

CARE AND USE MANUAL

For Thermador® Professional Indoor Grill

Model
PB30

Thermador®

A SPECIAL MESSAGE TO OUR CUSTOMERS

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

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

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

Sincerely,

Thermador Test Kitchen Consumer Scientists



WARNING:

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

- Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch.
 - Do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.



AVERTISSEMENT

L'information fournie dans ce manuel doit être rigoureusement respectée, sous peine d'incendie ou d'explosion entraînant des dommages, des blessures ou la mort.

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



INTRODUCTION

The Thermador PROFESSIONAL® Indoor Grill is a built-in unit with two burners rated at 20,000 BTU each. The total gas consumption of the Indoor Grill with all burners on HI is 40,000 BTU/hour.

IMPORTANT

When there is less than 12" (305 mm) horizontal clearance between combustible materials and the back edge of the grill, model GP30LBS must be installed. If more than 12" (305 mm) horizontal clearance exists, Model GP30ITS Island Trim may be used instead of the backguard. Attach the backguard or island trim before lowering the unit into the final installed position. The backguard or island trim must be ordered separately.

GAS TYPE VERIFICATION

Verify the type of gas supplied to the location. Ensure that the appliance is connected to the type of gas for which it is certified. This grill is certified for use with natural gas. Field conversion of the appliance for use with LP gas supply can be accomplished by following the directions in the installation instructions.



CAUTION:

When connecting the unit to propane gas, make certain the propane gas tank is equipped with its own high-pressure regulator. The pressure of the gas supplied to the appliance regulator must not exceed 14" (34.9 millibars) water column.

TABLE OF CONTENTS

Introduction 1
 Gas Type Verification 1
General Safety Instructions
 Safety 2
 Precautions 3 – 4
Before You Begin
 Remove All Packing Materials 5
Model Description
 Parts Identification 5
Using the Grill
 Before the First Use 6
 If You Smell Gas 6
 General Information 6
 For Best Results 6
 Excessive Flaming or Flare Ups 7
 Manual Lighting Instructions 7
 Grilling Hints 7
 Grilling Recommendations 8 – 9
Care and Maintenance
 Cleaning the Indoor Grill 10
Service
 Do-It-Yourself Maintenance 11
 Data Rating Plate 12
 Before Calling For Service 12
 Calling for Service 12
 Warranty 13

TESTED IN ACCORDANCE WITH ANSI Z21.1 CURRENT ISSUE, THE STANDARD FOR HOUSEHOLD COOKING GAS APPLIANCES. IN CANADA TESTED IN ACCORDANCE WITH CAN/CGA 1.1 - M81, STANDARD FOR DOMESTIC GAS RANGES, CURRENT ISSUE.

Check your local building codes for the proper method of installation. In the absence of local codes, this unit should be installed in accordance with the National Fuel Gas Code No. Z223.1/NFPA54-current issue and the National Electrical Code ANSI/NFPA70-current issue or the Can B149 Installation Codes for Gas Burning Appliances and C22.1 Canadian Electrical Code Part 1.

Important Safety Instructions

ELECTRICAL REQUIREMENTS AND GROUNDING INSTRUCTIONS

PLEASE READ CAREFULLY

The Thermador PROFESSIONAL Indoor Grill requires an electrical circuit rated at 120 volts, 60 Hz., 10 Amps.

For personal safety, this appliance must be connected to a properly grounded and polarized electrical power supply.

Always disconnect the electrical plug from the wall receptacle before servicing this unit.

See Installation Instructions for electrical requirements and grounding instructions.

DO NOT UNDER ANY CIRCUMSTANCES CUT OR REMOVE THE SEPARATE GROUND WIRE OR THE THIRD (GROUND) PRONG FROM THE POWER CORD PLUG.

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

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

CAUTION

In Case of an Electrical Failure

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

To light the grill burners manually, carefully hold a long-stem lighted match or a multi-purpose long disposable lighter to the burner ports and turn the gas control knob to HI. During a power failure, you can manually light the grill burners, but each burner must be lit with a long-stem match or a multi-purpose long disposable lighter.


See Page 7 for additional information on manually lighting the burners.

Important Safety Instructions

Please read all instructions before using this appliance.

SAFETY PRACTICES TO AVOID PERSONAL INJURY

Your new Thermador PROFESSIONAL Indoor Grill has been designed to be a safe, reliable appliance when properly used and cared for. If not properly used, it could be dangerous. Read all instructions in this Care and Use Manual carefully before using this Grill.

 **WARNING:** These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons. Use extreme care when using this restaurant caliber Grill as this appliance provides intense heat and can increase the accident potential.

When using kitchen appliances, these basic safety precautions must be followed:


- **Insure proper installation and servicing.** Follow the installation instructions provided with this product. Have the Grill installed and grounded by a qualified technician.
- **Have the installer show you where the gas supply shut-off valve is located** so that you know how and where to turn off the gas to the Grill.
- **If you smell gas:**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone.
 - Follow the gas supplier's instruction.

- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

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

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

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

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

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

- If the Grill is near a window, **be certain the curtains do not**


blow over or near the Grill burners; they could catch on fire.

- **DO NOT USE WATER ON GREASE FIRES.** Turn appliance off and smother fire with baking soda or use a dry chemical or foam-type extinguisher.

- **Never let clothing, pot holders, or other flammable materials come in contact with or close to the grates** until they have cooled. Fabric may ignite and result in personal injury.

- **Use only dry pot holders.** Moist or damp pot holders on hot surfaces may cause burns from steam. Do not use a towel or other bulky cloth in place of pot holders. Do not let pot holders touch hot grill grates.

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

 **WARNING:** The appliance is designed for grilling food. Based on safety considerations, never use the Grill to warm or heat a room or for other purposes. Such use can also damage the Grill.

- When using the Grill: **DO NOT TOUCH THE BURNER GRATES OR THE IMMEDIATE SURROUNDING AREAS.** They become hot enough to cause burns.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

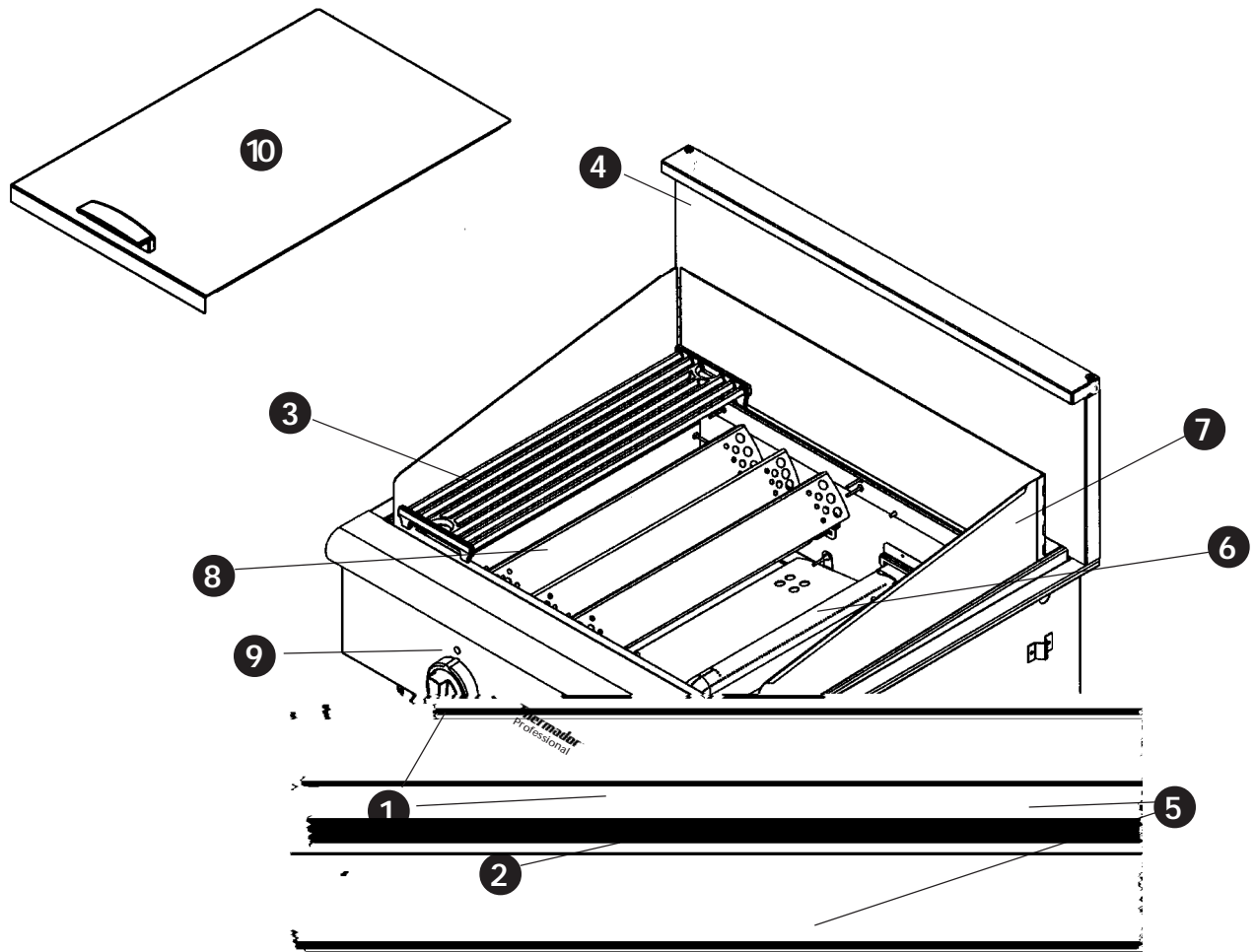
Important Safety Instructions

Please read all instructions before using this appliance.

