

Use and care
GUIDE

SGS SGSX SGSP SGSXP

MASTERPIECE® SERIES GAS COOKTOP



Table of CONTENTS

▲ Safety Definitions	4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	5
Gas Appliance Safety	5
Fire Safety	6
Gas Safety	6
Burn Prevention	7
Child Safety	7
Cleaning Safety	7
Cookware Safety	8
Proper Installation and Maintenance	8
State of California Proposition 65 Warning:	8
Getting Started	9
Before Using the Appliance for the First Time	9
Parts and Accessories	9
Accessories	11
Sealed STAR™ Burners	11
STAR™ Burner Caps	11
Thermador ExtraLow® (XLO) STAR™ Burners (SGSX and SGSXP models only)	12
Burner "ON" Lights	12
Install Burner Grates	12
Control Knobs	13
Operation	14
About the Appliance	14
Getting the Most Out of Your Appliance	15
Cleaning and Maintenance	22
Cleaning	22
Cleaning Guidelines	23
Maintenance	24
Service	25
Before Calling for Service	25
Product Rating Label	26
THERMADOR® Support	26
Service	26
Parts and Accessories	26
STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY	27
What this Warranty Covers & Who it Applies to	27
How Long the Warranty Lasts	27
Repair/Replace as Your Exclusive Remedy	27
Out of Warranty Product	27

Warranty Exclusions	27
---------------------------	----

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

Questions?

1-800-735-4328

www.thermador.com

We look forward to hearing from you!

Safety Definitions

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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Gas Appliance Safety

 **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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT: SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR THE LOCAL ELECTRICAL INSPECTOR'S USE.

INSTALLER: LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE UNIT FOR THE OWNER.

OWNER: PLEASE RETAIN THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.

WARNING

When properly cared for, your new appliance has been designed to be safe and reliable. Read all instructions carefully before use. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire and injury to persons. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed including those in the following pages.

Fire Safety

Save these instructions.

Set the burner control so that the flame does not extend beyond the bottom of the pan.

Do not allow aluminum foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot surface element, burner or grate. Do not allow pans to boil dry.

If the cooktop is near a window, forced air vent or fan, be certain that flammable materials such as window coverings do not blow over or near the burners or elements. They could catch on fire.

Always have a working smoke detector near the kitchen.

Never leave the cooktop unattended when in use. Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite.

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF A GREASE FIRE:

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

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

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

Take care that drafts like those from fans or forced air vents do not push the flames so that they extend beyond the edges of the pan.

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

WARNING

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

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

During a power failure, only the cooktop burners can be lit manually.

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

Gas Safety

To prevent carbon monoxide build-up, do not block appliance air vents.

Have the installer show you where the gas shut-off valve is located.

For proper burner performance, keep igniters clean and dry.

If a burner goes out and gas escapes, open windows and doors. Wait until gas dissipates before using the appliance.

WARNING

All igniters spark when any single burner is turned on for SGS and SGSP models. One igniter sparks on SGSX and SGSXP when burner is turned on. Do not touch any of the burners when the cooktop is in use.

If you smell gas, your installer has not done a proper job of checking for leaks. If the connections are not perfectly tight, you can have a small leak and, therefore, a faint smell. If you smell gas, immediately shut off the unit and contact an authorized service technician to diagnose the issue. See Warning, → "Gas Appliance Safety" on page 5

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

To prevent flare-ups all grates must be properly positioned on the cooktop whenever the cooktop is in use. Each of the feet must be placed into the corresponding dimples in the cooktop. Do not use a grate if the rubber feet are missing or damaged.

Keep the igniter ports clean for proper lighting performance of the burners. It is necessary to clean these when there is a boilover or when the burner does not light even though the electronic igniters click.

WARNING

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

WARNING

Do not clean or touch any of the burners when an extra low burner (if equipped) is in use. When the extra low burner automatically reignites the ignitor at the burner will spark.

WARNING

Use this appliance only for its intended use as described in this manual. NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating the appliance. Never use the appliance for storage.

Burn Prevention

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.

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

Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambéing food (i.e. Crêpes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe).

Use high heat settings on the cooktop only when necessary. To avoid bubbling and splattering, heat oil slowly, on no more than a low-medium setting. Hot oil is capable of causing extreme burns and injury.

Never move a pan of hot oil, especially a deep fat fryer. Wait until it is cool.

Secure all loose garments, etc., before beginning. Tie long hair so that it does not hang loose, and do not wear loose-fitting clothing or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves.

Child Safety

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

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

Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

CAUTION

Items of interest to children should not be stored in an appliance, in cabinets above an appliance or on the backsplash. Children climbing on an appliance to reach items could be seriously injured.

Cleaning Safety

IMPORTANT SAFETY NOTICE: The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. The burning of gas cooking fuel and the elimination of soil during self-cleaning can generate some by-products which are on the list. To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the instructions contained in this booklet and provide good ventilation.

WARNING

The burning of gas cooking fuel can create small amounts of Carbon Monoxide, Benzene, Formaldehyde and Soot. To minimize exposure to these substances the burners should be adjusted by a certified installer or agency to ensure proper combustion. Ensure proper ventilation with an open window or use a ventilation fan or hood when cooking with gas. Always operate the unit according to the instructions in this manual.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

After a spill or boilover, turn off the burner and allow the cooktop to cool. Clean around the burner and burner ports. After cleaning, check for proper operation.

Do not clean the appliance while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface. Wet clothes and sponges can cause burns from steam.

Cookware Safety

Hold the handle of the pan when stirring or turning food. This helps prevent spills and movement of the pan.

Use Proper Pan Size.

The use of undersized cookware will expose a portion of the heating element or burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface heating unit. This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Proper relationship of cookware to heating element or burner will also improve efficiency.

Always position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, burners, or the edge of the cooktop. This reduces the risk of fires, spills and burns.

Adjust burner flame size so that it does not extend beyond the edge of the cookware. Proper relationship of cookware to burner flame reduces safety risks.

Use only certain types of glass, heatproof glass, ceramic, earthenware, or other glazed utensils that are suitable for cooktop use.

Proper Installation and Maintenance

Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to properly grounded outlet. Refer to Installation Instructions for details.

This appliance is intended for normal family household use only. It is not approved for outdoor use. See the Statement of Limited Product Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

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 in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

WARNING

Failure to operate knobs properly may result in personal injury and damage to the appliance.

This appliance is not intended for operation with an external time switch or external remote control.

Do not operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an authorized servicer.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to a factory authorized service center.

To avoid electrical shock hazard, before servicing the appliance, switch power off at the service panel and lock the panel to prevent the power from being switched on accidentally.

State of California Proposition 65 Warning:

WARNING

This product can expose you to chemicals including vinyl chloride, which is known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to www.P65Warnings.ca.gov.

Note: IMPORTANT SAFETY NOTICE: The California Safe Drinking and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defect or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. The burning of gas cooking fuel and the elimination of soil during self-cleaning can generate small amounts of carbon monoxide. The fiberglass insulation in Self Clean ovens gives off very small amounts of formaldehyde during the first several cleaning cycles. California lists formaldehyde as a potential cause of cancer. Carbon monoxide is a potential cause of reproductive toxicity. Exposure to these substances can be minimized by:

1. Providing good ventilation when cooking with gas.
2. Operating the unit according to the instructions in this manual.

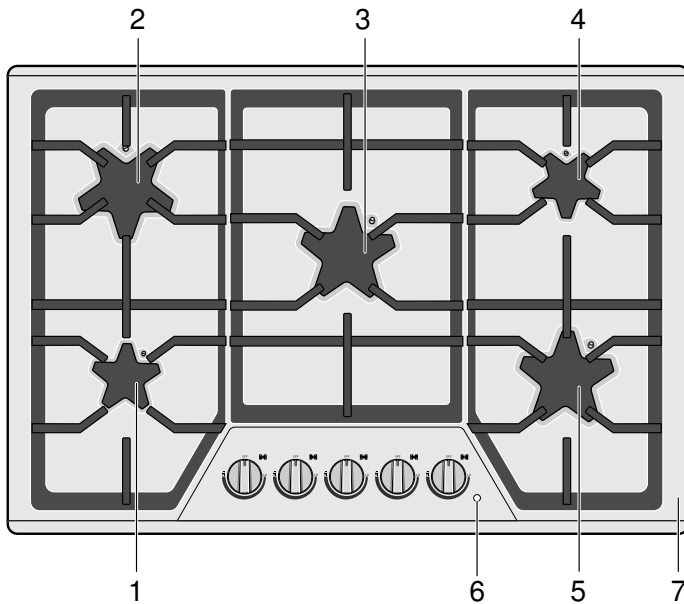
Getting Started

Before Using the Appliance for the First Time

- Remove all packing materials and literature from the cooktop surface.
- Wipe with a clean, damp sponge and dry.
- There may be a slight odor during the first several uses. This is normal and will disappear.
- Optimum cooking results depend on the proper cookware being selected and used. See “Proper Cookware”.
- Read all safety precautions and Use and Care Manual information prior to operating.

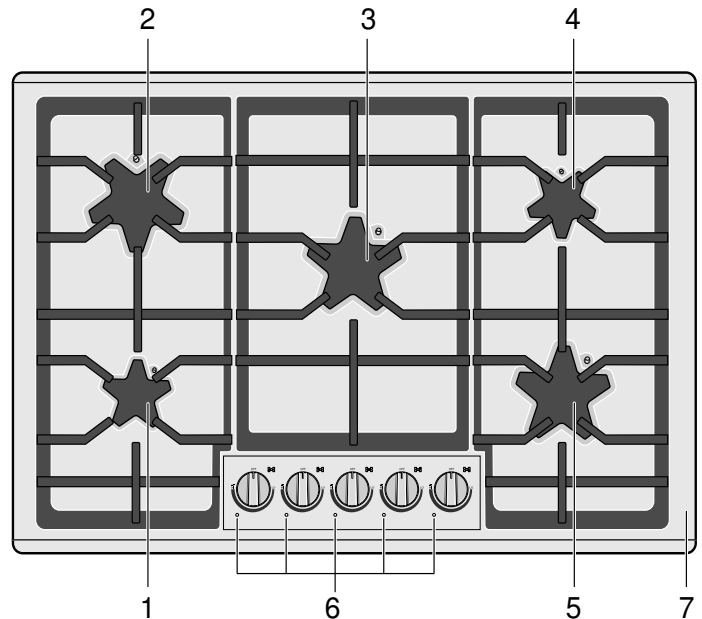
Parts and Accessories

SGS305TS, SGSX305TS



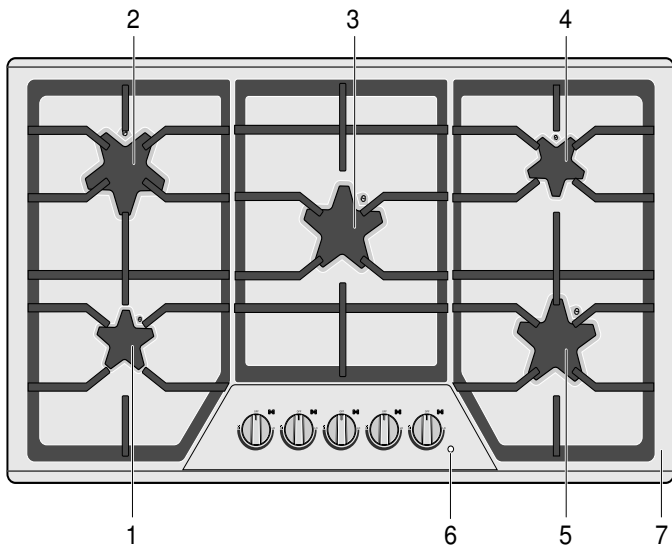
- | | |
|---|---|
| 1 | Left front burner (8,000 BTU/2.34 kW) XLO feature on SGSX model only |
| 2 | Left rear burner (10,000 BTU/2.93 kW) |
| 3 | Center burner (16,000 BTU/4.69 kW) XLO feature on SGSX model only |
| 4 | Right rear burner (8,000 BTU/ 2.34 kW) |
| 5 | Right front burner (10,000 BTU/ 2.93 kW) |
| 6 | Burner “on” indicator light |
| 7 | Serial Number/Data Plate location (right front underneath) |

