Thermador

Use and care

GUIDE

Professional® Series Rangetops

PCG305W PCG366W PCG364WD
PCG486WD



Table of contents

1 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 3
1.1 Safety definitions 4
1.2 General information 4
1.3 Safe use 4
1.4 Gas requirements 6
1.5 State of California Proposition 65 Warnings 6

2 Preventing material damage 7
2.1 Preventing rangetop damage 7

3 Environmental protection and energy-saving 7
3.1 Disposal of packaging 7
3.2 Saving energy when using the cooktop 7

4 Familiarizing yourself with your appliance 8
4.1 Appliance 8
4.2 Control knobs 8

5 Before using for the first time 9
5.1 Burner cap placement 9
5.2 Placing the burner grates 9
5.3 Register your appliance 10

6 Rangetop operation 10
6.1 Turning on a burner 10
6.2 Automatic re-ignition 10
6.3 In case of a power failure 10
6.4 ExtraLow® feature 10
6.5 PowerBoost® feature 10
6.6 Recommended cooking settings 11

7 Electric griddle 11
7.1 Operating the electric griddle 11
7.2 Griddle cooking recommendations 11
7.3 Seasoning the griddle plate 11

8 Cleaning and maintenance 11
8.1 General cleaning tips 12
8.2 Cleaning recommendations 12

9 Troubleshooting 15

10 Disposal 15
10.1 Disposal of your old appliance 15

11 Customer Service 16
11.1 Model number (E-Nr.) and production number (FD) 16
11.2 Rating plate location 16
11.3 Product registration 16

12 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY 16
12.1 What this warranty covers & Who it applies to 16
12.2 How long the warranty lasts 16
12.3 Repair/replace as your exclusive remedy 17
12.4 Out of warranty product 17
12.5 Warranty exclusions 17
12.6 Obtaining warranty service 18
12.7 Product information 18

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Read all instructions carefully before use. These precautions will reduce the risk of electrical shock, fire and injury to persons. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed including those in the following pages.

⚠ WARNING: If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

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

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

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

⚠ WARNING:

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended.

- Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.

- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

1.1 Safety definitions

Here you can find explanations of the safety signal words used in this manual.

⚠ WARNING
This indicates that death or serious injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

⚠ CAUTION
This indicates that minor or moderate injuries may occur as a result of non-observance of this warning.

NOTICE:
This indicates that damage to the appliance or property may occur as a result of non-compliance with this advisory.

Note: This alerts you to important information and/or tips.

1.2 General information

This Use and Care Guide explains the basics of operating your appliance and those safety measures that must be followed. For complete and safe installation information, refer to the Installation Instructions included with the appliance.
All product manuals may be downloaded online at www.thermador.com/us/support/owner-manuals.
INSTALLER: Please leave these instructions with this unit for the owner.
OWNER: Please retain these instructions for future reference. Read all safety instructions before operating the appliance. 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 appliance.

1.3 Safe use

WARNING
ALL APPLIANCES

- **Proper installation** – Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- **Do not leave children alone** – Children should not be left alone or unattended in area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **Wear proper apparel** – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- **User servicing** – Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to an authorized service provider.
- **Storage in or on appliance** – Flammable materials should not be stored in or near the appliance. To eliminate risk of burns or fire caused by reaching over heated surface units, cabinet storage located above the surface units should be avoided.
- **Do not use water on grease fires** – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- **Use only dry potholders** – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let a potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

WARNING
SURFACE COOKING UNITS

- **Use proper pan size** – This appliance may be equipped with surface burners of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface burner. The use of undersized utensils will expose a portion of the burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
  The flame size should not extend beyond the edge of the cooking utensil. This instruction is based on safety considerations.
- **Never leave surface burners unattended at high heat settings** – Boil-over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- **If applicable, make sure drip trays are in place** – Absence of these trays during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- **Protective liners** – Do not use aluminum foil to line oven bottoms. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- **Glazed cooking utensils** – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

- **Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface units** – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- **Clean the cooktop with caution** – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- **Do not soak removable heating elements** – Heating elements should never be immersed in water.

WARNING
DEEP FAT FRYERS

- Use extreme caution when moving a grease kettle or disposing of hot grease.

WARNING
DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS. Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns.

- During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and areas facing the cooktop.

WARNING
VENTILATING HOODS

- Clean ventilating hoods frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- This appliance should not be installed with a ventilation system that directs air in a downward direction toward the appliance. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with the appliance resulting in personal injury, property damage, or unintended operation. Ventilating systems that direct the air upwards do not have any restriction.
  An air curtain or other overhead range hood, which operates by blowing a downward airflow onto a range, shall not be used in conjunction with a gas range unless the hood and range have been designed and tested in accordance with the Standard for Domestic Gas Ranges, ANSI Z21.1 • CSA 1.1, and listed by an independent testing laboratory for combination use.
- When flambéing foods under the hood, turn the fan on.

WARNING
IN CASE OF AN ELECTRICAL FAILURE

- If a gas control knob is turned ON and there is no electrical power to operate the electronic igniters on the 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 burners, but each must be lit with a match.
- Do not attempt to light an **XLO®** burner manually. These burners are equipped with the ExtraLow® feature and cannot be lit manually.

CAUTION
Do not store items of interest to children in cabinets above an appliance or on the backguard of an appliance. Children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.

WARNING
Do not allow meat probes or other utensils to come into contact with the heating elements.

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

WARNING
When cooking fatty or oily foods on burners or the griddle, adjacent gas burners can ignite airborne fumes. Use caution to avoid burns.

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

NOTICE:
There is a possibility to discolor the back wall under certain cooking conditions.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING
Storage in or on appliance – Flammable materials should not be stored in or near the appliance.

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

1.4 Gas requirements

Natural gas w.c.

Minimum	7" (17.4 mbar)
Maximum	14" (34.9 mbar)

LP gas w.c.

Minimum	11" (27.4 mbar)
Maximum	14" (34.9 mbar)

- A manual valve must be installed in an accessible location in the gas piping external to the appliance for the purpose of turning on or shutting off gas to the appliance.
- In the event a burner goes out and gas escapes, open a window or a door. **DO NOT** attempt to use the appliance until the gas has had time to dissipate. Wait at least 5 minutes before using the appliance.
- The maximum depth of cabinets installed above cooking surface must be 13" (330 mm).

For Massachusetts installations:

- Installation must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber or gas fitter qualified or licensed by the state, province or region where this appliance is being installed.
- Shut-off valve must be a “T” handle gas cock.
- Flexible gas connector must not be longer than 36" (914 mm).

1.5 State of California Proposition 65 Warnings

This product may contain a chemical known to the State of California, which can cause cancer or reproductive harm. Therefore, the packaging of your product may bear the following label as required by California:

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:

⚠ WARNING
Cancer and Reproductive Harm - **www.P65Warnings.ca.gov**

2 Preventing material damage

2.1 Preventing rangetop damage

NOTICE:
OPERATIONAL FAULT.
- ▸ Always turn the control knob to the **OFF** position when the appliance is not being used.

Overheating can damage the cookware.
- ▸ Do not heat empty pots or pans.

Aluminum foil and plastic melt on hot burners.
- ▸ Do not let aluminum foil or plastic come into contact with hot burners.

A build-up of heat may damage the appliance.
- ▸ Never cover the cooktop, for example with aluminum foil or oven protectors.
- ▸ Do not place roasters, frying pans or grill stones on more than one burner at a time.
- ▸ Only use the accessories specified.

Acidic liquids such as lemon juice or vinegar may damage the surface finish of the appliance.
- ▸ Remove spilled liquids immediately. Use caution while the burners are still hot.

Heat may cause damage to adjacent appliances or furniture. If the appliance is in operation for an extended period, heat and moisture will be generated. Additional ventilation is required.
- ▸ Open the window or switch on an extractor hood that discharges the extracted air and moisture outside the building.

3 Environmental protection and energy-saving

3.1 Disposal of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.
- ▸ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

3.2 Saving energy when using the cooktop

If you follow these tips, your appliance consumes less energy.

Select a cookware diameter that matches the burner. Center the cookware on the burner.

Tip: Cookware manufacturers usually state the top diameter of the cookware. The diameter of the cookware base is usually smaller.
- ✔ The energy is targeted at the cookware. If you use cookware that is too small, energy is wasted. If the cookware is too large, much energy is used to heat up the cookware.

Close cookware with a fitting lid.
- ✔ Cooking without a lid consumes more energy.

Only lift the lid when necessary.
- ✔ If you lift the lid, a lot of energy can escape.

Use a glass lid.
- ✔ If you use a glass lid, you can look inside the cookware without lifting the lid.

Use cookware with a solid flat bottom.
- ✔ Curved cookware bases increase energy consumption.

Use a cookware size that matches the amount of food you want to cook.
- ✔ Cookware with little content consumes a lot of energy.

Cook with a small amount of water.
- ✔ More water requires more energy to heat it up.

Select a lower power level as soon as possible. Select a suitable power level to continue cooking.
- ✔ For ongoing cooking a lower power level is sufficient.

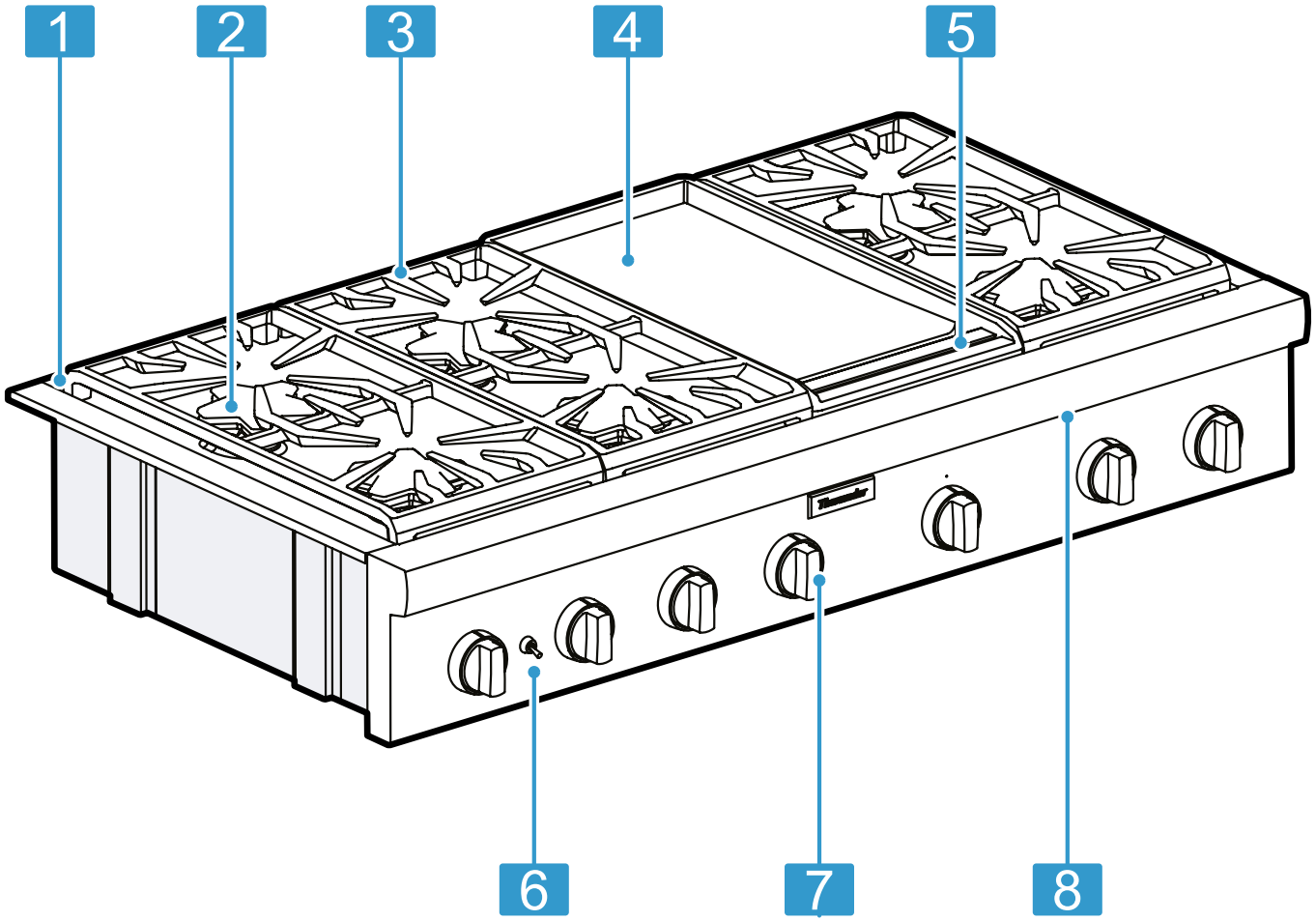
4 Familiarizing yourself with your appliance

This Use and Care Guide covers several models. Your model may have some but not all of the features listed.

4.1 Appliance

Here you can find an overview of the parts of your appliance.