- **Never leave the Grill unattended.** If the burner flames are smothered, unburned gas will escape into the room. See inside the front cover regarding gas leaks.
- **Do not heat unopened food containers;** a buildup of pressure may cause the container to burst.
- Use caution to insure that drafts like those from forced air vents or fans do not blow flammable material toward the flames.
- **Do not use the grill for grilling fatty meats or products which promote flare-ups.**
- **Do not operate the grill without the splashguard.**
- **The grill radiants must be in place for proper operation of the grill.**
- **The grill grate covers must be removed before operating the Grill burners beneath.**
- **DO NOT USE COOKING UTENSILS** (pots, pans, etc.) **ON THE GRILL.** The appliance is intended for grilling only.
- For proper lighting and performance of the burners, keep the ports clean. Failure to keep port holes clean can also result in nuisance sparking. If a spray type non-stick coating is used, spray the grill only when it is cool. The spray aerosol is flammable.
- **Clean the Grill with caution.** Avoid steam burns; do not use a wet sponge or cloth to clean the Grill while it is hot. Some cleaners produce noxious fumes if applied to a hot surface. Follow directions provided by the cleaner manufacturer.
- **Do not use flammable cleaners when cleaning the grill.**
- **Be sure all Grill controls are turned off and the Grill is cool** before using any type of aerosol cleaner on or around the Grill. The chemical that produces the spraying action could, in the presence of heat, ignite or cause metal parts to corrode.
- **Service should only be done by authorized technicians.** Technicians must disconnect the power supply before servicing this unit.
- **Clean the ventilator hood and filters above the Grill frequently** so grease from grilling vapors does not accumulate on them.
- **When there is a fire or when intentionally "flaming" liquor or other spirits on the Grill, follow the hood ventilator manufacturer's instructions.**
- **Install a smoke detector** in or near the kitchen.
- If a burner goes out and **gas escapes**, turn the control knob off. Open a window or door. Do not attempt to use the Grill until the gas has had time to dissipate.
- **California Proposition 65 Warning:** The burning of gas grilling fuel generates some by-products which are on the list of substances which are known by the State of California to cause cancer or reproductive harm. California law requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the instructions contained in this booklet and provide good ventilation to the room when grilling with gas.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Model and Parts Identification



Key for Model PB30

- 1 – Control Knobs
- 2 – Grease Tray
- 3 – Grill Grates
- 4 – Backguard*
- 5 – Leveling Legs
- 6 – Grill Burner
- 7 – Splash Guard
- 8 – Radiant
- 9 – Grill "ON" Light
- 10 – Grill Cover (left side shown)

* Backguard is not included and must be ordered separately.

Using Your Indoor Grill

A VENTILATING HOOD of adequate cubic -feet-per minute capacity vented to the outside of the house is recommended for installation. **ABOVE THE GRILL:** For most kitchens with a wall-mounted hood, a certified hood rating of not less than 940 CFM is recommended. The hood must be installed according to installation instructions furnished with the hood and local building code requirements. Refer to ventilation requirements in the Installation Instructions for additional information.

Before the First Use

1. Burn off residual manufacturing oils. Follow Burner Lighting Instructions (Page 7) and then:
 - ✓ Turn all burners on HI setting for 15 - 20 minutes.
 - ✓ Cool.
2. Prepare for use.
 - ✓ Optional step: Line drip tray with heavy-duty aluminum foil and a thin layer of sand or bird gravel.
 - ✓ Protect the finish with a stainless steel cleaner or protective polish. See care suggestions Page 10.

General information

1. Estimate the grilling time and heat settings according to the suggestions on the Grilling Chart, Pages 8 – 9.
2. For manual lighting due to power failure, follow directions, Page 7.
3. Preheat the grill about 10 minutes.

For Best Results

- Thaw food items before grilling.
- Preheating provides the high heat needed to brown and seal in juices.
- After preheating, reduce the flame to setting listed on Grilling Recommendations.
- The degree of doneness is influenced by the type of meat, cut of meat (i.e. size, shape and thickness), heat setting selected, and length of time on the grill.
- Shorten the preheat time when grilling high-fat cuts of meat or poultry, such as chicken thighs. This will help reduce flare-ups.
- Cuts of meat with high fat content should not be grilled.
- Lightly oil grill when cooking low-fat cuts of meat, fish or poultry, such as lean hamburger patties, shrimp or skinless chicken breasts.
- For best results food should be turned only once.
- Avoid puncturing or cutting the meats to test doneness. This will allow juices to escape.
- When using a high flame, add barbecue sauce to food during the last 10 minutes before removing from grill.



If you smell gas, do not attempt to light the indoor grill.

— 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.

Using Your Indoor Grill

Excessive Flaming or Flare Ups

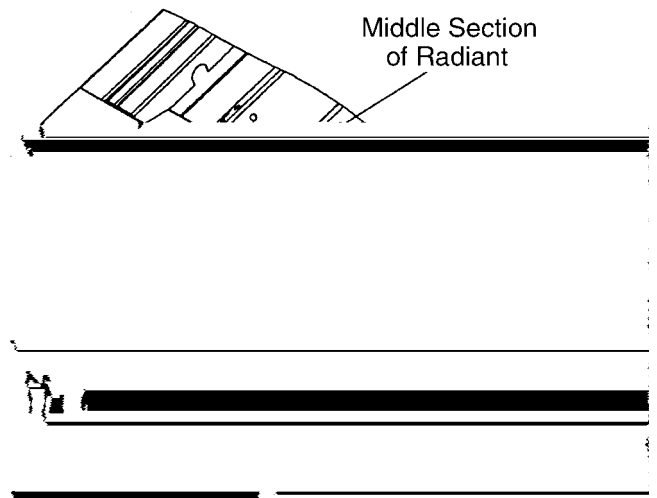
This Professional Indoor Grill is equipped with two 20,000 BTU/HR U-shaped burners to provide the high heat and uniform temperature distribution required for quality grilling. The intense heat, however, may result in flareups due to drippings of grease and fat. This is a normal part of the cooking process. It is imperative that the grilling process be supervised at all times, so that the user can oversee this active cooking method.

Should the flame become excessive, remove the food from the grill and turn the control knob to OFF. Use baking soda to extinguish the flames. Excessive flaming may occur when cooking meat with a lot of fat (i.e., 30% ground beef, steaks with a heavy fat layer around the edge, lamb chops, etc.)

Use caution when turning any kind of meat. The melted fat dropping onto the stainless radiant may create a flare-up. If a flare-up occurs, use a long handled spatula to move food to another area until the flames subside.

Grilling Hints

- ◆ **DO NOT leave the grill unattended while cooking.**
- ◆ The doneness of meat, whether rare, medium or well done, is affected to a large degree by the thickness of the cut. Expert chefs say it is impossible to have a rare doneness with a thin cut of meat.
- ◆ The cooking time is affected by the kind of meat, the size and shape of the cut, the temperature of the meat when cooking begins and the degree of doneness desired.
- ◆ Use a spatula or tongs instead of a fork to turn the meat. A spatula will not puncture the meat and let the juices run out.
- ◆ To get the juiciest meats, add seasoning or salt after the cooking is finished and turn the meat only once (juices are lost when the meat is turned several times). Turn the meat just after the juices begin to bubble to the surface.
- ◆ Trim any excess fat from the meat before cooking. To prevent steaks or chops from curling during cooking, slit the fat around the edges at 2-inch (51 mm) intervals.
- ◆ To test for doneness, make a small slash in the center of the meat, not at the edge. This prevents loss of juices.
- ◆ To prepare rarer meats or maintain warmth, place the food at the front section of the grill.



LIGHTING INSTRUCTIONS for Manual Lighting – Read Before Lighting –

Follow these steps to light the grill burners manually:

1. Turn off all the burners.
2. Wait 5 minutes to allow any accumulated gas to dissipate.

Use a long stem match or a multipurpose long disposable lighter to light manually:

3. Remove the grill grates.
4. Find the ports on top of the burner by looking through the opening at the end of the radiant. Keep your hands and face as far away from the burner as possible.
5. Place the lighted long-stem match or lighter through the hole in the radiant. This positions it near the burner ports.
6. Turn the knob to the LITE position. The burner will light within 4 to 10 seconds.

Grilling Recommendations

Measuring Heat Settings:

Knobs have **HI** and **LO** setting for flame adjustment.

Heat settings indicated below are approximate.

For best results, keep hood fan speed on low.

FOOD ITEM	THICKNESS/ WEIGHT	BURNER SETTING	INTERNAL DONENESS OR TEMPERATURE (°F)	APPROXIMATE GRILLING TIME
BEEF				
Ground Beef Patties	4 oz.-1/2" thick	MED	No pink color	10 to 15 minutes
Roast, Tri Tip	2" thick	MED HI	140° Rare 145° Medium Rare	50 to 60 minutes
Steaks				
Ribeye	1" thick	HI	140° Rare 145° Medium Rare	12 to 15 minutes 15 to 18 minutes
Ribeye	1-1/2" thick	HI	140° Rare 145° Medium Rare	20 to 25 minutes 25 to 30 minutes
New York Strip	1" thick	HI	140° Rare 145° Medium Rare	20 to 24 minutes 24 to 27 minutes
New York Strip	1-1/2" thick	HI	140° Rare 145° Medium Rare	27 to 30 minutes 30 to 33 minutes
T-Bone	1" thick	HI	140° Rare 145° Medium Rare	18 to 20 minutes 20 to 22 minutes
T-Bone	1-1/2" thick	HI	140° Rare 145° Medium Rare	30 to 33 minutes 33 to 35 minutes
Tenderloin	1-1/2" thick	HI	140° Rare 145° Medium Rare	18 to 25 minutes
Flank	1/2" to 1" thick	HI	140° Rare 145° Medium Rare	20 to 25 minutes
PORK				
Boneless Chops	1" thick	HI	160° Well Done	25 to 28 minutes
Rib Chops	1-1/2" thick	HI	160° Well Done	25 to 30 minutes
Whole Tenderloin	1 lb.	HI	160° Well Done	28 to 35 minutes
Spareribs	4 lb.	LO	160° Well Done	2-1/2 to 3 hours
Baby Back Ribs	2 lbs.	LO	160° Well Done	2-1/2 to 3 hours
Ham Slice	1" thick	HI	160° Well Done	20 to 25 minutes
Smoked Kielbasa	1" diameter	HI	160° Well Done	17 to 19 minutes
Fresh Bratwurst	1" diameter	HI	160° Well Done	23 to 25 minutes