SGSP305TS, SGSXP305TS



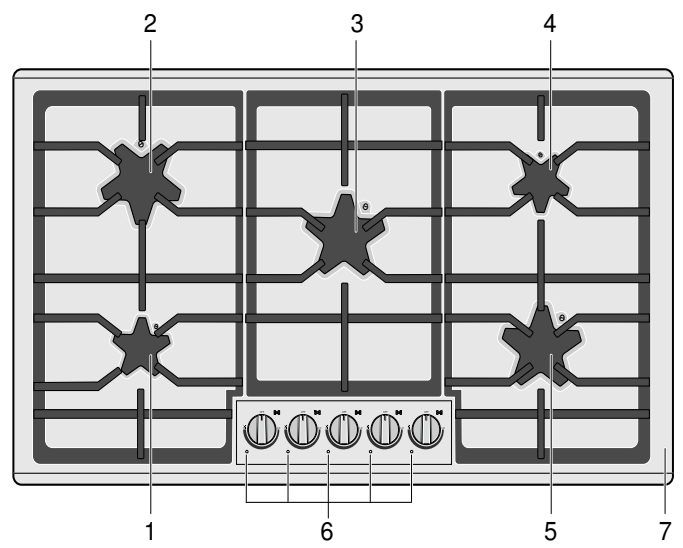
- | | |
|---|--|
| 1 | Left front burner (8,000 BTU/ 2.34 kW) XLO feature on SGSXP model only. |
| 2 | Left rear burner (10,000 BTU/ 2.93 kW) |
| 3 | Center burner (18,000 BTU/ 5.28 kW) XLO feature on SGSXP model only. |
| 4 | Right rear burner (8,000 BTU/ 2.34 kW) |
| 5 | Right front burner (10,000 BTU/ 2.93 kW) |
| 6 | Burner “on” indicator lights - XLO has a light ring, see XLO burner section for details. |
| 7 | Serial Number/Data Plate location (right front underneath) |

SGS365TS, SGSX365TS



- | | |
|----------|---|
| 1 | Left front burner (9,100 BTU/ 2.67 kW) XLO feature on SGSX model only |
| 2 | Left rear burner (12,000 BTU/ 3.52 kW) |
| 3 | Center burner (16,000 BTU/ 4.69 kW) XLO feature on SGSX model only |
| 4 | Right rear burner (9,100 BTU/ 2.67 kW) |
| 5 | Right front burner(12,000 BTU/ 3.52 kW) |
| 6 | Burner "on" indicator light |
| 7 | Serial Number/Data Plate location (right front underneath) |

SGSP365TS, SGSXP365TS



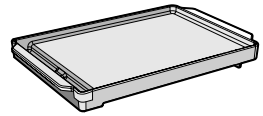
- | | |
|----------|---|
| 1 | Left front burner (9,100 BTU/ 2.67 kW) XLO feature on SGSX model only |
| 2 | Left rear burner (12,000 BTU/ 3.52kW) |
| 3 | Center burner (18,000 BTU/ 5.28 kW) XLO feature on SGSX model only |
| 4 | Right rear burner (9,100 BTU/ 2.67 kW) |
| 5 | Right front burner (12,000 BTU/ 3.52 kW) |
| 6 | Burner "on" indicator light |
| 7 | Serial Number/Data Plate location (right front underneath) |

Accessories

Below is an overview of the accessories available for purchase for the Thermador gas cooktops and information on how to use them correctly. These accessories are specially developed for your appliance.

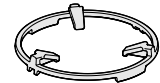
Griddle SGRIDDLEW

- Use this specially developed griddle for foods such as pancakes, French toast, grilled sandwiches, bacon, vegetables and hamburgers.
- The Thermador griddle is customized to fit on the center burner for all Thermador gas cooktops.



Wok Ring SWOKRINGW

- For stir frying meat, vegetables and rice with a round-bottom wok.
- Use only with round-bottom woks with a maximum diameter of 16 inches.
- The Thermador wok ring is recommended to be used on the center burner for all Thermador gas cooktops.



Sealed STAR™ Burners

Your new cooktop has sealed STAR™ gas burners. There are no burner parts under stainless steel to clean, disassemble or adjust. Your cooktop has three different burner sizes: small, medium, and large. Match the corresponding letters on the burner cap and burner base. See Burner Cap Placement.

STAR™ Burner Caps

The burner cap is porcelain coated steel. 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 problems may occur:

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

▲ WARNING

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

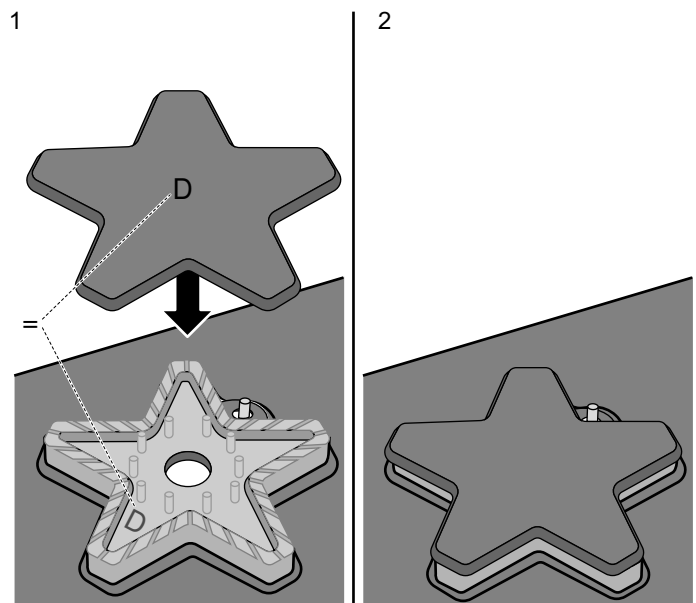
▲ WARNING

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

Burner Cap Placement

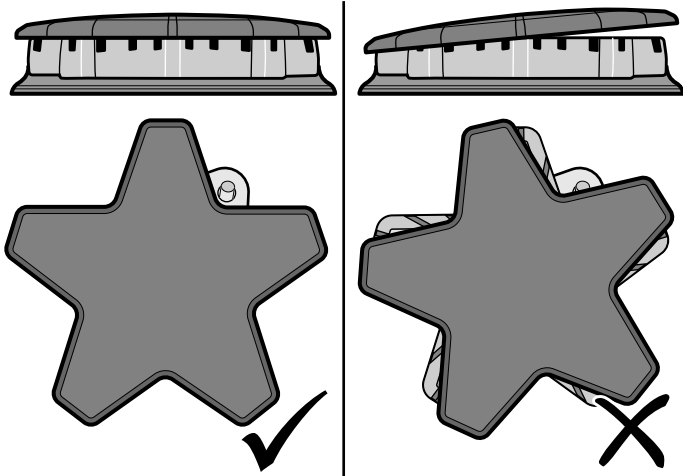
Each cap has a letter (B, D, or F) cast in the underside of the cap that corresponds to a letter (B, D, or F) cast in the burner base that is attached to the appliance.

- Place each burner cap on its correct burner base per its corresponding letter designation.
- Place burner cap gently on top of burner base so that the prongs of the burner base fit snugly into the groove of the burner cap.



Checking Burner Cap Placement

- Check to make sure that there is no gap between the burner cap and burner base. See illustration below for correct and incorrect placements of the burner cap.
- You may gently try to move the burner cap from side to side to check if it is properly placed. If properly placed, the cap will click from side to side as the prongs hit the groove ridge.



Thermador ExtraLow® (XLO) STAR™ Burners (SGSX and SGSXP models only)

The center and left front burners are enhanced with the ExtraLow® (XLO®) feature. XLO allows the reduction of heat even further than the Low setting in order to simmer, poach, melt or hold cooked food without scorching or burning.

The XLO feature has the following properties:

- The XLO feature will cycle the burner flame ON and OFF when the control knob is set within one of the five XLO settings (the time the flame is ON depends on the knob setting).
- Igniters will spark during the re-ignition of the XLO burners. There will be a slight clicking noise when this occurs (approximately every 60 seconds).
- For SGSXP models only, the left side of the light ring will turn off and the right side of the light ring will illuminate in blue when activating the XLO setting.

▲ WARNING

Do not clean or touch any of the burners when one or both ExtraLow® burners are in use. When the ExtraLow® burner automatically reignites, the igniter at the burner will spark.

Burner “ON” Lights

For SGS and SGSX models:

There is an “ON” light on this cooktop. When illuminated, it indicates at least one burner is in use.

For SGSP models:

An “ON” light corresponds with the knob for each burner (a total of five lights). When illuminated, it indicates that the corresponding burner is in use.

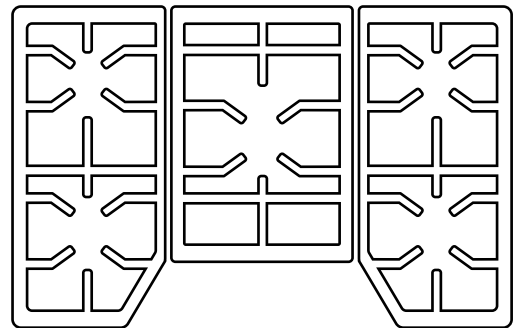
For SGSXP models:

A light ring around each knob will illuminate to indicate that the corresponding burner is in use.

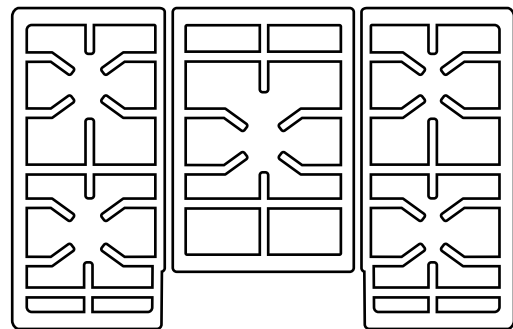
Install Burner Grates

Properly position and install each burner grate according to each individual model as shown in the illustrations below.

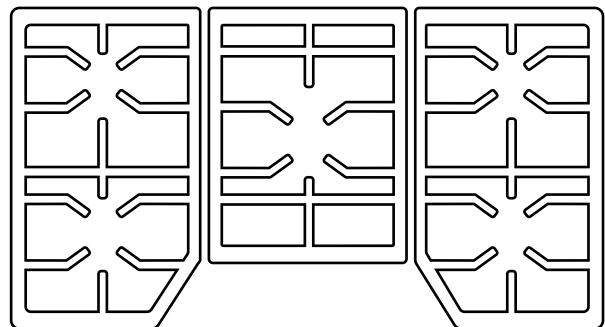
30” SGS



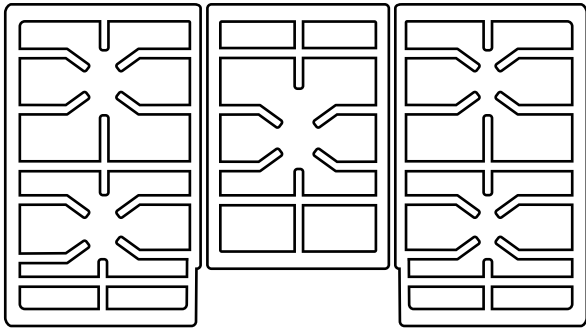
30” SGSP



36” SGSX



36" SGSXP



▲ WARNING

To prevent flare-ups, properly support pots and avoid spills, all grates must be properly positioned on the cooktop whenever the cooktop is in use. Each of the four feet must be placed into the corresponding dimples in the cooktop. Do not use a grate if the rubber feet are missing or damaged.

For replacement of rubber feet: Call Customer Support at 1-800-735-4328.

Control Knobs

The cooktop has one control knob for each burner. Push down and turn to the left to light and set the desired heat setting.

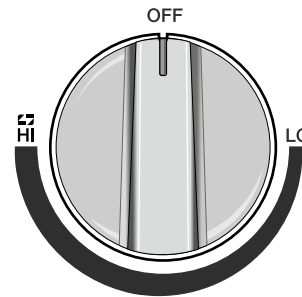
▲ WARNING

Failure to operate knobs properly may result in personal injury and damage to the appliance.

Standard Knobs

SGS and SGSP models, which do not feature ExtraLow® operation, have only standard metal burner controls and rubber grommets.