Note: The graphics are representative. Your appliance may have different graphic or design appearances.



1	Island trim included or low backguard ordered separately See Installation Guide concerning spacing behind the rangetop when using the rangetop with the island trim.
2	STAR® burners
3	Burner grates
4	Griddle
5	Griddle tray
6	Panel light switch
7	Control knobs and bezels
8	LED panel light

4.2 Control knobs

The icon next to each control knob shows the layout of the rangetop. The black section shows which burner the control knob is designated to.

Depending on model and functions, the control knobs may have the following markings:

Position	Setting
OFF	Burner or cooking zone turned off
Burners	
ϟ	Ignition
HI	Highest standard heat setting
LO	Lowest standard heat setting
XLO	ExtraLow®
XHI	PowerBoost®

Position	Setting
Electric griddle	
250 - 500	Temperature setting in °F

5 Before using for the first time

Carry out these steps before using your appliance.
- The appliance must be properly installed by a qualified service provider before use.
- Read and understand all safety precautions → *Page 3* and information in the Use and Care Guide prior to operating.
- This Use and Care Guide covers several models. Not all features are available on all models.

5.1 Burner cap placement

The burner caps must be properly placed for the cooktop to function properly.
If the burner cap is not properly placed, one or more of the following may occur:
- Burner flames are too high
- Flames shoot out of the burners
- Stainless steel discolorations
- Burners do not ignite
- Burner flames light unevenly
- Burner emits gas odor

⚠ WARNING
To prevent flare-ups do not use the cooktop without all burner caps and all burner grates properly positioned.

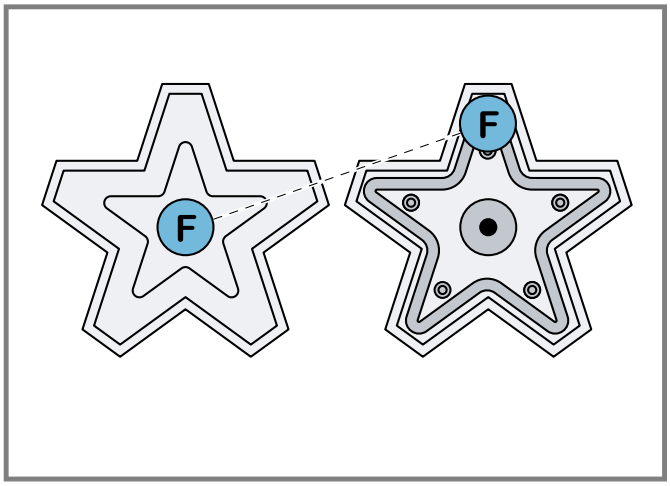
⚠ CAUTION
To prevent burns, do not touch burner caps or grates while hot.
- ▸ Turn the cooktop off and allow the burners to cool.

Your rangetop has sealed STAR® burners. There are no burner parts under the rangetop to clean, disassemble or adjust.

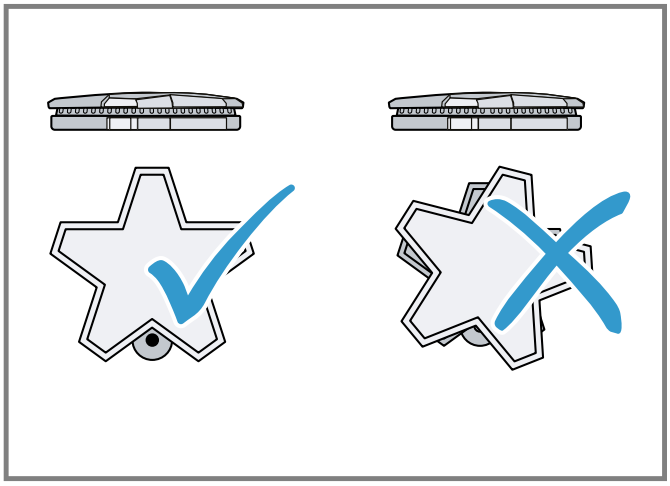
Placing the burner caps

Each cap has a letter (B, D, or F) cast in the underside of the cap that corresponds to a letter (B, D, or F) cast in the burner base that is attached to the appliance.

1. Place each burner cap on its correct burner base per its corresponding letter designation.

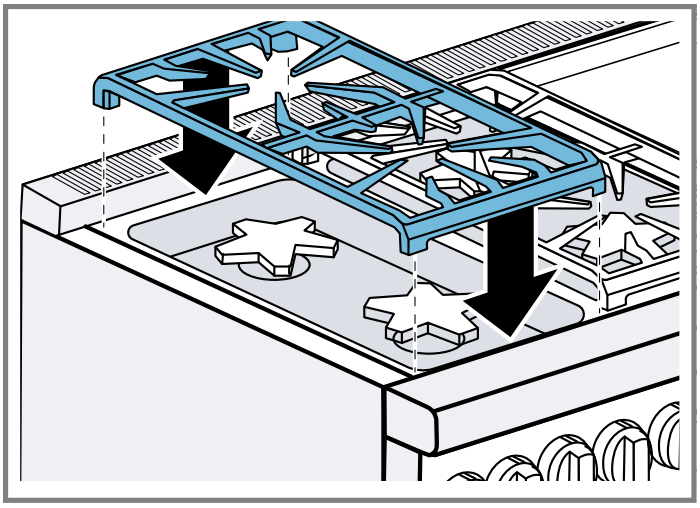


2. Place the burner cap gently on top of base so that the prongs of the burner base fit snugly into the groove of the burner cap.
3. Check each burner to make sure there is no gap between the burner cap and burner base.
   - Gently try to move the burner caps from side to side to check if the caps are properly placed on the burner bases.
   - When properly placed, each burner cap rests flat on top of its burner base, and completely covers the star-shape of the burner base when viewed from the top.



5.2 Placing the burner grates

For proper combustion do not use the rangetop without the burner grates in place.
1. Place the burner grates flat-side down and align them into the rangetop recess.
2. The burner grates should rest flush against each other and against the sides of the recess.



5.3 Register your appliance

- Register your Thermador product to access your product related information. For product registration information see
  → *"Customer Service", Page 16*.

6 Rangetop operation

Here you will find out everything you need to know about operating your rangetop.

6.1 Turning on a burner

⚠ CAUTION
DO NOT touch the burners when the igniters are sparking.

⚠ WARNING
Escaping gas can ignite.
- If the burner does not turn on after 15 seconds, turn off the control knob and open the door or window in the room. Wait at least 1 minute before igniting the burner again.

1. Press in on the knob and turn it counter-clockwise to ϟ.
2. Rotate the knob to any flame setting between **HI** and **LO**.

Note: There is a slight sound associated with gas combustion and ignition. This is a normal condition.

Turning off a burner

- Turn the control knob clockwise to OFF.

6.2 Automatic re-ignition

Each burner has its own electronic igniter that sparks when the burner is turned on. Each burner should light in four seconds or less.
- If a burner does not light, check to see that the cap is positioned correctly on the base.
- If one or more burners blow out, the electronic igniter automatically activates to re-light the flame. Do not touch the burners when the igniters are active.
- For flame height verification and adjustment instructions, refer to the Installation Guide included with the appliance.

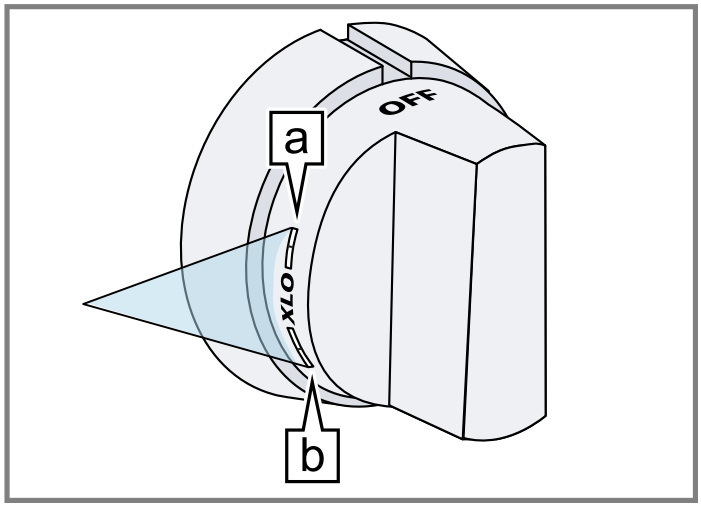
6.3 In case of a power failure

⚠ WARNING
In the event of a power failure, turn all knobs to the OFF position. Only the burners that are not equipped with the ExtraLow® feature can be lit manually.

- Refer to the instructions IN CASE OF AN ELECTRICAL FAILURE listed in the IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. → *Page 5*

6.4 ExtraLow® feature

The **XLO** feature cycles the burner flame on and off in various increments to maintain a very low temperature. The 60-second revolution (as low as 10 seconds on and 50 seconds off) allows you to keep your food warm with less stirring than a conventional burner on a simmer.
To vary the amount of **XLO** heat to suit the food and quantity, you can set the control knob anywhere within the **XLO** range marked on the knob.
When on simmer, the **XLO** STAR® burners will have a slightly higher flame than the simmer on the standard STAR® burners. This operation is normal.



Knob position	ExtraLow® level
a	Lowest ExtraLow® setting The flame cycles on for approximately 10 seconds and off for 50 seconds of each minute.
b	Highest ExtraLow® setting The flame cycles on for approximately 50 seconds and off for 10 seconds of each minute.

6.5 PowerBoost® feature

With this feature you can quickly boil water, sear steaks or stir-fry vegetables.
To use PowerBoost® turn the control knob to **XHI**.
To turn off PowerBoost® turn the control knob to a different power level.

6.6 Recommended cooking settings

Food	Start setting	Finish setting standard burner	Finish setting ExtraLow® burner
Melting chocolate	**XLO**: May be stirred to hasten melting		**XLO**: Allow 10 - 15 minutes to melt
Simmering tomato sauce	**MED HI**: Cook meat/ vegetables, follow recipe	**LO**: To maintain simmer	**XLO**: Simmer to thicken sauce, uncovered

7 Electric griddle

7.1 Operating the electric griddle

NOTICE:
DO NOT heat cookware on the griddle surface.
Take care to avoid scratching or gouging the surface.
- ▸ DO NOT cut food directly on the griddle plate.
- ▸ DO NOT use metal utensils.
- ▸ Use plastic or wood utensils.

1. Press and turn the griddle knob clockwise to the desired temperature.
2. Preheat the griddle.
3. Add butter, margarine, oil or shortening if desired.
4. Clean the grease tray after every use.

7.2 Griddle cooking recommendations

Level foods to a uniform thickness to ensure even cooking.

Food	12" griddle	24" griddle
Bacon, sausage patties	**HI**	**MED HI**
Hamburgers	**HI**	**HI**
Sirloin steak	**HI**	**HI**
Pork chops	**HI**	**MED HI**
Turkey burgers	**HI**	**HI**
Fried eggs	**MED**	**MED**
Pancakes	**MED HI**	**MED HI**
Fried rice	**MED HI**	**MED HI**
Grilled cheese sandwich	**MED HI**	**MED HI**

7.3 Seasoning the griddle plate

Seasoning is a process by which a layer of animal fat or vegetable oil is applied and baked into the cookware. If the griddle plate seems to lose its non-stick abilities over time, seasoning can help regain the griddle's non-stick properties.

Note: The 24" griddle plate is too wide to fit in the oven cavity. Follow the instructions in this section if your appliance has a 12" griddle plate.

1. The griddle plate must be clean and all residue removed before the griddle plate is seasoned.
   - – Before seasoning or re-seasoning your griddle plate, buff off any residue with a mixture of coarse salt and a small amount of white vinegar.
   - – Rinse well with clean water.
   - – Dry the griddle plate thoroughly.
2. Use a paper towel to apply a thin, even coating of lard, shortening, or olive oil to the griddle surface.
3. Bake the griddle plate in the oven at 350°F (175°C) for 1 hour.
4. Remove the griddle plate from the oven and allow to cool to room temperature.
5. Apply another layer, bake and let cool at least 2 more times.

8 Cleaning and maintenance

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.
For more cleaning recommendations and tips to get the most out of your appliance, refer to the website:
- ■ USA: www.thermador.com/us/support/customer-care
- ■ Canada: www.thermador.ca/en/support/customer-care

⚠ WARNING
Clean Cooktop With Caution.
- ▸ If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn.
- ▸ Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- ▸ Do not clean the appliance while it is still hot.

- ■ For customers in the USA:
  You can purchase suitable cleaners from Customer Support or in our online shop www.thermador.com/us/accessories.
- ■ For customers in Canada:

Visit this web page to learn how to purchase cleaners for your appliance, www.thermador.ca/en/support/filters-cleaners-accessories.

Tip: Thermador cleaners have been tested and approved for use on Thermador appliances. Other recommended cleaners do not constitute an endorsement of a specific brand.

8.1 General cleaning tips

Only use suitable cleaning agents to avoid damage to the appliance surfaces.

