR</p> <p>Grille de la lèchefrite Plaqué chrome Aluminium (four auxiliaire)</p>	<p>NE PAS LA NETTOYER DANS LE FOUR AUTONETTOYANT</p> <p>Pour détacher les résidus d'aliments, saupoudrer la grille vide quand elle est encore chaude d'un produit d'entretien en poudre pour la lessive ou asperger d'un produit liquide et couvrir avec des serviettes en papier mouillées. Laisser reposer.</p> <p>Eau chaude savonneuse.</p> <ul style="list-style-type: none"> Laver, rincer soigneusement et sécher. <p>Produits d'entretien : Soft Scrub®</p> <ul style="list-style-type: none"> Appliquer à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide selon les indications du fabricant. Rincer et sécher. <p>Produit d'entretien en poudre : Bon-ami®, Comet®, Ajax®</p> <ul style="list-style-type: none"> Appliquer à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon humide selon les indications du fabricant. Frotter légèrement en prenant garde de ne pas rayer la surface. Rincer soigneusement et sécher. <p>Tampons métalliques à récurer ou savonneux : S.O.S.®, Brillo®</p> <ul style="list-style-type: none"> Mouiller le tampon, frotter légèrement en prenant garde à ne pas rayer la surface. Rincer soigneusement et sécher.
<p>Fond de la lèchefrite Porcelaine émaillée Aluminium</p>	<p>Voir les Instructions pour la porcelaine émaillée de la cavité. Voir les instructions ci-dessus pour la grille de la lèchefrite.</p>
<p>Cavité Porcelaine émaillée sur acier</p>	<p>La porcelaine émaillée est résistante mais n'est pas à l'épreuve des acides. Les aliments acides tels que jus d'agrumes, tomates, rhubarbe, alcool ou 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>Grand four</p>	<p>Voir les instructions de nettoyage automatique aux pages 80 et 81.</p> <p>REMARQUE : Les fortes températures utilisées pour le nettoyage automatique du four peuvent entraîner l'apparition de traits fins ou d'aspérités à la surface. C'est un phénomène courant qui ne nuit en aucune manière aux performances de cuisson et de nettoyage.</p>
<p>Four auxiliaire</p>	<p>Eau chaude savonneuse.</p> <ul style="list-style-type: none"> Laver, rincer soigneusement, sécher. <p>Produits d'entretien doux : Bon-ami®, ammoniac ou ammoniac et eau, Soft Scrub®</p> <ul style="list-style-type: none"> Appliquer sur une éponge ou un chiffon humide. Frotter légèrement. Rincer soigneusement. Sécher. Si des aliments ont brûlé dans le four et sont difficiles à retirer, les détremper à l'aide d'un chiffon saturé d'ammoniac ménager. Fermer 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. On peut aussi préparer une solution d'environ 3 cuillères à soupe d'ammoniac ménager dissout dans une demi-tasse d'eau, qu'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.

Conseils de nettoyage de la cuisinière

Pièce/Matériau	Produits d'entretien/Indications
<p>Cadre frontal Acier inoxydable</p>	<p>Se reporter au paragraphe Plaque de protection de la section Table de cuisson à la page 83.</p>
<p>Grilles de four Plaqué nickel</p>	<p>Il est possible de nettoyer les grilles dans le four pendant le cycle de nettoyage, mais elles perdront leur brillance et prendront un aspect gris métallique étamé.</p> <p>Eau chaude savonneuse.</p> <ul style="list-style-type: none"> Laver, rincer soigneusement et sécher. <p>Produits d'entretien : Soft Scrub®</p> <ul style="list-style-type: none"> Appliquer avec une éponge ou un chiffon humide selon les indications du fabricant. Frotter légèrement. Rincer soigneusement et sécher. <p>Tampons métalliques à récurer ou savonneux : S.O.S.®, Brillo®</p> <ul style="list-style-type: none"> Mouiller le tampon, rincer soigneusement et sécher. <p>Produits d'entretien agressifs : Easy Off® pour fours</p> <p>REMARQUE : Certains produits d'entretien pour fours provoquent un noircissement et une décoloration. Faire un essai du produit sur une petite partie de la grille et s'assurer qu'il n'y a pas de décoloration avant de nettoyer la totalité de la grille.</p> <ul style="list-style-type: none"> Appliquer une couche généreuse. Laisser reposer pendant 10 à 15 minutes. Rincer soigneusement et sécher. Si après le nettoyage, les grilles glissent mal, imbiber une serviette en papier d'un peu d'huile de cuisine et la frotter légèrement sur les glissières latérales.
<p>PORTE Extérieur, cadre, poignée, déflecteur de chaleur Acier inoxydable</p>	<p>Prendre garde à ne pas laisser les produits d'entretien et l'eau entrer dans les orifices de la porte : l'eau pourrait causer de petites stries dans le verre à l'intérieur.</p> <p>Consulter les sections Plaque de protection, Table de protection, Acier inoxydable à la page 83.</p>
<p>Intérieur Porcelaine émaillée</p>	<p>Consultez la section Cavité à la page 86.</p>
<p>Joint étanche Joint de porte</p>	<p>Produits d'entretien génériques pour cuisines : Formula 409®, Fantastik®</p> <ul style="list-style-type: none"> Vaporiser et essuyer le produit avec un chiffon. Ne pas frotter. Ne pas déplacer, ne pas enlever et ne pas endommager le tissu à mailles.

Maintenance à faire par vous-même

CHANGEMENT DE L'AMPOULE D'ÉCLAIRAGE DU FOUR

Remplacez l'ampoule seulement par une ampoule de cuisinière halogène de 5 watts. **N'UTILISEZ PAS** une ampoule standard à usage domestique dans le four.

POUR REMPLACER L'AMPOULE D'ÉCLAIRAGE :

1. Éteignez l'interrupteur d'éclairage du four. Laissez l'ampoule et son couvercle refroidir complètement.
2. Retirez le couvercle de l'ampoule.
3. Retirez l'ampoule grillée. Remplacez-la par une ampoule de cuisinière halogène de 5 watts. Ne touchez pas l'ampoule avec des doigts gras. Respectez les instructions du fabricant d'ampoules.
4. Remplacez le couvercle. Reconnectez à l'alimentation si besoin est. Consultez les rubriques Mise en garde.



Mise en garde

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

PANNE DE COURANT

En cas de panne de courant, seuls les brûleurs standard 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 sur la position **OFF** (Éteint). Approchez une allumette des orifices du brûleur standard et tournez le bouton de commande sur la position **HI** (fort). Attendez que la flamme brûle tout autour du chapeau du

brûleur avant de la régler à la hauteur voulue.

Les deux brûleurs ExtraLow® à l'extrémité gauche de la cuisinière ne peuvent pas être utilisés pendant une panne de courant. Veillez à les **ÉTEINDRE** en cas de panne de courant car ils ne rallumeront pas tant que les boutons de commande n'auront pas été placés sur **OFF** (Éteint) puis rallumés. Reportez-vous à la section Si vous détectez une odeur de gaz à l'intérieur de la page couverture. Si la pression de votre arrivée de gaz est faible, consultez 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

Production intermittente d'étincelles

Plus de quatre déclics de l'allumeur avant d'allumer la flamme

Production constante d'étincelles

CAUSE

- L'allumeur en céramique est mouillé ou sale.
- Les orifices du brûleur sont bouchés.
- Le chapeau du brûleur est mal posé sur sa base.
- La cuisinière possède une mauvaise mise à la terre.
- L'alimentation électrique est mal polarisée.

SOLUTION

- Sécher ou nettoyer soigneusement l'allumeur.
- Nettoyer les orifices de répartition de la flamme à l'aide d'un fil métallique, d'une aiguille ou d'un trombone déplié.
- Aligner correctement le chapeau du brûleur sur la base du brûleur.
- Se reporter aux Instructions d'installation. Appeler un électricien qualifié pour qu'il mette la cuisinière correctement à la terre.

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 dans la base 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 d'éteint de gaz est-il fermé, empêchant l'arrivée de gaz ?

FICHE SIGNALÉTIQUE

La fiche signalétique indique le modèle et le numéro de série de votre cuisinière. Elle est placée derrière la plaque d'habillage dans le bas de la cuisinière. Pour accéder à cette fiche, retirez les deux vis de fixation de la plaque d'habillage et retirez cette dernière avec précaution.

Les schémas de câblage électrique et les dessins placés dans la zone de la plaque d'habillage ne doivent pas être ôtés.

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 faire valider votre garantie.

Numéro du modèle

Numéro de série

Date d'achat

Nom du détaillant

Numéro de téléphone du détaillant

Nom du centre de service

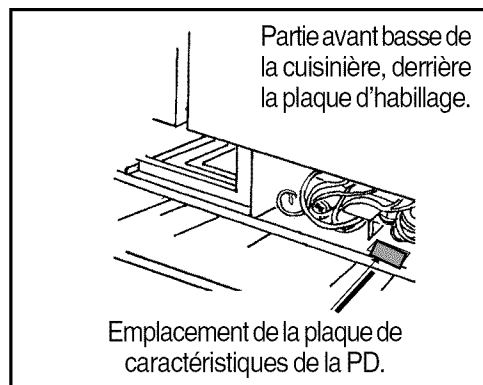
Numéro de téléphone du centre de service

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



MISE EN PLACE

Avant d'ôter la plaque d'habillage, débranchez la cuisinière de l'alimentation électrique. Réinstallez la plaque d'habillage avant de rebrancher la cuisinière à l'alimentation électrique et de l'utiliser.



ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

Thermador

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

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

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

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

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

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

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

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

Notes

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

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

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

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



BSH Home Appliances Corp.

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 USA • 1(800) 735-4328
ECO5U015Y • 9000051328 Rev. B • © 2006 BSH Home Appliances Corp. • Litho in USA 08/06

MANUAL DE USO Y CUIDADO

Para Estufas Profesionales de Todo Tipo de Gas
PRO-GRAND™ de Thermador

Modelos
PD304
PD36
PD48

Thermador® | *An American Icon*™

Un mensaje especial para nuestros clientes

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

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

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

Sinceramente,

Thermador Consumer Scientists

WARNING:

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

— Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

— **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**

- Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch.
 - Do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

ADVERTENCIA

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

— No guarde o use materiales combustibles, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.

— **QUÉ HACER EN CASO DE OLER A GAS**

- No trate de encender ningún aparato.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono en su edificio.
 - Llame de inmediato a su proveedor de gas desde el teléfono de algún vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.
 - Cuando no pueda localizar a su proveedor de gas, llame a los bomberos.
- Un instalador calificado, una agencia de servicio autorizada o el proveedor de gas debe realizar la instalación y el servicio.

Contenido

Introducción	96
Verificación del tipo de gas	96
Convenciones del manual de uso y cuidado	97
Sección Uno: Instrucciones Generales de Seguridad	
Seguridad	98 – 99
Precauciones	100 – 101
Sección Dos: Antes de comenzar	
Antes de usar su estufa por primera vez	102
Sección Tres: Descripción	
Modelo e Identificación de Partes – PD484GGE/484GE ..	103
Modelo e Identificación de Partes – PD366	104
Modelo e Identificación de Partes – PD304	105
Guía para identificar y localizar las perillas	106
Sección Cuatro: Usar la parrilla	
Usar la parrilla	107 – 108
Indicaciones para ajustar las llamas	109
Utensilios apropiados para cocinar	110 – 111
Recomendaciones para cocinar con los quemadores superficiales	112 – 113
Usar el asador	114 – 116
Recomendaciones para asar	117 – 118
Acerca de la plancha	119
Recomendaciones para usar la plancha	119
Sección Cinco: Usar el horno	
Hornear	120
Hornear de convección	121 – 122
Ajustar horneado/horneado de convección	123
Otros usos del horneado	124
Ajustar el horno de 12 pulgadas	125
Tabla para hornear	126
Asar	127
Ajustar el modo de asar	128
Recomendaciones para asar y tostar	129
Sección Seis: Cuidado y Mantenimiento	
Autolimpieza del horno	130 – 131
Recomendaciones para limpiar la estufa ..	132 – 137
Sección Siete: Antes de solicitar servicio	
Mantenimiento hecho por usted mismo	138
Antes de solicitar servicio	139
Placa con información del aparato	139
Garantía	140

Introducción

Las Estufas Profesionales de Thermador son unidades autoestables que están disponibles en un gran número de configuraciones. Todos los modelos vienen con una superficie para cocinar con gas con un horno eléctrico autolimpiador de tamaño profesional que incluye la capacidad para asar.

Verificación del tipo de gas

Verifique el tipo de gas suministrado en el lugar. Asegúrese que el aparato esté conectado al tipo de gas para el cual está certificado. Los modelos vienen de fábrica con certificado para el uso con gas natural. Para convertir el uso con gas propano se requiere un kit de conversión. Consulte la etiqueta con información de producto que se encuentra como se indica en la Página 43.

PRECAUCIÓN:

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

IMPORTANTE

Todas las estufas deben ser instaladas con una consola trasera de protección. La PD304 viene con una consola baja. Para todos los demás modelos se debe pedir por separado una de tres consolas traseras disponibles e instalarla en la parte trasera de la estufa. Las tres opciones para consola trasera de protección incluyen una consola baja, parrilla para ollas o moldura tipo isla. Antes de usar la estufa, asegúrese que incluya una consola trasera de protección apropiada. Consulte las instrucciones de instalación que se incluyen con este aparato para obtener más información.

PRECAUCIÓN:

¡La parrilla para ollas puede estar muy caliente!

NO debe colocar:

- artículos de plástico o contenedores que se pueden derretir
- artículos inflamables
- una carga total de más de 30 libras (13.6kg) encima de la parrilla para ollas.

Introducción

Este manual contiene información importante del uso y cuidado para todas las estufas profesionales de Thermador. Cuando use este manual, es sumamente importante que conozca el número de modelo de su estufa, puesto que cierta información puede ser exclusiva para cada estufa. Usted puede encontrar el número de modelo en la placa de información ubicada en la estufa como se muestra en la Página 37 de este manual. Las tablas en las siguientes páginas resumen los diferentes modelos de estufas e identifican las características de cada estufa.

Estufas PD, incluyendo una superficie para cocinar con gas y un horno eléctrico autolimpiador con convección eléctrica y un asador eléctrico.

Todo Gas PD304	Todo Gas, Estufa con ancho de 30" con cuatro quemadores de gas en la parrilla y un horno eléctrico autolimpiador
Todo Gas PD364GE	Todo Gas, Estufa con ancho de 36" con cuatro quemadores de gas en la parrilla, plancha eléctrica y un horno eléctrico autolimpiador
Todo Gas PD364GL	Todo Gas, Estufa con ancho de 36" con cuatro quemadores de gas en la parrilla, asador y un horno eléctrico autolimpiador
Todo Gas PD366	Todo Gas, Estufa con ancho de 36" con seis quemadores de gas en la parrilla y un horno eléctrico autolimpiador
Todo Gas PD486GE	Todo Gas, Estufa con ancho de 48" con seis quemadores de gas en la parrilla, plancha eléctrica, horno eléctrico grande autolimpiador y otro horno secundario.
Todo Gas PD486GL	Todo Gas, Estufa con ancho de 48" con seis quemadores de gas en la parrilla, asador, horno eléctrico grande autolimpiador y otro horno secundario.
Todo Gas PD484GGE	Todo Gas, Estufa con ancho de 48" con seis quemadores de gas en la parrilla, asador, plancha eléctrica, horno eléctrico grande autolimpiador y otro horno secundario.
Todo Gas PD484GE	Todo Gas, Estufa con ancho de 48" con cuatro quemadores de gas en la parrilla, plancha eléctrica de 24", horno eléctrico grande autolimpiador y otro horno secundario.

Precauciones de Seguridad

REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS Y DE GAS E INSTRUCCIONES PARA LA PUESTA A TIERRA

FAVOR DE LEER CUIDADOSAMENTE

Modelos de Todo Gas:

PD304

120/240 voltios, 60 Hz,

Se requiere un circuito eléctrico de 35 Amp.

Modelos de Todo Gas:

PD364GE, PD364GL, PD366

120/240 voltios, 60 Hz,

Se requiere un circuito eléctrico de 35 Amp.

Modelos de Todo Gas:

PD486GE, PD486GL,

PD484GGE, PD484GE

120/240 voltios, 60 Hz.,

Se requiere un circuito eléctrico de 50 Amp.



PRECAUCIÓN

POR CUESTIÓN DE SEGURIDAD PERSONAL ESTE APARATO DEBE ESTAR CONECTADO A UNA TOMA CORRIENTE CORRECTAMENTE ATERRIZADA Y POLARIZADA.