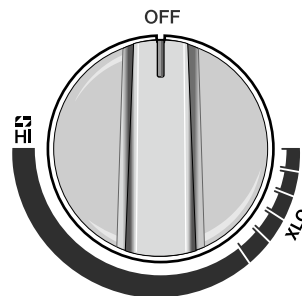
To operate: Select the appropriate control knob and push down. A clicking noise will occur immediately after pushing the knob. Turn knob counterclockwise to the HI setting to ignite the flame. Continue turning knob counterclockwise to desired flame size. Turn off by turning the control knob clockwise to OFF.



ExtraLow® (XLO) Knobs

SGSX and SGSXP models have standard metal burner controls and rubber grommets as well as two ExtraLow® burner controls on the left front and center. → "Thermador ExtraLow® (XLO) STAR™ Burners (SGSX and SGSXP models only)" on page 12

The ExtraLow® burner controls have five XLO settings that vary in heating level. A slight catch will be felt when at the LO position and each designated XLO setting.



To operate: Select the appropriate control knob, push down and turn counterclockwise until the control knob is set within one of the five XLO settings. Turn off by turning the control knob clockwise to **OFF**.

Control Knob Removal

To remove knob and/or grommet: With control knob in the **OFF** position, gently lift knob up and off. Gently pull the grommet from the sides and lift out.

⚠ WARNING

To avoid possible electric shock, do not reach through control opening into rough-in box.

Operation

About the Appliance

Use the cooktop for surface cooking applications such as boiling, frying, simmering, steaming and sautéing.

⚠ WARNING

The burning of gas cooking fuel can create small amounts of carbon monoxide, benzene, formaldehyde and soot. To minimize exposure to these substances, the burners should be adjusted by a certified installer or authorized servicer to ensure proper combustion. Ensure proper ventilation with an open window or use a ventilation fan or hood when cooking with Gas. Always operate the unit according to the instructions in this manual.

Normal Operation - Electronic Ignition/Reignition

The cooktop uses electronic igniters to light the burners. There is no pilot light. Each burner has its own igniter. If a burner flame blows out during use, the burner will automatically reignite.

⚠ CAUTION

To avoid possible injury or damage to the appliance, ensure grates are installed exactly per installation instructions and not backwards or upside down.

The igniter should be clean and dry for proper operation.

- Avoid getting water or food on the igniter.
- If the igniter is wet or soiled, it may spark without igniting the burner, or even spark continuously when a flame is present.

Note: If the burner does not light within 4 seconds, turn the burner off. Check to see that the burner cap is positioned correctly on the burner base and the igniter is clean and dry. If a burner still fails to ignite, see "Before Calling for Service".

When a flame is present and a Low setting is used, the igniter may occasionally spark. This is normal.

⚠ WARNING

Do not use the appliance without the knobs and grommets in place.

To replace knob and/or grommet: Carefully insert the grommet into the opening, ensuring that the maintop is seated in the track around the entire perimeter of the grommet. Replace control knob by placing indicator line at the **OFF** position. Press down firmly.

⚠ CAUTION

To avoid possible injury or damage to the appliance, ensure grates are installed exactly per installation instructions and not backwards or upside down.

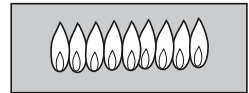
Typical Flame Characteristics

The burner flame should be blue in color and stable with no yellow tips, excessive noise or fluttering. It should burn completely around the burner cap.

Checking Flame Characteristics:

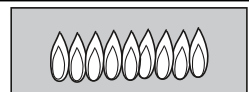
Yellow flames:

Further adjustment is required.



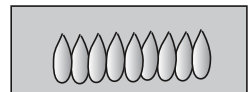
Yellow tips on outer cones:

Normal for LP Gas.



Soft blue flames:

Normal for Natural Gas.



- If the flame is completely or mostly yellow, verify that the regulator is set for the correct fuel. After adjustment, retest.
- Some yellow streaking is normal during the initial start-up. Allow unit to operate 4 to 5 minutes and re-evaluate before making adjustments.
- Foreign particles in the gas line may cause an orange flame during initial use. This should disappear with use. Check burner to make sure port holes are not obstructed. If the ports are clogged. → "Before Calling for Service" on page 25

Note: An audible "pop" may be heard when the burner is turned off manually. The "popping" may be louder with LP gas than with natural gas. This is normal.

Getting the Most Out of Your Appliance

Here the following can be found:

- Selection of dishes and ideal setting (heating level and burner) for them
- Suitable cooking accessories
- Tips about cookware
- Preparation methods

General Tips

Proper Cookware

- Aluminum or copper bottomed pans conduct heat evenly.
- Steel pans, if not combined with other metals, may cook unevenly.
- Cast-iron cookware absorbs heat slowly and cooks more evenly at low-to-medium settings.
- Flat heavy bottom pans provide even heat and stability.
- DO NOT USE pans that are thin, warped, dented or ridged as they heat unevenly.

Choosing Suitable Cookware

Cookware Recommendations

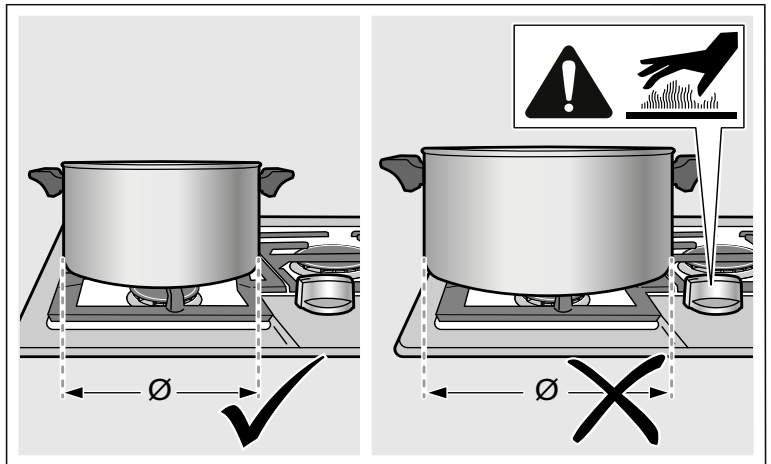
Pan Bottom Diameter

▲ WARNING

PREVENTING BURNS FROM HOT KNOBS

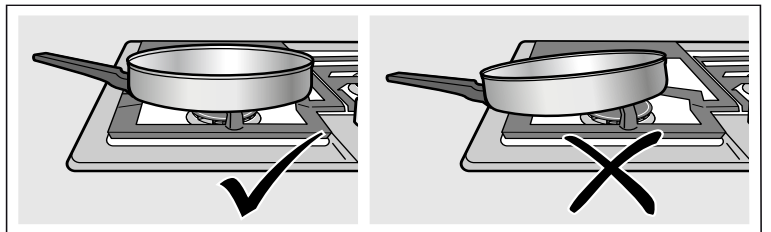
Ensure the cookware does not exceed the size of the grates. Cookware that is larger than the grates may cause the flames to get too close to the knobs creating a burn hazard when touched.

- The flame should be the same size as the bottom of the pan or smaller.
- Do not use small pans with high flame settings as the flames can spread up the sides of the pan.
- Oversized pans that span two burners should not exceed the size of the grates and should be placed front to back, not side to side.



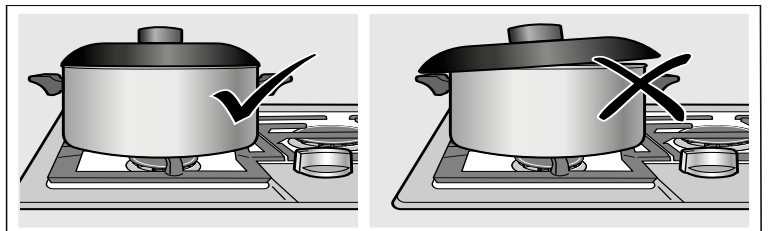
Use Balanced Pans

- Balance is important for stability and even cooking.
- Pans must sit level on the cooktop grate without rocking or wobbling.
- Center pan over burner.



Proper Fitting Lid

- A well-fitting lid helps shorten the cooking time.
- For best cooking results, always use a lid when boiling water.



Specialty Cookware

Pans that span 2 burners, (i.e. griddles, roasters, fish poachers, etc.) may be used when placed front to back. For all models, use the Thermador accessory griddle (Model SGRIDDLEW) on the center burner only. See *Parts and Accessories* section for further information.

Use a wok with a flat bottom. Round bottom woks (with a maximum 16 inch diameter) can be used with the Thermador accessory support wok ring (Model SWOKRINGW). See *Parts and Accessories* section for further information.

Canners and pressure cookers must meet the same requirements as described above. After bringing contents to a boil, use lowest heat setting possible to maintain a boil or pressure (for pressure canners or cookers)

Cooking Recommendations for Your Cooktop

Beverages

Beverages should be heated to a boil on High heat, and then simmered on a lower setting. If the beverage is held on Low (or ExtraLow) to keep warm, stir approximately every 10 minutes to prevent sticking or burning. You can find the ideal settings for several beverages in the Standard Burner and ExtraLow Cooking Tables. Use a lower setting if the pan is covered.

Breads

Breads (i.e. French toast and grilled sandwiches) are best cooked using a preheated skillet or griddle on Medium heat. Once the pan is preheated, begin cooking breads according to ideal settings in the Standard Burner Cooking Table. From batch to batch, the heat setting may need to be adjusted for optimal browning.

Deep Frying

Deep Frying is recommended on the large burner on Medium High heat. The heat setting may need to be adjusted to maintain oil temperature. You can find the ideal settings for several deep fried foods in the Standard Burner Cooking Table.

Sauces, Soups and Stocks

Sauces, Soups, and Stocks should be heated to a boil on High heat and then simmered on a lower setting. When heating cream sauces on your cooktop, use a lower setting than tomato sauces to prevent scorching. If sauce, soup or stock is held on Low (or ExtraLow) to keep warm, stir approximately every 10 minutes to prevent sticking or burning. You can find the ideal settings for several sauces, soups and stocks in the Standard Burner and ExtraLow Cooking Tables. Use a lower setting if the pan is covered.

Vegetables, Side Dishes and Eggs

Steamed vegetables are easy to make on your cooktop. Bring the water and vegetable to a boil with a lid on High heat, then turn down to a lower setting until tender.

Cereals and rice should be cooked on the large or medium burner on High heat, and then finished according to the recipe instructions or until liquid is absorbed. Cereals and rice can both be simmered using ExtraLow. Pasta is best cooked on the large burner. Using High heat with a lid, bring water to a boil. Once pasta is added, the heat may need to be turned down to prevent boil over.

When cooking scrambled or fried eggs melt butter on Medium High, and then add eggs to cook to desirable doneness. You can find the ideal settings for several of these dishes in the Standard Burner and ExtraLow Cooking Tables.

Meat, Fish and Poultry

In the Standard Burner and ExtraLow® Cooking Tables, the ideal heating setting for any meat, fish or poultry can be found. The cooking time depends on the amount, composition and temperature of the food. Setting ranges are indicated for this reason. Try using the lower values at first or increase the temperatures throughout cooking.

Below are a few recommendations when cooking meat, fish and poultry on the cooktop:

- Meats are best cooked on the large burner.
- It is recommended to use a preheated skillet when pan frying meats.
- Cook bacon and sausage patties on Medium High until meat starts to sizzle, and then turn heat down to Medium.
- Simmering: Bring liquid to a boil on High, and then simmer covered on Medium Low to Low (or ExtraLow®) until meat is tender.
- Braising: Brown meat on Medium High, and then simmer covered on Medium Low to Low (or ExtraLow®) until meat is tender.
- Poaching: Bring liquid to a boil on High heat, and then simmer covered on Low or ExtraLow until meat is cooked through.

Desserts

Chocolate is best melted using ExtraLow® (see ExtraLow® Cooking Table for appropriate setting). If the cooktop does not have ExtraLow®, chocolate should be melted using a double boiler on the small burner.

Standard Burner Cooking

The table lists the optimal heating setting for various dishes. The temperature and cooking time depend on the amount, composition and temperature of the food. Setting ranges are indicated for this reason. Try using the lower values at first. During cooking heat may be increased.