Suitable cleaners

- 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 inconspicuous area first.
- Always rub metal finishes in the direction of the polish lines for maximum effectiveness and to avoid marring the surface.
- 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.
- Most exterior parts of this appliance can be cleaned with hot sudsy water (except the various items specifically identified otherwise). When rinsing is required, rinse thoroughly.
- Always wipe dry immediately to avoid water marks.

Avoid these cleaners

- Do not use commercial oven cleaners such as Easy Off®[1]. They may damage the oven finish or parts.
- DO NOT USE CHLORINE BASED CLEANERS.

8.2 Cleaning recommendations

Clean only those parts of your range that are listed in this cleaning chart.

⚠ WARNING
To avoid risk of electrical shock, DO NOT use a steam cleaner or high pressure cleaners to clean the appliance. Penetrating moisture may cause electrical shock.

NOTICE:
Humidity might enter the appliance interior, if you remove the control knobs during cleaning. This may damage the appliance.

- ▸ Do not remove the control knobs when cleaning the appliance.

Part/Material	Cleaning instructions	Recommendations
Bezels and control knobs / chrome, metal	■ Wipe with hot soapy water. ■ Rinse and dry immediately.	**Recommended cleaners:** ■ Dish soap and hot water **Important notes:** ■ **DO NOT** soak knobs. ■ **DO NOT** force knobs onto wrong valve shaft.
Burner base / brass Burner cap / cast iron	■ Wipe with recommended cleaner. ■ A stiff nylon bristle tooth brush can be used to clean port openings. ■ Rinse and dry immediately. ■ Dry the burners completely. If there are water droplets or damp patches on the rangetop when you start cooking, the enamel may be damaged. ■ Make sure the burner caps are seated correctly on the burner bases after cleaning.	**Recommended cleaners:** ■ Non-abrasive cleaner: Dish soap and hot water ■ Mild abrasive cleaners: – Bon Ami®[1] – Barkeepers Friend®[1] – Wright's® All Purpose Brass Polish[1] **Important notes:** ■ **DO NOT** scratch or gouge the port openings of the burner cap. ■ Do not clean the burner parts in the dishwasher. They may be damaged.

[1] These marks are registered trademarks of their respective owners. All other trademarks are trademarks of BSH Home Appliances Corporation or its affiliated companies.

[1] These marks are registered trademarks of their respective owners. All other trademarks are trademarks of BSH Home Appliances Corporation or its affiliated companies.

Part/Material	Cleaning instructions	Recommendations
Burner grates / porcelain enamel on cast iron	■ Wait until the appliance has cooled. ■ Carefully lift off the burner grates and place them on a protected surface. ■ Scrub with a non-metallic brush and soapy water. Carefully clean around the rubber feet. If the rubber feet come off, the grates may scratch the rangetop surface. ■ Dry the burners grates completely. If there are water droplets or damp patches on the cooktop when you start cooking, the enamel may be damaged. ■ Place the burner grates in their proper position.	**Recommended cleaners:** ■ Non-abrasive cleaners: – Dish soap and hot water. – Fantastik®[1] ■ Mild abrasive cleaners: – Bon Ami®[1] – Soft Scrub®[1] ■ For stubborn stains: – Soap-filled steel wool pad. – Other degreaser ■ For metal deposits from aluminum or copper pans: – Scotch Brite™[1] – Course steel wool pad **Important notes:** ■ The grates are heavy; use care when you lift them up. ■ Acidic and sugar-laden spills deteriorate the enamel. Remove soil immediately after the appliance has cooled enough to touch. ■ Blisters, crazing or chips are common due to the extreme temperatures on the grate fingers and rapid temperature changes. ■ If you use abrasive cleaners too vigorously or too often they may eventually mar the enamel. ■ **DO NOT** clean in a self-cleaning oven.
Exterior finish / stainless steel	■ Clean with soapy water and soft cloth, then rinse and dry with a soft cloth. ■ Condition steel with the Thermador Stainless Steel Conditioner (part # 00576697). ■ Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. ■ Remove heat discoloration with Bar Keeper's Friend®[1].	**Recommended cleaners:** ■ Non-abrasive cleaner: – Dish soap and hot water – Fantastik®[1] – Household vinegar for hard water spots ■ Mild abrasive cleaners: – Bon Ami®[1] – Barkeepers Friend®[1] – Wright's® All Purpose Brass Polish[1] ■ Stainless steel cleaners: – Siege®[1] Stainless Steel and Aluminum Cleaner – Stainless Steel Magic®[1] – Thermador Stainless Steel Conditioner (part # 00576697) **Important notes:** ■ Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time. ■ Always wipe or rub in the direction of the grain. ■ Chlorine or chlorine compounds in some cleansers are corrosive to stainless steel. Check the ingredients on the label of the cleanser.
Gas rangetop surface / porcelain enamel	■ Wipe with recommended cleaner. ■ Rinse and dry immediately. ■ Make sure the burner caps are seated properly on the burner base after cleaning.	**Recommended cleaners:** ■ Non-abrasive cleaner: Dish soap and hot water ■ Mild abrasive cleaners: – Bon Ami®[1] – Barkeepers Friend®[1] – Soft Scrub®[1] ■ For burned-on food: – Soap-filled fiber or steel wool pad **Important notes:** ■ Acidic and sugar-laden spills deteriorate the enamel. Remove soil immediately after the appliance has cooled enough to touch. ■ Do not use wet sponge or towel on hot porcelain. ■ Always apply minimal pressure with abrasive cleaners.

[1] These marks are registered trademarks of their respective owners. All other trademarks are trademarks of BSH Home Appliances Corporation or its affiliated companies.

Part/Material	Cleaning instructions	Recommendations
Griddle plate / aluminum with non-stick coating	■ Allow the griddle to cool. ■ Wipe with hot soapy water. ■ Rinse with warm water and dry with a soft cloth.	**Recommended cleaners:** ■ Non-abrasive cleaners: Dish soap and hot water **Important notes:** ■ **NEVER** flood a hot griddle plate with cold water. This can damage the griddle plate. ■ **DO NOT** clean the griddle plate in a self-cleaning oven. ■ The griddle plate is dishwasher safe, however, hand-washing the griddle plate is recommended.
Griddle grease tray	■ Remove the grease tray after the grease has cooled. ■ Discard grease into a grease resistant container for disposal. ■ Rinse and dry immediately.	**Recommended cleaners:** ■ Non-abrasive cleaners: Dish soap and hot water ■ The grease tray is dishwasher-safe. **Important notes:** ■ Clean the grease tray after each use. ■ Do not let the grease tray fill up so far that tipping it spills the grease.
Igniters / ceramic	Clean with a cotton swab dampened with soapy water.	**Recommended cleaners:** ■ Dish soap and hot water ■ Fantastik®[1] **Important notes:** ■ **DO NOT** use sharp tools to scrape the igniters. The igniters are fragile. If an igniter is damaged, it may not light the burner.

[1] These marks are registered trademarks of their respective owners. All other trademarks are trademarks of BSH Home Appliances Corporation or its affiliated companies.

9 Troubleshooting

You can eliminate minor issues on your appliance yourself. Please read the information on eliminating issues before contacting Customer Service. This may avoid unnecessary repair visits.

⚠ WARNING
Improper repairs are dangerous.
- Only authorized service providers should repair the appliance.
- If the power cord of this appliance becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service, or an authorized service provider in order to prevent injury.
- Only original spare parts may be used to repair the appliance.
- If the appliance has an issue, call Customer Service.

Issue	Cause and troubleshooting
The general electrical system of the appliance is not working.	The circuit breaker has tripped. 1. Check circuit breaker or fuse box to your house. 2. Make sure there is proper electrical power to the appliance.
	The plug for the power cord is not plugged in. - Connect the appliance to the power supply.
	There has been a power failure. - Check whether the lighting in your kitchen or other appliances in the room are working.
The igniter sparks intermittently.	The ceramic igniter is wet or dirty. - Carefully dry or clean the igniter.
	The burner ports are clogged. - Clean the ports on the burner cap with a wire, a needle or straightened paper clip.
There is a smell of gas in the kitchen.	A gas valve has been left on. - Turn off the gas taps.
	Incorrect coupling of gas cylinder. - Check the proper connection to the gas cylinder.
	The gas pipe to the appliance is leaking. 1. Shut off the gas supply at the main gas valve. 2. Ventilate the premises. 3. Immediately notify an authorised installation technician to check and certify the installation. 4. Do not use the appliance until you can be sure there are no gas leaks in the gas supply line or the appliance.
The igniter clicks more than four times before lighting.	The burner parts are not positioned correctly. - Position the burner parts correctly.
The igniters spark constantly.	The appliance is not connected properly to the power supply. 1. Refer to the Installation Guide. 2. Have a qualified electrician ground the appliance properly.
	The electrical power supply is incorrectly polarized. 1. Refer to the Installation Guide. 2. Have a qualified electrician ground the appliance properly.
The igniters spark but no flame ignition.	The gas supply valve is in "OFF" position. - Open the gas valves.

10 Disposal

10.1 Disposal of your old appliance

Environmentally compatible disposal allows valuable raw materials to be recycled.
1. Unplug the appliance from the power supply.
2. Cut through the power cord.
3. Dispose of the appliance in an environmentally responsible manner.

   Information about current disposal methods can be obtained from your specialist dealer or local authority.

11 Customer Service

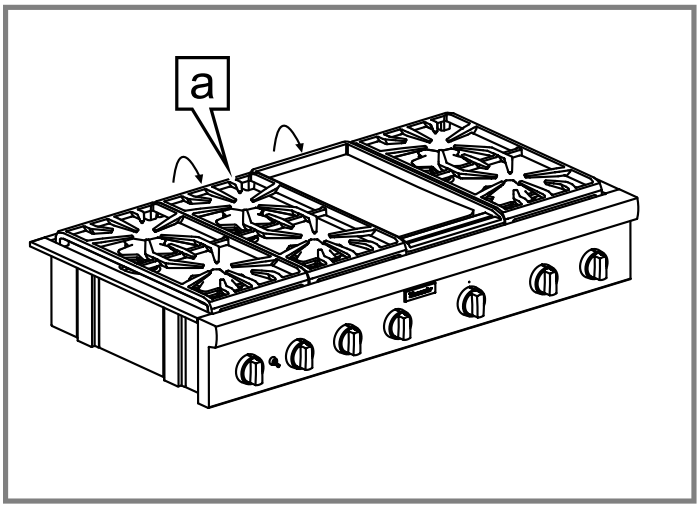
With any warranty repair, we will make sure your appliance is repaired by an authorized service provider using genuine replacement parts. We use only genuine replacement parts for all repairs.
Detailed information on the warranty period and terms of warranty can be found in the Statement of Limited Product Warranty, from your retailer, or on our website.
If you contact the Customer Service, you will need the model number (E-Nr.) and the production number (FD) of your appliance.
USA:
1-800-735-4328
www.thermador.com/support
www.thermador.com/us/accessories
CA:
1-800-735-4328
www.thermador.ca
www.thermador.ca/en/support/filters-cleaners-accessories

11.1 Model number (E-Nr.) and production number (FD)

You can find the model number (E-Nr.) and the production number (FD) on the appliance's rating plate.
Making a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number will enable you to find them again quickly.

11.2 Rating plate location

The rating plate is located as indicated in the figure below.



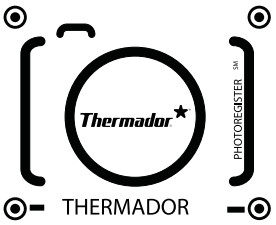
a	Rating plate

11.3 Product registration

Register your Thermador product to access to your product related information.

You may register your product through one of the following ways:

- Register with your phone (USA only):



  – Take a photo of the camera icon on the registration card, including the points (⦿).
  – Text the photo to 21432.
  (USA only, text and data rates may apply.)
- Mail in the completed product registration card to the address printed on the card.
- Register your product online at
  – US: www.thermador.com
  – Canada: www.thermador.ca
- Call Thermador Customer Service at 1-800-735-4328.

12 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

12.1 What this warranty covers & Who it applies to

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

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

The warranties stated herein apply to the original purchaser of the product warranted herein and to each succeeding owner of the product purchased for ordinary home use during the term of the warranty.
Please make sure to register your Product; 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.

12.2 How long the warranty lasts

Thermador warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of seven hundred and thirty (730) days from the date of the original delivery. The foregoing timeline begins to run upon the date of original delivery, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever. This Product is also warranted to be free from **cosmetic** defects in material and workmanship (such as scratches of stainless steel, paint/porcelain blemishes, chips, dents, or other damage to the finish) of the Product, for a period of sixty (60) days from the date of delivery or closing date for new construction. This **cosmetic** warranty excludes slight color variations due to inherent differences in painted and porcelain parts, as well as differences caused by kitchen

lighting, product location, or other similar factors. This **cosmetic** warranty specifically excludes any display, floor, “As Is”, or “B” stock appliances.