PRECAUCIÓN

Las partes accesibles pueden calentarse cuando se usa el asador y/o la plancha. Mantenga los niños alejados.

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

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



PRECAUCIÓN - TODOS LOS MODELOS

EN CASO DE UNA FALLA ELÉCTRICA

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

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

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



ADVERTENCIA

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

Recomendamos proporcionar un circuito dedicado para alimentar este aparato.

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

PROBADO CONFORME A:

- ANSI Z21.1 para Aparatos Domésticos de Gas
- UL858 para Estufas Eléctricas de Uso Doméstico
- CAN/CSA-22.2 No. 61-M89 para Estufas Domésticas
- CAN/CGA 1.1-M81 Estufas Domésticas de Gas

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

Guarde estas instrucciones

Prácticas de Seguridad para Evitar Lesiones

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

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

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

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

• **Si huele a gas:**

- No trate de encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame de inmediato a su proveedor de gas desde el teléfono de algún vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.
- Cuando no pueda localizar a su proveedor de gas, llame a los bomberos.
- Un instalador calificado, una agencia de servicio autorizada o el proveedor de gas debe realizar la instalación y el servicio.

En el caso de apagarse un quemador y de **salirse el gas**, abra una ventana o una puerta. No trate de usar la estufa

hasta que el gas se haya disipado. Espere al menos 5 minutos antes de usar la estufa.

No repare o reemplace ninguna parte del aparato a menos que fue recomendado específicamente en este manual. Para todo servicio demás, contrate a un técnico calificado.

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

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

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

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

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

No use agua para un incendio de grasa. Apague el aparato y use bicarbonato de sodio o un extinguidor de polvo o de espuma para apagar el fuego.

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

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

Para su seguridad personal use ropa adecuada. No use ropa holgada o mangas que cuelguen flojas cuando usa este aparato. Algunas telas sintéticas son muy inflamables y no deben usarse cuando cocina.

No use papel de aluminio para forrar ninguna parte del horno o de la estufa. De modo contrario podría causar una descarga eléctrica o un fuego, o se podría obstruir el flujo del aire de combustión y de ventilación. El forro es un excelente aislador térmico que atraparé el calor. Esto afectará el desempeño de cocción y puede dañar el acabado del horno o de la estufa.

ADVERTENCIA

NUNCA use este aparato para calentar algún espacio o una habitación. De lo contrario podría resultar un envenenamiento por monóxido de carbono.

ADVERTENCIA



PARA REDUCIR EL RIESGO DE VOLCADURA DEL APARATO, SE DEBE FIJAR ÉSTE CON UN DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURA. VERIFIQUE QUE EL DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURA ESTÉ BIEN ENGANCHADO SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN. (NOTA: SE REQUIERE EL DISPOSITIVO ANTIVOLCADURA EN TODAS LAS ESTUFAS DE 30" Y 36")

Precauciones de Seguridad

ADVERTENCIA: El aparato sirve para cocinar. Basado en las consideraciones de seguridad, nunca debe usar el horno o la parrilla para calentar una habitación. Además, tal uso puede dañar las partes de la parrilla o del horno.

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

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

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

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

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

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

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

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

No use detergentes inflamables para limpiar la estufa.

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

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

NO use ollas o sartenes en la sección de asado.

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

Se debe quitar el accesorio opcional de la tabla para cortar antes de operar la plancha abajo o los quemadores adjuntos a éste.

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

Para un encendido y un funcionamiento correcto de los quemadores, **mantenga limpios los puertos del encendedor.** Es necesario limpiarlos cuando hay un derrame de alimentos hervidos o cuando el quemador no se encienda bien, a pesar del chasquido de los encendedores electrónicos. Vea la Página 39.

ADVERTENCIA

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

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

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

Cuando se usa el horno: **NO TOQUE EL QUEMADOR INFRARROJO, LAS SUPERFICIES INTERNAS DEL HORNO O EL ÁREA EXTERIOR ALREDEDOR DE LA PUERTA.** Las superficies internas del horno se calientan suficientemente para causar quemaduras. El termodeflector, que desvía el calor de la parrilla y de la moldura en la parte superior y los costados de la puerta del horno, se calienta también cuando se usa el horno.

Coloque las rejillas del horno en la posición deseada mientras que el horno está frío. Cuando se debe quitar una rejilla mientras que el horno está caliente, no permita que las agarraderas tengan contacto con el quemador infrarrojo.

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

Antes de autolimpiar el horno; quite la bandeja del asador, las rejillas del horno y cualquier otro utensilio y limpie el exceso de alimentos derramados.

Precauciones de Seguridad

No debe limpiar, frotar, dañar, mover o quitar el empaque de la puerta. Es esencial para un buen sellado durante el horneado. Cuando se desgasta el empaque o cuando se ensucia demasiado con restos alimenticios, reemplace el empaque para asegurar un buen sellado.

Proteja la opción de autolimpieza. Limpie solamente las partes indicadas en este folleto. No use detergentes comerciales para hornos o recubrimientos de protección para el horno de ningún tipo adentro o alrededor del horno grande autolimpiador.

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

Por cuestiones de seguridad y para no dañar el equipo, nunca debe sentarse, pararse o recostarse contra la puerta del horno.

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

Escuche bien para asegurarse que el ventilador de enfriamiento funcione cada vez que se cambian los controles del horno a los modos de asar o autolimpiar. Cuando no funciona el ventilador no use el horno. Llame a un centro de servicio autorizado.

Limpie la campana y los filtros del ventilador arriba de la estufa a menudo para no dejar que se acumule la grasa de los vapores de la cocina.

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

Proposición 65 de California

ADVERTENCIA: La combustión de gas como combustible para cocinar y la eliminación de residuos durante la autolimpieza puede generar algunos derivados que están en una lista de sustancias conocidas por el Estado de California a causar cáncer o daños reproductivos. La ley en California requiere que las empresas adviertan a sus clientes de la exposición potencial ante tales sustancias. Para minimizar la exposición a estas sustancias, siempre opere la unidad de acuerdo a las instrucciones en este manual y proporcione una buena ventilación al cocinar con gas, durante e inmediatamente después de autolimpiar el horno.

ANTES DE USAR SU ESTUFA POR PRIMERA VEZ, REVISE QUE TENGA ESTOS ARTÍCULOS:

DESCRIPCIÓN	PD 304	PD 364GE	PD 364GL	PD 366	PD 484GE	PD 484GGE	PD 486GE	PD 486GL
Rejillas, Horno Grande	3	3	3	3	3	3	3	3
Rejillas, Horno 12 pulg.					2	2	2	2
Bandeja de asar, 2 piezas	1	1	1	1	2‡	2‡	2‡	2‡
Tapas de quemadores	4	4	4	6	4	4	6	6
Rejillas de quemadores	2	2	2	3	2	2	3	3
Perillas de control	5	6	6	7	8	8	9	9
Asador de hierro fundido			1			1		1
Radiante de acero inoxidable			1			1		1
Plancha de titanio revestido		1			1 (24")	1	1	
Tarjeta de registro	1	1	1	1	1	1	1	1
Consola de protección	1	*	*	*	*	*	*	*
Instrucciones de instalación	1	1	1	1	1	1	1	1
Manual de uso y cuidado	1	1	1	1	1	1	1	1

**Se debe pedir por separado la consola trasera de protección. No se incluye con el embarque de la estufa.
‡La bandeja de aluminio del asador es para el horno secundario; la bandeja de porcelana y cromo del asador es para el horno principal.

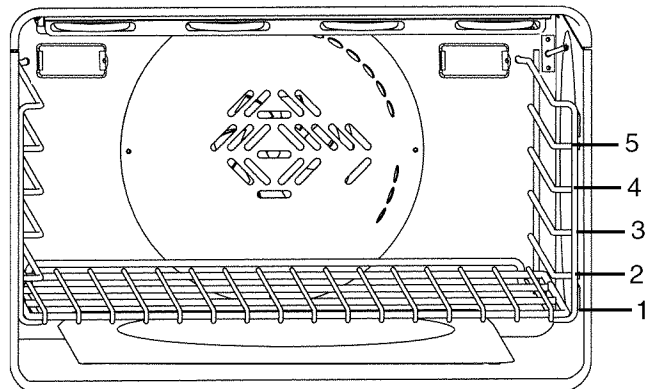
Antes de usar su estufa por primera vez

Quite todos los materiales del embalaje y las etiquetas temporales del horno y de la parrilla.

1. Asegúrese de tener los artículos listados en Página 6.
2. **Anote el número de modelo y de serie en la Página 43. Vea "Placa con información del aparato."** Esta información puede ser utilizada en el futuro cuando contacte a su proveedor de servicios o la fábrica. Escriba esta información en la tarjeta de registro que se incluye con este producto y luego envíela a la dirección indicada.
3. **Accesorios opcionales.** Cubierta del asador, bandeja de asar, tabla para cortar, cubierta para la plancha, anillo de soporte para wok y otros accesorios están disponibles con su distribuidor de Thermador. Contacte al departamento de refacciones de Thermador sin costo al 800/735-4327 para más información.
4. **Posicione las rejillas correctamente en el horno.** La posición correcta de las rejillas depende de la receta y del modo de cocinar. **Las posiciones de rejillas están numeradas desde abajo hacia arriba, igual que un elevador.** La posición de rejilla 3 es la posición que se usa con mayor frecuencia. Coloque las rejillas en la posición correcta antes de prender el horno.

Inserte las rejillas del siguiente modo:

- a. Agarre la rejilla con el riel trasero en la posición arriba hacia el fondo del horno. Insértela en el horno de tal modo que la rejilla se deslice entre la rejilla y las guías.
 - b. Incline la parte delantera de la rejilla ligeramente hacia arriba cuando la deslice en el horno de modo que los topes de seguridad liberen los portarejillas. Los topes de seguridad en el fondo de la rejilla evitan que se pueda salir del horno cuando se jala hacia adelante.
5. **Asegúrese de asentar correctamente las tapas de los quemadores en las bases en la parrilla de la estufa.** Prenda cada quemador para comprobar el color correcto de las llamas. Vea la Página 14 para más detalles.



Posiciones de las rejillas en el horno eléctrico grande



PRECAUCIÓN

Nunca se debe usar papel de aluminio para forrar las rejillas del horno o para forrar el horno. No se debe quitar el quemador infrarrojo en el horno eléctrico.

ANTES DE HORNEAR O ASAR, se deben prender el horno y el asador para quemar los aceites de la fabricación. Prenda el horno a 450°F (230°C) por 20 a 30 minutos; luego cambie el asador a "Asar" durante el mismo periodo de tiempo. Si desea puede prender el ventilador arriba de su estufa durante este tiempo.

Por favor lea la Página 41 en la Sección 6: Cuidado y Mantenimiento antes de limpiar las rejillas del horno.

Modelo e Identificación de Partes

Todo Gas - Modelo PD484GGE - Se muestra

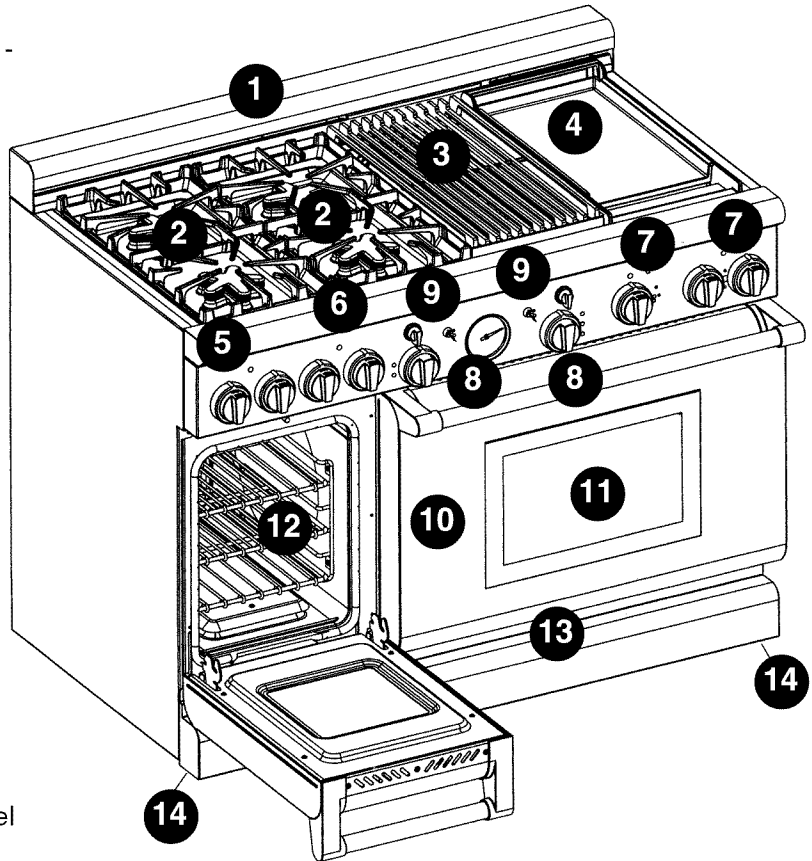
Modelo PD486GE – Tiene una plancha de 12" y seis quemadores, dos ExtraLow® y cuatro estándar.

Modelo PD486GL – Tiene un asador y seis quemadores, dos ExtraLow® y cuatro estándar.

Modelo PD484GE – Tiene una plancha de 24" y cuatro quemadores, dos ExtraLow® y cuatro estándar.

Clave para Modelos PD484GGE (se muestra)

1. Consola trasera de protección de 22" consola baja de 12" o moldura tipo isla - se muestra (Se debe pedir la consola trasera de protección por separado)
2. Rejillas y quemadores
3. Asador de gas
4. Plancha eléctrica
5. Perillas de control, quemadores ExtraLow® (2)
6. Perillas de control, quemadores estándar (2)
7. Perillas de control, asador(1) y plancha (1)
8. Controles del horno, indicador de la temperatura
9. Selectores e interruptor de luz, Horno principal y secundario
10. Puerta del horno
11. Ventana
12. Horno secundario (2 rejillas incluidas)
13. Panel para los pies (Etiqueta con información del producto está detrás del panel para los pies)
14. Patas de la estufa (4)

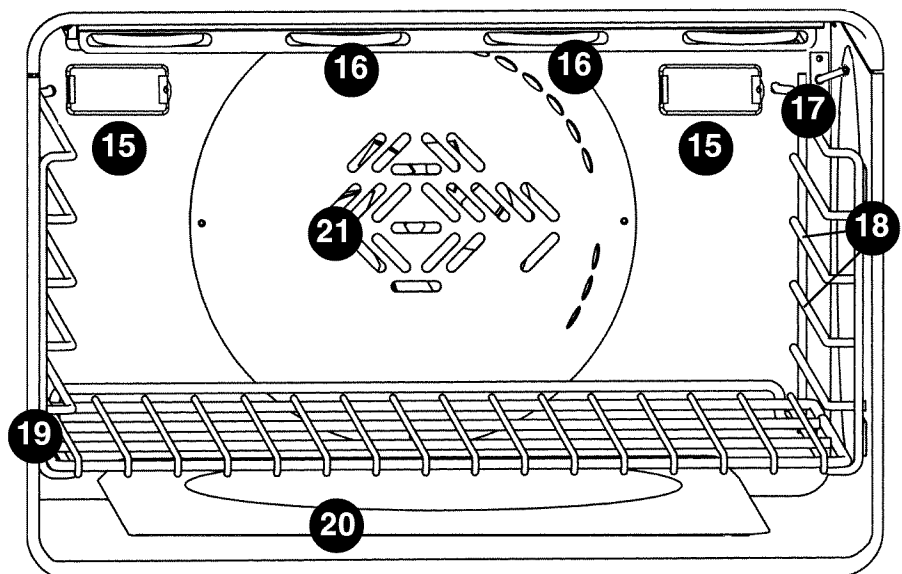


ADVERTENCIA:

NO quite las tapas de la estufa para proporcionar una buena ventilación.