Grilling Recommendations

FOOD ITEM	THICKNESS/ WEIGHT	BURNER SETTING	INTERNAL DONENESS OR TEMPERATURE (°F)	APPROXIMATE GRILLING TIME
POULTRY				
Chicken				
Boneless Breasts	4-6 oz.	HI	160° or until the juices run clear	15 to 20 minutes
Bone-in Pieces	2½ – 3½ lbs.	MED	160° in breast 170° in thigh	20 to 45 minutes depending upon size of piece
Halves	1½ – 2 lbs. each half	MED LO	160° in breast 170° in thigh	1¼ to 1½ hour
Cornish Game Hens Halves	½ lbs. each half	MED	160° in breast 170° in thigh	30 to 45 minutes
Turkey:				
Boneless Breast	2" thick	MED HI	160°	50 to 60 minutes
Tenderloins	½ lbs. each	MED	160°	35 to 40 minutes
LAMB				
Chops				
Loin	1" thick	HI	145° Medium Rare 150° Medium	8 to 10 minutes 10 to 12 minutes
FISH				
Filletts	½" to 1" thick	HI	Flakes with a fork	6 to 7 minutes per each ½" of thickness
Whole	7 – 10 oz.	HI	Flakes with a fork	15 to 20 minutes
SHELLFISH				
Scallops	Large	MED	Opaque	15 to 18 minutes
Shrimp	Medium	MED	Opaque	5 to 8 minutes
Lobster Tails	Medium	HI	Opaque	20 to 25 minutes
FRUIT				
Fresh Pineapple	Quarters	MED HI	150° Soft	10 to 15 minutes

Cleaning the Indoor Grill

Grill Safety Instructions

1. When disassembling or reassembling the Grill, use extreme caution to avoid contact with the fragile ceramic igniter. The igniters may break, preventing operation of the grill.
2. To reduce flare ups during grilling, operate the grill for 15 minutes after cooking is complete to burn off excess grease.

Brand Names

The use of brand names is intended only to indicate a type of cleaner. This does not constitute an endorsement. The omission of any brand name cleaner does not imply its adequacy or inadequacy. Many products are regional in distribution and can be found in the local markets. Strictly follow instructions for use.

DO NOT CLEAN ANY REMOVABLE PARTS OF THE GRILL IN A SELF-CLEANING OVEN.

CLEANING RECOMMENDATIONS

PART and MATERIAL	SUGGESTED CARE
Exterior Finish - Stainless Steel	<u>Stainless Steel Finish Protector</u> : Stainless Steel Magic® and EZ Brite®. The quality of this material resists most stains and pitting, providing the surface is kept clean and protected. Apply to a clean surface. <u>Nonabrasive cleaners</u> : detergent and water, Fantastik®, Formula 409®, vinegar. <u>Mild abrasive cleaners</u> : liquid Kleen King®.
Drip Tray – Stainless Steel	Tip: Keep a thin layer of sand or bird gravel on top of foil liner to absorb grease. Cool indoor grill. Remove tray and set on a flat surface. Remove foil liner. Wipe up excess grease with paper towels. Wash with detergent and hot water or multi-purpose cleaner, i.e. Formula 409® or Fantastik®. Rinse and dry; reline with heavy-duty foil. Replace tray. Clean often to avoid possibility of a grease fire.
Knobs Plastic	Wash with detergent and warm water; rinse and dry.
Reflectors, Burner Box – Stainless Steel	Discoloration of stainless steel on these parts is to be expected, due to the intense heat from the burners. Use a spatula to scrape food particles and residual grease into the drip tray. Wipe out with cloth or sponge as necessary. Use cleaners such as Zud® or BarKeepers Friend®.
Grates/Grill – Porcelain on iron	Refer to the Quick Clean Method. Grates may also be scrubbed with an SOS® pad and hot water when cool.
Double-U™ shape Grill Burner Aluminized Steel	Cool indoor grill. Remove grates and radiant baffles. Lift grill burner from the rear and remove. Clean the exterior of the grill burner with a plastic dishwashing pad. Use a straightened paper clip to clear clogged ports. Shake out any debris through the air shutter. (Do not use a wooden toothpick to clear any debris in the clogged ports.)

Quick Clean Method for Grates

1. Immediately after cooking, turn off the burners. Fill a container with very hot water.
2. Using a long handled, brass barbecue brush dipped in hot water, scrub the hot grates. Use a heavy mitt to protect your hand from the heat and steam.
3. Repeat. Scrub each grate with the wire brush to remove cooked on food soil. The steam created from applying water to the hot grate softens the soil, making it easier to remove.
4. Charred particles will fall into the drip tray below. Wipe out particles; replace aluminum foil liner.

Quick Clean Method for the Drip Tray

Check tray after each use.

1. Line tray with heavy foil.
2. Spread thin layer of sand or bird gravel over foil to absorb grease.
3. When time to replace foil liner and sand, pull corners of foil to center, bundle and throw away.

Cleaning the Overhead Hood

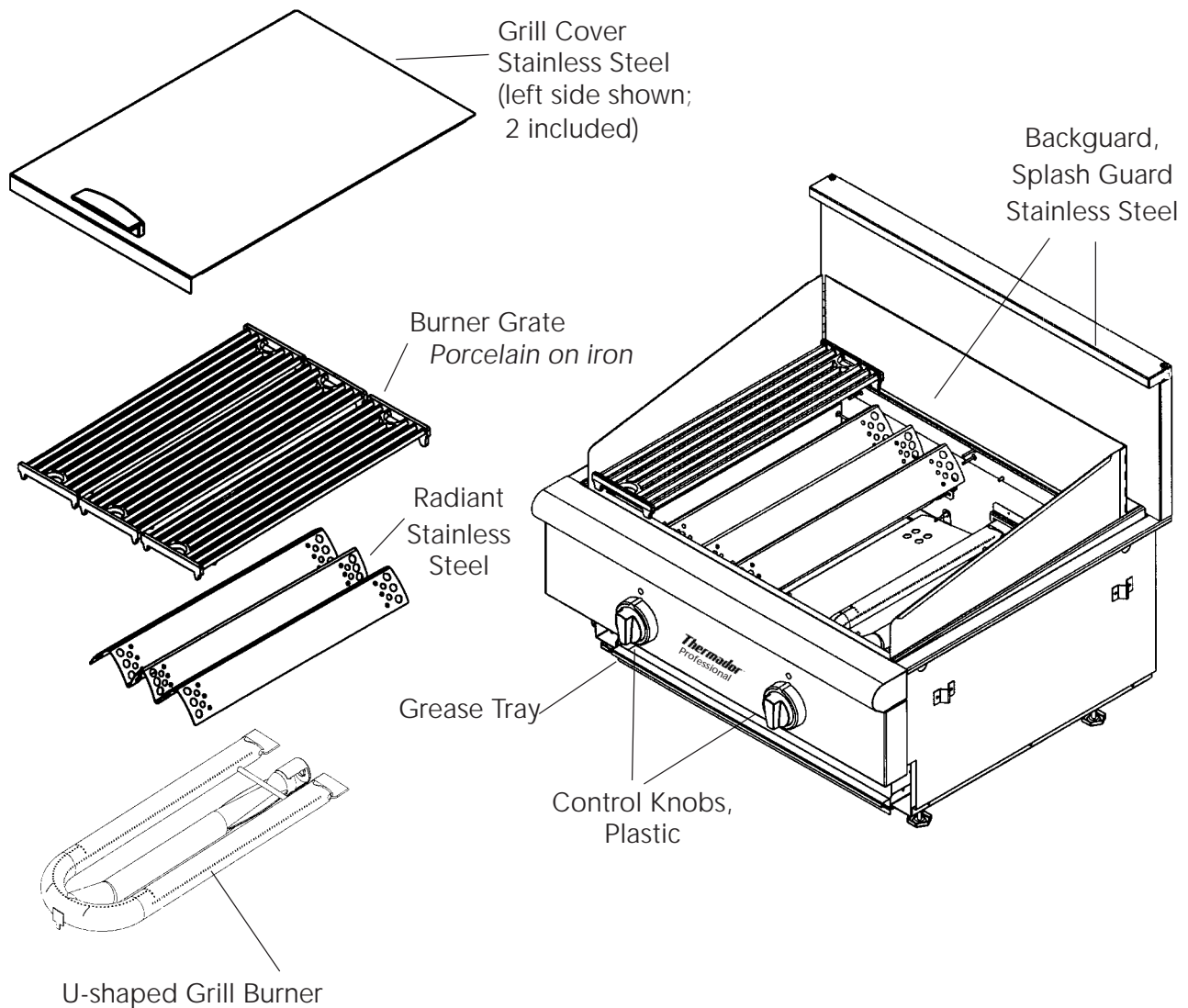
▲CAUTION: To reduce the risk of fire, keep the exhaust hood free of grease build-up. It is recommended that the grease collection tray and the baffles be removed and cleaned after each use when grilling large amounts of meats, or meats with high fat content. Clean the interior surfaces of the hood frequently.

Do-It-Yourself Maintenance

Intermittant or Constant Igniter Sparking

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

SYMPTOM	CAUSE	REMEDY
Intermittent sparking	<ul style="list-style-type: none"> • Burner ports are clogged. 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean ports in burner with a wire, a needle or straightened paper clip.
Constant Sparking	<ul style="list-style-type: none"> • Indoor Grill is not properly grounded • Electrical power supply incorrectly polarized. 	<ul style="list-style-type: none"> • Refer to Installation Instructions. • Refer to Installation Instructions. • Have a qualified electrician ground the grill properly for correct installation. <p><i>See Installation Instructions.</i></p>



Before Calling For Service

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

Be sure to check these items first:

- Is there a power outage in the area?
- Is the household fuse blown or the circuit breaker tripped?
- Is the grill disconnected from the electrical supply?