12.3 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). Nothing in this warranty requires damaged or defective parts to be replaced with parts of a different type or design than the original part. 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 a non-authorized service provider; Thermador will have no responsibility or liability for damage resulting from repairs or work performed by a non-authorized service provider. 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). Nevertheless, taking your product to be serviced by a repair shop that is not affiliated with or an authorized dealer of Thermador will not void this warranty. Also, using third-party parts will not void this warranty. 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. Further, to the extent you have installed the Product in a difficult-to-access location or have otherwise installed temporary or permanent fixtures that create barriers to accessing or removing the Product, Thermador will not incur any liability for, or have responsibility, for work or costs associated with moving the Product or otherwise creating access to the Product in order to repair or replace it. All such costs shall be your sole responsibility.

12.4 Out of warranty product

Thermador is under no obligation, at law or otherwise, to provide you with any concessions, including repairs, prorates, or Product replacement, once this warranty has expired.

12.5 Warranty exclusions

The warranty coverage described herein excludes all defects or damage that are not the direct fault of Thermador, including without limitation, one or more of the following:

- Use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels).
- Any party's willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tampering, failure to follow operating instructions, mishandling, unauthorized service (including selfperformed "fixing" or exploration of the appliance's internal workings).
- Adjustment, alteration or modification of any kind.
- A failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations.
- Ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product.
- Any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God.
- Service calls to correct the installation of your Product, to instruct you how to use your Product, to replace house fuses or correct house wiring or plumbing.
- Removal and replacement of trim or decorative panels that interfere with servicing the Product.
- Damage or defects caused by labor or parts installed by any non-authorized service provider, unless approved by Thermador before service is performed.

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 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 LIABIL-

ITY, 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 DEFINITIVELY 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 EXCLUSIONS OR 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.

12.6 Obtaining warranty service

To obtain warranty service for your product, you should contact Thermador Customer Support at 1-800-735-4328 to schedule a repair.

12.7 Product information

For handy reference, copy the information below from the rating plate. Keep your invoice and/or delivery documents for warranty validation.

Model number (E-Nr.)	
Production number (FD)	
Date of delivery	

Table des matières

1 IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ 20
1.1 Définitions des termes de sécurité 21
1.2 Informations générales..... 21
1.3 Utilisation sécuritaire 21
1.4 Exigences en matière de gaz 23
1.5 Mises en garde conformément à la proposition 65 de l'État de Californie 24

2 Prévenir les bris matériels 25
2.1 Prévention des dommages sur la cuisinière 25

3 Protection de l'environnement et économies 25
3.1 Mise au rebut de l’emballage 25
3.2 Économie d'énergie lors de l'utilisation de la table de cuisson..... 25

4 Description de l'appareil 26
4.1 Électroménager..... 26
4.2 Boutons de commande 26

5 Avant d'utiliser pour la première fois 27
5.1 Placement du chapeau du brûleur..... 27
5.2 Placer les grilles de brûleur 27
5.3 Enregistrer votre appareil..... 28

6 Fonctionnement de la table de cuisson 28
6.1 Allumer un brûleur..... 28
6.2 Rallumage automatique 28
6.3 En cas de panne de courant 28
6.4 Fonctionnalité ExtraLow® 28
6.5 Fonctionnalité PowerBoost®..... 29
6.6 Paramètres de cuisson recommandés 29

7 Plaque électrique 29
7.1 Fonctionnement de la plaque électrique..... 29
7.2 Recommandations de cuisson sur la plaque chauffante 29
7.3 Assaisonner la plaque de cuisson 29

8 Nettoyage et entretien 30
8.1 Conseils généraux de nettoyage..... 30
8.2 Recommandations en matière de nettoyage 31

9 Dépannage 34

10 Élimination 34
10.1 Éliminer un appareil usagé..... 34

11 Service à la clientèle..... 34
11.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD) 35
11.2 Emplacement de la plaque signalétique..... 35
11.3 Enregistrement de produit..... 35

12 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT..... 35
12.1 Couverture de la garantie limitée..... 35
12.2 Durée de la garantie..... 35
12.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif..... 36
12.4 Produit hors garantie..... 36
12.5 Exclusions de garantie 36
12.6 Obtention du service de garantie..... 37
12.7 Information sur le produit 37

⚠ IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Lisez toutes les instructions attentivement avant l'utilisation. Ces précautions réduiront le risque d'électrocution, d'incendie et de blessure pour les personnes utilisant l'appareil. Lorsque vous utilisez des appareils électroménagers, il importe de suivre les précautions de sécurité de base, y compris celles indiquées dans les pages suivantes.

⚠ AVERTISSEMENT : Si les directives ne sont pas suivies à la lettre, il y a un risque d'incendie ou d'explosion pouvant entraîner des dommages matériaux, des blessures ou un décès.

– Ne pas conserver ou utiliser de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

– QUE FAIRE SI VOUS PERCEVEZ UNE ODEUR DE GAZ
- **Ne pas essayer de mettre un appareil sous tension.**
- **Ne pas toucher d'interrupteur de courant électrique.**
- **Ne pas utiliser de téléphones dans l'édifice.**
- **Communiquer immédiatement avec le fournisseur de gaz depuis l'appareil téléphonique d'un voisin. Respecter les directives du fournisseur de gaz.**
- **S'il s'avère impossible de joindre le fournisseur de gaz, communiquer avec les pompiers.**

– Utiliser les services d'un installateur ou d'une agence de services qualifiés ou le fournisseur de gaz pour procéder à l'installation et aux réparations.

⚠ AVERTISSEMENT :

Ne jamais faire fonctionner la surface de la table de cuisson de cet appareil sans surveillance.

- Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure qui pourrait provoquer des dommages matériels, des blessures ou un décès.

- En cas d'incendie, se tenir à l'écart de l'appareil et appeler immédiatement les pompiers.

NE PAS ESSAYER D'ÉTEINDRE UN INCENDIE DE GRAISSE OU D'HUILE AVEC DE L'EAU.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

1.1 Définitions des termes de sécurité

Vous trouverez ici des explications sur les mots de signalisation de sécurité utilisés dans ce manuel.

⚠ AVERTISSEMENT
Signale un risque de mort ou de blessure grave si l'avertissement n'est pas respecté.

⚠ MISE EN GARDE
Signale un risque de blessures mineures ou modérées si l'avertissement n'est pas respecté.

AVIS :
Ceci indique que la non-conformité à cet avis de sécurité peut entraîner des dégâts matériels ou endommager l'appareil.

Remarque : Ceci vous signale des informations et/ou indications importantes.

1.2 Informations générales

Ce manuel explique les principes de base du fonctionnement de votre appareil et les mesures de sécurité à suivre. Pour des informations d'installation complètes et sûres, reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec l'appareil.
Tous les manuels des produits peuvent être téléchargés en ligne à l'adresse www.thermador.ca/fr/soutien/manuels-du-proprietaire.
INSTALLATEUR : Prière de laisser ces instructions d'installation avec cet appareil à l'intention du propriétaire.
PROPRIÉTAIRE : Prière de conserver ces instructions pour référence ultérieure. Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil. Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouvent le disjoncteur électrique et le robinet d'arrêt de l'alimentation en gaz afin que vous sachiez comment et où couper le gaz et l'électricité de l'appareil.

1.3 Utilisation sécuritaire

AVERTISSEMENT
TOUS LES APPAREILS

- **Bonne installation** - Assurez-vous que l'appareil électroménager est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- **Ne laissez pas les enfants seuls** - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où un appareil est utilisé. Les enfants ne doivent jamais s'asseoir ou rester debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- **Portez des vêtements appropriés** - Des vêtements lâches ne doivent jamais être portés lorsqu'on utilise l'appareil.
- **Entretien par l'utilisateur** - Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Tous les autres services doivent être référés à un fournisseur de services agréé.
- **Stockage dans ou sur l'appareil** - Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans ou à proximité de l'appareil. Pour éliminer les risques de brûlures ou d'incendie causés par l'atteinte des unités de surface chauffées, le stockage en armoire situé au-dessus des unités de surface doit être évité.
- **N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse** - Étouffez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
- **Utiliser seulement des maniques sèches** - Des maniques mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent entraîner en brûlures de vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou autre chiffon volumineux.

AVERTISSEMENT
UNITÉS DE SURFACE DE CUISSON

- **Utilisez une casserole de taille appropriée** - Cet appareil peut être équipé de brûleurs de surface de différentes tailles. Sélectionnez des ustensiles dont le fond est plat et suffisamment grand pour couvrir le brûleur de surface. L'emploi d'un plat de cuisson trop petit expose une partie du brûleur au contact direct et peut ainsi provoquer l'inflammation des vêtements. Une bonne relation entre l'ustensile et le brûleur améliorera également l'efficacité.
  La taille de la flamme ne doit pas dépasser le bord de l'ustensile de cuisson. Cette instruction est basée sur des considérations de sécurité.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- **Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages de chaleur élevés** - Le débordement provoque de la fumée et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- **Le cas échéant, assurez-vous que les plateaux d'égouttage sont en place** - L'absence de ces plateaux pendant la cuisson peut endommager le câblage ou les composants situés en dessous.
- **Revêtements protecteurs** - N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les fonds du four. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- **Ustensiles de cuisson vitrés** - Seuls certains types de verre, verre/céramique, de céramique, de faïence ou d'autres ustensiles vitrés conviennent à la cuisinière sans se casser en raison du changement soudain de température.
- **Les poignées d'ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur les éléments de surface adjacents** - Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de manière à être tournée vers l'intérieur , et ne s'étend pas sur les unités de surface adjacentes.
- **Nettoyez la table de cuisson avec précaution** - Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les éclaboussures sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures de vapeur. Certains nettoyants dégagent des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- **Ne pas tremper les éléments chauffants amovibles** - Les éléments chauffants ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

AVERTISSEMENT

FRITEUSES

- Soyez extrêmement prudent lors du déplacement d'une bouilloire à graisse ou de l'élimination de la graisse chaude.

AVERTISSEMENT

NE PAS TOUCHER LES UNITÉS DE SURFACE OU LES ZONES À PROXIMITÉ DES UNITÉS. Les éléments de surface peuvent être chauds, même s'ils sont foncés. Les zones à proximité des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements, les maniques ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface ou les zones proches des unités avant d'avoir suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces zones se trouvent la table de cuisson et les zones faisant face à la table de cuisson.

AVERTISSEMENT

HOTTES DE VENTILATION

- Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation - La graisse ne devrait pas s'accumuler sur le ventilateur ou le filtre.
- Cet appareil ne doit pas être installé avec un système de ventilation qui dirige l'air vers le bas en direction de l'appareil. Ce type de système de ventilation peut causer des problèmes d'allumage et de combustion avec l'appareil, entraînant des blessures corporelles, des dommages matériels ou un fonctionnement involontaire. Les systèmes de ventilation qui dirigent l'air vers le haut ne présentent aucune restriction.
  Un rideau d'air ou une hotte au-dessus la cuisinière,, dont le débit d'air est orienté vers le bas en direction de la cuisinière, ne peut pas être utilisé avec une cuisinière au gaz à moins que la hotte et la cuisinière ne soient conçues et testées en conformité à la norme ANSI Z21.1 • CSA 1.1, Cuisinières à gaz domestiques, et classées par un laboratoire d'essai indépendant pour une utilisation conjuguée.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, allumez le ventilateur.

AVERTISSEMENT

EN CAS DE PANNE ÉLECTRIQUE

- Si un bouton de commande de gaz est sur ON (EN MARCHE) et qu'il n'y a pas d'alimentation électrique pour faire fonctionner les allumeurs électroniques sur les brûleurs, éteignez le bouton de commande de gaz et attendez 5 minutes que le gaz se dissipe avant d'allumer le brûleur manuellement.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- Pour allumer les brûleurs manuellement, tenez soigneusement une allumette allumée contre les orifices des brûleurs et tournez le bouton de contrôle du gaz sur **HI**. Lors d'une panne de courant, vous pouvez utiliser les brûleurs standard, mais chacun doit être allumé avec une allumette.
- N'essayez pas d'allumer un brûleur **XLO®** manuellement. Ces brûleurs sont équipés de la fonction ExtraLow® et ne peuvent pas être allumés manuellement.

MISE EN GARDE
Ne rangez pas d'articles d'intérêt pour les enfants dans des armoires au-dessus d'un appareil ou sur la protection arrière d'un appareil. Les enfants qui essaient de monter sur un appareil électroménager pour atteindre ces articles pourraient être gravement blessés.

AVERTISSEMENT
Ne laissez pas les sondes à viande ou autres ustensiles entrer en contact avec les éléments chauffants.

AVERTISSEMENT
N'utilisez pas l'accessoire de plaque de gril pour cuire des viandes trop grasses ou des produits favorisant les poussées.

AVERTISSEMENT
Lors de la cuisson d'aliments gras ou huileux sur les brûleurs ou la plaque chauffante, les brûleurs à gaz adjacents peuvent enflammer les vapeurs en suspension dans l'air. Soyez prudent pour éviter les brûlures.