Interior del horno eléctrico

15. Luces interiores del horno (2)
16. Quemador de asado
17. Termostato del horno
18. Guías para rejillas
19. Rejilla del horno (3 incluidas, no se muestran)
20. Quemador para hornear (oculto)
21. Tapa del ventilador de convección



Sección Tres: DESCRIPCIÓN

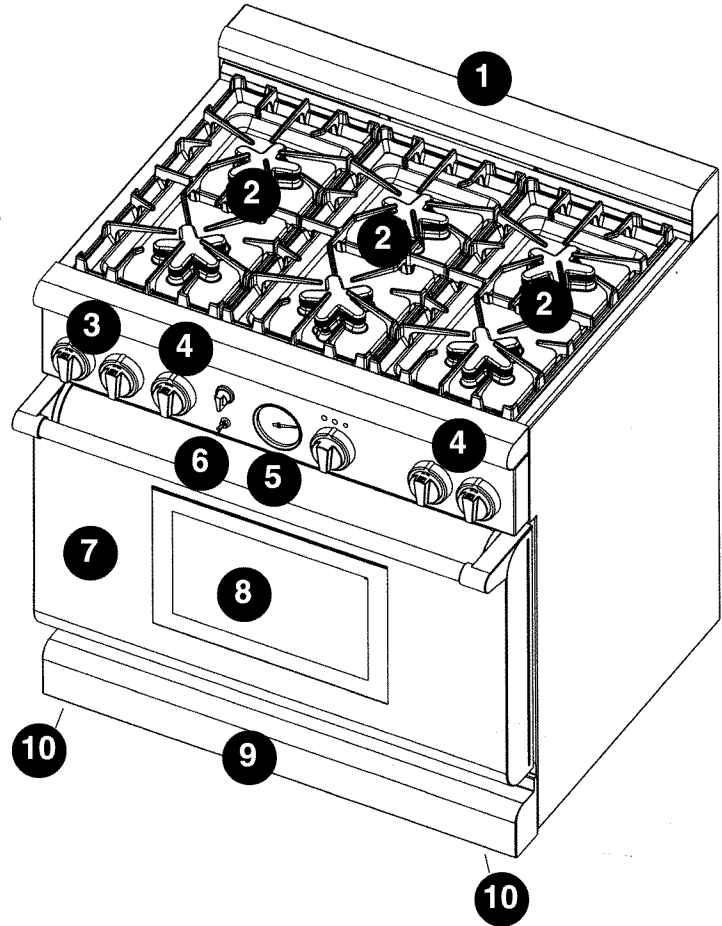
Todo Gas - Modelo PD366 - Se muestra

Modelo PD364GE– Tiene una plancha central y cuatro quemadores, dos ExtraLow® y dos estándar.

Modelo PD364GL – Tiene un asador central y cuatro quemadores, dos ExtraLow® y dos estándar.

Clave para PD366 Modelos (se muestra)

1. Consola trasera de protección de 22" consola baja de 12" o moldura tipo isla de 4" - se muestra (Se debe pedir la consola trasera de protección por separado)
2. Rejillas y quemadores
3. Perillas de control, quemadores ExtraLow® (2)
4. Perillas de control, quemadores estándar (4)
5. Controles del horno, indicador de la temperatura
6. Selectores y luz del horno
7. Puerta del horno
8. Ventana
9. Panel para los pies (Etiqueta con información del producto está detrás del panel para los pies)
10. Patas de la estufa (4)



⚠ ADVERTENCIA:

NO quite las tapas de la estufa para proporcionar una buena ventilación.

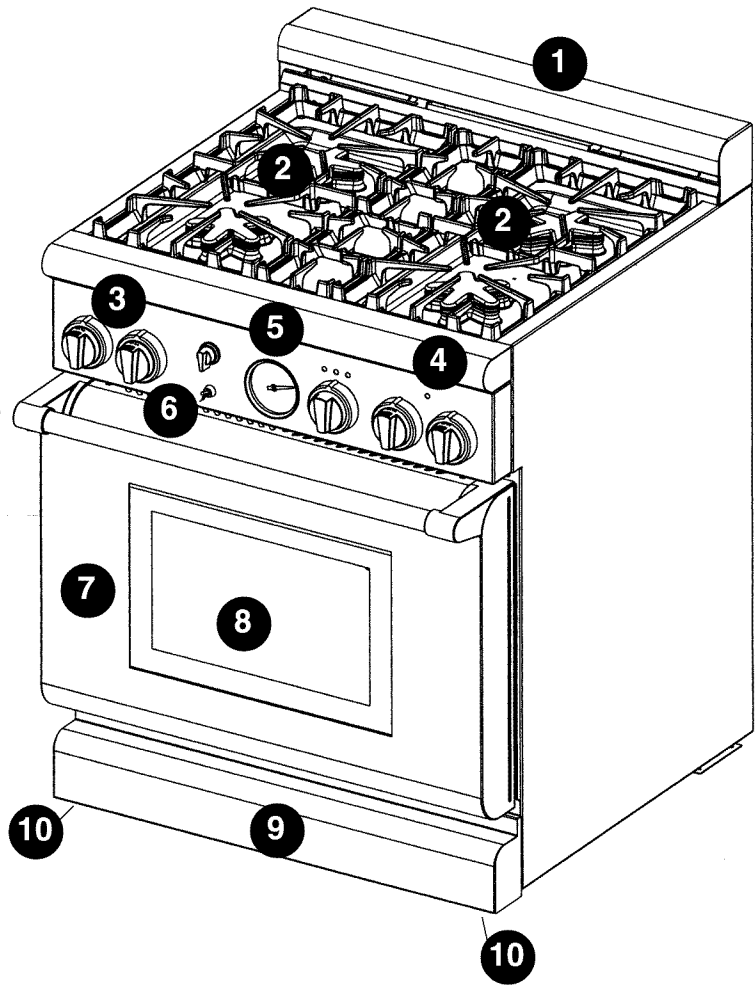
Interior del horno eléctrico,
Vea la Página 8 por favor

Modelo e Identificación de Partes

Todo Gas - Modelo PD304 - Se muestra

Clave para Modelos PD304

1. Consola trasera de protección de 22" consola baja de 12" o moldura tipo isla de 4" - se muestra (Se debe pedir la consola trasera de protección por separado)
2. Rejillas y quemadores
3. Perillas de control, quemadores ExtraLow® (2)
4. Perillas de control, quemadores estándar (4)
5. Controles del horno, indicador de la temperatura
6. Selectores y luz del horno
7. Puerta del horno
8. Ventana
9. Panel para los pies (Etiqueta con información del producto está detrás del panel para los pies)
10. Patas de la estufa (4)



ADVERTENCIA:

NO quite las tapas de la estufa para proporcionar una buena ventilación.

Interior del horno eléctrico,
Vea la Página 8 por favor

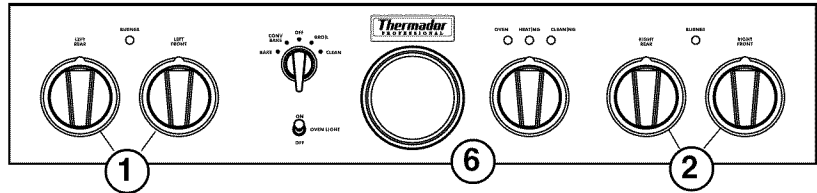
Guía para localizar e identificar las perillas

Localice cada tipo de perilla por el número correspondiente en los diagramas. Las perillas verdaderas no están numeradas.

1. **Perilla XLO**
OFF HI-MED-LO-XLO
2. **Perilla Estándar**
OFF HI-MED-LO
3. **Perilla del Asador**
OFF LITE-HI-MED-LO
4. **Perilla de la Plancha**
OFF 150 200 250 300
350 400 450 500
5. **Perilla Horno Secundario**
OFF 150 200 250 300
350 400 450 500
Asar
6. **Perilla Horno Principal**
OFF 150 200 250 300
350 400 450 500
Asar Limpiar

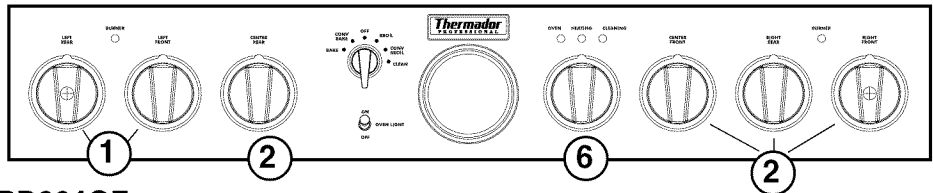
PD304

MODELO PD30

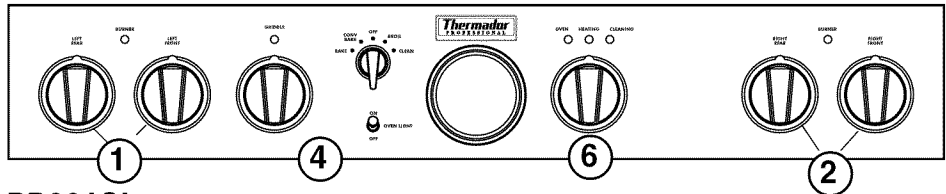


PD366

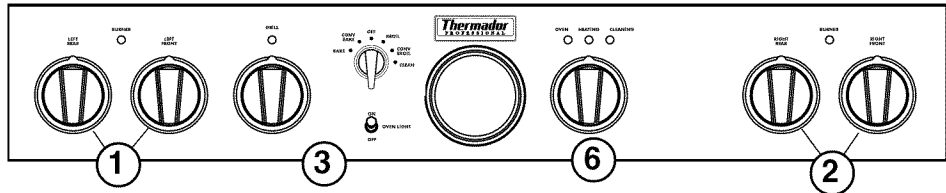
MODELOS PD36



PD364GE

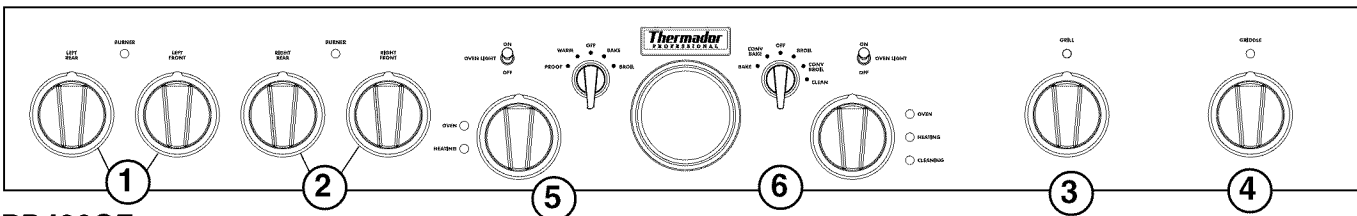


PD364GL

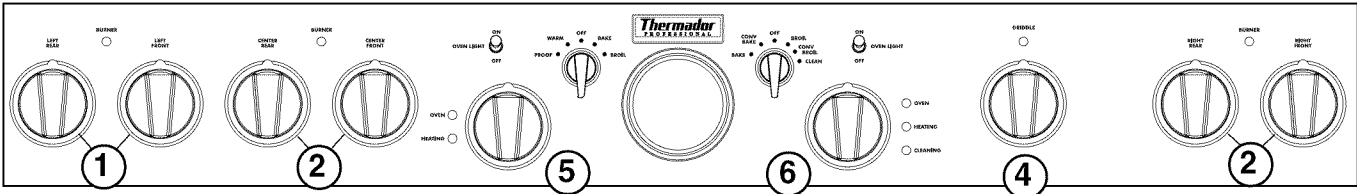


MODELOS PD48

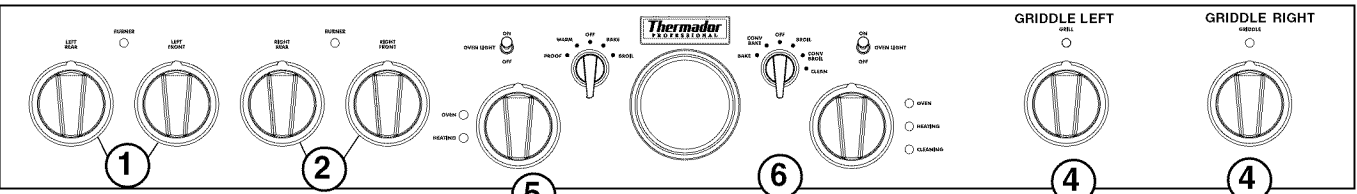
PD484GGE



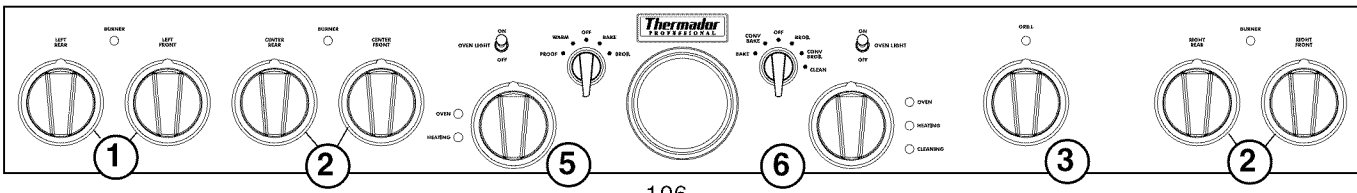
PD486GE



PD484GE



PD486GL



USAR LA PARRILLA

Quemadores sellados

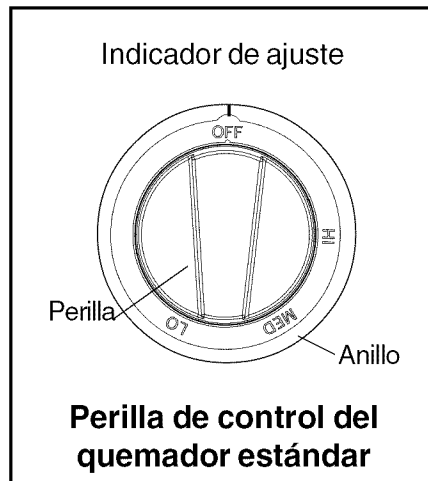


La parrilla viene con cuatro o seis quemadores de gas; cada uno para manejar una salida de 15,000 BTU/HR con gas natural (13,000 BTU/HR con gas propano). Los quemadores están sellados al bastidor superior de acero inoxidable para evitar que derrames líquidos se acumulen debajo de la superficie, facilitando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

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

PERILLAS DE CONTROL

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



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

OPERACIÓN DE LOS QUEMADORES

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

Salida de BTU para quemadores estándar

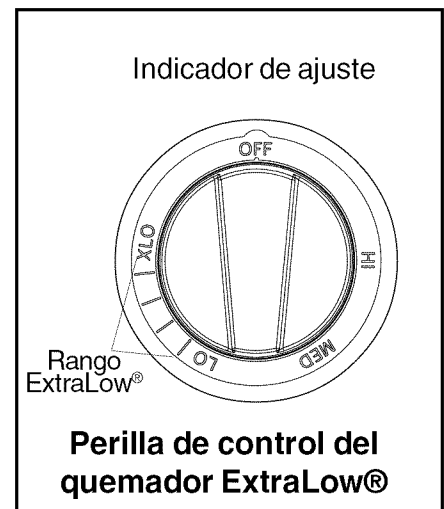
- HI equivale a 15,000 BTU / HR (13,000 BTU/HR con gas propano).
- LO equivale a 2,100 BTU / HR.

Salida de BTU para quemador ExtraLow®

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

Quemadores ExtraLow®

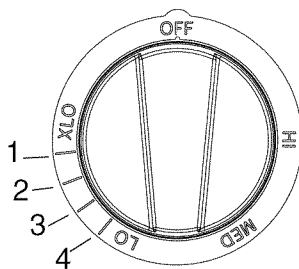
El control para los dos quemadores izquierdos tienen ajustes de las llamas aún más bajos que los ajustes estándar para el modo LO.



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

Operación del quemador ExtraLow

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



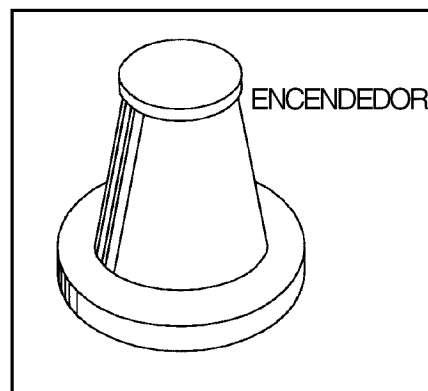
Ajustes ExtraLow

- Las designaciones de números y guiones que aparecen en el dibujo son solamente para referencia. **Los números realmente no aparecen en la perilla.** El número indica la posición del ajuste de la llama como se representa en la tabla de cocinar, Páginas 17 y 18, con la llama prendida más tiempo en el ajuste #4 que en el ajuste #1.