IF THE BURNERS DO NOT IGNITE

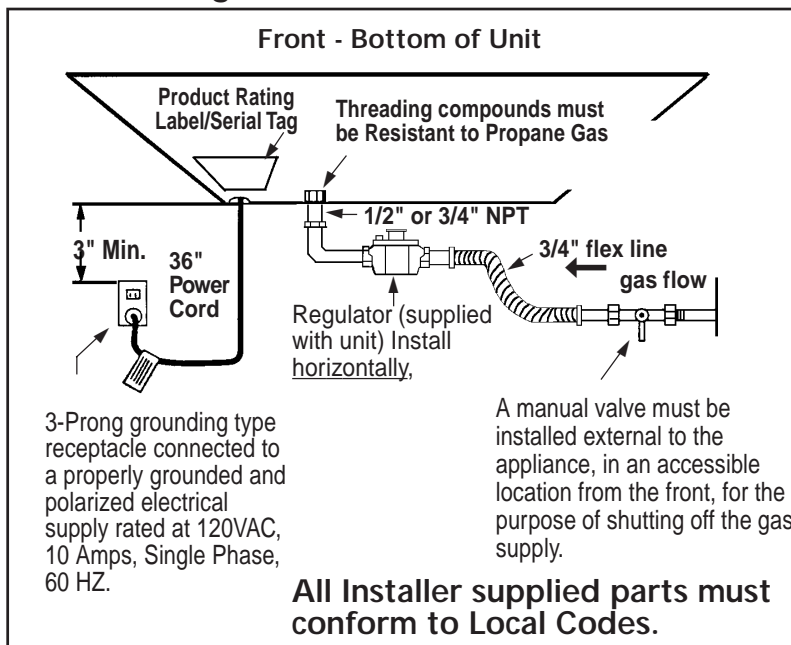
- Are the burner ports clogged?
- Is a fuse blown or is the circuit breaker tripped?
- Is the manual shut-off valve closed, preventing the flow of gas?
- Is the spark igniter sparking?

PRODUCT RATING PLATE

Indoor Grill:

The product rating plate shows the model and serial numbers of your Indoor Grill. It is located on the underside of the Grill chassis near the gas inlet connection and electric power cord.

Product Rating Label Location – Indoor Grill Model



CUSTOMER SERVICE:

800/735-4328

or see our website:

www.thermador.com

SERVICE INFORMATION

Serial Number

Date of Purchase

Dealer's Name

Dealer's Phone Number

Service Center's Name

Service Center's Phone Number

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

— Thank You.

Warranty

FULL ONE-YEAR WARRANTY

Covers one year from the date of installation or date of occupancy for a new previously unoccupied dwelling. Save your dated receipt or other evidence of the installation/occupancy date.

Thermador® Will Pay For:

All repair labor and replacement parts found to be defective due to materials and workmanship.

Service must be provided by a Factory Authorized Service Agency during normal working hours.

For a Service Agency nearest you, please dial 800/735-4328.

Thermador® Will Not Pay For:

1. Service by an unauthorized agency. Damage or repairs due to service by an unauthorized agency or use of unauthorized parts.
2. Service visits to:
 - Teach you how to use the appliance.
 - Correct the installation. You are responsible for providing electrical wiring and other connecting facilities.
 - Reset circuit breakers or replace home fuses.
3. Damage caused from accident, alteration, misuse, abuse, improper installation or installation not in accordance with local electrical codes or plumbing codes, or improper storage of the appliance.
4. Repairs due to other than normal home use.
5. Service labor during limited warranty period.
6. Travel fees and associated charges incurred when the product is installed in a location with limited or restricted access (i.e., airplane flights, ferry charges, isolated geographic regions).

Warranty applies to appliances used in residential application: it does not cover their use in commercial installations.

This warranty is for products purchased and retained in the 50 states of the U.S.A., the District of Columbia and Canada. Should the appliance be sold by the original purchaser during the warranty period, the new owner continues to be protected until the expiration date of the original purchaser's warranty period.

The warranty applies even if you should move. Thermador does not assume any responsibility for incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which may vary from state to state or province to province.

MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Des grils d'intérieur Thermador® Professional

Modèle
PB30

Thermador®

Message à l'intention de nos clients

Nous vous remercions d'avoir choisi le gril d'intérieur Thermador PROFESSIONAL®. Nous vous recommandons de lire attentivement l'intégralité de ce manuel avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

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

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

Cordialement,

Scientific de consommateur de Thermador



AVERTISSEMENT

L'information fournie dans ce manuel doit être rigoureusement respectée, sous peine d'incendie ou d'explosion entraînant des dommages, des blessures ou la mort.

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



INTRODUCTION

Le gril d'intérieur Thermador PROFESSIONAL® est un appareil encastré équipé de deux brûleurs d'une puissance unitaire de 20 000 BTU/h. La consommation totale de gaz du gril d'intérieur avec tous les brûleurs sur la position HI est de 40 000 BTU/h.

IMPORTANT

Si le dégagement horizontal entre les matériaux combustibles et le bord arrière du gril est inférieur à 30,5 cm (12"), le modèle GP30LBS doit être installé. Si ce dégagement est supérieur à 30,5 cm (12"), il est possible d'installer l'enjoliveur pour îlot GP30ITS au lieu de la plaque de protection. Posez la plaque de protection ou l'enjoliveur pour îlot avant de placer l'appareil dans sa position définitive d'installation. La plaque de protection ou l'enjoliveur pour îlot sont à commander séparément.

VÉRIFICATION DU TYPE DE GAZ

Vérifiez quel est le type de gaz fourni sur le lieu d'installation. L'appareil doit être raccordé au type de gaz pour lequel il est certifié. Ce gril est certifié pour une utilisation avec du gaz naturel. Suivez les indications des instructions d'installation pour la conversion sur site de l'appareil à une alimentation en gaz LP.

⚠ ATTENTION

Si l'appareil est alimenté par du gaz propane, assurez-vous que le réservoir de propane est équipé de son propre détendeur. La pression maximum d'arrivée du gaz au détendeur de cet appareil ne doit pas dépasser les 34,9 millibars (14" à la colonne d'eau).

Table des matières

Introduction 17
 Vérification du type de gaz 18

Consignes générales de sécurité
 Sécurité 18
 Consignes 19 – 20

Avant de commencer
 Retrait de tous les matériaux d'emballage 21

Description du modèle
 Identification des pièces 21

Utilisation du gril
 Avant le premier usage 22
 Si vous sentez une odeur de gaz 22
 Information générale 22
 Pour obtenir les meilleurs résultats 22
 Flammes excessives ou flammèches 23
 Instructions pour l'allumage manuel 23
 Conseils d'utilisation du gril 23
 Conseils de cuisson au gril 24 – 25

Entretien et maintenance
 Nettoyage du gril d'intérieur 26

Réparations
 Maintenance à faire par vous-même 27
 Plaque de caractéristiques 28
 Avant d'appeler le service technique 28
 Appel du service technique 28
 Garantie 29

APPAREIL TESTÉ CONFORMÉMENT À LA VERSION ACTUELLE DE LA NORME ANSI Z21.1 RÉGISSANT LES APPAREILS DE CUISSON DOMESTIQUES AU GAZ. AU CANADA, TESTÉ CONFORMÉMENT À LA VERSION ACTUELLE DE LA NORME CAN/CGA 1.1-M81 RÉGISSANT LES CUISINIÈRES DOMESTIQUES À GAS.

Vérifiez la réglementation locale applicable à la construction pour connaître la méthode appropriée d'installation de l'appareil. À défaut de réglementation, l'appareil doit être installé conformément aux versions actuelles du Code national du gaz combustible n° Z223.1 et du Code national de l'électricité ANSI/NFPA70 ou aux Codes d'installation pour les appareils à gaz Can B149 et au Code électrique canadien C22.1, première partie.

Importantes consignes de sécurité

CONDITIONS D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE ET INSTRUCTIONS POUR MISE À LA TERRE

À LIRE ATTENTIVEMENT

Le gril d'intérieur Thermador PROFESSIONAL doit être alimenté par un circuit électrique de 120 Volts, 60 Hz, 10 A.

Pour votre sécurité personnelle, cet appareil doit être connecté à une alimentation électrique dûment polarisée et mise à la terre.

Débranchez toujours la prise électrique de la prise murale avant d'effectuer des réparations sur l'appareil.

Consultez les conditions d'alimentation électrique et de mise à la terre dans les Instructions d'installation.

NE COUPEZ ET N'ENLEVEZ EN AUCUN CAS LE FIL DE TERRE SÉPARÉ OU LA TROISIÈME FICHE (TERRE) DE LA PRISE DU CORDON D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE.

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

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

ATTENTION

En cas de panne d'électricité

Si pour une raison quelconque un bouton de commande de gaz est mis en fonction et qu'il n'y a pas d'électricité pour actionner les allumeurs électroniques des brûleurs du gril, mettez ce bouton hors fonction et attendez 5 minutes que le gaz se dissipe avant d'allumer manuellement le brûleur.

Pour allumer manuellement les brûleurs du gril, approchez une allumette longue enflammée ou un allume-gaz des orifices du brûleur et tournez le bouton de commande du gaz sur HI. Vous pouvez utiliser les brûleurs du gril pendant une panne d'électricité, mais vous devez les allumer avec une allumette longue ou avec un allume-gaz.

Reportez-vous à la page 23 pour plus d'information sur l'allumage manuel des brûleurs.

Importantes consignes de sécurité

Veillez lire l'ensemble de ces consignes avant d'utiliser l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ DESTINÉES À ÉVITER LES BLESSURES

Votre nouveau gril d'intérieur Thermador PROFESSIONAL a été conçu pour être un appareil fiable et sans danger s'il est correctement utilisé et entretenu. Une utilisation impropre du gril peut comporter des risques. Lisez toutes les instructions de ce manuel d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser le gril.

AVERTISSEMENT :

Ces consignes de sécurité réduiront les risques de brûlures, de décharge électrique, d'incendie et de blessures. Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez ce gril similaire à ceux utilisés dans l'hôtellerie : il dégage une intense chaleur, ce qui peut augmenter le risque d'accident.

Quand vous utilisez des appareils électroménagers, les précautions de base indiquées ci-dessous doivent être respectées :

- **L'installation et l'entretien doivent être correctement réalisés.** Suivez les instructions d'installation fournies avec ce produit. Faites installer le gril avec sa prise de terre par un électricien qualifié.
- **Demandez à l'installateur de vous montrer où est placé le robinet d'arrêt du gaz** pour savoir où et comment couper l'arrivée de gaz au gril.