Standard Burner Cooking Table

Food	Burner	Heat Level Start Cooking (boil, melt, brown, fry, etc.)	Heat Level Continue Cooking (simmer, braise, poach, hold, etc.)
Beverages			
Mulled Cider	Large Medium	High	Medium Low
Hot Chocolate	Large Medium	Medium High	Low
Tea	Small	High	Low
Breads			
French toast	Large Medium	Medium	Medium-Medium Low
Pancakes	Large Medium	Medium	Medium-Medium Low
Grilled Sandwiches	Large Medium	Medium	Medium-Medium Low
Cereals			
Beans	Large Medium	High	Medium-Medium Low
Cornmeal/Polenta	Medium	High	Medium-Medium Low
Grits	Medium	High	Medium-Medium Low
Oatmeal	Medium	High	Medium-Medium Low
Deep Frying			
French Fries	Large	Medium High	Medium High
Donuts	Large	Medium High	Medium High
Desserts			
Pie Filling, Fruit Compote	Small	Medium Low	Medium-Medium Low
Pudding	Small	Medium Low	Medium-Medium Low
Poached Fruit	Large Medium	High-Medium High	Medium-Medium Low
Eggs			
Fried	Large Medium	Medium High	Medium Low
Scrambled	Large Medium	Medium High	Medium Low-Low

Food	Burner	Heat Level Start Cooking (boil, melt, brown, fry, etc.)	Heat Level Continue Cooking (simmer, braise, poach, hold, etc.)
Meat, Fish, Poultry			
Bacon, Sausage Patties	Large	Medium High	Medium-Medium Low
Braising: Swiss Steak, Pot Roast, Stew Meat	Large	Medium High	Low
Shallow Frying: Chicken, Fish	Large	Medium	Medium-Medium Low
Pan Frying: Lamb Chops, Thin Steaks, Hamburgers, Link Sausage	Large	Medium High	Medium
Simmering: Stewed Chicken, Corned Beef, Poaching Fish	Large	High	Medium Low
Pasta			
All types	Large Medium	High	High
Rice			
White Rice	Medium	High	Low
Brown Rice	Medium	High	Low
Sauces			
Tomato Sauce: Marinara, Bolognese	Large	High	Low
Cream Sauce: Alfredo, Queso	Large	Medium	Low
Butter Sauce: Bearnaise, Hollandaise	Medium Small	Medium	Low
Soups and Stocks			
Cream Soup	Large Medium	Medium	Low
Broth Soup	Large Medium	High	Low
Stock: Beef, Chicken, Vegetable	Large Medium	High	Low
Vegetables			
Fresh	Medium Small	High	Medium
Frozen	Medium Small	High	Medium

ExtraLow® Burner Cooking (SGSX and SGSXP Models Only)

The Center and Left Front burners are enhanced with the ExtraLow® (XLO) feature. When the control knob is set within one of the five XLO settings, the flame cycles ON and OFF automatically. This cycling is normal and allows simmering, poaching, melting or holding cooked food without scorching or burning.

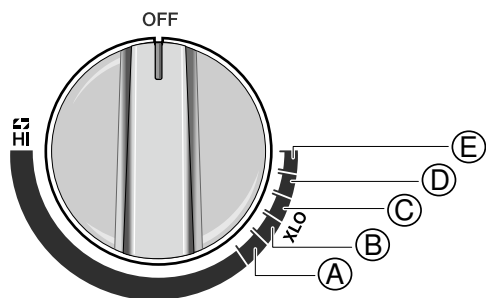
How They Work

There are five XLO settings that vary in heating level. The XLO settings gradually decrease in heating level as the knob is turned to the right of the LO position.

The burner flame will cycle ON and OFF during each minute when the control knob is at any one of the five XLO settings. The time the flame is ON depends on the XLO setting. XLO 5 has the highest heating level of the XLO settings so the flame is ON for the longest amount of time. As the knob is turned counterclockwise, the amount of time the flame is ON will decrease.

Each XLO setting can be set by turning the appropriate control knob to the desired XLO setting (see ExtraLow® Setting Locations below). A slight catch will be felt at the LO position and each designated XLO setting.

Cooking with ExtraLow® (XLO)



ExtraLow® (XLO) Setting Locations

A	XLO 5 (highest heating level)
B	XLO 4
C	XLO 3
D	XLO 2
E	XLO 1 (lowest heating level)

The table lists the optimal heating setting for various dishes. The temperature and cooking time depend on the amount, composition and temperature of the food.

ExtraLow® (XLO) Cooking Table

Food	Burner	Heat Level Start Cooking (boil, melt, brown, fry, etc.)	Heat Level Continue Cooking (simmer, braise, poach, hold, etc.)
Beverages			
Mulled Cider	Center Left Front	High	XLO 4
Hot Chocolate	Center Left Front	Medium High-Medium Medium High	XLO 2 XLO 3
Tea	Left Front	High	Steep-XLO 2 Keep Warm-XLO 1
Cereals			
Beans	Center	High	XLO 2
Cornmeal/Polenta	Center Left Front	High	XLO 2 XLO 3
Grits	Center Left Front	High	XLO 2 XLO 3
Oatmeal	Center	High	XLO 3
Desserts			
Chocolate	Left Front	XLO 2	XLO 2
Poached Fruit	Center	High	XLO 3
Butter	Left Front	Melt-XLO 2	XLO 2
Marshmallows	Center	Melt-XLO 1	XLO 1
Eggs			
Poached	Center	High	XLO 5
Scrambled	Center	XLO 5	XLO 5
Frittata	Center	Medium High-Medium	XLO 5

Setting ranges are indicated for this reason. Try using the lower values first. Heat can be increased during cooking.

- Check the food occasionally to see if the control knob should be turned to a lower or higher setting.
- It is normal to stir food occasionally. This is especially important when simmering for several hours, such as homemade sauce or beans.
- Simmer bubbles may not be seen when the flame has cycled OFF.
- While the flame is ON, there may be bubbling. There should be at least steam and a slight quivering of the liquid's surface.
- Use a lower XLO setting if the pan is covered.
- When lowering the flame setting, adjust it one XLO setting at a time.
- If a setting is too low to hold a simmer, bring the food back to a boil before resetting to a higher heat.
- If an oversized pan is used, the simmer action may occur more in the center. For even cooking, stir the food around the outer edges into the food in the center.
- The quantity and type of food affects which setting to use.

Food	Burner	Heat Level Start Cooking (boil, melt, brown, fry, etc.)	Heat Level Continue Cooking (simmer, braise, poach, hold, etc.)
Meat, Fish, Poultry			
Braising: Beef, Pork, Lamb	Center	Standard Cook-Medium High Slow Cook-XLO 4	XLO 4
Braising: Chicken	Center	Standard Cook-Medium High Slow Cook-XLO 3	XLO 3
Poaching: Fish and Poultry	Center	High	XLO 3
Rice			
White Rice	Left Front	High	XLO 4
Brown Rice	Left Front	High	XLO 3
Risotto	Center	Medium High-Medium	XLO 5
Sauces			
Tomato Sauce: Marinara, Bolognese	Center	High	XLO 2
Cream Sauce: Alfredo, Queso	Center Left Front	Medium High-Medium Medium	XLO 2
Butter Sauce: Bearnaise, Hollandaise	Left Front	XLO 1	XLO 1
Soups and Stocks			
Cream Soup	Center Left Front	Medium High-Medium Medium	XLO 1
Broth Soup	Center Left Front	High	XLO 1
Stock: Beef, Chicken, Vegetable	Center Left Front	High	XLO 5
Vegetables			
Fresh	Center Left Front	High	XLO 5
Frozen	Center Left Front	High	XLO 5
Casseroles: Macaroni & Cheese, Green Bean	Center	Medium High-Medium	Heat/Simmer-XLO 2 Keep Warm-XLO 1

Cooking Tips

Water is taking too long to boil.

- Use room temperature water.
- Boil water on largest burner with lid.

Water is boiling over.

- Turn burner down to Medium High or Medium to prevent water from boiling over.
- If pot has a lid on, remove lid before turning burner down.

Frying oil is splattering on to cooktop.

- Turn burner down to Medium or Medium Low to stop splattering.
- Use a splatter screen to keep cooktop clean.

Food is sticking or burning to pan.

- Use lower heat setting or XLO.
- Stir food often to prevent sticking or burning.

Food is not staying warm during hold on Low or ExtraLow®

- Use a lid to keep food warm on Low or XLO.
- Turn burner to a higher heat setting to keep food at desired temperature.

Pan is taking too long to heat up.

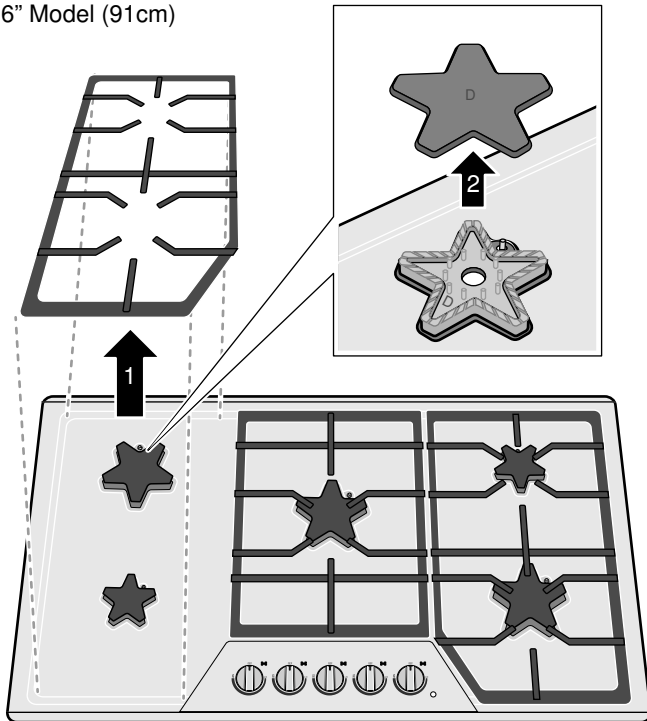
- Use a burner that is a similar size to your pan.
 - Center the pan over the burner before turning the burner on.
 - Turn burner to a higher setting to heat pan quicker.
-

Cleaning and Maintenance

Cleaning

The entire cooktop can be safely cleaned by wiping with a soapy sponge, then rinsing and drying. If stubborn soil remains, follow the recommended cleaning methods below.

36" Model (91cm)



Note: 36" model is for cleaning reference only. Cleaning process is the same for all models.

Cleaning recommendations:

- Always use the mildest cleaner that will do the job. Use clean, soft cloths, sponges or paper towels.
- Rub stainless steel finishes in the direction of the grain. Wipe area dry to avoid water marks.
- Before cleaning, be certain the burners are turned off and the grates and burners are cool.
- Do not clean removable cooktop parts in any self cleaning oven or dishwasher.
- After cleaning, place all parts in their proper positions before using cooktop.
- For proper burner performance, keep igniters clean and dry.
- Keep the igniter ports clean for proper lighting performance of the burners. It is necessary to clean these when there is a boilover or when the burner does not light even though the electronic igniters click.
- Do not use flammable cleansers such as lighter fluid.

⚠ CAUTION

All igniters spark when any single burner is turned on. Do not touch any of the burners when the cooktop is in use.

⚠ WARNING

All igniters spark when any single burner is turned on for SGS and SGSP models. One igniter sparks on SGSX and SGSXP when burner is turned on. Do not touch any of the burners when the cooktop is in use.

Cleaning Guidelines

The cleaners recommended below and on the following page indicate a type and do not constitute an endorsement of a particular brand. Use all products according to package directions.