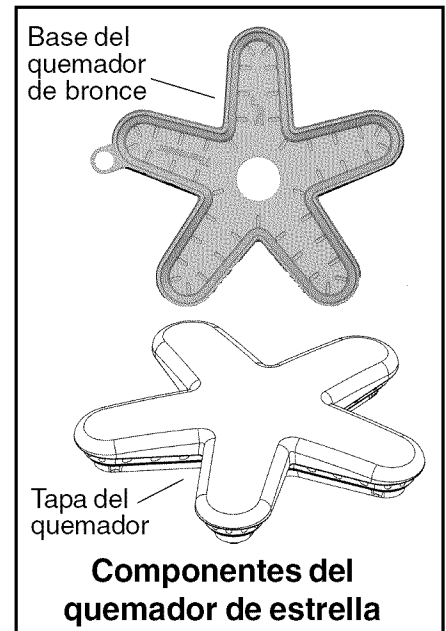
Técnicas ExtraLow

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

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



Encendido electrónico de un solo punto



Cada quemador tiene su propio encendedor electrónico que echa chispas cuando se prende el quemador. Cada quemador debe encenderse dentro de 4 segundos o menos. Si un quemador no se enciende revise que la tapa esté colocada correctamente sobre la base. **No toque los quemadores cuando los encendedores echan chispas.** Si un quemador no quiere encender, consulte la sección en la Página 43, “Antes de solicitar servicio.”



REENCENDIDO AUTOMÁTICO

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

IMPORTANTE:

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

FALLA DE ELECTRICIDAD

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



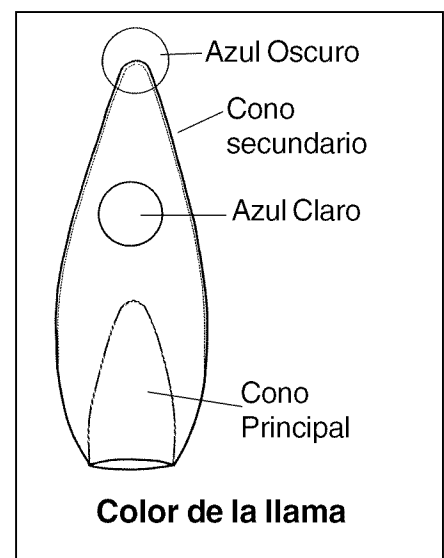
ADVERTENCIA

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

ALTURA DE LA LLAMA

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

DESCRIPCIÓN DE LA LLAMA



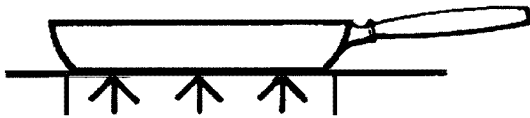
- La llama del quemador debe ser de color azul sin puntas amarillas. Es bastante común ver el color naranja en las llamas; esto indica que se están quemando las impurezas suspendidas en el gas y desaparece con el uso.
- Con gas propano (LP), es normal tener algunas puntas de color amarillo en el cono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

Recomendaciones para los utensilios de cocina

PRECAUCIÓN:

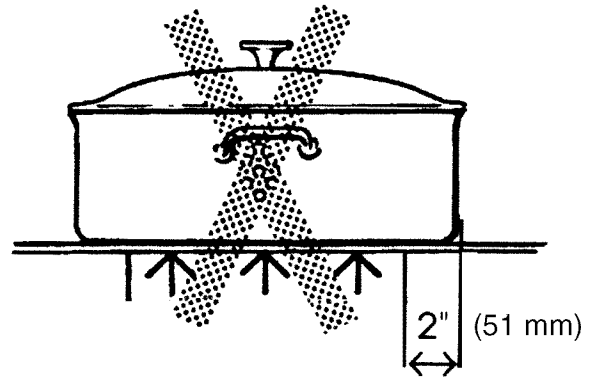
- No se deben colocar alimentos empacados en papel de aluminio directamente sobre la rejilla del quemador. El papel de aluminio puede derretirse durante la cocción.
- No permita que artículos de plástico, papel o tela tengan contacto con una rejilla caliente de un quemador. Se pueden derretir y encender.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

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



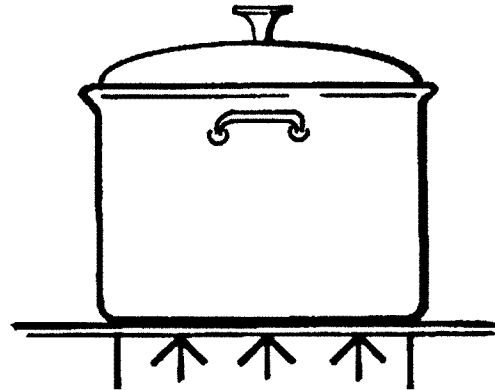
Olla balanceada

- El balance es importante para la estabilidad y una cocción uniforme. La agarradera no debe ser más pesada que la olla y no inclinada uniformemente. Una olla debe sentarse al ras sobre la rejilla sin balancearse.



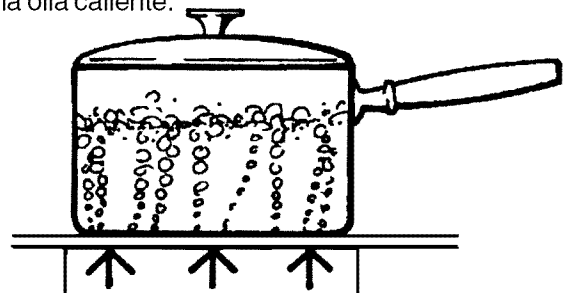
Diámetro de la base

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



Olla de base plana

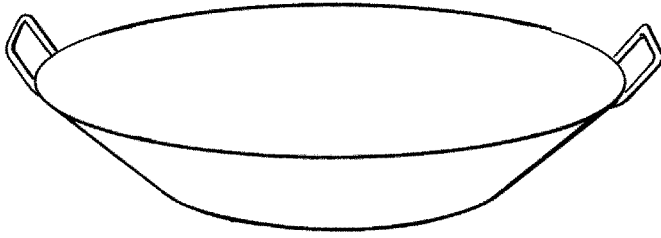
- Una base plana, pesada es más apta de permanecer plana cuando se calienta. Bases de ollas deformadas, dentadas, estriadas o muy ligeras calientan de un modo poco uniforme. Caliente y enfríe las ollas gradualmente para evitar cambios repentinos de la temperatura lo cual tiende a deformar las ollas.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



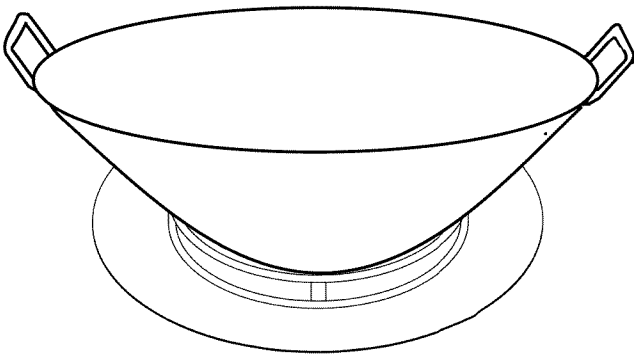
Olla tapada

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

Utensilios especiales para cocinar



Olla tipo Wok con base plana



Wok con base redonda
en un anillo de soporte

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

Enlatador estándar con baño de agua

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

Enlatador estándar de presión

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

CONSEJOS PARA ENLATAR:

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

RECOMENDACIONES PARA COCINAR

Sugerencias para usar las recomendaciones

Use la tabla en las Páginas 17 y 18 como una guía. Los ajustes que usted utilizará varían dependiendo de las ollas seleccionadas y de la temperatura inicial de los alimentos.

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

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

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

Recomendaciones para cocinar con los quemadores

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

Recomendaciones para cocinar con los quemadores

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

* Recomendamos revolver los alimentos ocasionalmente.

Usar el asador

Se recomienda usar **una campana de ventilación** de una capacidad adecuada de pies cúbicos por minuto de ventilación hacia el exterior de la casa para instalaciones **arriba de la estufa y del asador**. Para la mayoría de cocinas con una campana montada en la pared, se recomienda usar una campana certificada. Se debe instalar la campana conforme a las instrucciones de instalación incluidas con la campana y a los requerimientos de los códigos locales de construcción. Consulte los requerimientos de ventilación en las instrucciones de instalación para información adicional.

EL ASADOR

(Disponible en algunos modelos)

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

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

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

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

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

REENCENDIDO

AUTOMÁTICO

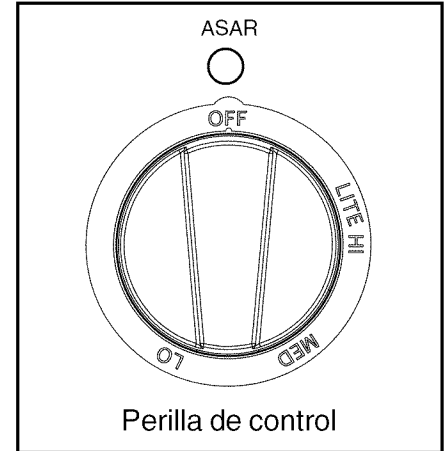
Se enciende el encendedor electrónico automáticamente para prender el quemador. **NO TOQUE ningún quemador mientras que se calienta el encendedor.**

EFICIENCIA DEL QUEMADOR Y CARACTERÍSTICAS DE LAS LLAMAS

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

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

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



PERILLA DE CONTROL

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

Montaje/Desmontaje del Asador

PRECAUCIÓN:

- Tenga mucho cuidado cuando coloca los componentes del asador en el compartimento. Evite el contacto con el encendedor de cerámica que podría romperse y evitar que se pueda usar el asador.
- Se debe ensamblar el asador tal como se muestra. Los deflectores térmicos de la bandeja de goteo deben estar en su lugar y se debe posicionar el quemador correctamente relativo al suministro de gas. Un montaje incorrecto del asador puede causar condiciones inseguras o peligrosas durante el funcionamiento.
- El elemento radiante del asador debe estar en su lugar para un funcionamiento correcto del asador.
- No deje el asador desatendido mientras lo usa.
- No use briquetas de carbón de ningún tipo.

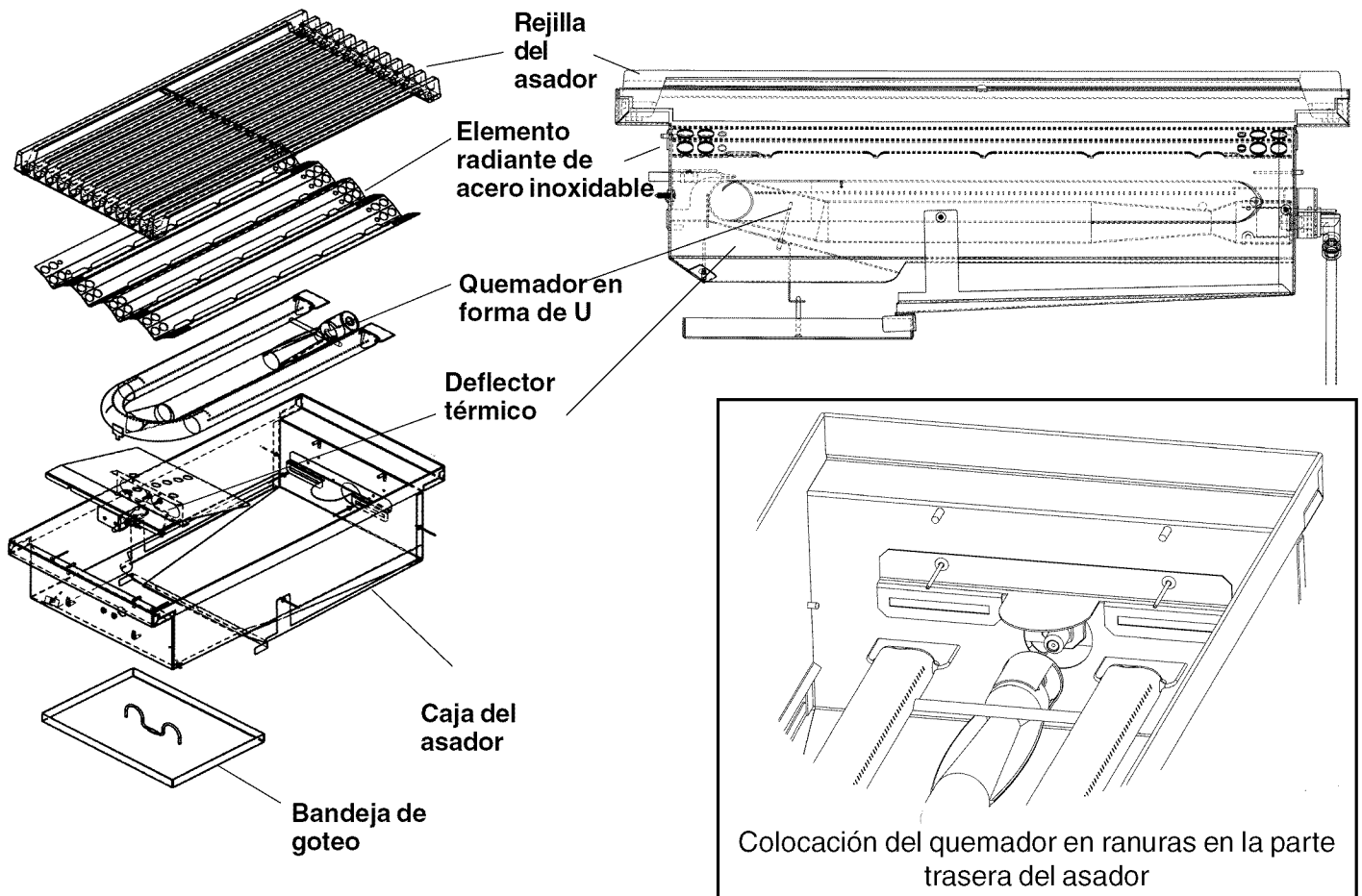
Siga los pasos a continuación para desmontar los componentes en la caja del asador.

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

Remontaje

- A. Vuelva a instalar la bandeja de goteo y el deflector térmico.
- B. Inserte el extremo del quemador en las ranuras an la parte trasera de la caja del asador. Inserte la pestaña en frente del quemador en la ranura en el deflector.
- C. El elemento radiante de acero inoxidable descansa sobre (2) dos pernos en cada extremo del asador.
- D. Coloque la rejilla del asador con el riel de contención de alimentos elevado hacia el extremo trasero de la caja del asador.

Vistas detalladas y vista lateral del asador



Usar el Asador

COCINAR CON EL ASADOR

- El quemador debe encenderse dentro de aprox. 5 segundos.
- Precaliente el asador por 10 a 15 minutos. El asador caliente dora la carne, sellando los jugos adentro. Entre más precalienta el asador, más rápido se dora la carne y más oscuro marca el asador.
- El asado requiere alto calor para dorar la carne correctamente. La mayoría de las carnes son cocidas con alto calor por la mayor parte del tiempo. Sin embargo, para algunos alimentos, puede ser necesario ajustar el calor a un nivel más bajo después del dorado inicial. Esto cuece el alimento adentro sin quemar el exterior.
- Alimentos cocidos por mucho tiempo o rociado con un adobo dulce tal vez requieren de un calor más bajo cerca del final del tiempo de cocinar.
- Después de asar y quitar los alimentos, gire la perilla a HI y queme todo el exceso de grasa que se ha acumulado sobre el elemento radiante de acero inoxidable.
- Use un cepillo de cobre, sumergido en agua caliente para aflojar partículas de alimentos de la rejilla.
- Cuando se haya enfriado el asador, limpie el colector de grasa, el elemento radiante, el deflector térmico y el compartimento. Limpie el quemador en forma de U con un paño húmedo.

Sugerencias para ASAR

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

Manejar destellos excesivos

- ◆ El calor intenso que se requiere para asar puede causar destellos debido a la grasa que gotea sobre el elemento de acero inoxidable.
- ◆ En caso de ocurrir destellos, use una espátula con mango largo para mover los alimentos a otra área en el asador.
- ◆ En caso que los destellos se vuelvan excesivos, retire los alimentos del asador y apague el quemador.
- ◆ Hay un exceso de llamas cuando cocina carne con mucha grasa, por ejemplo, 30% carne molida, filetes no limpiados de grasa, chuletas de cordero, etc.
- ◆ Tenga cuidado al voltear la carne.
- ◆ Es importante supervisar el asado en todo momento.