Si vous sentez une odeur de gaz :

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

doivent être réalisées par un installateur qualifié, un centre de réparation agréé ou la compagnie de gaz.

- Si un brûleur s'éteint et que du gaz s'en échappe, ouvrez une fenêtre ou une porte. Ne tentez pas d'utiliser le gril avant que le gaz n'ait eu le temps de se dissiper. **Attendez au moins 5 minutes avant d'utiliser le gril.**
- **Ne réparez et ne remplacez aucune pièce de l'appareil.** Excepté recommandation expresse du présent manuel, toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- **Ne laissez pas les enfants seuls ou sans surveillance dans une pièce où des appareils fonctionnent.** Il est strictement interdit de s'asseoir ou de monter sur une partie quelconque de l'appareil. Si des enfants sont autorisés à l'utiliser, ils doivent être surveillés de très près.

 **ATTENTION :** Ne rangez pas d'objets attirant l'attention des enfants au-dessus ou derrière le gril. Ils risqueraient d'y monter pour s'en emparer et pourraient être gravement blessés.

- **N'utilisez jamais aucune partie du gril pour y ranger des objets. Les matériaux inflammables pourraient prendre feu et les objets en plastique fondraient ou s'enflammeraient.**
- Si le gril est placé près d'une fenêtre, **assurez-vous que les courants d'air ne risquent pas de déplacer les rideaux jusqu'au-dessus ou à proximité des brûleurs du gril;** ils pourraient prendre feu.
- **N'UTILISEZ PAS D'EAU SUR DES GRAISSES QUI PRENNENT FEU.** Éteignez

l'appareil et éteignez les flammes avec du bicarbonate de soude ou un extincteur de poudre sèche ou de mousse.

- **Les vêtements, les mitaines ou poignées ou autres matériaux inflammables ne doivent pas toucher ni être placés à proximité des grilles** tant qu'elles ne sont pas refroidies. Les tissus peuvent prendre feu et provoquer des blessures.
- **N'utilisez que des mitaines ou poignées sèches :** les mitaines ou poignées mouillées ou humides posées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des blessures dues au dégagement de vapeur. N'utilisez pas de serviettes ni de torchons volumineux au lieu des mitaines ou poignées. Ne posez pas les mitaines ou poignées sur les grilles du gril quand elles sont chaudes.
- **Pour votre sécurité personnelle, portez des vêtements appropriés.** Ne portez pas de vêtements amples ou de manches tombantes quand vous utilisez cet appareil. Certains tissus synthétiques sont extrêmement inflammables et ne devraient pas être portés pour cuisiner.

AVERTISSEMENT :

Cet appareil a été conçu pour faire des grillades. **Pour des raisons de sécurité, il est interdit d'utiliser le gril pour d'autres usages, en particulier pour chauffer une pièce. Cela pourrait aussi endommager le gril.**

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

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

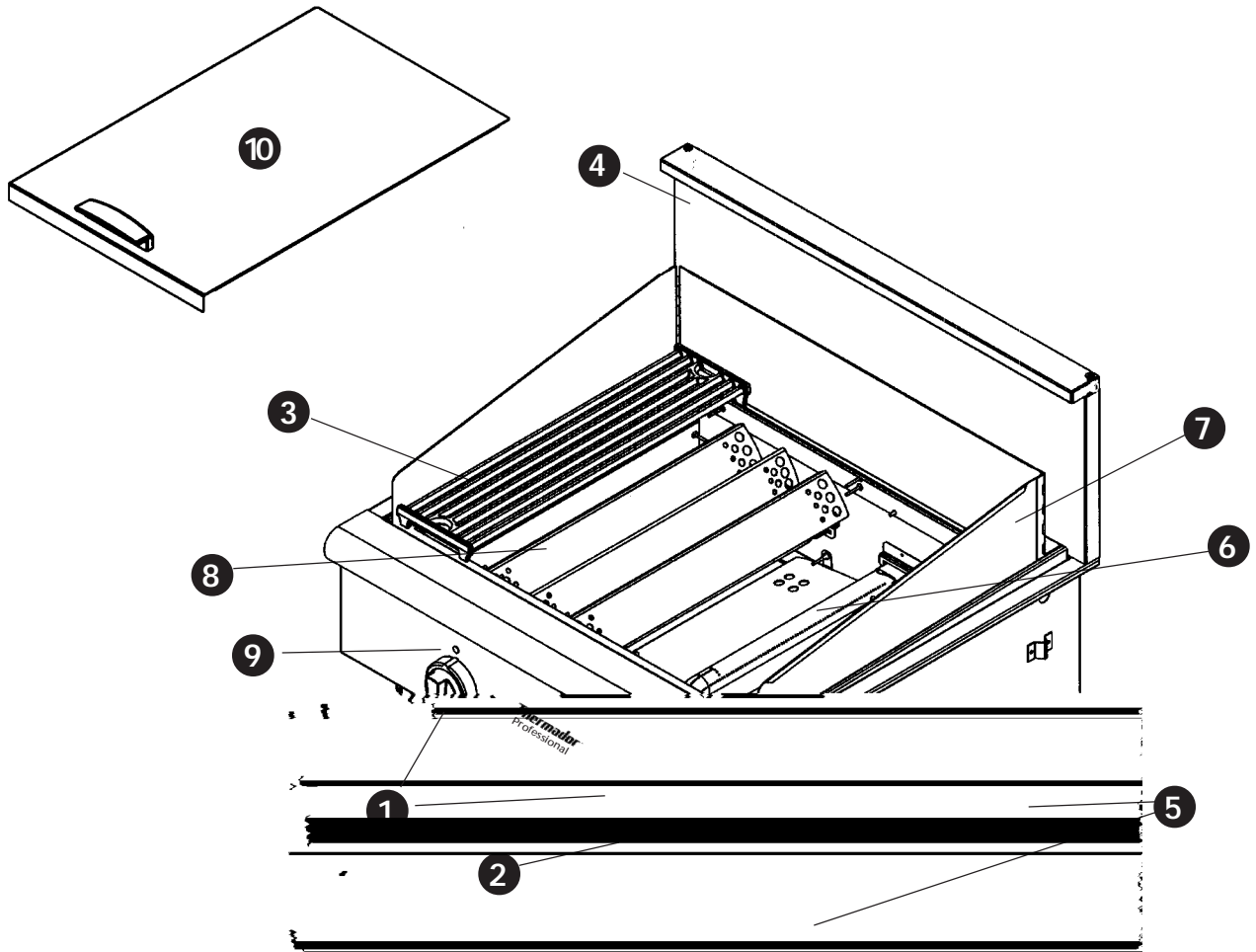
Importantes consignes de sécurité

Veillez lire l'ensemble de ces consignes avant d'utiliser l'appareil

- Ne laissez jamais le gril sans surveillance. Si certaines flammes des brûleurs s'éteignent, du gaz s'échappera dans la pièce. Au sujet des fuites de gaz, consultez la deuxième de couverture.
- Ne faites pas chauffer de récipients fermés; la pression s'accumulant dans le récipient pourrait le faire éclater.
- Veillez à ce que les courants d'air provenant de ventilateurs ou de bouches d'aération ne poussent pas de matériaux inflammables vers les flammes.
- N'utilisez pas le gril pour cuire des viandes très grasses ou des produits favorisant la production de flammèches.
- **N'utilisez pas le gril sans la plaque antiprojections.**
- **Les foyers radiants du gril doivent être en place pour que le gril fonctionne correctement.**
- **Les couvercles des grilles du gril doivent être ôtés avant d'utiliser les brûleurs se trouvant en dessous.**
- **N'UTILISEZ PAS D'USTENSILES DE CUISINE** (marmites, casseroles, etc.) **SUR LE GRIL.** Cet appareil est exclusivement conçu pour la cuisson de grillades.
- Pour que les brûleurs s'allument et fonctionnent correctement, les orifices doivent être propres. Le manque d'entretien des orifices peut aussi entraîner une production défectueuse d'étincelles.
- Si un type de pulvérisation revêtement anti-adhésif est utilisé, vaporise le gril seulement après il perd la chaleur. L'aérosol de pulvérisation s'inflammable.
- **Nettoyez le gril avec précautions.** Évitez les brûlures de vapeur; n'utilisez pas d'éponge ni de chiffon mouillé pour nettoyer le gril tant qu'il est chaud. Certains produits d'entretien dégagent des fumées toxiques s'ils sont appliqués sur une surface chaude. Suivez les indications fournies par le fabricant du produit d'entretien.
- **N'utilisez pas de produits d'entretien inflammables pour nettoyer le gril.**
- **Assurez-vous que tous les boutons du gril sont mis hors fonction** et que le gril est froid avant d'utiliser un produit d'entretien en aérosol sur ou à proximité de celui-ci. Le produit chimique qui permet la pulvérisation peut, en présence de chaleur, prendre feu ou corroder les pièces métalliques.
- **Les réparations ne doivent être effectuées que par des techniciens agréés.** Le technicien doit débrancher l'appareil avant de faire les réparations.
- **Nettoyez fréquemment la hotte de ventilation placée au-dessus du gril ainsi que ses filtres** pour que la graisse des vapeurs de cuisson ne s'y accumule pas.
- **En cas d'incendie ou si vous flambez intentionnellement des alcools sur le gril, suivez les instructions du fabricant de la hotte.**
- **Installez un détecteur de fumée** dans ou près de la cuisine.
- Si un brûleur s'éteint et que du gaz s'en échappe, mettez le bouton de commande hors fonction. Ouvrez la fenêtre ou la porte. Ne tentez pas d'utiliser le gril avant que le gaz n'ait eu le temps de se dissiper.
- **Californie – Proposition 65. Avertissement :** la combustion de gaz pour la cuisson produit des substances dérivées se trouvant sur la liste des substances reconnues par l'État de la Californie comme cause de cancer ou d'anomalie génétique. La loi californienne exige des entreprises qu'elles préviennent les consommateurs du risque potentiel de ces substances. Pour minimiser l'exposition aux dites substances, utilisez toujours cet appareil conformément aux instructions figurant dans ce manuel et aérez bien la pièce quand vous cuisinez au gaz.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Identification du modèle et des pièces



Légende du modèle PB30

- 1 – Boutons de commande
- 2 – Bac à graisse
- 3 – Grilles du gril
- 4 – Plaque de protection*
- 5 – Pieds de nivellement
- 6 – Brûleur de gril
- 7 – Plaque antiprojections
- 8 – Foyer radiant
- 9 – Veilleuse de gril ON (en marche)
- 10 – Couvercle de gril (côté gauche représenté)

*La plaque de protection n'est pas incluse et doit être commandée séparément.