AVERTISSEMENT
N'entreposez pas et n'utilisez pas des produits chimiques corrosifs, des vapeurs, des matériaux inflammables ou des produits non alimentaires près ou dans cet appareil. Cet appareil est spécialement conçu pour chauffer ou cuire la nourriture. L'emploi de produits chimiques corrosifs pendant la cuisson ou le nettoyage endommagera l'appareil et pourrait causer des blessures.

AVIS :
Il est possible que la paroi arrière se décolore sous certaines conditions de cuisson.

AVERTISSEMENT
Stockage dans ou sur l'appareil - Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans ou à proximité de l'appareil.

- N'entreposez pas et n'utilisez pas des produits chimiques corrosifs, des vapeurs, des matériaux inflammables ou des produits non alimentaires près ou dans cet appareil. Cet appareil est spécialement conçu pour chauffer ou cuire la nourriture. L'emploi de produits chimiques corrosifs pendant la cuisson ou le nettoyage endommagera l'appareil et pourrait causer des blessures.

1.4 Exigences en matière de gaz

Gaz naturel w.c.

Minimum	7 po (17,4 mbar)
Maximum	14 po (34,9 mbar)

GPL gaz w.c.

Minimum	11 po (27,4 mbar)
Maximum	14 po (34,9 mbar)

- Une soupape manuelle doit être installée dans un endroit accessible dans la tuyauterie de gaz externe à l'appareil afin d'allumer ou de couper le gaz à l'appareil.
- Dans le cas où un brûleur s'éteint et du gaz s'échappe, ouvrez une fenêtre ou une porte. **N'essayez PAS** d'utiliser l'appareil tant que le gaz n'a pas eu le temps de se dissiper. Attendez au moins 5 minutes avant d'utiliser l'appareil.
- La profondeur maximale des armoires installées au-dessus de la surface de cuisson doit être de 13 po (330 mm).

Pour les installations au Massachusetts :

- L'installation doit être exécutée par un entrepreneur, un plombier ou un ajusteur d'appareils à gaz qualifié ou autorisé par l'État, la province ou la région d'installation de cet électroménager.
- Le robinet d'arrêt doit être robinet à gaz avec poignées en T.
- Le connecteur à gaz souple ne doit pas dépasser 36 pouces (914 mm).

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

1.5 Mises en garde conformément à la proposition 65 de l'État de Californie

Ce produit pourrait contenir un produit chimique reconnu par l'État de la Californie comme cancérigène ou ayant des effets nocifs sur la reproduction. Par conséquent, vous pourriez devoir apposer l'étiquette suivante sur l'emballage du produit comme requis par la Californie :

AVERTISSEMENT ISSUE DE LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE :

⚠ AVERTISSEMENT

Cancer et dommages à la reproduction -
www.P65Warnings.ca.gov

2 Prévenir les bris matériels

2.1 Prévention des dommages sur la cuisinière

AVIS :
DÉFAUT DE FONCTIONNEMENT.
- Tournez toujours le bouton de commande sur la position **OFF** lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

La surchauffe peut endommager la batterie de cuisine.
- Ne chauffez pas de casseroles ou poêles vides.

Le papier d'aluminium et le plastique fondent sur des brûleurs chauds.
- Ne laissez pas de papier d'aluminium ou de plastique entrer en contact avec des brûleurs chauds.

Une accumulation de chaleur peut endommager l'appareil.
- Ne couvrez jamais la table de cuisson, par exemple avec du papier d'aluminium ou des protecteurs de four.
- Ne placez pas les rôtissoires, les poêles à frire ou les pierres à griller sur plus d'un brûleur à la fois.
- N'utilisez que les accessoires spécifiés.

Les liquides acides tels que le jus de citron ou le vinaigre peuvent endommager la finition de surface de l'appareil.
- Retirez immédiatement les liquides renversés. Soyez prudent lorsque les brûleurs sont encore chauds.

La chaleur peut endommager les appareils ou les meubles adjacents. Si l'appareil fonctionne pendant une période prolongée, de la chaleur et de l'humidité seront générées. Une ventilation supplémentaire est nécessaire.
- Ouvrez la fenêtre ou allumez une hotte aspirante qui évacue l'air extrait et l'humidité à l'extérieur du bâtiment.

3 Protection de l'environnement et économies

3.1 Mise au rebut de l’emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.
- Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matières.

3.2 Économie d'énergie lors de l'utilisation de la table de cuisson

Si vous suivez ces conseils, votre appareil consomme moins d'énergie.

Sélectionnez un diamètre d'ustensile qui correspond au brûleur. Centrez la casserole sur le brûleur.

Conseil : Les fabricants d'ustensiles de cuisine indiquent généralement le diamètre supérieur de l'ustensile. Le diamètre de la base de la batterie de cuisine est généralement plus petit.
- ✔ L'énergie est destinée à la batterie de cuisine. Si vous utilisez des ustensiles de cuisine trop petits, vous gaspillez de l'énergie. Si la batterie de cuisine est trop grande, beaucoup d'énergie est utilisée pour chauffer la batterie de cuisine.

Fermez la casserole avec un couvercle approprié.
- ✔ Cuire sans couvercle consomme plus d'énergie.

Ne soulevez le couvercle que si nécessaire.
- ✔ Si vous soulevez le couvercle, beaucoup d'énergie peut s'échapper.

Utilisez un couvercle en verre.
- ✔ Si vous utilisez un couvercle en verre, vous pouvez regarder à l'intérieur de l'ustensile sans soulever le couvercle.

Utiliser des ustensiles de cuisson à base solide plate.
- ✔ Les bases incurvées des ustensiles de cuisine augmentent la consommation d'énergie.

Utilisez une taille d'ustensile qui correspond à la quantité d'aliments que vous souhaitez cuire.
- ✔ Les ustensiles de cuisine avec peu de contenu consomment beaucoup d'énergie.

Faites cuire avec un peu d'eau.
- ✔ Plus d'eau nécessite plus d'énergie pour la chauffer.

Sélectionnez un niveau de puissance inférieur dès que possible. Sélectionnez un niveau de puissance adapté pour poursuivre la cuisson.
- ✔ Pour une cuisson en cours, un niveau de puissance inférieur est suffisant.

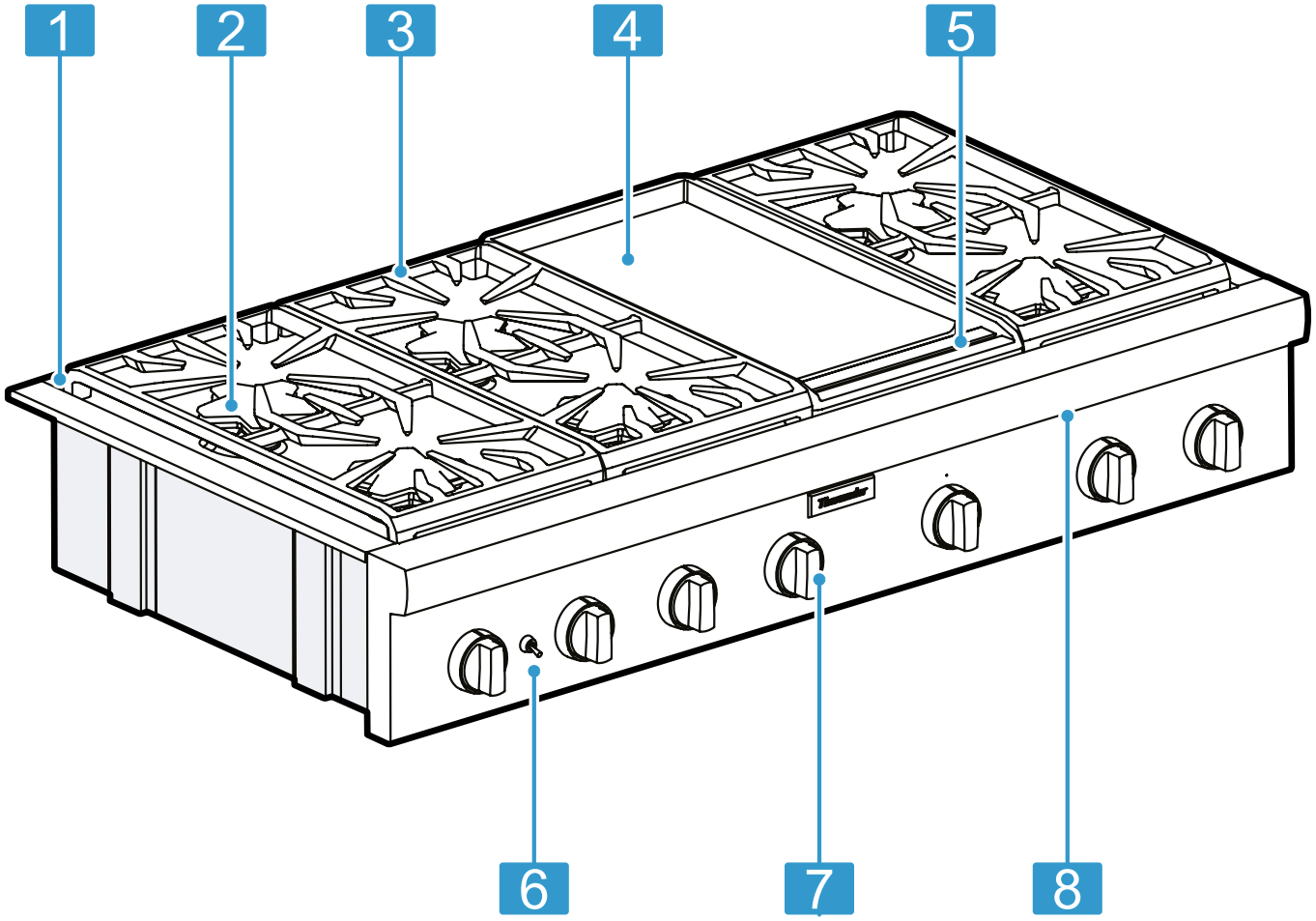
4 Description de l'appareil

Ce manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut avoir certaines des caractéristiques répertoriées, mais pas toutes.

4.1 Électroménager

Cette section contient une vue d'ensemble des composants de votre appareil.

Remarque : Les graphiques sont représentatifs. Votre appareil peut avoir des apparences graphiques ou de conception différentes.



1	Garniture d'îlot incluse ou dosseret bas commandé séparément Voir manuel d'installation concernant l'espacement derrière la cuisinière lors de l'utilisation de la cuisinière avec la garniture d'îlot.
2	Brûleurs STAR®
3	Grilles de brûleur
4	Plaque
5	Plateau de cuisson
6	Commutateur d'éclairage du panneau
7	Boutons de commande et cadres
8	Panneau lumineux à DEL

4.2 Boutons de commande

L'icône à côté de chaque bouton de commande montre la disposition de la cuisinière. La section noire indique à quel brûleur le bouton de commande est destiné.
Selon le modèle et les fonctions, les boutons de commande peuvent avoir les marquages suivants :

Position	**Réglage**
OFF	Brûleur ou foyer éteint
Brûleurs	
ϟ	Allumage
HI	Réglage de chaleur standard le plus élevé
LO	Réglage de chaleur standard le plus bas
XLO	ExtraLow®

Position	Réglage
XHI	PowerBoost®
Plaque électrique	
250 - 500	Réglage de la température en °F

5 Avant d'utiliser pour la première fois

Effectuez ces étapes avant d'utiliser votre appareil.
- L'appareil doit être correctement installé par un prestataire de services qualifié avant l'utilisation.
- Lisez et comprenez toutes les précautions et informations de sécurité → *Page 20* dans le manuel avant de l'utiliser.
- Ce manuel couvre plusieurs modèles. Toutes les fonctionnalités ne sont pas disponibles sur tous les modèles.

5.1 Placement du chapeau du brûleur

Il faut que les chapeaux de brûleurs soient correctement positionnés pour le bon fonctionnement de la table de cuisson.
Si le chapeau du brûleur n'est pas correctement placé, une ou plusieurs des situations suivantes peuvent se produire :
- La flamme du brûleur est trop élevée
- Des flammes jaillissent des brûleurs
- Décolorations de l'acier inoxydable
- Les brûleurs ne s'allument pas
- La flamme du brûleur n'est pas uniforme
- Une odeur de gaz se dégage du brûleur

⚠ AVERTISSEMENT
Pour éviter des flambées, ne pas utiliser la table de cuisson sans tous les chapeaux de brûleurs en place et toutes les grilles de brûleur bien positionnées.