Recomendaciones para cocinar con el asador

Alimento	Peso o Grosor	Ajuste de Control	Tiempo Total sugerido	Instrucciones especiales y Consejos		
CARNES Res Hamburguesas	1/2 a 3/4 pulg (13 mm a 19 mm)	MED	14 a 18 minutos	Asar, voltear una vez que suban los juegos a la superf. No dejar las hamburguesas desatendidas ya que puede ocurrir un destello repentino.		
		HI	12 a 15 minutos			
	Filetes Rib, Club, Tenderloin, Porterhouse, T-Bone, Sirloin Vuelta y V. (140°F)	1" (25 mm)	HI		10 a 14 minutos	
		1-1/2" (38 mm)	HI		13 a 18 minutos	
		Medio (160°F)	1" (25 mm)		MED a	14 a 22 minutos
			1-1/2" (38 mm)		HI	18 a 27 minutos
		Bien Cocido (170°F)	1" (25 mm)		MED	22 a 32 minutos
			1-1/2" (38 mm)		MED	27 a 37 minutos
	Cordero Chuletas y Filetes	1" (25 mm)	HI		12 a 15 minutos	Quitar exceso de grasa del borde. Cortar resto de la grasa en intervalos de 2-pulg (51cm). Asar, voltear una vez
			HI		14 a 18 minutos	
Medio (16°F)		1" (25 mm)	MED a	15 a 20 minutos		
		1-1/2" (38 mm)	HI	18 a 25 minutos		
Bien Cocido (170°F)		1" (25 mm)	MED	20 a 30 minutos		
Puerco Chuletas		1/2" (13 mm)	MED	20 a 40 minutos	Quitar exceso de grasa del borde. Cortar resto de la grasa en intervalos de 2-pulg (51cm). Asar, voltear una vez Cocer bien.	
	1" (25 mm)	MED	35 a 60 minutos			
	Costillas	MED	45 a 60 minutos	Asar, voltear de vez en cuand. Durante los últimos minutos cepillar con salsa barbecue, voltear varias veces.		

Recomendaciones para cocinar con el asador

Alimento	Peso o Grosor	Ajuste de Control	Tiempo Total sugerido	Instrucciones especiales y Consejos
CARNES Puerco Jamón (precocido) Hot Dogs	1/2 pulg	HI	4 a 8 minutos	Quitar exceso de grasa del borde. Cortar resto de la grasa en intervalos de 2-pulg (51 cm). Asar, voltear una vez.
		MED	5 a 10 minutos	Cortar. Asar, voltear una vez.
AVES Pollo Pollo parrillero Mitades o Cuartas partes Pechuga, c/hueso	2 a 3 libras	LO o MED	1 a 1-1/2 horas 40 a 60 minutos	Colocar con piel hacia arriba Asar, voltear 2 a 3 veces.
		MED	30 a 45 minutos	
PESCADO Y MARISCOS Filetes Halibut, Salmón, Pez espada Entero Bagre, Arco iris Trucha	3/4 a 1 pulg	MED a HI	8 a 15 minutos	Asar, voltear una vez. Cepillar con mantequilla derretida o aceite para mantener húmed.
	8 a 16 onzas	MED a HI	20 a 30 minutos	Asar, voltear una vez. Cepillar con mantequilla derretida o con aceite para mantener húmedo.

Acerca de la plancha eléctrica de 12" y 24"

(disponible en algunos modelos)

DESCRIPCIÓN

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

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

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

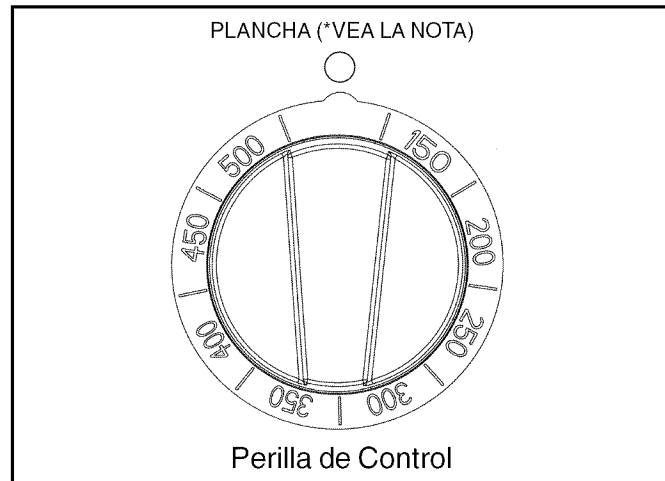
- El elemento de la plancha eléctrica de 12" tiene un régimen eléctrico de 120 voltios AC, 1,600 watts. El elemento de la plancha eléctrica de 24" tiene un régimen eléctrico de 240 voltios, 3,200 watts.
- **Los boquetes visibles entre la placa de la plancha y los lados del cooktop permiten la extensión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



PRECAUCIÓN:

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

PERILLA DE CONTROL



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

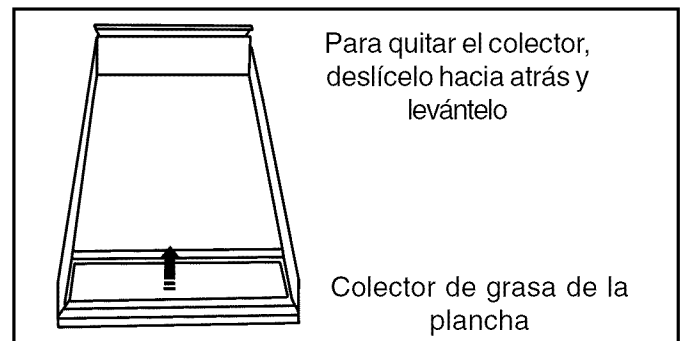
***NOTA:** La plancha de 24" utiliza dos perillas de control, una perilla para la "PLANCHA IZQUIERDA" otra perilla para la "PLANCHA DERECHA."

PREPARAR LA PLANCHA

Se debe inclinar la plancha ligeramente hacia adelante para un óptimo desempeño. Vea el manual de instalación para el procedimiento de comprobar y ajustar la plancha

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

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



COLECTOR(ES) DE GRASA DE LA PLANCHA

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

Cocinar sobre la plancha

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

RECOMENDACIONES PARA USAR LA PLANCHA

ALIMENTO	AJUSTE
Huevos	300°F a 325°F (150°C a 160°C)
Tocino, Salchicha	350°F a 375°F (177°C a 190°C)
Sándwiches tostado	325°F a 350°F (160°C a 177°C)
Pechuga de pollo s/hueso	350°F a 375°F (177°C a 190°C)
Chuletas de puerco, 1/2" gr.	350°F a 375°F (177°C a 190°C)
Reb. de jamón 1/2" grueso	350°F a 375°F (177°C a 190°C)
Crepas; Pan francés	350°F a 375°F (177°C a 190°C)
Papas; Dorados	375°F a 400°F (190°C a 205°C)

Hornear

CONSEJOS PARA HORNEAR

Precalentar el horno

Precaliente el horno antes de cocer alimentos, incluyendo piezas grandes de carne o pollo. Consulte su receta para recomendaciones del precalentado. El tiempo del precalentado depende del ajuste de temperatura y de la cantidad de rejillas en el horno.

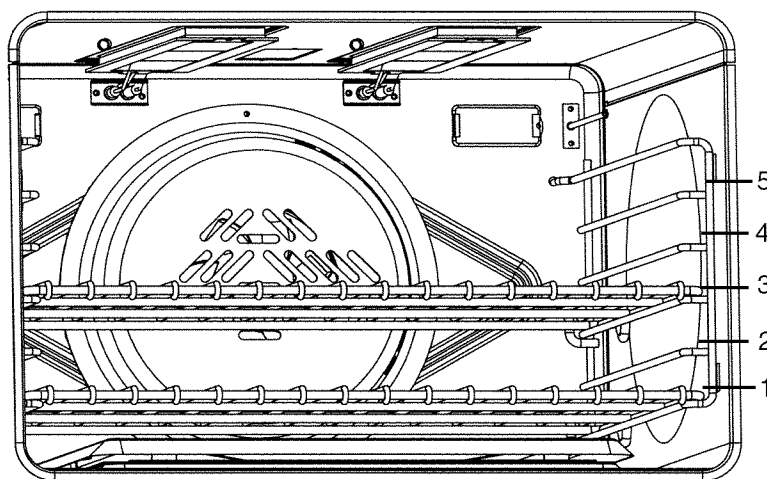
Obtener mejores resultados

- ▲ Minimice abrir la puerta:
 - Use un cronómetro de minutos.
 - Use la luz interna del horno.
- ▲ Escoja el utensilio de tamaño correcto; use el utensilio recomendado en la receta.
- ▲ Guarde las bandejas de asar fuera del horno. Una bandeja o molde extra sin alimentos afecta el dorado y el horneado.
- ▲ El tipo de molde utilizado afecta el dorado:
 - Para una corteza suave, dorada use moldes claros de teflón/anodizados o brillosos de metal.
 - Para una corteza dorada, crujiente use moldes oscuros de teflón/anodizados o moldes oscuros sin brillo o de vidrio. Tal vez estos moldes requieren bajar la temperatura por 25°F.

Tipo de molde

- ▲ Hornos de metal (con o sin un acabado de teflón), vidrio refractario, vidrio cerámico, cerámica u otros moldes funcionan bien con este horno.
- ▲ Las bandejas de galletas que funcionan con el horno tienen un pequeño borde solamente en un lado. Bandejas pesadas o aquellas con más de un lado pueden afectar el tiempo del horneado.
- ▲ El horno de 36" y de 48" puede acomodar una bandeja para hornear de tamaño comercial (18" x 26").

Posiciones de rejillas



Horno eléctrico grande con posiciones de rejillas

Posiciones de rejillas para hornear

Las posiciones de las rejillas en el horno están numeradas como un elevador. La posición número uno es la más baja y número cinco es la posición más alta.

POSICIONES DE REJILLAS

Hornear con una rejilla

- El modo de hornear sirve mejor para hornear con una sola rejilla en la posición #3 que se usa para la mayoría de los alimentos horneados. Cuando el alimento está muy alto, como pastel tipo bizcocho, se puede usar la posición de rejilla #2. Los pays salen mejor en la posición de rejilla #2 para asegurar que se hornea bien el fondo de la corteza sin dorar la parte superior demasiado. Cuando asa piezas grandes de carne o pollo, como un Prime Rib de res o un pavo, la posición de rejilla #2 es la rejilla preferida.

Hornear con dos rejillas

- Se pueden usar las posiciones de rejilla #2 y #5 cuando quiere hornear en dos niveles. Alimentos como galletas y panecillos se hornean bien utilizando estas dos posiciones de rejilla. También se pueden hornear guisados utilizando estos dos niveles.

Hornear con tres rejillas

- Cuando desea hornear con tres rejillas, se debe utilizar el modo del horneado de convección.

HORNO SECUNDARIO (Modelos PD48)

- Hornear en la rejilla #3 resultará mejor. Cuando se requiere altura adicional, se puede usar la rejilla #2. Si usa la rejilla #2 con pays, resultará una corteza crujiente sin quemar la superficie.
- Si usa dos rejillas en este horno pequeño, use rejillas #2 y #5. Para mejores resultados, apile los moldes de frente hacia atrás con el molde en la rejilla #2 hacia el fondo y el molde sobre rejilla #5 hacia el frente.

Colocación de moldes

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

Convección

Cocinar con el modo de convección

Hay muchas ventajas para cocinar con el modo de convección, donde un ventilador en la parte trasera del horno circula el aire uniformemente alrededor del horno. El aire circulado proporciona un calor uniforme de modo que se pueden colocar los alimentos en cualquier posición de rejilla con resultados consistentes. Se pueden hornear múltiples rejillas de alimentos o cantidades grandes de alimentos al mismo tiempo. Los alimentos son cocidos completamente sin necesidad de voltear los moldes.

Se deben usar moldes poco profundos con el horneado de convección. Esto permite que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Moldes con bordes altos o moldes tapados no son aptos para el horneado de convección porque los costados altos o las tapas no permiten que aire caliente pueda circular alrededor de los alimentos.

Se pueden usar sus moldes preferidos para el horneado de convección, siempre y cuando estén poco profundos para permitir que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Cualquier alimento horneado de modo destapado quedará dorado uniformemente y tendrá una corteza perfecta. Los alimentos en platos tapados (guisados, estofados) o flanes delicados no se benefician del horneado de convección.

Horneado de convección

Usted puede ahorrar mucho tiempo horneando un lote completo de galletas al mismo tiempo. Las galletas se hornean uniformemente y terminan todas al mismo tiempo. Se puede acortar el tiempo del horneado debido al aire caliente de circulación. Para alimentos más pequeños como galletas, verifique que estén cocidos uno o dos minutos antes del tiempo de la receta. Para alimentos más grandes como pasteles, revise cinco a seis minutos antes del tiempo indicado en la receta.

Cocinar carne y aves con el modo de convección produce alimentos dorados y crujientes afuera y húmedos y jugosos en el interior. Cortes grandes de carne o ave pueden quedar terminados hasta 30 minutos antes que el tiempo sugerido, así que por favor verifique que no se cuezan demasiado. Un termómetro para carne o un termómetro de lectura inmediata proporcionará resultados más precisos que el método del "minuto por libra". Entre más grande el corte de carne o de ave, más tiempo podrá ahorrar.

Convertir el horneado convencional al horneado de convección

Para convertir la mayoría de recetas al horneado (galletas, pasteles, pays, etc.) con el modo de convección, debe reducir la temperatura del horno por 25°F. No se debe reducir la temperatura para carnes y aves. Se debe usar la misma temperatura recomendada en las recetas y tablas de cocinar para cocer carnes y aves.

Hornear de Convección

CONSEJOS PARA EL HORNEADO DE CONVECCIÓN

Precalentar el horno

Precaliente el horno antes de cocinar alimentos, incluyendo piezas grandes de carne o ave. Vea su receta para las recomendaciones del precalentado. El tiempo del precalentado depende del ajuste de temperatura y del número de rejillas en el horno.

Hornear a gran altitud

Cuando hornee a grandes altitudes, ya sea en el modo de HORNEAR o HORNEAR DE CONVECCIÓN, pueden variar los tiempos de las recetas y del horneado. Para información más precisa, escriba a Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Los boletines pueden tener un costo. Especifique el tipo de información que desea (ejemplo: pasteles, galletas, panes, etc.).

Condensación

Es normal que cierta cantidad de humedad se evapore de los alimentos durante cualquier proceso de cocina. La cantidad depende de la humedad contenida en el alimento. La humedad se va a condensar en cualquier superficie más fría que el interior del horno, tal como el panel de control.

Ajuste de la temperatura

Cuando usa el modo de hornear de convección, reduzca la temperatura recomendada en la receta por 25°F. Cuando asa carnes, verifique la temperatura interna antes del tiempo recomendado en la receta para evitar que se cuezan demasiado. Cuando asa carnes en el modo de convección, no reduzca el ajuste de temperatura.

POSICIONES DE REJILLAS

Horno grande principal

Hornear con una rejilla

- Cuando hornee en una sola rejilla, se obtienen mejores resultados con el modo de hornear (vea Hornear).
- Cuando asa pavo o un corte grande de carne, se puede usar el horneado de convección. La rejilla #2 es la rejilla más apropiada.

Hornear con dos rejillas

- Las rejillas #2 y #5 son mejores cuando usa el modo del horneado de convección. No se deben apilar los moldes, pero el molde en la rejilla #2 debe quedar colocado directamente debajo del molde en la rejilla #5.
- Se puede usar esto para pasteles, galletas, panecillos y otros alimentos para los cuales usted quiere hornear con dos rejillas.
- Cuando desea hornear varios guisados, pays congelados o pasteles, use las rejillas #2 y #5.
- También se pueden usar estas dos rejillas para una comida grande en el horno.

Hornear con tres rejillas

- Cuando quiere hornear varias bandejas con galletas, los puede hornear en las rejillas #1, #3 y #5. Coloque las bandejas de galleta directamente arriba de cada una en las rejillas respectivas para permitir que el aire pueda fluir alrededor de las bandejas de galleta.

Tipo de molde

- Moldes de aluminio producen los mejores resultados de dorado.
- Bandejas de galleta con solamente dos costados producen mejores resultados. Se pueden usar bandejas comerciales de aluminio o utensilios profesionales para hornear.

Colocación

- Para un mejor dorado, se deben colocar los utensilios como bandejas de galleta, moldes para brazos de gitano y moldes rectangulares de modo cruzado en la rejilla con los costados más cortos en el lado derecho e izquierdo. Esto permite que el aire circule libremente.
- No se deben apilar los moldes cuando cocina con más de una rejilla.

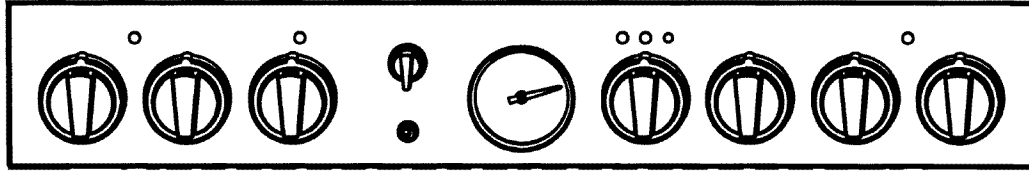


PRECAUCIÓN

■ CUANDO USA EL HORNO EN ALGÚN MODO

Nunca use papel de aluminio para forrar las rejillas del horno o para forrar el horno. Esto puede dañar el horno y crear un riesgo de fuego cuando el calor queda atrapado por debajo. Vea la Página 4.