Cooktop Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
Burner base / aluminum alloy	<ul style="list-style-type: none"> • Nonabrasive Cleaner: Dish soap and hot water. Rinse and dry immediately. • Mild Abrasive Cleaners: Bon Ami® or Soft Scrub® • Abrasive Cleaners: Brillo® or S.O.S.® pads. 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not scratch or gouge the port openings. • Clean ports with a wire or straightened paper clip. • Do not use a toothpick that may break off. • Do not soak burner bases. • A toothbrush can be used for stubborn stains.
Burner cap / porcelain enamel	<ul style="list-style-type: none"> • Nonabrasive Cleaner: Dish soap and hot water. Rinse and dry immediately. • Nonabrasive Cleaners: Ammonia, Fantastic®, Formula 409®. • Mild Abrasive Cleaners: Bon Ami®, Ajax®, Comet®. • Liquid Cleaners: Kleen King®, Soft Scrub®. • For food stains, use an abrasive cleaner such as, Zud® or Bar Keepers Friend®. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acidic and sugar-laden spills deteriorate the porcelain enamel. • Do not use wet sponge or towel on hot porcelain. • Do not soak burner caps. • Always apply minimal pressure with abrasive cleaners. • Dry thoroughly and make sure burner cap is seated properly on burner base after cleaning.
Control knobs and grommets	<ul style="list-style-type: none"> • Nonabrasive Cleaner: Dish soap and hot water. • Rinse and dry immediately. 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not soak knobs or grommets. • Do not use abrasive scrubbers or cleaners, such as Bon Ami®, Ajax®, or Comet®. They may permanently damage the finish or remove graphics. • To remove knobs and grommets, see “Control Knob Removal”. • Do not pull on grommet when removing or replacing.
Exterior finish / stainless steel	<ul style="list-style-type: none"> • Nonabrasive Cleaners: Dish soap and hot water, Fantastic®, Formula 409®. Rinse and dry immediately. • Cleaner Polish: Stainless Steel Magic® to protect the finish from staining and pitting; enhances appearance. • Hard water spots: Household white vinegar. • Mild Abrasive Cleaners: Kleen King Stainless Steel liquid cleaner, Bon Ami®. • Heat discoloration: Bar Keepers Friend® 	<ul style="list-style-type: none"> • Do not use steel wool pads. They will scratch the surface. • Stainless steel resists most food stains and pit marks providing the surface is kept clean and protected. • Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time. • Rub lightly in the direction of the grain. • Chlorine or chlorine compounds in some cleaners are corrosive to stainless steel. Check ingredients on label before using.

Cooktop Part / Material	Suggested Cleaners	Important Reminders
Grates and grate bridge / porcelain enamel on cast iron	<ul style="list-style-type: none"> • Nonabrasive cleaners: Hot water and detergent, Fantastic®, Formula 409®. Rinse and dry immediately. • Mild Abrasive Cleaners: Bon Ami® and Soft Scrub®. • Stubborn Stains: Use soap-filled steel wool pads. 	<ul style="list-style-type: none"> • The grates are heavy; use care when lifting. Place on a protected surface for cleaning. • Blisters/ crazing/ chips are common due to the extreme temperatures on grate fingers and rapid temperature changes. • Acidic and sugar-laden spills deteriorate the enamel. Remove soil immediately after unit has cooled enough to touch. • Abrasive cleaners, used too vigorously or too often can eventually mar the enamel. • Do not clean in a self-cleaning oven or dishwasher.
Igniters / ceramic	<ul style="list-style-type: none"> • Carefully wipe with a cotton swab dampened with water, ammonia or Formula 409®. • Gently scrape soil off with a toothpick. 	<ul style="list-style-type: none"> • Avoid excess water on the igniter. A damp igniter will prevent burner from lighting. • Remove any lint that may remain after cleaning.
Glass Panel (SGSP and SGSXP models only)	<ul style="list-style-type: none"> • Nonabrasive Cleaner: Dish soap and hot water. • Rinse and dry immediately. 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean immediately after cooking. • Avoid abrasive cleaners such as metal scouring pads, scrub sponges, soap-filled scouring pads and powder cleaners.
Thermador Appliqué (SGS and SGSX models only)	<ul style="list-style-type: none"> • Nonabrasive Cleaner: Dish soap and hot water. • Rinse and dry immediately. 	<ul style="list-style-type: none"> • Clean immediately after cooking. • Avoid abrasive cleaners such as metal scouring pads, scrub sponges, soap-filled scouring pads and powder cleaners.

Maintenance

The appliance requires only regular cleaning for proper operation. No other maintenance is required.

For detailed instructions see → *"Cleaning and Maintenance"* on page 22

Service

Before Calling for Service

Before calling Customer Service, consider the suggestions and instructions below:

⚠ CAUTION

Repairs should only be done by an authorized servicer.

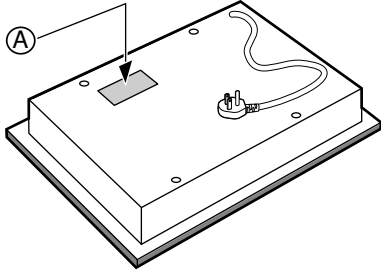
Improper repair of your appliance may result in risk of severe physical injury or death.

Troubleshooting Chart

Problem	Suggestion
Burner(s) do not light / igniters do not spark	<ul style="list-style-type: none">• Make sure that the gas shut off valve is in the "ON" position and the gas supply to the house is not shut off.• To operate knob, select the appropriate control knob and push down. A clicking noise will occur immediately after pushing the knob. Turn knob counterclockwise to the HI setting to ignite the flame. Continue turning knob counterclockwise to desire flame size. Push down and turn counterclockwise to the desired flame size. Turn off by turning the control knob clockwise to OFF.• Make sure the burner caps and burner bases and the burner ports are not clogged. Clear ports with a wire or straightened paper clip if clogged.• Make sure the igniters are clean and dry.• Check the power supply. It should be properly grounded with the correct polarity. Make sure the unit is fully plugged in to the outlet and the circuit breaker is not tripped.• If the burner flame goes out unexpectedly, make sure there is not a draft in the room.
Igniters spark even though knobs are in the off position	<ul style="list-style-type: none">• When the electrical power connection has been activated at the first power up or reconnected after an outage, the igniters may spark once or twice, even though all burner knobs are in the "OFF" position.• Make sure all burner knobs are not stuck or pushed down. This will cause sparking in the OFF position.
Cooking results are not what was expected	<ul style="list-style-type: none">• The cooktop is not level.• Cooking pan does not fit the surface being used. → <i>"Proper Cookware" on page 15</i>• Cookware is not the type or size recommended. → <i>"Proper Cookware" on page 15</i>

Product Rating Label

The rating label shows the model number and the FD number (production number/product's unique identifier) of your cooktop. It is located on the underside of the cooktop.



Rating Label Location

A Rating Label

Model Number and FD Number

The model number and the FD number of your appliance are found on the rating label. Make a note of these numbers in the space below to save time in the event your appliance requires service.

Model #	FD #
Thermador	800-735-4328
Customer Support	

Keep your invoice or escrow papers for warranty validation if service is needed.

THERMADOR® Support

Service

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

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

USA

800-735-4328

www.thermador.com/support

Canada

800-735-4328

www.thermador.ca

Parts and Accessories

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

USA

<http://store.thermador.com/us>

Canada

- If you live in any of the Atlantic provinces, Ontario, or Québec contact:

Marcone

1.800.287.1627

- If you live in any of the Territories, Manitoba, Saskatchewan, Alberta, or British Columbia contact:

Reliable Parts

1.800.663.6060

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

What this Warranty Covers & Who it Applies to

The limited warranty provided by BSH Home Appliances Corporation ("BSH") in this Statement of Limited Product Warranty applies only to the THERMADOR® appliance ("Product") sold to you, the first using purchaser, provided that the Product was purchased:

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

The warranties stated herein apply 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.

BSH reserves the right to request proof of purchase at the time any warranty claim is submitted to confirm that the Product falls within the scope of this limited product warranty.

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

How Long the Warranty Lasts

BSH warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of seven hundred and thirty (730) days from the date of purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever.

This Product is also warranted to be free from *cosmetic* defects in material and workmanship (such as scratches of stainless steel, paint/porcelain blemishes, chip, dents, or other damage to the finish of the Product), for a period of sixty (60) days from the date of purchase 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.

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

During this warranty period, BSH or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then BSH will replace your Product (upgraded models may be available to you, in BSH's sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components

shall become the property of BSH at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. BSH's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a BSH-authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, BSH highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use an un-authorized servicer; BSH will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized servicer. If you choose to have someone other than an authorized service provider work on your Product, THIS WARRANTY WILL AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on BSH products, and who possess, in BSH's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are not agents, partners, affiliates or representatives of BSH). Notwithstanding the foregoing, BSH will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, BSH would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call.

Out of Warranty Product

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

Warranty Exclusions

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

- Use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels).
- Any party's willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tampering, failure to follow operating instructions, mishandling, unauthorized service (including self-performed "fixing" or exploration of the appliance's internal workings).
- Adjustment, alteration or modification of any kind.
- A failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install

the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations.

- Ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product.
- Any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God.

In no event shall BSH have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are Products on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses.

TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITELY CAUSED EXCLUSIVELY BY BSH, OR OTHERWISE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, AND SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE. No attempt to alter, modify or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

Table de MATIÈRES

▲ Définitions de sécurité	30
IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ	31
Utilisation sécuritaire de l'électroménager alimenté au gaz :	31
Sécurité-incendie	32
Sécurité en matière de gaz	33
Prévention des brûlures	33
Sécurité des enfants	34
Consignes en matière de nettoyage	34
Sécurité pour la batterie de cuisine	34
Installation et entretien corrects	34
Avertissement issue de la proposition 65 de l'État de la Californie :	35
Mise en route	36
Avant la première utilisation de l'appareil	36
Pièces et accessoires	36
Accessoires	38
Brûleurs STAR™ scellés	38
Chapeaux de brûleur STAR™	38
Brûleurs STAR™ ExtraLow ^{MD} (XLO) de Thermador (uniquement modèles SGSX et SGSXP)	39
Témoins « MARCHE » du brûleur	39
Installation des grilles du brûleur	39
Boutons de commande	40
Fonctionnement	41
Concernant cet appareil	41
Tirer le meilleur parti de l'appareil	42
Nettoyage et entretien	50
Nettoyage quotidien	50
Lignes directrices de nettoyage	51
Entretien	53
Dépannage	53
Dépannage	53
Plaque signalétique du produit	54
Soutien THERMADOR®	54
Dépannage	54
Pièces et accessoires	54
DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT	55
Couverture de la garantie limitée	55
Durée de la garantie	55

Réparation ou remplacement : votre recours exclusif ..	55
Produit hors garantie	55
Exclusions de garantie	56

*Cet appareil électroménager
de THERMADOR*

est fait par BSH Home Appliances Ltd.
6696 Financial Drive, Unit 3
Mississauga, ON L5N 7J6

Question ?

1-800-735-4328

www.thermador.ca

Nous attendons de vos nouvelles.

Définitions de sécurité

AVERTISSEMENT

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

ATTENTION

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne.

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.

⚠ IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Utilisation sécuritaire de l'électroménager alimenté au gaz :

⚠ 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 matériels, 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.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

IMPORTANT : CONSERVEZ CES CONSIGNES À L'INTENTION DE L'INSPECTEUR EN ÉLECTRICITÉ.

INSTALLATEUR : PRIÈRE DE LAISSER CES CONSIGNES AVEC CET APPAREIL À L'INTENTION DU PROPRIÉTAIRE.

PROPRIÉTAIRE : PRIÈRE DE CONSERVER CES CONSIGNES POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

AVERTISSEMENT

Correctement entretenu, votre électroménager neuf a été conçu pour être sécuritaire et fiable. Lisez attentivement toutes les instructions avant l'utilisation. Ces précautions réduiront le risque de brûlure, d'électrocution, d'incendie et de blessures corporelles. Lorsque vous utilisez des appareils électroménagers de cuisine, il importe de suivre des précautions de sécurité de base, y compris celles indiquées dans les pages suivantes.

Sécurité-incendie

Conserver ces instructions.

Régler la commande de brûleur afin que la flamme ne puisse pas dépasser le rebord du fond des casseroles.

Ne laissez pas le papier d'aluminium, le plastique, le papier ou les tissus entrer en contact avec un élément de surface, une grille ou un brûleur chaud. Ne laissez pas les casseroles chauffer à sec.

Si la table de cuisson est près d'une fenêtre, d'un évent à air forcé ou d'un ventilateur, s'assurer que les matériaux inflammables tels les tentures/rideaux ne flottent pas au-dessus ou près des brûleurs ou éléments. Ils risqueraient de s'enflammer.

Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.

Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est en utilisation. Des débordements causant de la fumée et des déversements graisseux peuvent prendre feu.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'UN FEU DE FRITURE :

- Ne jamais laisser la surface de cuisson sans surveillance à des températures élevées. Les débordements causent de la fumée et les résidus graisseux peuvent s'enflammer. Faire chauffer lentement les huiles à feu doux ou moyen.
 - Toujours ALLUMER la hotte lors de la cuisson à température élevée ou pour flamber certains plats (c.-à-d., crêpes Suzette, cerises Jubilé, steak au poivre flambé).
 - Nettoyer régulièrement les ventilateurs. Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur le ventilateur ou sur le filtre.
 - Utiliser des casseroles de taille appropriée. Toujours utiliser des récipients adaptés à la taille de la surface de cuisson.
-

Si des vêtements s'enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.

Étouffez les flammes d'un feu d'aliments autre qu'un feu de graisse à l'aide de bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson.

S'assurer que l'air brassé par les ventilateurs ou les événements à air forcé n'agisse pas sur les flammes d'un brûleur de sorte qu'elles risquent de dépasser des rebords d'une casserole.

Veillez à avoir à portée de main un extincteur d'incendie en bon état de marche, placé visiblement près de l'appareil et facile d'accès.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE LÉSIONS CORPORELLES DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN FEU DE GRAISSE, OBSERVER LES CONSIGNES SUIVANTES :

- ÉTOUFFER LES FLAMMES à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre l'appareil. FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.
 - NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE. Vous pourriez vous brûler.
 - NE PAS UTILISER D'EAU, y compris les chiffons ou serviettes mouillées. Une violente explosion de vapeur risque de se produire.
 - Utiliser un extincteur uniquement si :
 - Vous savez que vous possédez un extincteur de CLASSE ABC, et vous en connaissez déjà le maniement.
 - L'incendie est de petite ampleur et contenu dans la zone où il s'est déclaré.
 - Le service d'incendie est appelé.
 - On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.
-

En cas de panne électrique, seuls les brûleurs de la table de cuisson peuvent s'allumer manuellement.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Dans la mesure du possible, ne pas faire fonctionner le système de ventilation lorsqu'un feu se déclenche sur une table de cuisson. Toutefois, ne pas passer la main à travers le feu pour mettre le système de ventilation hors tension.

Sécurité en matière de gaz

Pour éviter toute accumulation d'oxyde de carbone, ne pas bloquer les événements de l'appareil.

Se faire indiquer l'emplacement du robinet d'arrêt de gaz par l'installateur.

Pour un fonctionnement adéquat des brûleurs, l'allumeur doit toujours être propre et sec.

Si un brûleur s'éteint et que du gaz s'échappe, ouvrir portes et fenêtres. Attendre que le gaz se soit dissipé avant d'utiliser de nouveau l'appareil.

AVERTISSEMENT

Tous les allumeurs produisent une étincelle lorsqu'on allume un brûleur quelconque pour les modèles SGS et SGSP. Lors de l'allumage d'un brûleur, un allumeur produit une étincelle pour les modèles SGSX et SGSXP. Ne pas toucher les brûleurs lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation.

Si vous sentez des effluves de gaz, l'installateur n'a pas correctement vérifié la présence de fuites. Si les raccordements de son pas parfaitement serrés, vous pouvez avoir une petite fuite et une faible odeur de gaz. Si vous sentez des effluves de gaz, éteindre immédiatement l'appareil et communiquer avec un technicien autorisé en réparation pour diagnostiquer le problème. Consulter les avertissements, → *"Utilisation sécuritaire de l'électroménager alimenté au gaz :"* à la page 31

AVERTISSEMENT

Pour éviter les poussées de flamme lors de l'utilisation de la table de cuisson, les grilles de brûleur doivent être correctement installées. Les pieds de support des grilles doivent reposer sur les alvéoles de la table de cuisson prévues à cet effet. Ne pas utiliser une grille si les pieds en caoutchouc sont absents ou abîmés.

Les orifices de l'allumeur doivent être propres pour que les brûleurs s'allument correctement. Il est impératif de nettoyer les brûleurs en cas de débordement ou si un brûleur ne s'allume pas même si l'allumeur émet un léger claquement.

AVERTISSEMENT

Pour éviter les poussées de flamme, ne pas utiliser la table de cuisson sans avoir correctement installé les capuchons de brûleur et les grilles de brûleur.

AVERTISSEMENT

Ne pas nettoyer ni toucher les brûleurs lorsque le brûleur à très faible puissance (s'il y en a un) est en cours d'utilisation. Lorsque le brûleur à très faible puissance se rallume automatiquement, l'allumeur émettra des étincelles au niveau du brûleur.

AVERTISSEMENT

Utiliser cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné comme l'indique ce manuel. Ne JAMAIS utiliser cet appareil comme un radiateur électrique portatif pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci pourrait entraîner une intoxication par l'oxyde de carbone et provoquer une surchauffe de l'appareil. L'appareil ne doit jamais servir à entreposer quoi que ce soit.

Prévention des brûlures

NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS DE SURFACE NI AUX ZONES PRÈS DES ÉLÉMENTS. Les unités de surface peuvent être chaudes même lorsqu'elles sont de couleur foncée. Les zones près des unités de surface peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser vêtements, poignées isolantes ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ni aux zones près des éléments tant qu'ils n'ont pas refroidi. Citons notamment la table de cuisson et les surfaces situées près de celle-ci.

Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

Toujours ALLUMER la hotte lors de la cuisson à température élevée ou pour flamber certains plats (c.-à-d., crêpes Suzette, cerises Jubilé, steak au poivre flambé).

Utiliser les réglages élevés seulement lorsque nécessaire. Pour éviter bulles et éclaboussures, chauffer l'huile lentement à réglage faible ou moyen. L'huile chaude peut causer des brûlures et blessures extrêmement graves.

Ne déplacez jamais une poêle contenant de l'huile chaude, en particulier une bassine à friture. Attendez qu'elle se soit refroidie.

Attacher les vêtements lâches, etc. avant de commencer. Attacher les cheveux longs de façon à ce qu'ils ne pendent pas et ne pas porter de vêtements lâches ou d'habits ou objets qui pendillent, tels que cravates, foulards, bijoux ou manches.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Sécurité des enfants

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires par des personnes qualifiées.

Ne permettre à personne de grimper, rester debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pencher sur toute partie d'un appareil, notamment une porte, un tiroir-réchaud ou un tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil qui risque de basculer et causer des blessures sérieuses.

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil sauf sous la surveillance attentive d'un adulte. Ne pas laisser les enfants et les animaux seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en service. Ne jamais les laisser jouer aux alentours de l'appareil, que ce dernier soit en service ou non.

ATTENTION

Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans un appareil électroménager, dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur le dossier. Les enfants peuvent grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets et se blesser sérieusement.

Consignes en matière de nettoyage

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT : en application de la loi de la Californie sur la qualité de l'eau potable et sur les produits toxiques (« California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act »), le Gouverneur de Californie est tenu de publier une liste des substances reconnues par l'État de Californie comme étant cancérigènes ou pouvant causer des malformations ou nuire à la reproduction, et les entreprises sont tenues d'avertir les consommateurs des risques potentiels d'exposition à de telles substances. L'incinération de combustible gazeux de cuisson et l'élimination de salissures lors d'un autonettoyage peuvent générer des sous-produits qui figurent sur cette liste. Pour minimiser l'exposition à ces substances, toujours faire fonctionner cet appareil conformément aux instructions contenues dans cette brochure et assurer une bonne ventilation.

AVERTISSEMENT

L'incinération de combustible gazeux de cuisson peut générer de faibles quantités d'oxyde de carbone, de benzène, de formaldéhyde et de suie. Afin de minimiser l'exposition à ces substances, les brûleurs doivent être réglés par un installateur ou un service certifié afin d'assurer une combustion adéquate. Assurer une ventilation adéquate en ouvrant une fenêtre ou utiliser un ventilateur ou une hotte aspirante lorsque vous cuisinez au gaz. Toujours utiliser l'appareil conformément aux instructions du présent manuel.

Après tout déversement ou débordement, éteindre le brûleur et laisser la table de cuisson refroidir. Nettoyer le pourtour du brûleur ainsi que ces orifices. Une fois ce

nettoyage terminé, vérifier le bon fonctionnement du brûleur.

Ne nettoyez pas l'appareil pendant qu'il est encore chaud. Certains produits nettoyants produisent des vapeurs nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Chiffons ou éponges humides peuvent causer des brûlures par dégagement de vapeur.

Sécurité pour la batterie de cuisine

Tenir la poignée de la casserole en brassant ou tournant les aliments. Ceci l'empêche de bouger et évite les déversements.

Utiliser des casseroles de taille adéquate.

L'utilisation de casseroles trop petites aura pour effet d'exposer une partie de l'élément chauffant ou du brûleur pouvant présenter un risque de contact direct et d'incendie de vêtements. Sélectionner des ustensiles à fond plat, suffisamment larges pour couvrir l'élément chauffant. Cet appareil est doté de surfaces de différents formats. Un bon rapport ustensile/élément chauffant ou brûleur permet également d'améliorer le fonctionnement de l'appareil.

Tourner toujours les poignées au qu'elles ne passent pas au-dessus des zones adjacentes de cuisson ou du bord de l'appareil. Ceci aide à diminuer le risque d'ignition de matériaux inflammables, de déversements et de brûlures.

Ajuster la taille de la flamme des brûleurs afin qu'elle ne dépasse pas le bord des ustensiles. Un bon rapport flamme/ustensile entraîne une diminution des risques en matière de sécurité.

Utiliser uniquement des ustensiles de certains types de verre, verre calorifuge, céramique, poterie ou matière émaillée qui conviennent à une table de cuisson.

Installation et entretien corrects

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le disjoncteur ou le fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

Cet appareil doit être adéquatement installé et mis à la terre par un technicien agréé. Branchez l'appareil uniquement dans une prise correctement reliée à la terre. Pour plus de détails, reportez-vous à la notice d'installation.

Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique normale. Il n'est pas homologué pour un usage en extérieur. Voyez la Énoncé de la Garantie Limitée. Si vous avez des questions, communiquez avec le fabricant.

Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, substances inflammables ou produits non alimentaires à l'intérieur ou à proximité de l'appareil. Il a été spécialement conçu pour être utilisé pendant le chauffage et la cuisson des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut provoquer des blessures.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Le non respect du mode de fonctionnement des boutons peut entraîner des lésions corporelles ou des dommages à l'appareil.

Cet appareil n'est pas prévu pour fonctionner avec un programmateur externe ou une télécommande externe.

Ne pas se servir de cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un réparateur autorisé.

Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé par ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un centre de réparation autorisé par l'usine.

Pour éviter les risques d'électrocution, avant de réparer l'appareil, mettre l'alimentation hors circuit au niveau du panneau de service et le verrouiller pour éviter toute mise en circuit accidentelle.

Avertissement issue de la proposition 65 de l'Etat de la Californie :

AVERTISSEMENT

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, comme du chlorure de vinyle, reconnus par l'État de la Californie comme causant le cancer, des malformations congénitales ou d'autres effets nocifs sur la reproduction. Pour de plus amples renseignements, consultez www.P65Warnings.ca.gov.

Remarque : AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT : En application de la loi californienne concernant la salubrité de l'eau et la protection contre les substances chimiques (« California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act »), le gouverneur de Californie est tenu de publier une liste reconnue par l'État de Californie comme étant cancérigènes ou pouvant causer des malformations ou présenter un danger pour la reproduction, et les entreprises sont tenues d'avertir les consommateurs des risques potentiels d'exposition à de telles substances. La combustion de gaz combustible pour la cuisson et l'élimination de résidus pendant l'autonettoyage peuvent générer de faibles quantités de monoxyde de carbone. Dans les fours équipés du Nettoyage Auto, de faibles quantités de formaldéhyde peuvent se dégager lors de l'élimination des salissures pendant les quelques premiers cycles autonettoyants. La Californie classe le formaldéhyde parmi les produits potentiellement cancérigènes. Le monoxyde de carbone est une cause possible de toxicité pour la reproduction. Il est possible de réduire l'exposition à ces substances en :

1. assurant une bonne ventilation lors de la cuisson au gaz; et
2. utilisant l'appareil selon les instructions de ce manuel.