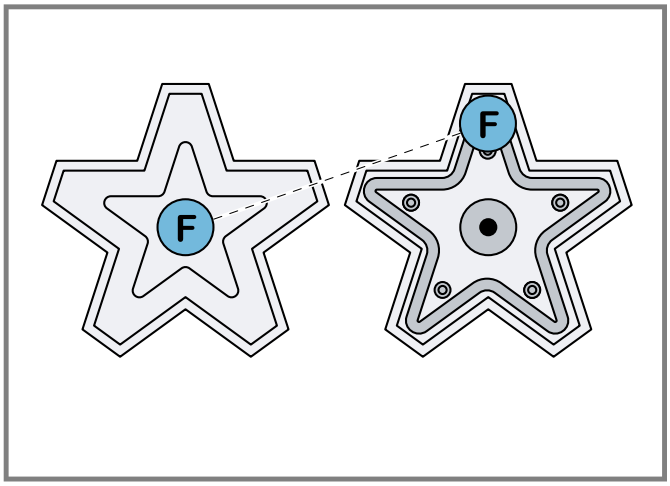
⚠ MISE EN GARDE
Pour éviter les brûlures, ne pas toucher aux chapeaux de brûleur ni aux grilles quand ils sont chauds.
- ▸ Éteindre la table de cuisson et laisser les brûleurs refroidir.

Votre table de cuisson est équipée de brûleurs STAR® scellés. Il n'y a aucune pièce de brûleur sous la cuisinière à nettoyer, démonter ou régler.

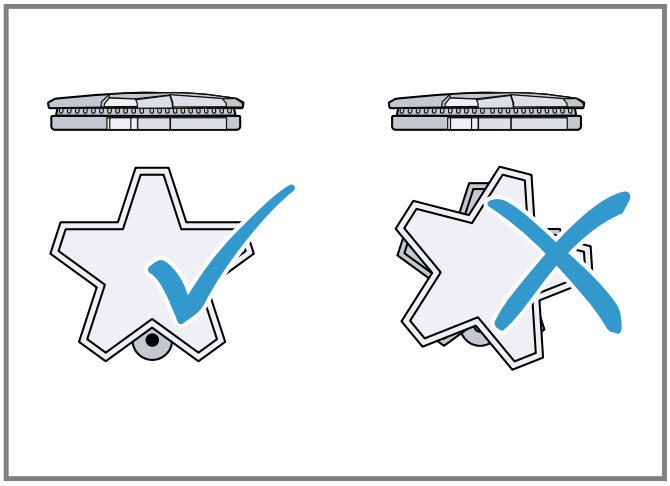
Placement des chapeaux de brûleur

Une lettre (B, D ou F) est moulée sous chacun des chapeaux de brûleur et correspond à une lettre moulée dans la base du brûleur (B, D ou F) fixée à l'appareil électroménager.

1. Déposer chaque chapeau de brûleur sur sa base correspondante selon la lettre moulée.

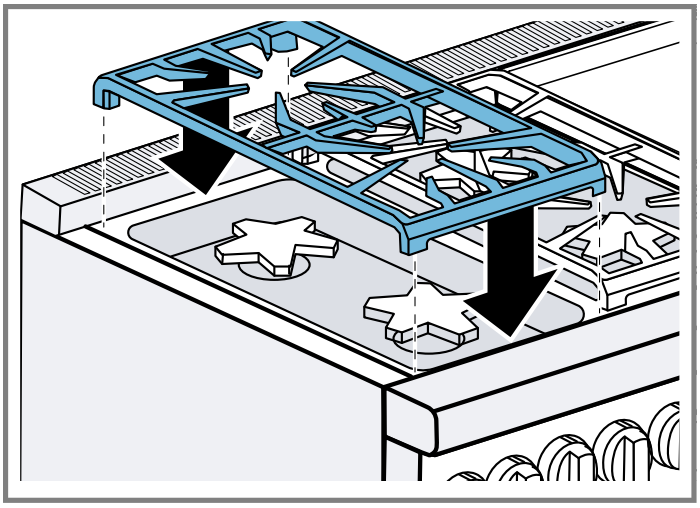


2. Déposer délicatement le chapeau de brûleur sur le dessus de la base de sorte que les pattes de la base soient bien ajustées dans la goulotte du chapeau du brûleur.
3. Vérifiez chaque brûleur pour vous assurer qu'il n'y a pas d'espace entre le chapeau du brûleur et la base du brûleur.
   - Doucement essayer de déplacer les chapeaux de brûleur d'un côté à l'autre pour vérifier si les chapeaux sont correctement placés sur les bases des brûleurs.
   - Lorsqu'il est correctement placé, chaque capuchon de brûleur repose à plat sur le dessus de sa base de brûleur et recouvre complètement la forme en étoile de la base du brûleur lorsqu'il est vu du dessus.



5.2 Placer les grilles de brûleur

Pour une combustion correcte, n'utilisez pas la table de cuisson sans les grilles du brûleur en place.
1. Placez les grilles du brûleur à plat vers le bas et alignez-les dans le renfoncement de la cuisinière.
2. Les grilles des brûleurs doivent reposer l'une contre l'autre et contre les côtés de l'évidement.



5.3 Enregistrer votre appareil

- Enregistrez votre produit Thermador pour accéder aux informations relatives à votre produit. Pour connaître les informations du produit pour l'enregistrement, consultez → *"Service à la clientèle", Page 34*.

6 Fonctionnement de la table de cuisson

Vous trouverez ici tout ce que vous devez savoir sur le fonctionnement de votre table de cuisson.

6.1 Allumer un brûleur

⚠ MISE EN GARDE
NE TOUCHEZ PAS les brûleurs lorsque les allumeurs sont actifs.

⚠ AVERTISSEMENT
Le gaz qui s'échappe peut s'enflammer.
- Si le brûleur refuse de s'allumer après 15 secondes, ramener le bouton de commande en position d'arrêt et ouvrir la porte ou la fenêtre de la pièce. Attendez au moins 1 minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

1. Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens antihoraire sur ϟ.
2. Tournez le bouton sur n'importe quel réglage de flamme entre **HI** et **LO**.

Remarque : Il y a un léger bruit associé à la combustion et à l'allumage du gaz. C'est une condition normale.

Éteindre un brûleur

- Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre à OFF.

6.2 Rallumage automatique

Chaque brûleur a son propre allumeur électronique qui produit des étincelles lorsque le brûleur est allumé. Chaque brûleur doit s'allumer en quatre secondes ou moins.
- Si un brûleur ne s'allume pas, vérifiez que le capuchon est correctement positionné sur la base.
- Si un ou plusieurs brûleurs sautent, l'allumeur électronique s'active automatiquement pour rallumer la flamme. Ne touchez pas les brûleurs lorsque les allumeurs sont actifs.
- Pour la vérification de la hauteur de la flamme et les instructions de réglage, reportez-vous à manuel d'installation fournie avec l'appareil.

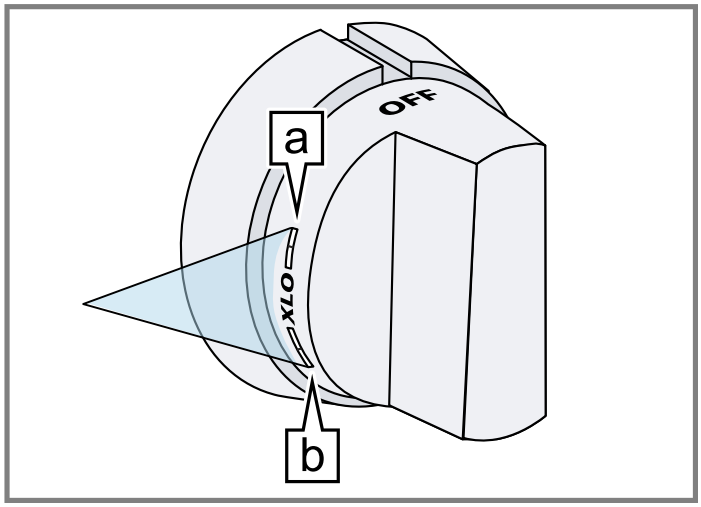
6.3 En cas de panne de courant

⚠ AVERTISSEMENT
En cas de panne de courant, tournez tous les boutons en position OFF (ARRÊT). Seuls les brûleurs non équipés de la fonction ExtraLow® peuvent être allumés manuellement.

- Reportez-vous aux instructions EN CAS DE PANNE ÉLECTRIQUE répertoriées dans les INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. → *Page 22*

6.4 Fonctionnalité ExtraLow®

La fonction **XLO** allume et éteint la flamme du brûleur par incréments variés pour maintenir une température très basse. La révolution de 60 secondes (aussi peu que 10 secondes allumées et 50 secondes éteintes) vous permet de garder vos aliments au chaud en remuant moins qu'un brûleur conventionnel sur un mijotage.
Pour faire varier la quantité de feu **XLO** en fonction de l'aliment et de la quantité, vous pouvez régler le bouton de commande n'importe où dans la plage **XLO** indiquée sur le bouton.
Lorsqu'il mijote, les brûleurs **XLO** STAR® auront une flamme légèrement plus élevée que le mijotage sur les brûleurs standard STAR®. Cette opération est normale.



Position du bouton	Niveau ExtraLow®
a	Réglage le plus bas ExtraLow® La flamme s'allume pendant environ 10 secondes et s'éteint pendant 50 secondes de chaque minute.
b	Réglage le plus élevé ExtraLow® La flamme s'allume pendant environ 50 secondes et s'éteint pendant 10 secondes de chaque minute.

6.5 Fonctionnalité PowerBoost®

Avec cette fonction, vous pouvez rapidement faire bouillir de l'eau, saisir des steaks ou faire sauter des légumes.

Pour utiliser PowerBoost® tourner le bouton de commande sur **XHI**.
Pour éteindre PowerBoost® tournez le bouton de commande à un niveau de puissance différent.

6.6 Paramètres de cuisson recommandés

Aliment	Démarrer le réglage	Terminez le réglage du brûleur standard	Terminez le réglage du brûleur ExtraLow®
Chocolat fondant	**XLO**: Peut être remué pour accélérer la fonte		**XLO**: Laisser 10 à 15 minutes pour fondre
Sauce tomate mijotée	**MED HI**: Cuire la viande/les légumes, suivre la recette	**LO**: Pour maintenir à mijoter	**XLO**: Laisser mijoter pour épaissir la sauce, à découvert

7 Plaque électrique

7.1 Fonctionnement de la plaque électrique

AVIS :
Ne faites PAS chauffer d'ustensiles de cuisson sur la plaque à griller.
Veillez à ne pas rayer ou creuser la surface.

- NE PAS couper les aliments directement sur la plaque chauffante.
- NE PAS utiliser d'ustensiles en métal.
- Utilisez des ustensiles en plastique ou en bois.

1. Appuyez et tournez le bouton de la plaque chauffante dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée.
2. Préchauffez la plaque chauffante.
3. Ajouter du beurre, de la margarine, de l'huile ou du shortening si désiré.
4. Nettoyez le bac à graisse après chaque utilisation.

7.2 Recommandations de cuisson sur la plaque chauffante

Nivelez les aliments à une épaisseur uniforme pour assurer une cuisson uniforme.

Aliment	plaque chauffante 12 po	plaque chauffante 24 po
Bacon, galettes de saucisse	**ÉLEVÉ**	**MOYEN HAUT**
Hamburgers	**ÉLEVÉ**	**ÉLEVÉ**
Contrefilet	**ÉLEVÉ**	**ÉLEVÉ**
Côtes de porc	**ÉLEVÉ**	**MOYEN HAUT**
Burgers à la dinde	**ÉLEVÉ**	**ÉLEVÉ**
Œufs frits	**MOYEN**	**MOYEN**
Crêpes	**MOYEN HAUT**	**MOYEN HAUT**
Riz frit	**MOYEN HAUT**	**MOYEN HAUT**
Sandwich au fromage fondu	**MOYEN HAUT**	**MOYEN HAUT**

7.3 Assaisonner la plaque de cuisson

L'assaisonnement est un processus par lequel une couche de graisse animale ou d'huile végétale est appliquée et cuite dans la batterie de cuisine. Si la plaque chauffante semble perdre ses capacités antiadhésives avec le temps, l'assaisonnement peut aider à retrouver les propriétés antiadhésives de la plaque chauffante.

Remarque : La plaque chauffante de 24 po est trop large pour tenir dans la cavité du four. Suivez les instructions de cette section si votre appareil est équipé d'une plaque chauffante de 12 po.

1. La plaque chauffante doit être propre et tous les résidus enlevés avant que la plaque chauffante ne soit assaisonnée.
   - Avant d'assaisonner ou de réassaisonner votre plaque de cuisson, éliminez tout résidu avec un mélange de gros sel et d'une petite quantité de vinaigre blanc.
   - Bien rincer à l'eau claire.
   - Séchez soigneusement la plaque chauffante.
2. Utilisez une serviette en papier pour appliquer une fine couche uniforme de saindoux, de matière grasse ou d'huile d'olive sur la surface de la plaque chauffante.
3. Cuire la plaque chauffante au four à 350 °F (175 °C) pendant 1 heure.
4. Sortir la plaque chauffante du four et laisser refroidir à température ambiante.
5. Appliquez une autre couche, faites cuire et laissez refroidir au moins 2 fois de plus.