Utilisation de votre gril d'intérieur

Il est recommandé d'installer une **HOTTE DE VENTILATION** de capacité adéquate avec une évacuation à l'extérieur **AU-DESSUS DU GRIL**. Dans la plupart des cuisines avec hotte murale, une hotte homologuée d'une capacité d'au moins 26,6 m³/minute (940 pieds cube/minute) est conseillée. La hotte doit être installée conformément aux instructions d'installation fournies avec l'appareil et aux réglementations locales applicables au bâtiment. Reportez-vous aux conditions de ventilation décrites dans les instructions d'installation pour plus d'information.

Avant le premier usage

1. Vous devez brûler les graisses résiduelles de fabrication. Suivez les instructions d'allumage des brûleurs (page 23), puis :
 - ✓ Placez tous les brûleurs sur le réglage « HI » pendant 15 à 20 minutes.
 - ✓ Laissez refroidir.
2. Préparation à l'emploi.
 - ✓ Opération facultative : garnissez le bac à graisse de papier d'aluminium résistant et d'une fine couche de sable ou de gravillons pour oiseaux.
 - ✓ Protégez la finition avec un produit d'entretien pour acier inoxydable ou un produit protecteur à polir. Consultez les conseils d'entretien à la page 26.



Si vous sentez une odeur de gaz, n'essayez pas d'allumer le gril d'intérieur.

— SI VOUS SENTEZ UNE ODEUR DE GAZ

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

Information générale

1. Évaluez le temps de cuisson et les réglages de chaleur en vous aidant des conseils proposés dans le tableau de cuisson au grill, pages 24 et 25.
2. Pour allumer manuellement le gril en cas de panne d'électricité, suivez les indications de la page 23.
3. Préchauffez le gril pendant environ 10 minutes.

Pour obtenir les meilleurs résultats

- Décongelez les aliments avant de les cuire au grill.
- Le préchauffage apporte la forte chaleur nécessaire pour dorer et saisir les aliments qui conserveront ainsi leurs jus.
- Après le préchauffage, baissez la flamme sur le réglage recommandé dans les conseils de cuisson au grill.
- Le point de cuisson dépend du type de viande, de la coupe de la viande (c'est-à-dire la taille, la forme et l'épaisseur), du réglage de chaleur choisi et du temps passé sur le grill.
- Diminuez le temps de préchauffage si vous faites cuire des morceaux de viande très gras ou du poulet, par exemple les cuisses. Vous réduirez ainsi la production de flammèches.
- Évitez de faire griller des morceaux de viande très gras.
- Huilez légèrement le grill pour cuire de la viande maigre, du poisson ou du poulet, comme par exemple des hamburgers à faible teneur en graisses, des crevettes ou des poitrines de poulet sans peau.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, ne retournez les aliments qu'une fois.
- Évitez de piquer dans la viande ou de la couper pour vérifier le point de cuisson : les jus s'en échapperaient.
- Quand vous utilisez un feu fort, ajoutez la sauce barbecue aux aliments dans les 10 minutes qui précèdent le retrait du grill.

Utilisation de votre gril d'intérieur

Flammes excessives ou flammèches

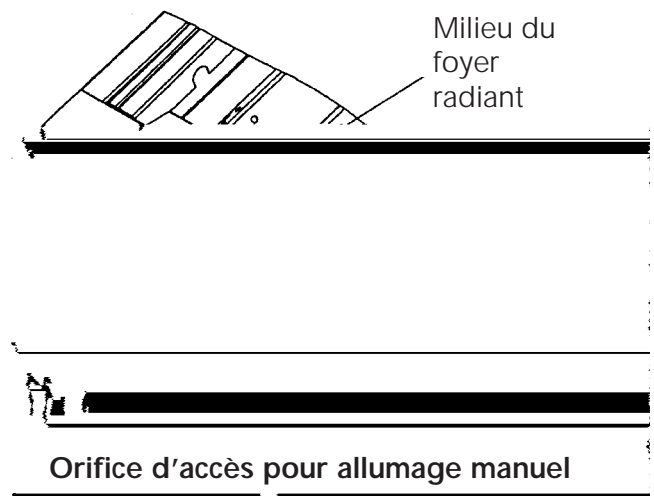
Ce gril d'intérieur Professional est équipé de deux brûleurs en forme de U d'une puissance de 20 000 BTU/h qui assurent l'apport d'une grande quantité de chaleur et la répartition uniforme de la température nécessaires à la préparation de grillades de qualité. Cette intense température peut néanmoins entraîner des flammèches dues à l'inflammation des gouttes de graisse et du gras. Vous devez impérativement surveiller cette méthode de cuisson active à tout instant.

Si la flamme devient trop forte, retirez les aliments du gril et mettez le bouton de commande hors fonction. Éteignez les flammes avec du bicarbonate de soude de cuisine. Les flammes excessives se produisent lorsque la viande contient beaucoup de graisses (par exemple bœuf haché à 30 %, steaks non dégraissés, côtelettes d'agneau, etc.)

Faites attention lorsque vous retournez un morceau de viande. La graisse fondue peut provoquer des flammèches en tombant sur le foyer radiant en acier inoxydable. Si des flammèches se produisent, utilisez une spatule à long manche pour déplacer les aliments à un autre endroit du gril jusqu'à ce qu'elles s'éteignent.

Conseils d'utilisation du gril

- ◆ **La cuisson au gril doit être constamment surveillée.**
- ◆ Le point de cuisson des viandes, qu'il soit saignant, à point ou bien cuit, dépend en grande partie de l'épaisseur de coupe. D'après les chefs cuisiniers, il est impossible d'obtenir un point de cuisson saignant si la coupe est fine.
- ◆ Le temps de cuisson dépend du type de viande, de la taille et de la forme de la coupe, de sa température en début de cuisson et du point de cuisson voulu.
- ◆ Utilisez une spatule ou une pince plutôt qu'une fourchette pour retourner la viande. Les fourchettes percent la viande et laissent le jus s'échapper.
- ◆ Pour obtenir des viandes moelleuses, ajoutez le sel ou l'assaisonnement après la cuisson et ne les retournez qu'une fois (les jus s'échappent quand on retourne plusieurs fois), quand le jus commence à faire des bulles à la surface.
- ◆ Enlevez le surplus de gras avant de faire cuire la viande. Pour éviter que les steaks ou les côtelettes ne s'enroulent sur eux-mêmes pendant la cuisson, faites des incisions dans le gras restant autour des bords à intervalles de 5,1 cm (2").
- ◆ Pour vérifier le point de cuisson, faites une petite fente au centre de la viande et non sur les bords. Cela évitera la perte des jus.
- ◆ Pour préparer des viandes saignantes ou les maintenir au chaud, placez-les à l'avant du gril.



INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

manuel

- Veuillez lire avant d'allumer -

Procédez comme suit pour allumer les brûleurs du gril manuellement :

1. Mettez tous les brûleurs hors fonction.
2. Attendez 5 minutes pour que le gaz éventuellement accumulé se dissipe.

Utilisez une allumette longue ou un allume-gaz pour allumer manuellement.

3. Retirez les grilles du gril.
4. Repérez les orifices sur le dessus du brûleur en regardant par l'ouverture qui se trouve à l'extrémité du foyer radiant. N'approchez pas les mains ni le visage du brûleur.
5. Introduisez l'allumette longue ou l'allume-gaz dans l'orifice du foyer radiant pour le placer près des orifices du brûleur.
6. Tournez le bouton sur la position LITE. Le brûleur s'allumera dans les 4 à 10 secondes qui suivent.

Conseils de cuisson au gril

Réglages de chaleur :

- Les boutons ont un réglage de flamme **HI** (fort) et un réglage **LO** (bas).
- Les réglages indiqués ci-dessous sont approximatifs.
- Pour de meilleurs résultats, réglez le ventilateur de la hotte sur une vitesse faible.

ALIMENT	ÉPAISSEUR/ POIDS	RÉGLAGE DES BRÛLEURS	POINT DE CUISSON INTERNE OU TEMPÉRATURE	TEMPS APPROXIMATIF DE CUISSON
BOEUF	113 g (4 oz) -			
Hamburgers	1,2 cm (1/2") d'épaisseur	MED	Sans la couleur rose	10 à 15 minutes
Rôti de pointe de surlonge	5 cm (2") d'épaisseur	MED HI	60°C (140°F) Saignant 62,7°C (145°F) Mi-saignant	50 à 60 minutes
Steaks				
Faux-filet	2,5 cm d'épaisseur (1")	HI	60°C (140°F) Saignant 62,7°C (145°F) Mi-saignant	12 à 15 minutes 15 à 18 minutes
Faux-filet	3,8 cm d'épaisseur (1-1/2")	HI	60°C (140°F) Saignant 62,7°C (145°F) Mi-saignant	20 à 25 minutes 25 à 30 minutes
Coquille d'ailoyau	2,5 cm d'épaisseur (1")	HI	60°C (140°F) Saignant 62,7°C (145°F) Mi-saignant	20 à 24 minutes 24 à 27 minutes
Coquille d'ailoyau	3,8 cm d'épaisseur (1-1/2")	HI	60°C (140°F) Saignant 62,7°C (145°F) Mi-saignant	27 à 30 minutes 30 à 33 minutes
Aloyau	2,5 cm d'épaisseur (1")	HI	60°C (140°F) Saignant 62,7°C (145°F) Mi-saignant	18 à 20 minutes 20 à 22 minutes
Aloyau	13,8 cm d'épaisseur (1-1/2")	HI	60°C (140°F) Saignant 162,7°C (145°F) Mi-saignant	30 à 33 minutes 33 à 35 minutes
Filet	13,8 cm d'épaisseur (1-1/2")	HI	60°C (140°F) Saignant 62,7°C (145°F) Mi-saignant	18 à 25 minutes
Dans le flanc	1,2 à 2,5 cm d'épaisseur (1/2" à 1")	HI	60°C (140°F) Saignant 62,7°C (145°F) Mi-saignant	20 à 25 minutes
PORC				
Côtes sans os	2,5 cm d'épaisseur	HI	71,1°C (160°F) Bien cuit	25 à 28 minutes
Côtelettes	13,8 cm d'épaisseur	HI	71,1°C (160°F) Bien cuit	25 à 30 minutes
Filet entier	453 g (1 lb)	HI	71,1°C (160°F) Bien cuit	28 à 35 minutes
Côtes levées	1,8 kg (4 lb)	LO	71,1°C (160°F) Bien cuit	2-1/2 à 3 heures
Petites côtes levées de dos	900 g (2 lb)	LO	71,1°C (160°F) Bien cuit	2-1/2 à 3 heures
Tranche de jambon	2,5 cm d'épaisseur	HI	71,1°C (160°F) Bien cuit	20 à 25 minutes
Saucisses kielbasa fumées	2,5 cm de diamètre	HI	71,1°C (160°F) Bien cuit	17 à 19 minutes
Bratwurst fraîche	2,5 cm de diamètre	HI	71,1°C (160°F) Bien cuit	23 à 25 minutes