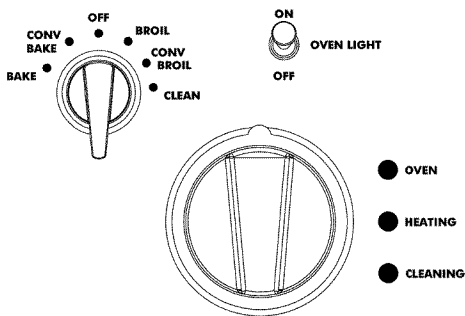
Ajustar el Horneado / Horneado de Convección



HORNEAR/HORNEAR DE CONVECCIÓN

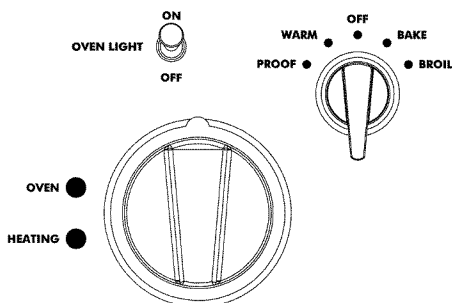
Estos modos de cocinar son para hornear, tostar o calentar utilizando una, dos o tres rejillas.

PERILLAS DE CONTROL DEL HORNO PD304



NOTA: Cuando se prende el horno, se prende el ventilador de enfriamiento automáticamente. Esto es normal. Cuando se apaga el horno, el ventilador de enfriamiento sigue funcionando hasta que se enfría la temperatura del horno a 325°F (160°C). También funcionará el ventilador de enfriamiento durante el asado. Si el ventilador no funciona durante estos modos no utilice el horno. Llame a un técnico calificado para reparar la unidad.

PERILLAS DE CONTROL DEL HORNO SECUNDARIO (PD48 solamente)



Para ajustar el horno ELÉCTRICO

1. Seleccione HORNEAR u HORNEAR DE CONVECCIÓN utilizando el selector.
2. Ajuste la temperatura con la perilla de control del horno.
 - ▲ Si usa HORNEAR DE CONVECCIÓN, ajuste la perilla de control del horno 25°F abajo de la temperatura sugerida en la receta. No cambie la temperatura cuando asa carnes o aves.
 - ▲ Se prende el ventilador de convección seis minutos después de prender el horno, si se seleccionó el modo de HORNEAR DE CONVECCIÓN.
 - ▲ Se prenden las luces del HORNO y CALENTAR.
 - ▲ El indicador de temperatura comienza a girar hacia el ajuste de la temperatura.
 - ▲ La luz indicadora de CALENTAR se prende y se apaga cíclicamente. El horno está precalentado cuando se apaga la luz de CALENTAR por primera vez.
 - ▲ El indicador de temperatura reflejará el ajuste de la temperatura.
 - ▲ La aguja del indicador de temperatura se moverá a la nueva temperatura seleccionada si se aumenta o disminuye el ajuste de temperatura. **El medidor sirve sólo como referencia.**
 - ▲ Se prende la luz HORNO ENCENDIDO y queda prendida hasta apagar el selector de OFF o hasta cambiar la perilla de control del horno a la posición OFF.
 - ▲ A medida que el horno se enfría, el indicador de la temperatura comienza a bajar, reflejando la temperatura verdadera del horno.

Para ajustar el horno secundario (PD48 solamente)

1. Seleccione HORNEAR utilizando el selector.
2. Ajuste la temperatura con la perilla de control del horno.
 - ▲ Se prenderá la luz HORNO ENCENDIDO.
 - ▲ Se prenderá la luz CALENTAR.
 - ▲ La luz indicadora de CALENTAR se prende y se apaga cíclicamente. El horno está precalentado cuando se apaga la luz de CALENTAR por primera vez.
 - ▲ Se queda prendida la luz HORNO ENCENDIDO hasta apagar el selector.

Nota: El indicador de temperatura sirve sólo para el horno principal..

Otros Usos del Modo de Hornear

COCINAR LENTAMENTE Y USOS DEL HORNO CON TEMPERATURAS BAJAS

Además de ofrecer temperaturas perfectas para hornear y tostar se puede usar el horno con temperaturas bajas para mantener calientes alimentos ya cocidos a sus temperaturas de servir, para deshidratar alimentos y para calentar platos.

Se pueden mantener alimentos cocidos calientes a sus temperaturas de servir. Ajuste el horno al modo de hornear y use la temperatura sugerida en la tabla.

Para lograr mejores resultados, precaliente el horno a la temperatura deseada.

Se deben tapar con una tapa o con papel de aluminio los alimentos que deben quedar húmedos.



SEGURIDAD ALIMENTICIA

La Secretaría de Agricultura de los Estados Unidos informa: No mantenga alimentos calientes a temperaturas entre 40°F a 140°F por más de 2 horas. No se recomienda cocer alimentos crudos abajo de 275°F.

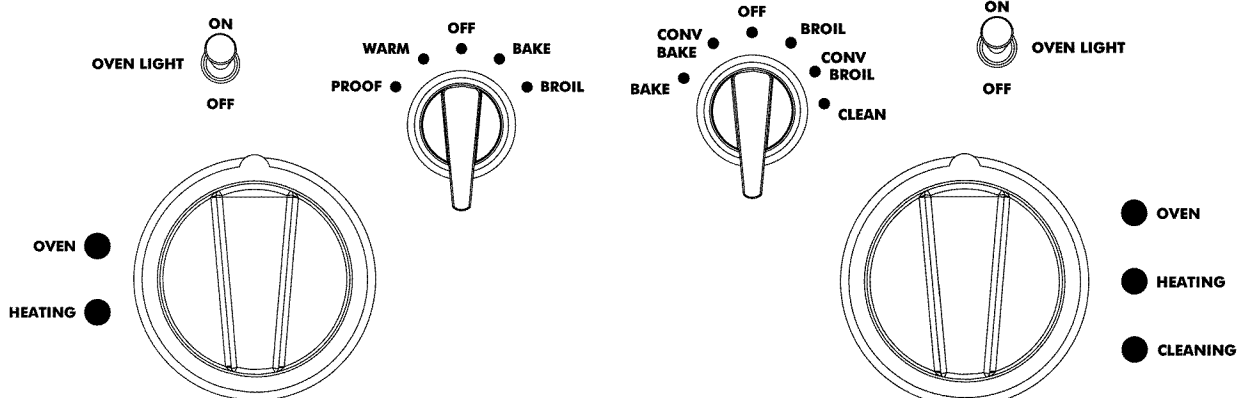
Temperaturas sugeridas para mantener calientes los alimentos

ALIMENTO	TEMPERATURA DEL HORNO °F
Res	150°F
Tocino	200° - 225°F
Panecillos y molletes (tapados)	175° - 200°F
Guisados (tapados)	175° - 200°F
Pescado y mariscos	175° - 200°F
Alimentos freídos con mucho aceite	200° - 225°F
Salsa Gravy o cremosa (tapadas)	175°F
Cordero y ternera	175° - 200°F
Crepas y waffles (tapados)	200° - 225°F
Papas	
Homeadas	200°F
Puré de papas (tapadas)	175°F
Pays y pastelitos	175°F
Pizza (tapadas)	225°F
Puerco	150°F
Aves (tapadas)	175° - 200°F
Verduras (tapadas)	175°F

PERILLAS DE CONTROL DEL HORNO

HORNO ELÉCTRICO SECUNDARIO

HORNO ELÉCTRICO GRANDE PRINCIPAL



Ajustar el horno secundario para calentar

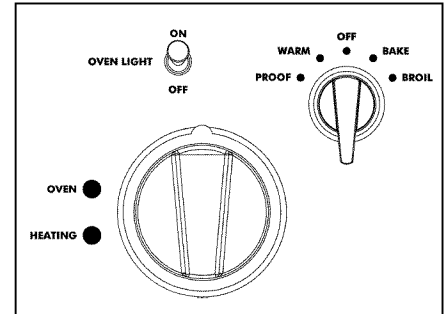
HORNO SECUNDARIO (Solamente en PD48)

Esta opción mantiene el ambiente caliente necesario para mantener calientes alimentos cocidos.

Ajustar el horno eléctrico secundario para calentar

1. **Para precalentar el horno** gire el selector para calentar aprox. 10 minutos antes del uso. No prenda la perilla de control del horno.
2. **Coloque los alimentos calientes en el horno pequeño.** Cierre la puerta. Se mantendrá la temperatura ideal para mantener caliente los alimentos hasta apagar el selector.
3. **No abra la puerta del horno innecesariamente.** Abrir la puerta reduce la temperatura del horno.

PERILLAS DE CONTROL



PRECAUCIÓN

Riesgo de Seguridad Alimenticia Posible Intoxicación

No use el modo de calentar para cocinar alimentos. El modo del horno de calentar no es suficientemente caliente para cocinar alimentos a temperaturas seguras.

Ajustar el horno secundario para fermentar

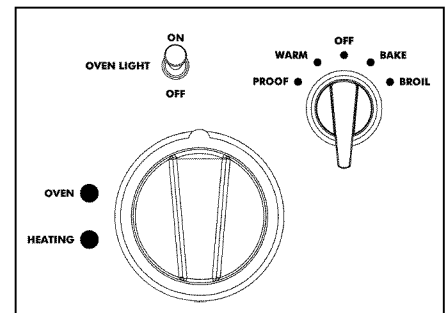
HORNO SECUNDARIO (Solamente en PD48)

La opción para fermentar mantiene el ambiente caluroso, libre de corrientes de aire que se requiere para fermentar productos con levadura.

Ajustar el horno eléctrico secundario para calentar para fermentar

1. Coloque la masa en el horno pequeño. Cierre la puerta.
2. Seleccione **FERMENTAR** utilizando el selector. No prenda la perilla de control del horno.
 - ▲ Se mantendrá la temperatura ideal para fermentar hasta apagar el selector.
 - ▲ Se prenderán la luz del **horno PRENDIDO** y las luces interiores del horno.
 - ▲ No se prenderá la luz de **CALENTAR** en el modo de fermentar.
3. Ajustar un cronómetro para el tiempo mínimo de fermentar.
 - ▲ No abra la puerta innecesariamente. Abrir la puerta bajará la temperatura del aire en el horno y aumentará el tiempo de fermentación.

PERILLAS DE CONTROL



Se puede disminuir el tiempo de fermentación si usa el horno grande al mismo tiempo que está fermentando. Revise productos de pan tempranamente para evitar que se fermenten demasiado tiempo. Si usa el horno grande por periodos largos de tiempo, para obtener resultados óptimos, recomendamos terminar la fermentación antes de usar el horno principal.

Recomendaciones para hornear

Alimento	Tamaño del molde	Controlar el ajuste de temp. (F.)	Tiempo total sugerido de cocinar
Galletas	Bandeja de galleta 12"x15"	375°	8 a 12 minutos
Pasteles con relleno	8" o 9" Redondo	350°	25 a 35 minutos
Pasteles con capas	Molde de 9"x13"	350°	30 a 40 minutos
Pastel Bundt™	12 taza	325°	60 a 75 minutos
Brownies o galletas	Molde de 9"x9"	325°	20 a 25 minutos
Panecillos	Bandeja de galleta 12"x15"	425° o Indicaciones en empaque	10 a 15 minutos
Pan rápido	Molde de 8"x4"	350°	55 a 70 minutos
Molletes	Molde para mollete 12 taz.	425°	14 a 19 minutos
Pays de fruta	Diámetro 9"	425°	35 a 45 minutos
Pasteles de fruta	Molde de 9"x9"	400°	25 a 30 minutos
Pan levadura, Barras	Molde de pan 8" x 4"	425°	25 a 30 minutos
Rollos y panecillos	Molde de 9"x13"	400°	12 a 18 minutos
Rollos de canela	Molde de 9"x13"	375°	25-30 minutos
Pastel levadura para café	Bandeja de galleta 12"x15"	400°	20-30 minutos

Asar/Asar de Convección

ASAR

CONSEJOS PARA ASAR

PRECALENTAR EL ASADOR

Se recomienda precalentar el asador antes de comenzar a usarlo. Precaliente hasta que el indicador de temperatura alcance asar.

OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS

- ▲ Descongele los alimentos antes de asarlos.
- ▲ Precaliente la bandeja de asar.
- ▲ Mantenga cerrada la puerta durante el asado.
- ▲ Los cortes de carne deben tener un grosor mayor de 1" si quiere el terminado de vuelta y vuelta. Use el asado de convección si la carne tiene mayor grosor de 1-1/2 pulgadas.
- ▲ Voltee los alimentos una sola vez después de mitad del tiempo total de cocinar. No es necesario voltear carnes muy delgadas (rebanadas de jamón, filetes de pescado, etc.). Rebanadas de hígado deben voltearse sin importar el grosor.
- ▲ Use un cronómetro de minutos. Ajústelo al tiempo mínimo para verificar el alimento.
- ▲ Centre los alimentos directamente debajo del quemador infrarrojo para lograr un mejor dorado.

POSICIONES DE REJILLAS

Antes de prender el horno, coloque la rejilla y la bandeja de asar en la posición deseada. Después de precalentar el asador, centre la bandeja de asar directamente debajo del quemador infrarrojo.

Horno eléctrico

- #5 Use esta posición de rejilla cuando asa cortes de carne de res, hamburguesas de carne molida, filetes de jamón y chuletas de cordero con un grosor de 1 pulg. o menos. Se usa también cuando quiere dorar alimentos.
- #4 Use esta posición de rejilla cuando asa cortes de carne con un grosor de 1-1/8 pulgadas o más, pescado, aves, chuletas de puerco, filetes de jamón con un grosor de 1 pulg. o más.
- #3 Use esta rejilla cuando asa pedazos de pollo.

UTENSILIOS

- ▲ La bandeja y rejilla de asar de cromo y esmalte de porcelana de dos piezas está incluida con la estufa. **NO** forre la rejilla (arriba) con papel de aluminio.
- ▲ Use moldes de metal o vidrio cerámico cuando dora guisados, platillos principales o pan.
- ▲ **NO** use utensilios de vidrio refractario o de cerámica. Este tipo de material no puede resistir el calor intenso del asador de gas.
- ▲ La bandeja de aluminio del asador de dos piezas está diseñada a ser utilizada en el horno secundario en las estufas PD48.

ASAR CON UN TERMÓMETRO REGULAR PARA CARNE

Para determinar con precisión el grado del término para un filete grueso o una chuleta (al menos con un grosor de 1-1/2"), use un termómetro regular para carne. Inserte la punta del termómetro en el costado de la carne a la altura del centro del filete.

Para filetes con término de vuelta y vuelta, ase el primer lado a 90°F. Para filetes de término medio o bien cocido, ase el primer lado a una temperatura de 100°F. Voltee la carne y cueza el otro lado a la temperatura interna deseada.

Horno Eléctrico Secundario (Modelos PD48)

Se pueden asar los alimentos en las rejillas #3, 4 o 5 dependiendo del tipo y grosor del alimento. Se puede usar la rejilla #5 para dorar alimentos.

NOTA:

Es imposible usar el horno y el asador al mismo tiempo. Cuando uno de los dos está prendido no se puede prender el otro.

Ajustar el Modo de Asar/Asar de Convección para el Horno Eléctrico

ASAR - Horno Eléctrico

Solamente el quemador infrarrojo calienta en el modo de ASAR.

NOTA: Un buen asado requiere de la exposición constante a un fuerte calor intenso.

Para cambiar el horno al modo de Asar o Asar de Convección

1. Coloque la rejilla del horno en la posición deseada.
 2. Cambie el selector al modo de ASAR.
 3. Cambie la perilla de control del horno al modo de ASAR.
 4. El indicador de temperatura girará a asar después de cinco minutos.
 5. Ponga los alimentos en el horno en la posición de rejilla deseada como se indica en la Página 33.
 6. La puerta del horno debe estar cerrada durante el ciclo de asar.
- ▲ Su estufa profesional viene con una bandeja grande de asar de dos piezas. La rejilla ranurada permite que la grasa se caiga a la bandeja inferior, lejos del fuerte calor del quemador de asar, minimizando de esta forma las salpicaderas y la formación de humo.
 - ▲ Los Modelos PD48 incluyen una bandeja pequeña de aluminio de dos piezas que se debe usar en el horno secundario.

Luz de calentamiento del horno

Se prende esta luz cuando el horno se calienta y se apaga al alcanzar la temperatura prefijada. El ciclo continúa mientras se está en el modo de ASAR.