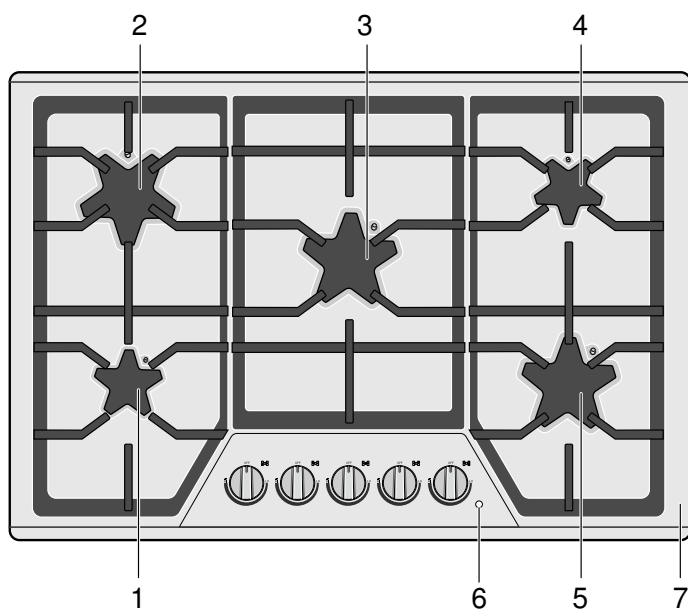
Mise en route

Avant la première utilisation de l'appareil

- Retirez tout le matériel d'emballage et la documentation de la surface de la table de cuisson.
- Essuyer la surface avec une éponge humide et propre puis sécher.
- Il peut y avoir une légère odeur aux cours des premières utilisations. Ceci est normal et disparaîtra.
- L'optimisation des résultats de cuisson dépendent de la sélection et de l'utilisation des bons ustensiles de cuisine. Consulter la section « Ustensile adéquat ».
- Lire toutes les précautions de sécurité et le manuel d'utilisation et d'entretien avant toute utilisation.

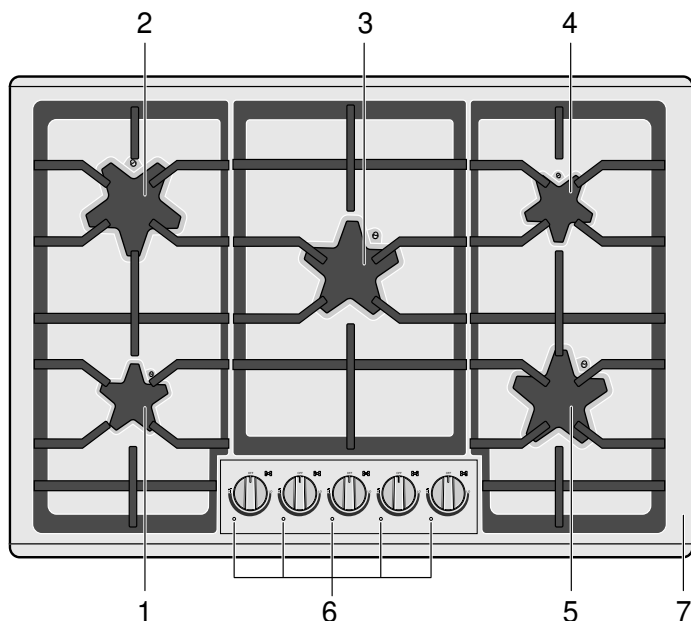
Pièces et accessoires

SGS305TS, SGSX305TS



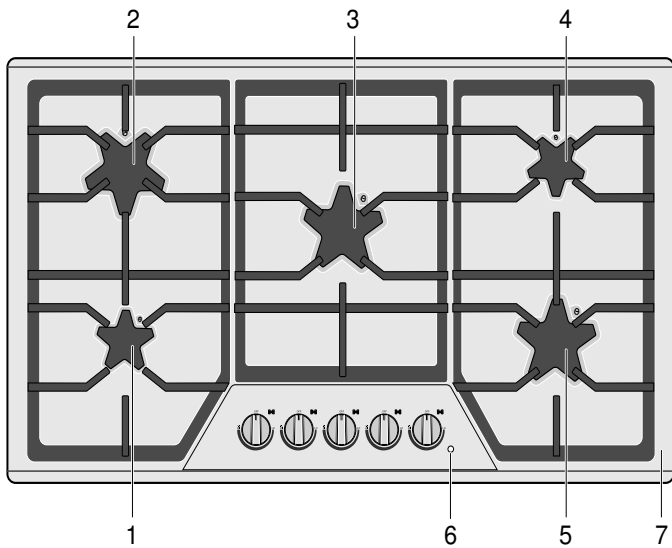
- 1 Brûleur avant gauche (8 000 BTU /2,34 kW), brûleur de très faible puissance (XLO) uniquement sur modèle SGSX
- 2 Brûleur arrière gauche (10 000 BTU /2,93 kW)
- 3 Brûleur central (16 000 BTU /4,69 kW), brûleur de très faible puissance (XLO) uniquement sur modèle SGSX
- 4 Brûleur arrière droit (8 000 BTU /2,34 kW)
- 5 Brûleur avant droit (10 000 BTU/2,93 kW)
- 6 Témoin indicateur « MARCHE » du brûleur
- 7 Emplacement du numéro de série/plaque signalétique (avant droit dessous)

SGSP305TS, SGSXP305TS



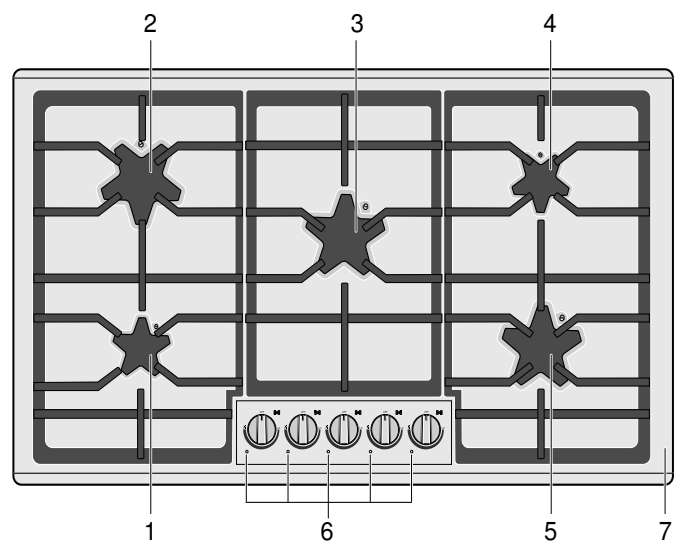
- 1 Brûleur avant gauche (8 000 BTU /2,34 kW), brûleur de très faible puissance (XLO) uniquement sur modèle SGSXP.
- 2 Brûleur arrière gauche (10 000 BTU /2,93 kW)
- 3 Brûleur central (18 000 BTU /5,28 kW), brûleur de très faible puissance (XLO) uniquement sur modèle SGSXP.
- 4 Brûleur arrière droit (8 000 BTU /2,34 kW)
- 5 Brûleur avant droit (10 000 BTU/2,93 kW)
- 6 Témoin indicateur « MARCHE » de brûleur : le brûleur XLO dispose d'un anneau lumineux, voir la section Brûleur XLO pour les détails.
- 7 Emplacement du numéro de série/plaque signalétique (avant droit dessous)

SGS365TS, SGSX365TS



- | | |
|----------|--|
| 1 | Brûleur avant gauche (9 100 BTU /2,67 kW), brûleur de très faible puissance (XLO) uniquement sur modèle SGSX |
| 2 | Brûleur arrière gauche (12 000 BTU /3,52 kW) |
| 3 | Brûleur central (16 000 BTU /4,69 kW), brûleur de très faible puissance (XLO) uniquement sur modèle SGSX |
| 4 | Brûleur arrière droit (9 100 BTU /2,67 kW) |
| 5 | Brûleur avant droit (12 000 BTU /3,52 kW) |
| 6 | Témoin indicateur « MARCHE » du brûleur |
| 7 | Emplacement du numéro de série/plaque signalétique (avant droit dessous) |

SGSP365TS, SGSXP365TS



- | | |
|----------|--|
| 1 | Brûleur avant gauche (9 100 BTU /2,67 kW), brûleur de très faible puissance (XLO) uniquement sur modèle SGSX |
| 2 | Brûleur arrière gauche (12 000 BTU /3,52 kW) |
| 3 | Brûleur central (18 000 BTU /5,28 kW), brûleur de très faible puissance (XLO) uniquement sur modèle SGSX |
| 4 | Brûleur arrière droit (9 100 BTU /2,67 kW) |
| 5 | Brûleur avant droit (12 000 BTU /3,52 kW) |
| 6 | Témoin indicateur « MARCHE » du brûleur |
| 7 | Emplacement du numéro de série/plaque signalétique (avant droit dessous) |

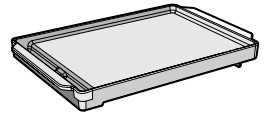
Accessoires

Vous trouverez ci-dessous un aperçu des accessoires disponibles que vous pouvez acheter pour les tables de cuisson à gaz Thermador ainsi que les renseignements sur leur bonne utilisation. Ces accessoires sont spécialement conçus pour l'appareil électroménager.

Plaque

SGRIDDLEW

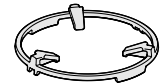
- Utiliser cette plaque spécialement mise au point pour des aliments comme des crêpes, du pain doré, des sandwiches grillés, du bacon, des légumes et des hamburgers.
- La plaque Thermador est personnalisée et s'adapte sur le brûleur central pour toutes les tables de cuisson à gaz Thermador.



Adaptateur pour poêle wok

SWOKRINGW

- Pour faire sauter de la viande, des légumes et du riz dans un wok à fond arrondi.
- Utilisez uniquement avec les woks à fond arrondi d'un diamètre maximum de 16 po.
- Adaptateur Thermador pour poêle wok est recommandé et s'utilise sur le brûleur central pour toutes les tables de cuisson à gaz Thermador.



Brûleurs STAR™ scellés

Votre table de cuisson neuve dispose de brûleurs à gaz STAR™ scellés. Il n'y a aucune pièce de brûleur à nettoyer, démonter ou régler sous l'acier inoxydable. La table de cuisson dispose de trois diamètres de brûleurs : petit, moyen et grand. Faire correspondre les lettres moulées dans le chapeau et la base du brûleur. Consulter la section Positionnement du chapeau du brûleur.

Chapeaux de brûleur STAR™

Le chapeau du brûleur est en acier revêtu d'émail vitrifié. Il faut que les chapeaux de brûleurs soient correctement positionnés pour le bon fonctionnement de la table de cuisson. Un ou plusieurs problèmes peuvent survenir si un chapeau de brûleur n'est pas bien positionné :

- La flamme du brûleur est trop élevée.
- Des flammes jaillissent des brûleurs.
- L'acier inoxydable se décolore.
- 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 et prévenir l'apparition de sous-produits dangereux, ne pas utiliser la table de cuisson sans tous les chapeaux et les bases de brûleurs en place et toutes les grilles de brûleur bien positionnées.

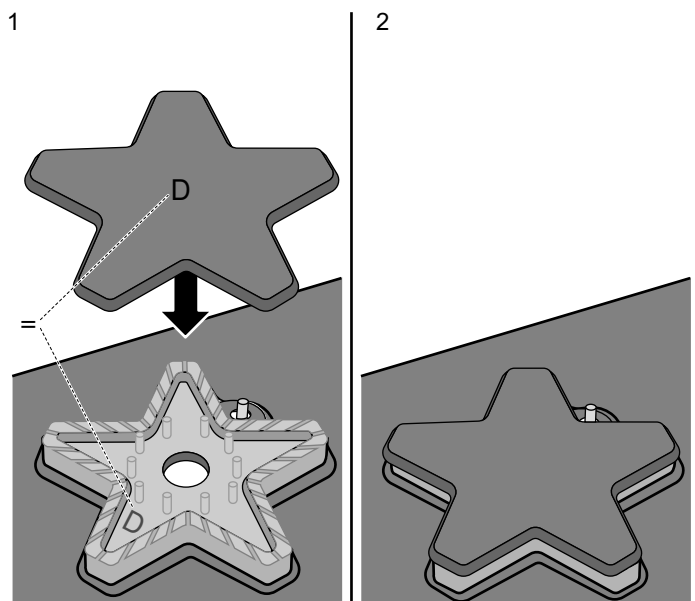
⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter les brûlures, ne pas toucher aux chapeaux ou aux bases de brûleur ni aux grilles quand ils sont chauds. Éteindre la table de cuisson et laisser les brûleurs refroidir.