8 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.
Pour plus de recommandations de nettoyage et de conseils pour tirer le meilleur parti de votre appareil, consultez le site Web :

- États-Unis : www.thermador.com/us/support/customer-care
- Canada : https://www.thermador.ca/fr/soutien/assistance-a-la-clientele

⚠ AVERTISSEMENT
Nettoyez la table de cuisson avec prudence.

- ▸ Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à ne pas brûler à la vapeur.
- ▸ Certains nettoyants dégagent des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- ▸ Ne pas nettoyer l'appareil pendant qu'il est encore chaud.

- Pour les clients aux États-Unis :
  Vous pouvez acheter des nettoyants appropriés auprès du service à la clientèle ou dans notre boutique en ligne www.thermador.com/us/accessories.
- Pour les clients au Canada :
  Visitez cette page Web pour savoir comment acheter des nettoyants pour votre appareil, https://www.thermador.ca/fr/soutien/filtres-nettoyants-accessoires.

Conseil : Les produits de nettoyage Thermador ont été testés et approuvés pour être utilisés sur les appareils Thermador. La recommandation d'autres produits de nettoyage ne signifie pas que nous cautionnons une marque en particulier.

8.1 Conseils généraux de nettoyage

Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés pour éviter d'endommager les surfaces de l'appareil.

Nettoyants appropriés

- Utilisez la procédure de nettoyage la plus douce qui fera le travail de manière efficace et efficiente. Certains nettoyants du même type sont plus durs que d'autres. Essayez d'abord sur une petite zone peu visible.
- Frottez toujours les finitions métalliques dans le sens des lignes de polissage pour une efficacité maximale et pour éviter de tacher la surface.
- Utilisez uniquement des chiffons doux et propres, des éponges, des serviettes en papier, des brosses fibreuses, des tampons en plastique, non métalliques ou en laine d'acier pour le nettoyage et le récurage, comme recommandé sur le tableau.
- La plupart des pièces extérieures de cet appareil peuvent être nettoyées avec de l'eau chaude savonneuse (à l'exception des divers éléments spécifiquement identifiés autrement). Lorsqu'un rinçage est nécessaire, rincez abondamment.
- Essuyez toujours immédiatement pour éviter les traces d'eau.

Éviter ces produits de nettoyage

- Ne pas utiliser les produits de nettoyage commerciaux tels que Easy Off®[1]. Ils risquent d'abîmer le fini ou les pièces du four.
- NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS À BASE DE CHLORE.

[1] Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

8.2 Recommandations en matière de nettoyage

Nettoyez uniquement les pièces de votre cuisinière qui sont répertoriées dans ce tableau de nettoyage.

⚠ AVERTISSEMENT
Pour éviter tout risque d'électrocution, N'UTILISEZ PAS de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur pour nettoyer l'appareil. L'humidité qui pénètre peut occasionner une électrocution.

AVIS :
De l'humidité peut pénétrer à l'intérieur de l'appareil si vous retirez les boutons de commande pendant le nettoyage. Ceci pourrait endommager l'appareil.
- ▸ Ne pas retirer les boutons de commande lors du nettoyage de l'appareil.

Pièce / matériau	**Instructions de nettoyage**	**Recommandations**
Cadres et boutons de commande/chrome, métal	■ Essuyez avec de l'eau chaude savonneuse. ■ Rincer et sécher immédiatement.	**Nettoyants recommandés :** ■ Savon à vaisselle et eau chaude **Notes importantes :** ■ **NE PAS** tremper les boutons. ■ **NE PAS** forcer les boutons sur le mauvais axe de vanne.
Socle de brûleur / laiton Chapeau de brûleur / fonte	■ Essuyez avec le nettoyant recommandé. ■ Une brosse à dents à poils de nylon rigides peut être utilisée pour nettoyer les ouvertures des orifices. ■ Rincer et sécher immédiatement. ■ Séchez complètement les brûleurs. S'il y a des gouttelettes d'eau ou des zones humides sur la surface de cuisson lorsque vous commencez à cuisiner, l'émail peut être endommagé. ■ Assurez-vous que les chapeaux des brûleurs sont bien en place sur les bases des brûleurs après le nettoyage.	**Nettoyants recommandés :** ■ Nettoyant non abrasif : savon à vaisselle et eau chaude ■ Nettoyants abrasifs doux : – Bon Ami®[1] – Barkeepers Friend®[1] – Wright's® Poli tout usage pour laiton[1] **Notes importantes :** ■ **NE PAS** rayer ou creuser les ouvertures des orifices du chapeau du brûleur. ■ Ne nettoyez pas les pièces du brûleur au lave-vaisselle. Ils risquent d'être endommagés.

[1] Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

Pièce / matériau	Instructions de nettoyage	Recommandations
Grilles de brûleur / porcelaine émaillée sur fonte	■ Attendre que l'appareil se soit refroidi. ■ Soulevez avec précaution les grilles du brûleur et placez-les sur une surface protégée. ■ Frottez avec une brosse non métallique et de l'eau savonneuse. Nettoyez soigneusement autour des pattes en caoutchouc. Si les pieds en caoutchouc se détachent, les grilles peuvent rayer la surface de la cuisinière. ■ Séchez complètement les grilles des brûleurs. S'il y a des gouttelettes d'eau ou des taches humides sur la table de cuisson lorsque vous commencez la cuisson, l'émail peut être endommagé. ■ Placez les grilles du brûleur dans leur position appropriée.	**Nettoyants recommandés :** ■ Nettoyants non abrasifs : – Savon à vaisselle et eau chaude. – Fantastik®[1] ■ Nettoyants abrasifs doux : – Bon Ami®[1] – Soft Scrub®[1] ■ Pour les taches tenaces : – Tampon en laine d'acier rempli de savon. – Autre dégraissant ■ Pour les dépôts de métal provenant de casseroles en aluminium ou en cuivre : – Scotch Brite™[1] – Tampon en laine d'acier **Notes importantes :** ■ Les grilles sont lourdes; soyez prudent lorsque vous les soulevez. ■ Les éclaboussures d'aliments acides et très sucrés détériorent l'émail.Les éclaboussures d'aliments acides et très sucrés détériorent l'émail. Retirez la saleté immédiatement après que l'appareil a suffisamment refroidi pour être touché. ■ Les cloques, les craquelures ou les éclats sont courants en raison des températures extrêmes sur les doigts de la grille et des changements rapides de température.Les cloques, les craquelures ou les éclats sont courants en raison des températures extrêmes sur les doigts de la grille et des changements rapides de température. ■ Si vous utilisez des nettoyants abrasifs trop vigoureusement ou trop souvent, ils peuvent éventuellement endommager l'émail. ■ **NE PAS** nettoyer dans un four auto-nettoyant.
Fini extérieur / Acier inoxydable	■ Nettoyez avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux, puis rincez et séchez avec un chiffon doux. ■ Conditionner l'acier avec le conditionneur pour acier inoxydable Thermador (pièce n° 00576697). ■ Retirer les traces d'eau avec un chiffon humecté de vinaigre blanc. ■ Éliminez la décoloration due à la chaleur avec Bar Keeper's Friend ®[1].	**Nettoyants recommandés :** ■ Nettoyant non abrasif : – Savon à vaisselle et eau chaude – Fantastik®[1] – Vinaigre ménager pour les taches d'eau dure ■ Nettoyants abrasifs doux : – Bon Ami®[1] – Barkeepers Friend®[1] – Wright's® Poli tout usage pour laiton[1] ■ Nettoyants pour inox : – Siege®[1] Nettoyant pour acier inoxydable et aluminium – Acier inoxydable Magic®[1] – Thermador Conditionneur en acier inoxydable (pièce n° 00576697) **Notes importantes :** ■ Ne laissez jamais de taches alimentaires ou du sel sur de l'acier inoxydable, peu importe la durée de temps. ■ Essuyez ou frottez toujours dans la direction du grain. ■ Le chlore ou les composés chlorés de certains nettoyants sont corrosif pour l'acier inoxydable. Vérifiez les ingrédients sur l'étiquette du nettoyant.

[1] Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

Pièce / matériau	**Instructions de nettoyage**	**Recommandations**
Surface de la cuisinière à gaz / porcelaine émaillée	■ Essuyez avec le nettoyant recommandé. ■ Rincer et sécher immédiatement. ■ Assurez-vous que les capuchons des brûleurs sont bien en place sur la base des brûleurs après le nettoyage.	**Nettoyants recommandés :** ■ Nettoyant non abrasif : savon à vaisselle et eau chaude ■ Nettoyants abrasifs doux : – Bon Ami®[1] – Barkeepers Friend®[1] – Soft Scrub®[1] ■ Pour les aliments brûlés : – Tampon en laine d'acier ou en fibre savonneuse **Notes importantes :** ■ Les éclaboussures d'aliments acides et très sucrés détériorent l'émail.Les éclaboussures d'aliments acides et très sucrés détériorent l'émail. Retirez la saleté immédiatement après que l'appareil a suffisamment refroidi pour être touché. ■ N'utilisez pas d'éponge ou de serviette mouillée sur de la porcelaine chaude. ■ Utilisez toujours une pression minimale avec des produits nettoyants abrasifs.
Plaque de cuisson / aluminium avec revêtement antiadhésif	■ Laissez la plaque refroidir. ■ Essuyez avec de l'eau chaude savonneuse. ■ Rincez à l'eau tiède et séchez avec un chiffon doux.	**Nettoyants recommandés :** ■ Nettoyants non abrasifs : savon à vaisselle et eau chaude **Notes importantes :** ■ **NE JAMAIS** inonder une plaque chauffante chaude avec de l'eau froide. Cela peut endommager la plaque chauffante. ■ **NE nettoyez PAS** la plaque chauffante dans un four auto-nettoyant. ■ La plaque de cuisson passe au lave-vaisselle, cependant, il est recommandé de laver la plaque à la main.
Bac à graisse pour plaque chauffante	■ Retirez le bac à graisse une fois la graisse refroidie. ■ Jeter la graisse dans un récipient résistant à la graisse pour l'élimination. ■ Rincer et sécher immédiatement.	**Nettoyants recommandés :** ■ Nettoyants non abrasifs : savon à vaisselle et eau chaude ■ Le bac à graisse va au lave-vaisselle. **Notes importantes :** ■ Nettoyez le bac à graisse après chaque utilisation. ■ Ne laissez pas le bac à graisse se remplir jusqu'à ce que le basculement renverse la graisse.
Allumeurs / céramique	Nettoyer avec un coton-tige imbibé d'eau savonneuse.	**Nettoyants recommandés :** ■ Savon à vaisselle et eau chaude ■ Fantastik®[1] **Notes importantes :** ■ N'utilisez **PAS** d'outils tranchants pour gratter les allumeurs. Les allumeurs sont fragiles. Si un allumeur est endommagé, il se peut qu'il n'allume pas le brûleur.

[1] Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

9 Dépannage

Vous pouvez éliminer vous-même les défauts mineurs de votre appareil. Veuillez lire les informations de dépannage avant de contacter le service à la clientèle. Cela peut éviter des frais de visite inutiles.

⚠ AVERTISSEMENT
Des réparations mal exécutées sont dangereuses.
- ▸ Seuls les prestataires de services agréés doivent réparer l'appareil.
- ▸ Afin d'écarter tout danger, quand le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, seul le fabricant, son service à la clientèle ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le faire.
- ▸ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▸ Si l'appareil a un problème, appelez le service client.

Défaut	Cause et dépannage
Le système électrique général de l'appareil ne fonctionne pas.	Le disjoncteur est déclenché. **1.** Vérifier le disjoncteur ou le boîtier à fusibles de la résidence. **2.** S'assurer que l'alimentation électrique de l'appareil est adéquate.
	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ▸ Branchez l'appareil au réseau électrique.
	Aucune alimentation électrique. ▸ Vérifiez si les lumières et les autres appareils dans la pièce fonctionnent.
L'allumeur produit des étincelles par intermittence.	L'allumeur en céramique est humide ou sale. ▸ Séchez ou nettoyez soigneusement l'allumeur.
	Les orifices du brûleur sont obstrués. ▸ Nettoyez les orifices du capuchon de brûleur à l'aide d'un fil métallique, d'une aiguille ou d'un trombone déplié.
Il y a une odeur de gaz dans la cuisine.	Une soupape de gaz a été laissée en marche. ▸ Fermez les robinets de gaz.
	Mauvais raccordement de la bouteille de gaz. ▸ Vérifiez le bon raccordement à la bouteille de gaz.
	Le tuyau de gaz vers l'appareil fuit. **1.** Fermez l'alimentation en gaz au niveau de la vanne de gaz principale. **2.** Aérez les locaux. **3.** Avisez immédiatement un technicien d'installation autorisé pour vérifier et certifier l'installation. **4.** N'utilisez pas l'appareil tant que vous n'êtes pas certain qu'il n'y a pas de fuite de gaz dans la conduite d'alimentation en gaz ou dans l'appareil.
L'allumeur clique plus de quatre fois avant de s'allumer.	Les pièces du brûleur ne sont pas correctement positionnées. ▸ Positionnez correctement les pièces du brûleur.
Les allumeurs étincellent constamment.	L'appareil n'est pas correctement connecté à l'alimentation électrique. **1.** Fait référence à manuel d'installation. **2.** Demandez à un électricien qualifié de mettre correctement l'appareil à la terre.
	L'alimentation électrique est mal polarisée. **1.** Fait référence à manuel d'installation. **2.** Demandez à un électricien qualifié de mettre correctement l'appareil à la terre.
Les allumeurs étincellent mais pas d'allumage de la flamme.	La vanne d'alimentation en gaz est en position « OFF (ARRÊT) ». ▸ Ouvrez les vannes de gaz.