Conseils de cuisson au gril

ALIMENT	ÉPAISSEUR/ POIDS	RÉGLAGE DES BRÛLEURS	POINT DE CUISSON INTERNE OU TEMPÉRATURE	TEMPS APPROXIMATIF DE CUISSON
VOLAILE				
Poulet				
Poitrines de poulet sans os	113 - 170 g (4 - 6 oz)	HI	71,1°C (160°F) ou jusqu'à ce que les jus coulent clairs.	15 à 20 minutes
Morceaux avec os	1,130 kg - 1 580 kg (2 ^{-1/2} - 3 ^{-1/2} lb.)	MED	71,1°C (160°F) dans les poitrines 76,6°C (170°F) dans les cuisses	20 à 45 minutes selon la taille du morceau
Moitiés moitié (1 ^{-1/2} - 2 lbs.)	680 - 900 g chaque	MED LO	71,1°C (160°F) dans les poitrines 76,6°C (170°F) dans les cuisses	1 h 15 à 1 h 30
Poulets Cornish Moitiés	226 g (1/2 lb.) chaque moitié	MED	71,1°C (160°F) dans les poitrines 76,6°C (170°F) dans les cuisses	30 à 45 minutes
DINDE				
Poitrines sans os Filets	5 cm (2") d'épaisseur 226 g (1/2 lb.) chaque	MED HI MED	71,1°C (160°F) 71,1°C (160°F)	50 à 60 minutes 35 à 40 minutes
AGNEAU				
Côtes Longe	2,5 cm (1") d'épaisseur	HI	62,7°C (145°F) mi-saignant 65,5°C (150°F) à point	8 à 10 minutes 10 à 12 minutes
POISSON				
Filets	1,2 à 2,5 cm 1/2" à 1" d'épaisseur	HI	Quand ils s'écaillent à la fourchette	6 à 7 minutes par 1,2 cm (1/2") d'épaisseur.
Entier	198 - 283 g (7 - 10 oz)	HI	Quand ils s'écaillent à la fourchette	15 à 20 minutes
FRUITS DE MER				
Pétoncles Crevettes Queues de homard	Grandes Moyennes Moyennes	MED MED HI	Couleur sombre Couleur sombre Couleur sombre	15 à 18 minutes 5 à 8 minutes 20 à 25 minutes
FRUITS				
Ananas frais Ananas frais	Quarts Tranches fines	MED HI MED HI	65,5°C (150°F) Moelleux et chaud 65,5°C (150°F) Moelleux et chaud	20 à 30 minutes 15 à 20 minutes
LÉGUMES				
Asperges Poivrons Tomates Courge Courgette	Pointes Moitiés Grosses rondelles Rondelles de 1,2 cm Rondelles de 1,2 cm (1,2 cm = 1/2")	MED HI MED HI MED HI MED HI MED HI	Légèrement ramollies Moelleux Chaud Moelleuses Moelleuses	5 à 10 minutes 15 à 20 minutes 5 à 7 minutes 15 à 20 minutes 15 à 20 minutes

Nettoyage du gril d'intérieur

Consignes de sécurité pour le gril

1. Quand vous démontez ou remontez le gril, évitez de toucher l'allumeur en céramique; il est fragile. Les allumeurs peuvent se casser et empêcher le fonctionnement du gril.
2. Pour réduire la quantité de flammèches pendant la cuisson au gril, laissez le gril en marche pendant un quart d'heure une fois la cuisson terminée; vous brûlerez ainsi l'excès de graisse.

Marques de produits

Les marques de produits utilisées ici sont destinées à indiquer un type de produit d'entretien et ne constituent pas une obligation. L'omission d'une marque ne signifie pas qu'elle convient ni qu'elle ne convient pas. De nombreux produits sont distribués à grande échelle et il est possible de les trouver localement. Les produits doivent impérativement être utilisés conformément à leur mode d'emploi.

NE NETTOYEZ AUCUNE DES PARTIES AMOVIBLES DU GRIL DANS UN FOUR AUTONETTOYANT.

CONSEILS DE NETTOYAGE

PARTIE et MATÉRIAU	ENTRETIEN SUGGÉRÉ
Revêtement externe - Acier inoxydable	<u>Protecteur de revêtement en acier inoxydable</u> : Stainless Steel Magic® et EZ Brite®. Ce matériau de qualité est résistant à la plupart des taches et des piqûres, sous réserve que la surface soit maintenue en bon état de propreté et protégée. Appliquez sur la surface propre. <u>Produits d'entretien non abrasifs</u> : produit nettoyant et eau, Fantastik®, Formula 409®, vinaigre. <u>Produits d'entretien abrasifs doux</u> : Kleen King® liquide.
Bac à graisse - Acier inoxydable	Conseil : Laissez une fine couche de sable ou de gravillons pour oiseaux sur une feuille d'aluminium pour absorber les graisses. Laissez le gril refroidir. Retirez le bac et posez-le sur une surface plane. Retirez la feuille d'aluminium. Essuyez l'excès de graisse avec des serviettes en papier. Nettoyez avec un produit nettoyant et de l'eau chaude ou avec un produit d'entretien multiusage, par exemple Formula 409® ou Fantastik®. Rincez et séchez; regarnissez avec du papier d'aluminium résistant. Remettez le bac en place. Nettoyez souvent pour éviter les risques d'inflammation de la graisse.
Boutons - Plastique	Lavez avec un produit nettoyant et de l'eau tiède; rincez et séchez.
Réflecteurs, boîtier des brûleurs - Acier inoxydable	Dû à l'intense chaleur des brûleurs, il est probable que sur ces pièces, l'acier inoxydable se décolore. Utilisez une spatule pour gratter les restes d'aliments et de graisse et les faire tomber dans le bac à graisse. Essuyez avec un chiffon ou une éponge au besoin. Utilisez des produits d'entretien tels que Zud® ou BarKeepers Friend®.
Grilles/Gril - Fonte revêtue de porcelaine	Reportez-vous à la méthode de nettoyage rapide. Les grilles peuvent également être récurées avec un tampon SOS® et de l'eau chaude quand elles sont froides.
Brûleur de gril en forme de double-U™ - Acier aluminé	Laissez refroidir le gril. Retirez les grilles et les foyers radiants. Soulevez le brûleur du gril par l'arrière et enlevez-le. Nettoyez l'extérieur du brûleur du gril avec un tampon en plastique pour vaisselle. Utilisez un trombone déplié pour déboucher les orifices. Faites tomber les résidus par l'obturateur d'air. (N'utilisez pas de cure-dents en bois pour déboucher les orifices).

Méthode de nettoyage rapide des grilles

1. Immédiatement après la cuisson, mettez les brûleurs. Remplissez un récipient d'eau très chaude.
2. Brossez les grilles chaudes avec une brosse en laiton à long manche pour barbecue, trempée dans l'eau chaude. Utilisez une mitaine épaisse pour vous protéger de la chaleur et de la vapeur.
3. Recommencez. Frottez chacune des grilles avec la brosse métallique pour enlever les restes d'aliments collés. La vapeur produite par l'application d'eau sur les grilles chaudes ramollit les résidus pour les rendre plus faciles à enlever.
4. Les restes carbonisés tomberont dans le bac à graisse. Essuyez-les et remplacez la feuille d'aluminium.

Méthode de nettoyage rapide du bac à graisse

Vérifiez le bac après chaque usage.

1. Garnissez le bac d'un papier d'aluminium résistant.
2. Répartissez une fine couche de sable ou de gravillons pour oiseaux sur le papier d'aluminium pour absorber la graisse.
3. Pour remplacer le sable et le papier d'aluminium, ramenez les coins de la feuille vers le centre, attachez et jetez.