Ventilador de enfriamiento

Se prende el ventilador de enfriamiento en cuanto se prende el asador y permanece prendido hasta que se apaga el asador y la temperatura adentro del horno cae abajo de 325°F (160°C).

Recomendaciones para Asar y Tostar

Todas las carnes son colocadas en la bandeja de asar que se incluye con la estufa.

Alimento	No. rejilla	Modo del horno	Controlar ajuste de la temp. (F.)	Tiempo aproximado de cocinar	Instrucciones y consejos especiales
Res Carne molida Hamb., 1/2" grueso	4	Asar	Asar	15 a 20 minutos	Asar hasta quedar rosa en el centro
T-Bone Steak	4	Asar o Asar de Convecc.	Asar o Asar de Convecc.	12 a 20 minutos	Tiempo depende del término de la carne; Asar de Convección para cortes gruesos
Filete falda	4	Asar	Asar	12 a 20 minutos	Vuelta y vuelta a Medio
Corazón de asado redondo	3	Hornear	325°	20 a 25 min/lb	Pequeños asados necesitan más min. por libra
Puerco Lomo asado	5	Hornear u Hor. Convec.	325°	20 a 25 min/lb	Cocinar hasta que no haya jugo
Aves Pechugas de pollo sin hueso/pellejo	4	Asar	Asar	20 a 25 minutos	Cocinar hasta que no haya jugo
Muslos de pollo	3	Asar	Asar	25 a 30 minutos	Quitar pellejo, cocinar hasta que no haya jugo
Medio pollo	3	Asar o Asar de Convección	Asar o Asar de Convección	30 a 45 minutos	Voltear con pinzas
Rostizar pollo	2	Hornear u Hornear de Convección	350°	75 a 90 minutos	Asar en rejilla-V con el lado de la pechuga hacia abajo para seguir húmedo
Pavo	2	Hornear u Hor. Convec.	325°	20 a 25 min/lb	Asar sin relleno Recucir el tiempo si usa el modo de Asar de Convección

Autolimpieza del Horno

HORNO ELÉCTRICO GRANDE PRINCIPAL

El modo de autolimpieza de su nueva estufa incluye una autolimpieza pirolítica. Cuando se cambia al modo de LIMPIAR, el horno alcanza una temperatura muy alta de aproximadamente 830°F (440°C), que quema todos los restos alimenticios.

Al cambiar el horno al modo de LIMPIAR, se pueden usar los quemadores superficiales y la plancha eléctrica. No se pueden usar el horno secundario (Modelo PD48 only), y el asador.

Es algo normal ver humo y/o una llama ocasional durante el ciclo de la autolimpieza, dependiendo del contenido y de la cantidad de suciedad que queda en el horno. Cuando persiste una llama, apague el horno y permita que se enfríe antes de abrir la puerta para limpiar los restos de comida con un paño.

Al final del ciclo **LIMPIAR**, pueden resultar cenizas grises o residuos quemados adentro del horno. Se trata de un depósito mineral que no se quema o derrite. La cantidad de cenizas depende de la carga de suciedad que había en el horno antes de su limpieza. Es fácil quitar las cenizas, una vez que se enfría el horno, utilizando un paño húmedo, esponja o toalla de papel.

Limpie los residuos de humo en el bastidor del horno con Formula 409® o Fantastik®. En caso que las manchas siguen, use un detergente líquido poco abrasivo. La cantidad

de manchas por humo está relacionada directamente a la cantidad de restos alimenticios que se dejan en el horno al momento de la autolimpieza. Limpie el horno frecuentemente.

Si se inicia otro ciclo de limpieza al final de un ciclo de limpieza y la temperatura o el horno aún está arriba de 500° (260°C), empezará a parpadear el mensaje de Limpiar en la pantalla LED, indicando que la estufa aún no se ha enfriado completamente después del primer ciclo. No se puede usar el horno hasta que la temperatura cae debajo de 500°F (260°C) y se desbloquea la puerta.

BLOQUEO

Al comenzar el ciclo de LIMPIAR, se prende la luz de BLOQUEO y comienza el ciclo del bloqueo automático de la puerta. El indicador de temperatura comienza a moverse a LIMPIAR cinco minutos después de iniciar el modo de la limpieza. Revise que la puerta esté cerrada y bloqueada cuando se prende la luz de BLOQUEO. Usted puede detener el ciclo de limpieza seleccionado la posición OFF. La luz de bloqueo se apagará solamente después de que el horno se haya enfriado debajo de 500°F (260°C) y el ciclo de bloqueo automático de la puerta haya terminado a la posición abierta.

Asegúrese de cerrar la puerta del horno al comienzo del ciclo de autolimpieza.

ANTES DE AUTOLIMPIAR EL HORNO

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Saque todos los utensilios. | <input checked="" type="checkbox"/> Asegúrese que los focos y las cubiertas de lentes están en sus lugares. |
| <input checked="" type="checkbox"/> Saque las rejillas. | |
| <input checked="" type="checkbox"/> Limpie el bastidor delantero del horno y los bordes de la puerta. Limpie derrames grandes de alimentos y grasa. | <input checked="" type="checkbox"/> Prenda la campana arriba de la estufa y déjala prendida hasta que el horno termina el ciclo de autolimpieza. |

NOTA: Antes del primer ciclo de autolimpieza, saque sus mascotas pequeñas y pájaros de la cocina y de las áreas cercanas. Abra una ventana cercana para proporcionar más ventilación.

Recoja los charquitos de grasa y residuos sueltos que son fáciles de eliminar.

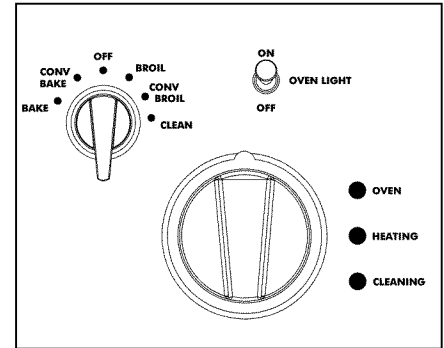
Elimine todos los residuos afuera del área del sello de la puerta. Este aparato está diseñado para limpiar el interior del horno y la parte de la puerta que se encuentra adentro del horno. Los bordes exteriores de la puerta y la cavidad del horno no se encuentran en la zona de limpieza. Limpie esta área con un paño **ANTES DE CAMBIAR EL HORNO AL MODO DE AUTOLIMPIEZA.**

Autolimpieza del Horno

Ajustar la autolimpieza para el horno grande principal

1. **Seleccione LIMPIAR utilizando el selector.**
2. **Cambie la perilla de control del horno a LIMPIAR .**
 - ▲ Se prende el ventilador de enfriamiento.
 - ▲ Se prenden la luz **HORNO ENCENDIDO** y la luz **CALENTAR**.
 - ▲ Se prende la luz **Bloqueo**.
 - ▲ El indicador de temperatura gira a **LIMPIAR** después de cinco minutos.
 - ▲ El proceso del cierre de la puerta toma aproximadamente 60 segundos para terminar, y a partir de ese momento la puerta está bloqueada. **Asegúrese que la puerta esté bloqueada.**

PD304 PERILLAS DE CONTROL



Al final del ciclo de limpieza

El ciclo de la autolimpieza requiere 4 a 5 horas. Se apagan el ventilador y la luz **HORNO ENCENDIDO** y la luz **LIMPIAR** cuando termina el ciclo. No cambie el selector o la perilla de control de horno a la posición **OFF** hasta que se apague la luz de **BLOQUEO**.

1. **Seleccione OFF** utilizando el selector.
 - ▲ El pestillo de la puerta se abre automáticamente cuando el horno alcanza 500°F (260°C) y el ciclo del bloqueo automático de la puerta termina su ciclo de 60 segundos a la posición **ABIERTO**.
 - ▲ Se apaga el ventilador de enfriamiento cuando la temperatura del horno cae debajo de 325° (162°C).
2. **Cambie la perilla de control del horno a la posición OFF.**

PRECAUCIÓN

El interior del horno aún estará a temperaturas de hornear cuando se apaga la luz de **BLOQUEO** y cuando ya se puede abrir la puerta.

Consejos para la limpieza

1. El acabado de esmalte porcelanado es resistente a ácidos, pero no a prueba de ácidos. Se deben limpiar con un paño los alimentos ácidos, como jugos cítricos, jitomates, ruibarbo, vinagre, alcohol o leche y no se debe permitir que se peguen a la porcelana durante el siguiente uso.
2. **Saque las rejillas del horno.** Vea Rejillas, en Recomendaciones para limpiar la estufa, Página 41.
3. **Los quemadores en el horno no requieren ser limpiados;** los quemadores se limpian automáticamente cuando se está usando el horno. Ambos quemadores están conectados permanentemente. No es necesario limpiar la pantalla del asador arriba del quemador para asar.
4. El horno secundario (solamente la estufa PD48) no incluye la opción de la autolimpieza. Tenga cuidado cuando limpia el horno secundario. Use agua jabonosa caliente; enjuague y seque bien.

Limpiar la Estufa

Cuando limpia esta estufa:

1. Use la limpieza más suave que limpia de manera eficiente y eficaz. Algunos detergentes del mismo tipo son más abrasivos que otros. Úselo primero en un área pequeña.
2. Siempre frote los acabados metálicos en la dirección de las líneas de pulido para mayor efectividad y evite dañar la superficie.
3. Use solamente paños limpios suaves, esponjas, toallas de papel, cepillos fibrosos, esponjillas de plástico, no metálicas o de fibra metálica para limpiar y estropajar, como se recomienda en la tabla.
4. Se puede limpiar cualquier parte de este aparato con agua jabonosa caliente. Cuando se necesita enjuagar, hágalo a conciencia.
5. Siempre seque de inmediato para evitar las marcas de agua.

PRECAUCIÓN

Evite limpiar la estufa mientras está caliente.

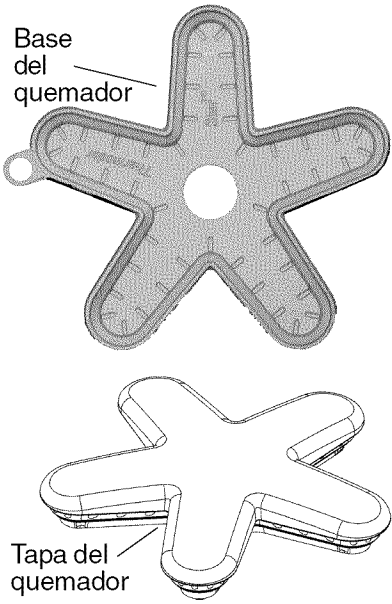
Nombres de marcas

El uso de nombres de marcas es solamente para indicar un tipo de detergente. Esto no constituye ninguna promoción. La omisión del nombre de alguna marca no implica su aptitud o insuficiencia. Muchos productos son regionales y se pueden encontrar en los mercados locales.

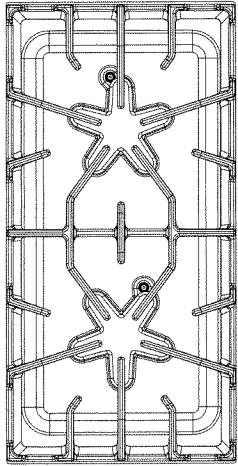
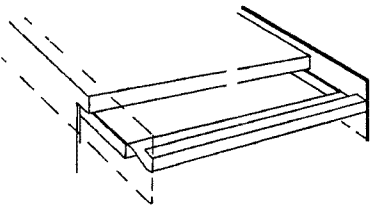
Es imprescindible usar todos los productos rigurosamente conforme a las instrucciones en el empaque.

La siguiente tabla da indicaciones para limpiar esta estufa.

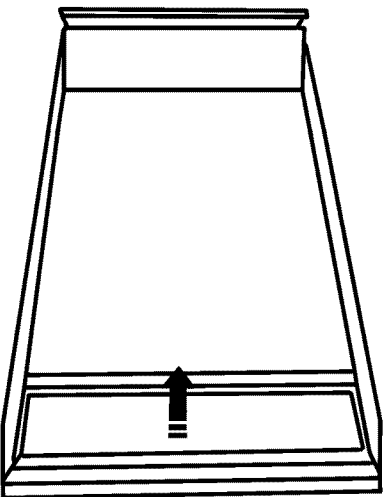
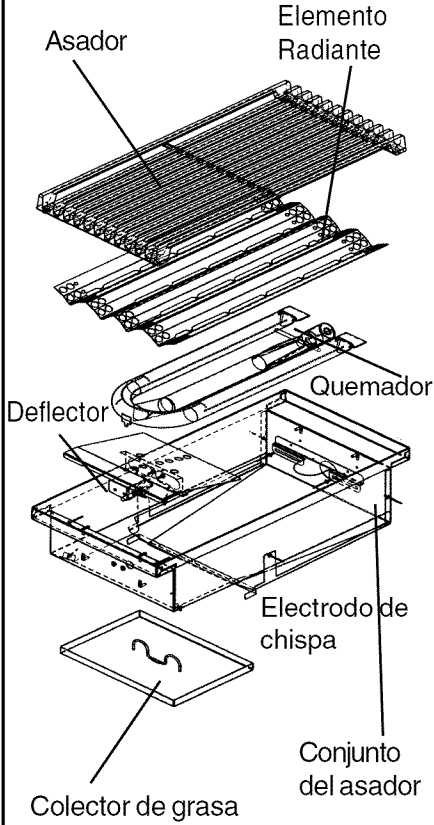
RECOMENDACIONES DE LIMPIEZA PARA LA PARRILLA

Parte / Material	Detergentes Sugeridos	Indicaciones Importantes
<p>Base del quemador de bronce y tapa de hierro</p>  <p>Componentes del quemador de estrella</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Agua jabonosa caliente; enjuagar y secar bien. • Detergentes poco abrasivos: Bon Ami®, Limpiador para aluminio y acero inoxidable Cameo®, Pulido de bronce para todo propósito Wright's®. • Detergentes líquidos: Kleen King®. • Cepillo de dientes duros de cerda de nylon para limpiar los orificios de los puertos • Volver a ensamblar como se muestra. Asegurarse que la tapa del quemador quede asentada sobre la base. 	<ul style="list-style-type: none"> • No rayar los orificios de los puertos de la tapa del quemador.
<p>Perillas de control/Plástico Anillos/Cromo Vea la guía para identificar y localizar perillas en la Página 11.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Agua jabonosa caliente; enjuagar y secar de inmediato. 	<ul style="list-style-type: none"> • No remojar las perillas. • No forzar las perillas sobre el eje de la válvula equivocada

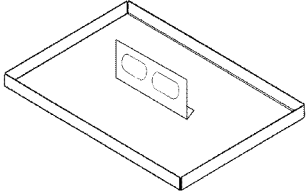
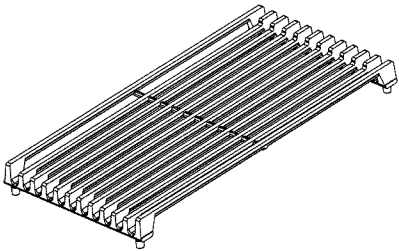
Recomendaciones para la Limpieza

Parte / Material	Detergentes Sugeridos	Indicaciones Importantes
<p>Acabado exterior/Consola trasera de protección de Acero Inoxidable</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Detergentes no abrasivos: Agua caliente y detergente, amoníaco, Fantastic® Formula 409®. Enjuagar y secar de inmediato. • Pulido: Stainless Steel Magic® para proteger el acabado de manchas y picaduras; realza la apariencia. • Manchas de agua dura: Vinagre casero. • Detergentes poco abrasivos: Detergente para acero inoxidable y aluminio Siege®, Detergente líquido para acero inoxidable Kleen King®. • Decoloración térmica: Cameo®, Barkeepers Friend®, Zud®. Pulido de bronce para todo propósito Wright's®. 	<ul style="list-style-type: none"> • El acero inoxidable resiste muchas manchas de alimentos y picaduras, siempre y cuando la superficie es mantenida limpia y protegida. • Nunca permita que manchas de alimentos o de sal permanezcan mucho tiempo sobre acero inoxidable. • Frotar ligeramente en la dirección de las líneas de pulido • Cloro y compuestos de cloro en algunos detergentes son corrosivos para el acero inoxidable. Revise los ingredientes en la etiqueta.
<p>Rejillas: /Esmalte de porcelana sobre hierro fundido</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Detergentes no abrasivos: Agua caliente y detergente, Fantastic®, Formula 409®. Enjuagar y secar de inmediato. • Detergentes poco abrasivos: Bon Ami® y Soft Scrub®. • Detergentes abrasivos para suciedad persistente: esponjillas de fibra metálica con jabón. • Lestoil® u otro desengrasador. 	<ul style="list-style-type: none"> • Las rejillas son pesadas; tener cuidado cuando las levanta. Ponerlos sobre una superficie protegida. • Ampollas/grietas/astillas son comunes debido a las extremas temperaturas en los dedos de las rejillas y los cambios rápidos de las temperaturas. • Derrames ácidos y de azúcar echan a perder el esmalte. Quitar la suciedad de inmediato. • Detergentes abrasivos usados con mucha frecuencia pueden dañar el esmalte con el tiempo.
<p>Colector(es) de grasa del asador o plancha Aluminio cubierto de titanio</p> <p>Levantar la agarradera del colector(es), deslizar hacia atrás, luego sacar el colector.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Limpie el colector(es) de grasa después de cada uso. • Se puede lavar en la lavavajillas. • Lavar en agua caliente con detergente; enjuagar y secar. • Suciedad persistente: Soft Scrub® 	<ul style="list-style-type: none"> • Vaciar el colector(es) de grasa después de cada uso. • Quitar el colector después de que la grasa se haya enfriado. Tener cuidado de no llenarlo demasiado para no tirar la grasa cuando inclina el colector.