10 Élimination

10.1 Éliminer un appareil usagé

L'élimination dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.
1. Débranchez la fiche du secteur.
2. Coupez le câble de raccordement secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Pour connaître les circuits d'élimination actuels, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à votre administration municipale.

11 Service à la clientèle

Lors de toute réparation réalisée dans le cadre de la garantie, nous nous assurons que votre appareil est réparé avec des pièces de rechange d'origine par un

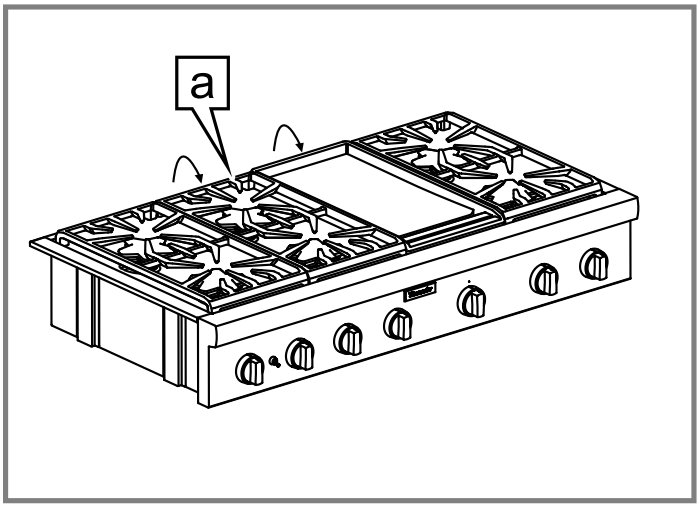
technicien dûment formé et agréé. Nous utilisons exclusivement des pièces de rechange d'origine lors des réparations.
Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, consultez nos modalités de garantie auprès de votre détaillant ou sur notre site Web. Si vous contactez le service à la clientèle, indiquez le numéro de modèle (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) de l'appareil.
USA:
1-800-735-4328
www.thermador.com/support
www.thermador.com/us/accessories
CA:
1-800-735-4328
www.thermador.ca
www.thermador.ca/fr/soutien/filtres-nettoyants-accessoires

11.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de modèle (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil. Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service à la clientèle, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

11.2 Emplacement de la plaque signalétique

La plaque signalétique est située comme indiqué sur la figure ci-dessous.



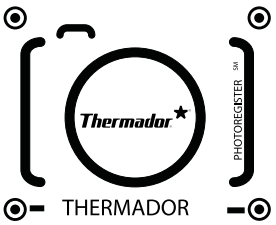
a	Plaque signalétique

11.3 Enregistrement de produit

Enregistrez votre produit Thermador pour accéder aux informations relatives à votre produit.

Vous pouvez enregistrer votre produit de plusieurs manières :

- Inscrivez-vous avec votre téléphone (aux É.-U. seulement) :



  - Prenez une photo de l'icône de la caméra sur la carte d'enregistrement, y compris les points (⦿).
  - Envoyez la photo par texto au numéro 21432. (É.-U. seulement, des frais de messagerie et de données peuvent s'appliquer.)
- Postez la carte d'enregistrement du produit remplie à l'adresse imprimée sur la carte.
- Enregistrez le produit en ligne au
  - É.-U. : www.thermador.com
  - Canada : www.thermador.ca
- Appelez Thermador Support à la clientèle au 1-800-735-4328.

12 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

12.1 Couverture de la garantie limitée

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances (« Thermador ») dans cet énoncé de garantie limitée s'applique seulement à l'appareil Thermador qui vous a été vendu (« Produit »), pour autant que le produit ait été acheté :

- Pour une utilisation normale résidentielle (non commerciale), et qu'il a été utilisé en tout temps pour un usage domestique normal.
- Neuf au détail auprès d'un revendeur agréé BSH ou directement auprès de BSH (pas un présentoir, « tel quel », ou un modèle précédemment retourné), et non destiné à la revente ou à un usage commercial.
- Aux États-Unis ou au Canada et qu'il est demeuré en tout temps dans son pays d'achat.

Les garanties aux présentes s'appliquent à l'acheteur original du produit sous garantie et à tout propriétaire successif du produit acheté pour une utilisation résidentielle habituelle et la durée de la garantie. Assurez-vous d'enregistrer votre produit ; Bien qu'il ne soit pas nécessaire pour appliquer la garantie, c'est le meilleur moyen pour Thermador de vous informer dans le cas peu probable d'un avis de sécurité ou d'un rappel de produit.

12.2 Durée de la garantie

Thermador garantit que le produit est exempt de défaut de matériau et de fabrication pour une période de sept cent trente (730) jours à compter de la date de livraison. La période susmentionnée commence à partir de la date de livraison et ne doit pas être retenue, retardée, prolongée, ou interrompue pour une raison quelconque. Ce Produit est également garanti exempt de défauts **cosmétiques** de matériaux et de fabrication (tels que des rayures sur l'acier inoxydable, des taches de peinture/porcelaine, des éclats, des bosses ou d'autres dommages à la finition) du Produit, pendant une période de soixante (60) jours à compter de la date de livraison ou de la date de clôture pour une

nouvelle construction. La présente garantie **cosmétique** exclut les variations légères de couleur causées par les différences inhérentes entre les sections peintes et les sections en porcelaine, de même que les différences causées par l'éclairage de la cuisine, l'emplacement du produit et autres facteurs similaires. La présente garantie **cosmétique** exclut spécifiquement tous les appareils en montre, de plancher, « tel quel » et remis à neuf.

12.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif

Pendant cette période de garantie, Thermador ou l'un de ses centres de réparations autorisés réparera gratuitement votre Produit (sous réserve de certaines restrictions aux présentes) si celui-ci présente des défauts de matériels ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors Thermador remplacera le produit (un modèle supérieur peut être offert, à la seule discrétion de Thermador, moyennant des frais supplémentaires). Rien dans cette garantie n'exige que les pièces endommagées ou défectueuses soient remplacées par des pièces d'un type ou d'une conception différent de la pièce d'origine. Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de Thermador. Toute pièce remplacée ou réparée doit être identique à la pièce d'origine aux fins de la présente garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de Thermador, en vertu des présentes, se limite à la réparation des produits défectueux au départ de l'usine, par le biais d'un fournisseur de services agréé Thermador pendant les heures de travail normales. Pour des raisons de sécurité et de dommages matériels, Thermador vous recommande fortement de ne pas essayer de réparer le produit vous-même ou de faire appel à un fournisseur de services non autorisé ; Thermador n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant de réparations ou de travaux effectués par un fournisseur de services non autorisé. Les centres de réparation autorisés sont les personnes ou les entreprises qui ont été spécialement formées sur les produits Thermador et qui possèdent, selon l'opinion de Thermador, une réputation supérieure pour le service après-vente et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliés ou représentants de Thermador). Néanmoins, le fait de confier l'entretien de votre produit à un atelier de réparation qui n'est pas affilié à Thermador ou à un revendeur agréé de Thermador n'annulera pas cette garantie. De plus, l'utilisation de pièces tierces n'annulera pas cette garantie. Nonobstant ce qui suit, Thermador ne sera pas tenue responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de réparation autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement ou un local dangereux, menaçant ou périlleux; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, Thermador pourrait encore payer les frais de main-d'œuvre et de pièces et expédier les pièces au centre de réparation autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour tous les frais de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de réparation, en autant qu'il accepte la demande de réparation. De plus, dans la mesure où vous avez installé le produit dans un endroit difficile d'accès ou avez autrement installé des installations temporaires ou permanentes qui créent des obstacles à l'accès ou au retrait du produit, Thermador n'encourra aucune responsabilité ou n'aura aucune responsabilité pour les travaux ou les coûts associés au déplacement du Produit ou à la création d'un accès au Produit afin de le réparer ou de le remplacer. Tous ces frais seront à votre charge exclusive.

12.4 Produit hors garantie

Thermador n'a aucune obligation, aux termes de la loi ou autrement, d'offrir toute concession, incluant réparation, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

12.5 Exclusions de garantie

La couverture de garantie décrite dans les présentes exclut tous les défauts ou dommages pour lesquels Thermador serait directement imputable, y compris, sans s'y limiter, l'un ou plusieurs des cas suivants :

- Utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant, sans s'y limiter, toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, d'utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin).
- Mauvaise conduite de toute partie, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate ou négligente, altération, manquement d'observer les instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation, service non autorisé (incluant réparation par le consommateur ou exploration du fonctionnement interne du produit).
- Réglage, modification ou altération de tout type.
- Non conformité aux normes fédérales, provinciales, municipales ou électriques en vigueur au pays, aux codes de plomberie ou du bâtiment, aux réglementations ou aux lois, incluant le non respect d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et les réglementations du bâtiment et d'incendie locaux.
- Bris et usure normaux, déversements d'aliments ou de liquides, accumulations de graisse ou d'autres substances dans, sur ou autour du Produit.
- Toute force ou tout facteur externe, élémentaire et / ou environnemental, incluant sans limitation, la pluie, le vent, le sable, les inondations, les incendies, les coulées de boue, le gel, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, la foudre, les surtensions, les problèmes de structure autour de l'appareil et les désastres naturels.
- Demandes de service visant à corriger l'installation de votre Produit, à obtenir des conseils à propos de son utilisation, à remplacer les fusibles de votre maison ou à réparer l'installation électrique ou la plomberie de votre foyer.
- Retrait et remplacement de la garniture ou des panneaux de décoration qui entravent l'entretien du produit.
- Dommages ou défauts résultant de la main-d'œuvre ou de pièces installées par un centre de réparation non autorisé, à moins d'être approuvé par Thermador avant de procéder à sa réparation.

En aucun cas, Thermador ne sera tenue responsable de dommages survenus à la propriété environnantes, incluant les armoires, les planchers, les plafonds et les autres objets ou structures situés autour du produit. Également exclus de la garantie sont les Produits dont les numéros

de série ont été modifiés, effacés ou enlevés;les demandes de réparations pour enseigner le fonctionnement du Produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit; la correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du Produit, incluant l'électricité, la plomberie et les autres raccordements nécessaires, pour une fondation / plancher approprié[e], et pour toute modification incluant, sans limitation, armoires, murs, planchers, tablettes, etc.) et le réenclenchement de disjoncteurs ou le remplacement de fusibles.
DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LOI, LA PRÉSENTE GARANTIE PRÉCISE LES RECOURS EXCLUSIFS DONT VOUS DISPOSEZ À L'ÉGARD DU PRODUIT, QUE LA DEMANDE SOIT FONDÉE SUR UN CONTRAT OU DÉLIT (Y COMPRIS RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTES GARANTIES IMPLICITES AUX TERMES DE LA LOI, QUE SE SOIT LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, OU AUTRES, SONT LIMITÉES DANS LE TEMPS À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. LE FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DE DOMMAGES CONSÉCUTIFS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, INDIRECTS OU DE « PERTES COMMERCIALES » ET / OU DE DOMMAGES PUNITIFS, DE PERTES OU DE DÉPENSES, Y COMPRIS SANS S'Y LIMITER, ABSENCE DU TRAVAIL, FRAIS D'HÔTEL ET / OU FRAIS DE RESTAURANT, FRAIS DE REMANIEMENT EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR THERMADOR, OU AUTREMENT. CETAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, ET CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES. PAR CONSÉQUENT, LES EXCLUSIONS OU LES LIMITES SUSMENTIONNÉES POURRAIENT NE PAS VOUS CONCERNER. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS PRÉCIS RECONNUS PAR LA LOI ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.
Aucune tentative de modifier, changer ou amender la présente garantie ne peut être valide sans le consentement écrit autorisé par un dirigeant de BSH.

12.6 Obtention du service de garantie

Pour obtenir le service de garantie de votre produit, vous devez contacter le service client de Thermador au 1-800-735-4328 pour planifier une réparation.

12.7 Information sur le produit

Pour référence pratique, copiez l'information ci-après de la plaque signalétique. Conservez votre facture et/ou vos documents de livraison pour la validation de la garantie.

Numéro de modèle (E-Nr.)	
Numéro de fabrication (FD)	
Date de livraison	







Thermador

1901 MAIN STREET, SUITE 600 IRVINE, CA 92614 USA // 1-800-735-4328 // WWW.THERMADOR.COM
© 2023 BSH HOME APPLIANCES CORPORATION
8001265284 // en-us, fr-ca // 030209