Nettoyage de la hotte de ventilation

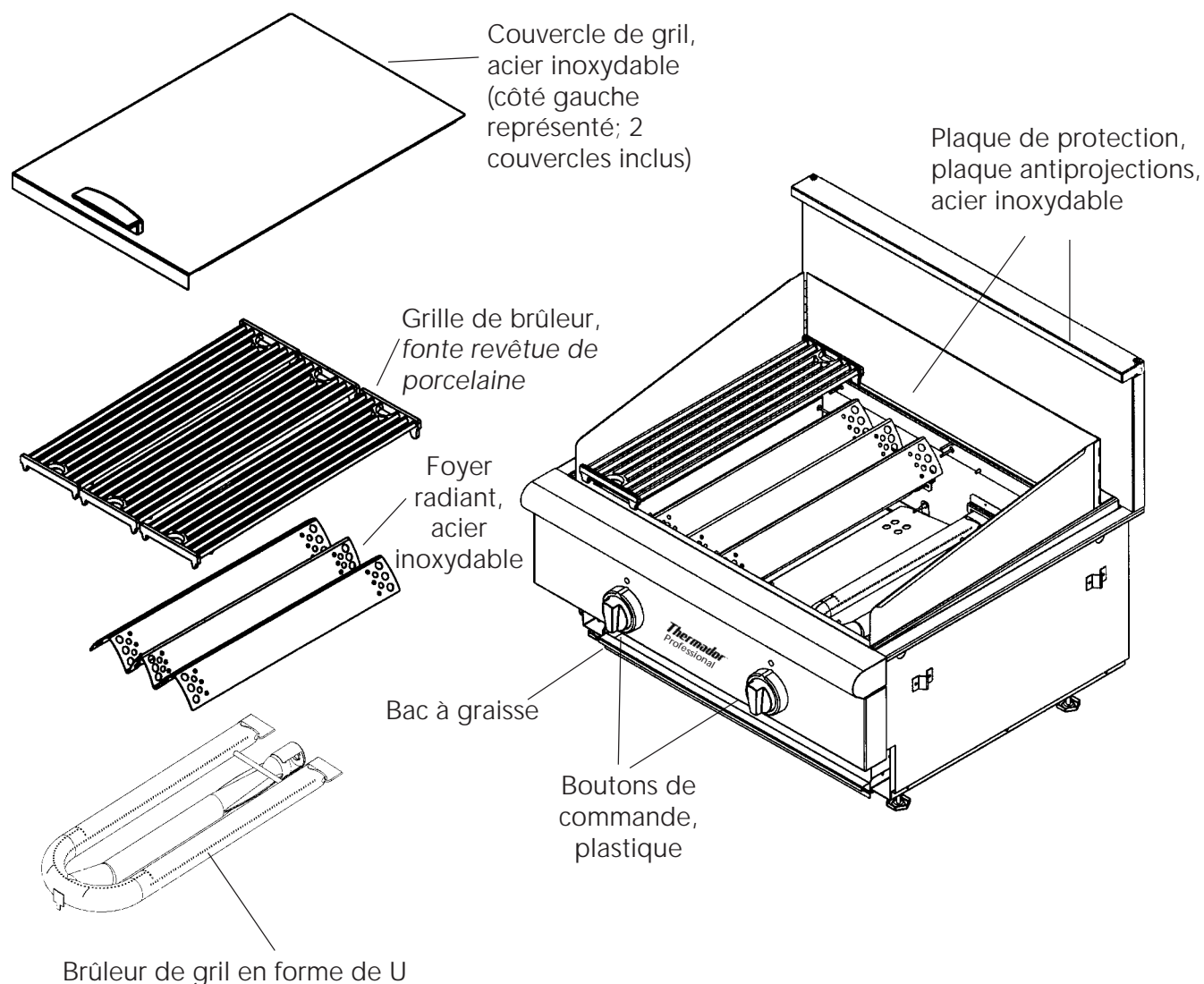
▲ ATTENTION : Pour réduire les risques d'incendie, la hotte doit être dépourvue de dépôts de graisse. Il est conseillé d'enlever le bac à graisse et les foyers radiants et de les nettoyer après chaque usage quand de grandes quantités de viandes ou des viandes très grasses ont été grillées. Nettoyez fréquemment les surfaces intérieures de la hotte.

Maintenance à faire par vous-même

Production intermittente ou constante d'étincelles par l'allumeur

La production intermittente ou constante d'étincelles au niveau des brûleurs du gril peut être due à des facteurs qu'il est possible d'éviter. Éliminez ces facteurs comme indiqué dans le tableau.

SYMPTÔME	CAUSE	SOLUTION
Production intermittente d'étincelles	<ul style="list-style-type: none"> Les orifices du brûleur sont bouchés. 	<ul style="list-style-type: none"> Nettoyez les orifices des brûleurs à l'aide d'un fil métallique, d'une aiguille ou d'un trombone déplié.
Production constante d'étincelles	<ul style="list-style-type: none"> Le grill d'intérieur n'est pas correctement mis à la terre. L'alimentation électrique est mal polarisée. 	<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous aux instructions d'installation. Reportez-vous aux instructions d'installation. Appelez un électricien pour qu'il mette le gril correctement à la terre. <p><i>Voir les instructions d'installation.</i></p>



Avant d'appeler le service technique

Avant d'appeler le service technique, vérifiez les points suivants afin d'éviter des frais inutiles.

Vérifiez d'abord les points suivants :

- Y a-t-il une coupure de courant dans la zone?
- Les fusibles ont-ils sauté ou le disjoncteur s'est-il déclenché?
- Le gril est-il débranché de l'alimentation électrique?

SI LES BRÛLEURS NE S'ALLUMENT PAS

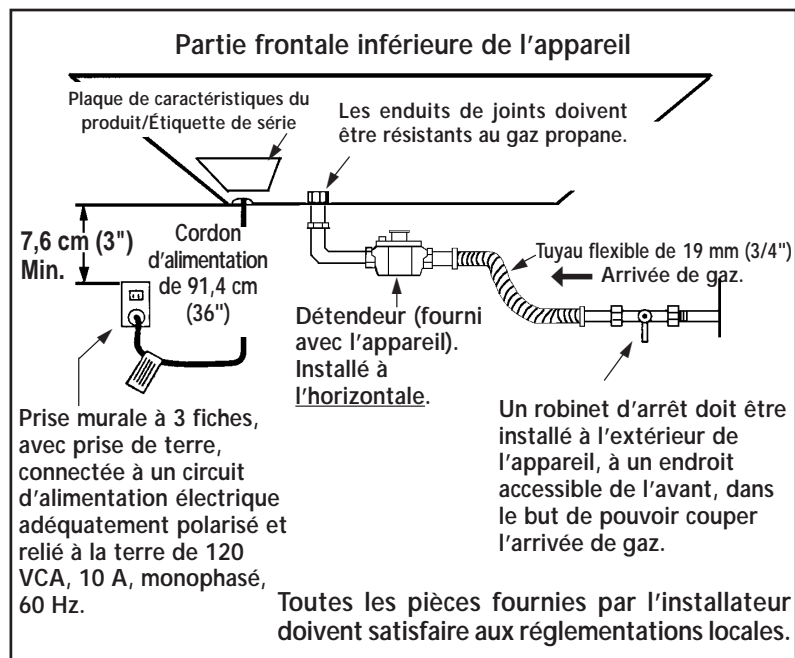
- Les orifices des brûleurs sont-ils bouchés?
- Un fusible a-t-il sauté ou le disjoncteur s'est-il déclenché?
- Le robinet manuel d'arrêt de gaz est-il fermé, empêchant l'arrivée de gaz?
- L'allumeur produit-il des étincelles?

PLAQUE DE CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

Gril d'intérieur :

La plaque de caractéristiques du produit indique le modèle et le numéro de série de votre gril d'intérieur. Elle est placée sous le châssis du gril, près du raccord d'arrivée de gaz et du cordon d'alimentation électrique.

Emplacement de la plaque de caractéristiques du produit – Modèle Gril d'intérieur



ASSISTANCE CLIENTÈLE :

1 800 735-4328

Ou visitez notre site web :

www.thermador.com

INFORMATION POUR LE SERVICE TECHNIQUE

Numéro de série

Date d'achat

Nom du revendeur

Numéro de téléphone du revendeur

Nom du centre technique

Numéro de téléphone du centre technique

Complétez également le formulaire d'enregistrement du produit inclus dans ce produit et renvoyez-le à l'adresse indiquée.

Merci.

Garantie

GARANTIE D'UN AN

Couverture d'un an à partir de la date d'installation ou de la date d'occupation d'un lieu d'habitation neuf non occupé au préalable. Conservez votre reçu daté ou une autre preuve de la date d'installation/occupation des lieux.

Thermador® prend en charge :

Toute la main-d'œuvre de réparation et de remplacement de pièces entachées de vices de matière ou de fabrication.

Le service doit être fourni par un centre de réparation agréé par l'usine pendant les heures normales de travail.

Pour connaître l'adresse du centre de réparation le plus proche de chez vous, veuillez appeler le 1 800 735-4328.

Thermador® ne couvre pas :

1. Les réparations effectuées par un centre non agréé. Les dommages ou les réparations faisant suite à une réparation effectuée par un centre non agréé ou l'utilisation de pièces non homologuées.
2. Les visites du centre de réparation destinées à :
 - Vous montrer comment utiliser l'appareil.
 - Corriger l'installation. Vous êtes responsable du câblage électrique et du branchement des autres services.
 - Réarmer les disjoncteurs ou remplacer les fusibles du domicile.
3. Les dommages causés par un accident, une modification, une mauvaise utilisation, un abus, une installation inadéquate ou une installation non conforme aux réglementations locales sur l'électricité ou les conduites ou un entreposage inadéquat de l'appareil.
4. Les réparations dues à une utilisation autre qu'une utilisation domestique normale.
5. La main-d'œuvre de réparation pendant la période de garantie limitée.
6. Les frais de voyage et de déplacement engagés lorsque le produit est installé dans un lieu d'accès limité ou restreint (c'est-à-dire billets d'avion, dépenses de traversier, régions géographiques isolées).

La garantie s'applique aux appareils utilisés en applications résidentielles : elle ne couvre pas leur utilisation dans des installations commerciales.

Cette garantie concerne les produits achetés et restant sur le territoire des 50 États des États-Unis, du District de Columbia et du Canada. Si l'appareil est revendu par le premier acquéreur au cours de la période de garantie, le nouveau propriétaire continuera à en bénéficier jusqu'à la date d'expiration de la période de garantie du premier.

La garantie reste applicable en cas de déménagement. Thermador décline toute responsabilité pour les dommages accessoires ou indirects. Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects; il est donc possible que la limitation précitée ne vous soit pas applicable. Cette garantie vous donne des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également avoir d'autres droits selon l'État ou la province dans laquelle vous vous trouvez.'

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

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

For the most up-to-date critical installation dimensions by fax, use your fax handset and phone: (775) 833-3600. Use code #8030.

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

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

Pour obtenir les dimensions d'installation très précises par télécopieur, veuillez nous contacter par télécopieur et par téléphone au (775) 833-3600. Utilisez le code n° 8030.



Thermador[®]
BSH Home Appliances Corp.

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 800/735-4328
ECO 5U008E • 9000032176 Rev. A • © 2004 BSH Home Appliances Corp. • Litho in U.S.A. 7/04

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>