Recomendaciones para la Limpieza

Parte / Material	Detergentes Sugeridos	Indicaciones Importantes
<p>Plancha de 12" y 24" / superficie de titanio</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Quitar el colector de grasa y tirar la grasa en un contenedor resistente a grasas para su eliminación. Lavar el colector con agua jabonosa caliente o en la lavavajillas. Limpiar la superficie del asador o de la plancha con agua jabonosa tibia y enjuagar con agua tibia. Secar con un paño suave. • Cuando partículas de alimentos están pegadas a la bandeja del asador o de la plancha, quitarlas con un detergente poco abrasivo como Soft Scrub®. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nunca se debe lavar una plancha caliente con agua fría. Esto puede deformar o romper la bandeja de aluminio. • No se debe limpiar ninguna parte del asador o de la plancha en un horno de auto-limpieza. • Debido al peso de la plancha de 24", no se debe quitar ésta.
<p>Caja del asador/Acero inoxidable</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Detergentes no abrasivos: Agua caliente y detergente, amoníaco, Fantastic®, Formula 409®. Enjuagar y secar de inmediato. • Detergentes poco abrasivos: Bon Ami®, Soft Scrub®. • Detergentes abrasivos para suciedades persistentes: esponjillas metálicas con jabón, detergente líquido para acero inoxidable Kleen King®. <div data-bbox="592 1606 1437 1816" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Nota: Para alcanzar la caja del asador, quite la rejilla, el elemento radiante de acero inoxidable, el quemador en forma de U, el protector térmico y el colector de grasa.</p> <p>Nota: Vea la página 20 para información sobre cómo desensamblar o reensamblar la caja del asador.</p> </div>	<ul style="list-style-type: none"> • No debe limpiar ninguna parte del conjunto del asador en un horno de autolimpieza. • Los detergentes abrasivos, si se usan demasiado, dañaran el acero con el tiempo. • Cuando desensambla, limpia o vuelve a ensamblar el asador, evitar el contacto con el encendedor de chispas.

Recomendaciones para la Limpieza

Parte / Material	Detergentes Sugeridos	Indicaciones Importantes
<p>Colector de grasa del asador/ acero inoxidable</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Agua jabonosa caliente; enjuagar y secar bien. • Después de quitar la grasa se puede lavar el colector en una lavavajillas. 	<ul style="list-style-type: none"> • No limpiar en un horno de autolimpieza.
<p>Rejilla del asador/ Esmalte de porcelana sobre hierro fundido</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Con la rejilla caliente (pero la llama apagada), sumergir un cepillo de bronce en agua caliente y limpiar la rejilla. El vapor creado por el agua caliente y la acción abrasiva del cepillo ayudan a aflojar las suciedades difíciles de quitar. 	<ul style="list-style-type: none"> • La rejilla es pesada; tener cuidado cuando la levanta. Ponerla sobre una superficie protegida. • Ampollas/grietas/astillas son comunes debido a las extremas temperaturas y los cambios rápidos de las temperaturas.
<p>Encendedores/Cerámica</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Usar un hisopo de algodón humedecido con agua, Formula 409® o Fantastic®. 	<ul style="list-style-type: none"> • No use herramientas filosas para raspar el encendedor. Es frágil. Si se daña un encendedor, tal vez ya no pueda prender el asador.
<p>Bandejas para derrames superficiales/Acero Inoxidable</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Agua jabonosa caliente; enjuagar y secar bien. • Formula 409® o Fantastic®. Limpiar el rocío de inmediato o aplicar el detergente primero a una toalla de papel y luego limpiar el derrame. • Detergentes poco abrasivos: Cameo®, Zud®, Barkeepers Friend®, Detergentes líquidos: Kleen King®, Detergente para acero inoxidable y aluminio Siege, Pulido de bronce para todo propósito Wright's®. Aplicar con cuidado. 	<ul style="list-style-type: none"> • Derrames ácidos y de azúcar echan a perder el esmalte. Quitar la suciedad de inmediato. • Detergentes abrasivos usados con mucha frecuencia pueden dañar el esmalte con el tiempo.
<p>Molduras (Ubicadas entre los colectores para derrames de acero inoxidable: se unen a los colectores para derrames.)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Agua jabonosa caliente; enjuagar y secar bien. • Formula 409® o Fantastic®. Limpiar el rocío de inmediato o aplicar el detergente primero a una toalla de papel y luego limpiar la suciedad. 	<ul style="list-style-type: none"> • El exceso de los detergentes líquidos que son aplicados con rociadores pueden dejar una sombra de contorno. Si deja que se seque, puede dejar un contorno permanente.

Recomendaciones para la Limpieza

Parte/Material	Detergentes/Indicaciones
<p>HORNO</p> <p>Rejilla de la bandeja de asar Cromado Aluminio (horno secundario)</p>	<p>NO LIMPIAR EN UN HORNO DE AUTOLIMPIEZA Para aflojar restos alimenticios muy pegados, rociar la rejilla vacía caliente con detergente en polvo de lavandería o con detergente líquido y tapar con toallas húmedas de papel. Dejar reposar.</p> <p>Agua jabonosa caliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> Lavar, enjuagar bien y secar. <p>Detergentes: Soft Scrub®.</p> <ul style="list-style-type: none"> Aplicar con una esponja o un paño húmedo conforme a las indicaciones del fabricante. Enjuagar y secar. <p>Detergentes en polvo: Bon-ami®, Comet®, Ajax®.</p> <ul style="list-style-type: none"> Aplicar con una esponja o un paño húmedo conforme a las indicaciones del fabricante. Frotar ligeramente, puede rayar la superficie. Enjuagar bien y secar. <p>Esponjillas de fibra metálica con jabón: S.O.S®, Brillo®.</p> <ul style="list-style-type: none"> Humedecer la esponjilla, frotar ligeramente, puede rayar la superficie. Enjuagar bien y secar.
<p>Fondo de la bandeja de asar Esmalte de porcelana Aluminio (horno secundario)</p>	<p>Vea la instrucciones para el esmalte de porcelana de la cavidad. Vea las instrucciones arriba para la rejilla de la bandeja de asar.</p>
<p>Cavidad Esmalte de porcelana sobre acero</p> <p>Horno principal</p> <p>Horno secundario</p>	<p>El esmalte de porcelana resiste ácidos pero no está totalmente a prueba de ácidos. Alimentos ácidos como jugos cítricos, jitomates, ruibarbo, vinagre, alcohol o leche deben ser limpiados de inmediato y no se les debe permitir que se peguen a la porcelana durante el siguiente uso. Con el tiempo se puede agrietar la porcelana (aparecen líneas finas). Esto no afectará el desempeño o funcionamiento del horno.</p> <p>Instrucciones para la autolimpieza, Páginas 34 y 35.</p> <p>NOTA: Debido a las altas temperaturas que se usan durante la autolimpieza, el horno puede mostrar líneas o grietas finas o una superficie áspera. Es una condición normal y no afecta el desempeño cuando se usa el horno ni tampoco el desempeño de la limpieza.</p> <p>Agua jabonosa caliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> Lavar, enjuagar bien y secar. <p>Detergentes suaves: Bon-ami®, amoníaco, o amoníaco y agua, Soft Scrub®.</p> <ul style="list-style-type: none"> Aplicar a una esponja o un paño húmedo. Frotar ligeramente. Enjuagar bien. Secar. Si se quemaron restos alimenticios en el horno y es difícil quitarlos, se pueden remojar las manchas con un paño impregnado con amoníaco casero. Cerrar la puerta y dejar reposar durante una hora o dos, o hasta que se pueda quitar la suciedad fácilmente con un paño jabonoso y húmedo o con un detergente poco abrasivo. Se puede poner una solución de aprox. 3 cucharas de amoníaco casero en media tasa de agua en el horno caliente durante la noche. Esto aflojará los restos endurecidos y los derrames de modo que sea fácil quitarlos después. Se puede añadir la solución de amoníaco al agua tibia para un lavado completo del horno.

Recomendaciones para la Limpieza

Parte/Material	Detergentes/Indicaciones
Bastidor delantero Acero inoxidable	Vea Parrilla, Consola trasera de protección, Página 37.
Rejillas del horno Niqueladas	<p>Se pueden limpiar las rejillas en el horno durante el modo de autolimpieza, sin embargo, perderán su acabado brillante y cambiarán a un gris oscuro.</p> <p>Agua jabonosa caliente.</p> <ul style="list-style-type: none"> Lavar, enjuagar bien y secar. <p>Detergentes: Soft Scrub®.</p> <ul style="list-style-type: none"> Aplicar con una esponja o un paño húmedo conforme a las indicaciones del fabricante. Enjuagar y secar. <p>Detergentes en polvo: Bon-ami®, Comet®, Ajax®.</p> <ul style="list-style-type: none"> Aplicar con una esponja o un paño húmedo conforme a las indicaciones del fabricante. Frotar ligeramente. Enjuagar bien y secar. <p>Esponjillas de fibra metálica con jabón: S.O.S®, Brillo®.</p> <ul style="list-style-type: none"> Humedecer la esponjilla, enjuagar bien y secar. <p>Detergentes abrasivos: Detergente para hornos Easy Off®.</p> <p>NOTA: Algunos detergentes comerciales para hornos causan un oscurecimiento y una decoloración. Pruebe el detergente en una parte pequeña de la rejilla y vea si hay decoloración antes de limpiar toda la rejilla.</p> <ul style="list-style-type: none"> Aplicar una capa generosa. Dejar reposar 10 a 15 minutos. Enjuagar bien y secar. <p>Si las rejillas no se deslizan fácilmente después de la limpieza, humedecer una toalla de papel con un poco de aceite comestible y frotar ligeramente los rieles laterales.</p>
PUERTA Exterior, Marco, Agarradera, Deflector Térmico Acero inoxidable	<p>Tenga cuidado y evite el contacto de las aberturas de ventilación de la puerta con detergentes y agua. Si se derrama algún detergente o agua en estas aberturas, puede rayar el vidrio interior.</p> <p>Vea Parrilla, Consola trasera de protección, Página 37.</p>
Interior Esmalte porcelanado	Vea Cavidad del horno, Página 40.
Sello Empaque de la puerta	<p>Detergentes generales para cocina: Formula 409®, Fantastik®.</p> <ul style="list-style-type: none"> Rociar y secar con un paño. No frotar. No mover, quitar o dañar el empaque de la puerta.

Mantenimiento hecho por usted mismo

REEMPLAZAR UN FOCO DE LUZ EN EL HORNO

Reemplace solamente con un foco de halógeno de 5 watts diseñado para el uso en hornos. NO use un foco de luz estándar en ningún horno o algún foco que tenga más de 5 watts.

Para reemplazar el foco de luz

1. Cambie el interruptor de la luz del horno a la posición de apagado. Permita que se enfríen completamente el foco y la cubierta.
2. Quite la cubierta de la luz.
3. Quite el foco quemado. **Reemplácelo solamente con un foco de halógeno de 5 watts para uso en hornos. No toque el foco con los dedos grasos. Siga las instrucciones del fabricante del foco.**
4. Reemplace la cubierta. Vuelva a prender el interruptor. (Vea la Precaución).



PRECAUCIÓN:

Antes de reemplazar el foco de luz, asegúrese que el interruptor de la luz del horno está en la posición de apagado. Permita que se enfríen completamente el foco y la cubierta antes de tocarlos. Si se rompe el vidrio del foco en la base, cambie el cortacircuitos a la posición de OFF (Apagado) antes de tratar de sacar el foco de la base del portalámparas.

FALLA DE ELECTRICIDAD

En el caso de una falla de electricidad se pueden encender solamente los quemadores estándar manualmente. Es necesario prender cada quemador estándar individualmente.

Si se está usando la parrilla de la estufa cuando ocurre la falla de luz, gire todas las perillas de control de los quemadores a la posición **OFF** (Apagado). Luego, puede encender los quemadores estándar con un cerillo prendido cerca de los puertos y girando la perilla de control a la posición **HI** (Alto). Espere hasta que la llama envuelva toda

la tapa del quemador antes de ajustar la llama a la altura deseada.

No se puede usar el quemador ExtraLow® durante una falla de electricidad. Asegúrese de apagarlo cuando ocurre una falla de luz porque el quemador no se puede volver a prender hasta que ambas perillas de control estén en la posición **OFF** y se vuelven a prender. Vea “Qué hacer cuando huele a gas”, adentro de la portada.

Si usted experimenta baja presión de gas, contacte a su proveedor de gas.

CHISPAS INTERMITENTES O CONSTANTES DEL ENCENDEDOR

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

SÍNTOMA

Chispas intermitentes

CAUSA

- Encendedor sucio o húmedo.
- Puertos del quemador tapados.

REMEDIO

- Secar o limpiar bien el encendedor.
- Limpiar puertos en la tapa del quemador con un alambre, una aguja o un clip enderezado.

Más de cuatro clics del encendedor antes de prender

- La tapa del quemador no cabe en la base del quemador.

- Alinear la tapa del quemador sobre la base del quemador.

Chispas constantes

- Estufa está mal aterrizada.
- Alimentación eléctrica está mal polarizada.

- Consultar instrucciones de instalación. Contratar a un eléctrico calificado para poner la estufa a tierra.
- Consultar instrucciones de instalación. Contratar a un eléctrico calificado para poner la estufa a tierra.

Antes de solicitar servicio

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

Asegúrese de verificar primero estos puntos:

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

CUANDO NO SE PRENDEN LOS QUEMADORES

- ¿Las tapas de los quemadores están bien alineados y asentados en las bases?
- ¿Los puertos de los quemadores están tapados?
- ¿Se quemó un fusible en la casa o se activó el cortacircuitos?
- ¿La válvula de cierre del gas está cerrada, cerrando el paso de gas?

PLACA CON INFORMACIÓN DEL APARATO

La placa con información del aparato muestra el número de modelo y de serie de su estufa. Se encuentra detrás del panel para pies en la parte baja de la estufa. Para tener acceso a la placa de información, debe quitar los dos tornillos de fijación del panel para pies y luego quitar este panel cuidadosamente.

No se deben quitar los diagramas del cableado eléctrico en el área para los pies excepto por un técnico de servicio. Vuelva a ponerlos después del servicio.

INFORMACIÓN DE SERVICIO

Copie la información abajo de la placa con información del producto para tenerla a la mano. Guarde su factura para validar la garantía.

Número de Modelo

Número de Serie

Fecha de Compra

Nombre del Distribuidor

Teléfono del Distribuidor

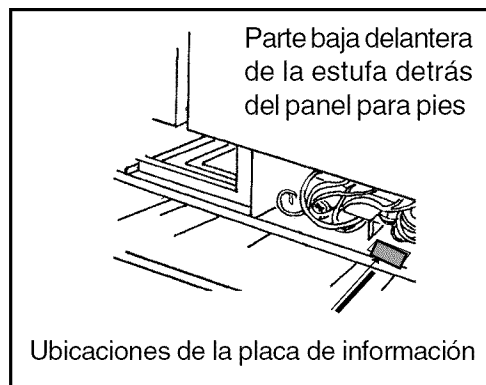
Nombre del Centro de Servicio

Teléfono del Centro de Servicio

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

PRECAUCIÓN:

Antes de quitar el panel para los pies, desconecte la estufa de la fuente de alimentación eléctrica. Vuelva a instalar el panel para los pies antes de reconectar la estufa a la fuente de alimentación y operar la estufa.



DECLARATORIA DE GARANTÍA LIMITADA DEL PRODUCTO

Thermador

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



BSH Home Appliances Corp.

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 USA • 1(800) 735-4328
ECO5U015Y • 9000051328 Rev. B • © 2006 BSH Home Appliances Corp. • Litho in USA 08/06