Montage des chapeaux de brûleur

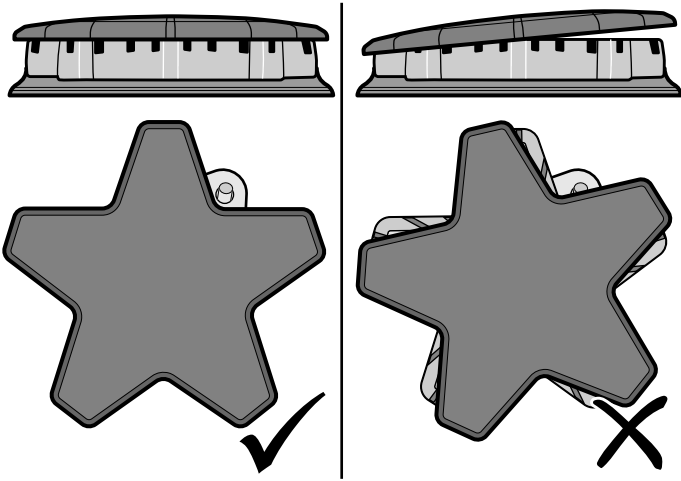
Une lettre (B, D ou F) est moulée sous chacun des chapeaux de brûleur et correspond à une lettre moulée dans la base du brûleur (B, D ou F) fixée à l'appareil électroménager.

- Déposer chaque chapeau de brûleur sur sa base correspondante selon la lettre moulée.
- Déposer délicatement le chapeau de brûleur sur le dessus de la base du brûleur de sorte que les pattes de la base soient bien ajustées dans la goulotte du chapeau du brûleur.



Vérification du positionnement du chapeau du brûleur

- S'assurer qu'il n'y a aucun espace entre le chapeau et la base du brûleur. Consulter l'illustration ci-dessous pour voir un positionnement correct et incorrect du chapeau du brûleur.
- Vous pouvez essayer délicatement de bouger le chapeau du brûleur pour vérifier s'il est correctement positionné. Si tel est le cas, un clic se fera entendre lorsque les pattes du chapeau frapperont la saillie de la goulotte.



Brûleurs STAR™ ExtraLow^{MD} (XLO) de Thermador (uniquement modèles SGSX et SGSXP)

La fonction ExtraLow^{MD} (XLO^{MD}) améliore les brûleurs central et avant gauche. La fonction XLO permet de réduire davantage la puissance de la flamme que le réglage faible pour faire mijoter, pocher, fondre des aliments ou pour les maintenir chauds sans qu'ils brûlent.

Voici les principales caractéristiques de la fonction XLO :

- La fonction XLO Animera et éteindra la flamme du bonheur lorsque le bouton de commande pointe sur un des cinq réglages XLO (la durée d'activation de la flamme dépend du réglage du bouton).
- Les allumeurs produiront des étincelles lors du rallumage des brûleurs XLO. Un léger déclic se fera entendre à ce moment (environ toutes les 60 secondes).
- Uniquement pour les modèles SGSXP, le côté gauche de l'anneau lumineux s'éteindra et le côté droit s'illuminera en bleu lorsque le réglage XLO est actionné.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas nettoyer ni toucher l'un des brûleurs lorsqu'un brûleur, ou les deux, de très faible puissance ExtraLow^{MD} sont utilisés. Lorsque le brûleur ExtraLow^{MD} se rallume automatiquement, l'allumeur produira des étincelles.

Témoins « MARCHE » du brûleur

Pour les modèles SGS et SGSX :
Cette table de cuisson dispose d'un témoin lumineux « MARCHE ». Lorsque le témoin s'allume, au moins un brûleur est en fonction.

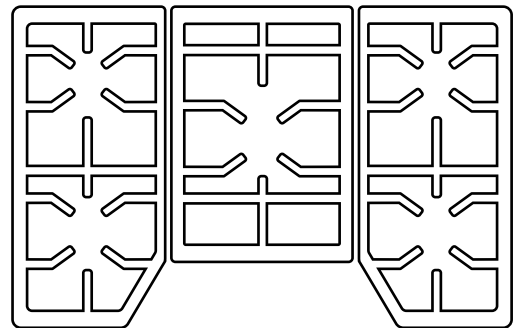
Pour les modèles SGSP :
Chaque brûleur dispose de son propre témoin « MARCHE » (cinq témoins). Lorsqu'un témoin s'allume, le brûleur correspondant est en fonction.

Pour les modèles SGSXP :
Un anneau lumineux, autour de chaque bouton, s'illuminera pour indiquer que le brûleur en question est en fonction.

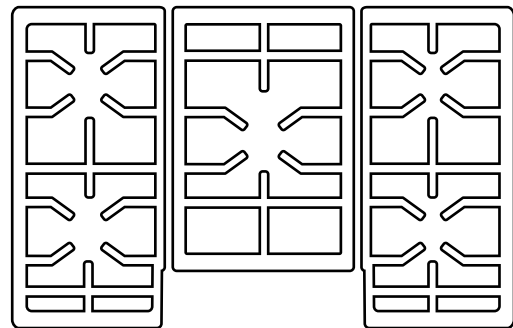
Installation des grilles du brûleur

Positionner et installer correctement la grille de chaque brûleur selon le modèle comme illustrer ci-dessous.

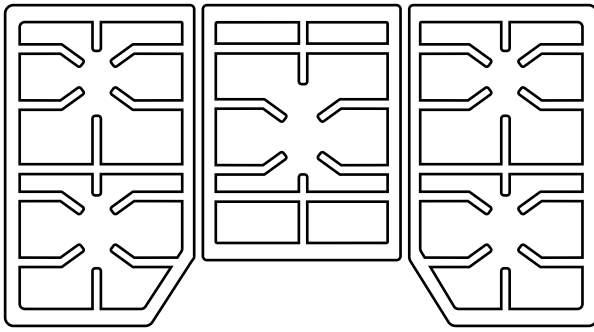
SGS de 30 po



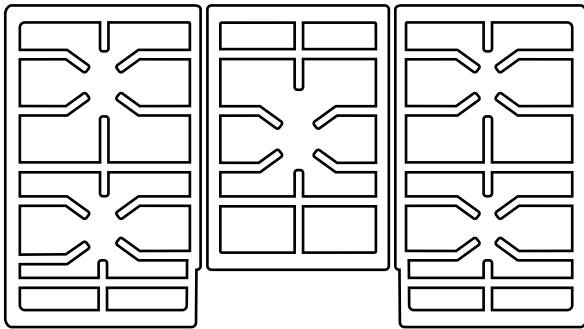
SGSP de 30 po



SGSX de 36 po



SGSXP de 36 po



⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter des flambées, toutes les grilles doivent être bien positionnées sur la table de cuisson à chaque utilisation pour bien soutenir les casseroles et éviter les éclaboussures. Chacun des quatre pieds doit s'appuyer dans les petites dépressions correspondantes de la table de cuisson. Ne pas utiliser une grille si les pieds de caoutchouc sont manquants ou endommagés.

Pour remplacer les pieds de caoutchouc :

Communiquer avec le Service après-vente au 1-800-735-4328.

Boutons de commande

La table de cuisson dispose d'un bouton de commande par brûleur. Enfoncer et tourner le bouton de commande vers la gauche pour allumer et régler la température souhaitée.

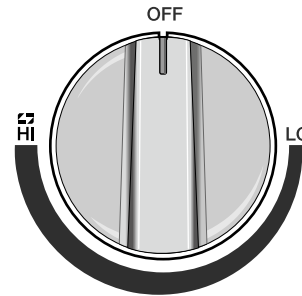
⚠ AVERTISSEMENT

Le non respect du mode de fonctionnement des boutons peut entraîner des lésions corporelles ou des dommages à l'appareil.

Boutons normaux

Les modèles SGS et SGSP n'offrent pas la fonction ExtraLow^{MD} et disposent de commandes de métal normales de brûleur et d'œillets en caoutchouc.

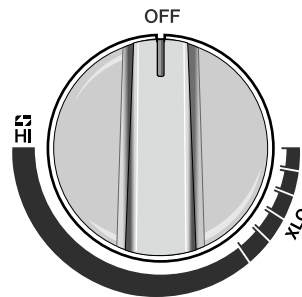
Pour actionner : Sélectionner le bouton de commande appropriée et l'enfoncer. Un déclic se fera entendre immédiatement après avoir enfoncé le bouton. Pour allumer la flamme, tourner le bouton en sens antihoraire au réglage élevé (HI). Continuer de tourner le bouton en sens antihoraire pour sélectionner la bonne hauteur de flamme. Fermer le brûleur en tournant le bouton de commande en sens horaire à arrêt (OFF).



Boutons ExtraLow^{MD} (XLO)

Les modèles SGSX et SGSXP disposent de commandes de métal normales de brûleur et d'œillets en caoutchouc de même que deux commandes ExtraLow^{MD} pour les brûleurs avant gauche et central. → "Brûleurs STARTM ExtraLow^{MD} (XLO) de Thermador (uniquement modèles SGSX et SGSXP)" à la page 39

Les commandes ExtraLowMD permettent un réglage des brûleurs sur cinq niveaux de chaleur XLO. L'utilisateur sentira une petite résistance en passant à la position faible (LO) et à chacun des réglages XLO.



Pour actionner : Sélectionner le bouton de commande appropriée, l'enfoncer et le tourner en sens antihoraire jusqu'à un des cinq réglages XLO. Fermer le brûleur en tournant le bouton de commande en sens horaire à **OFF** (ARRÊT).

Retrait du bouton de commande

Pour retirer le bouton et/ou l'oeillet : Avec le bouton de commande à la position **OFF** (ARRÊT), soulever délicatement le bouton vers le haut pour le dégager. Retirer délicatement les oeillets des côtés et soulever.

⚠ AVERTISSEMENT

Pour éviter une électrocution éventuel, ne pas essayer d'atteindre la robinetterie brute par l'orifice du bouton de commande.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser l'électroménager sans les boutons ni les oeillets en place.

Pour remplacer le bouton et/ou l'oeillet : Insérer délicatement l'oeillet dans l'orifice, s'assurer que la table de travail est bien insérée dans la fente tout autour du périmètre de l'oeillet. Remettre le bouton de commande en positionnant la ligne indicatrice à la position **OFF** (ARRÊT). Bien enfoncer.

Fonctionnement

Concernant cet appareil

Utiliser la table de cuisson pour des applications de cuisson sur une surface comme bouillir, frire, mijoter, cuire à la vapeur et sauter.

⚠ AVERTISSEMENT

La combustion de gaz combustible pour la cuisson peut générer de faibles quantités de monoxyde de carbone, de benzène, de formaldéhyde et de suie. Pour minimiser l'exposition à ces substances, un installateur certifié ou un réparateur autorisé doit régler les brûleurs pour assurer une bonne combustion. Assurer une bonne ventilation en laissant une fenêtre ouverte, ou utiliser un ventilateur ou une hotte d'aération lorsque vous cuisinez avec du gaz. Toujours faire fonctionner l'appareil en suivant les consignes de ce manuel.

Remarque : Si un brûleur ne s'allume pas dans les quatre secondes, éteindre le brûleur. Vérifier si le chapeau du brûleur est bien installé sur sa base et que l'allumeur est propre et sec. Si un brûleur refuse toujours de s'allumer, consultez la section « Avant d'appeler le service de dépannage ».

Si une flamme est présente à une température faible, l'allumeur pourrait produire une étincelle à l'occasion. Cela est normal.

⚠ ATTENTION

Pour éviter toute possibilité de blessure ou d'endommagement de l'électroménager, s'assurer que les grilles sont installées exactement suivant les consignes de montage et non à l'envers ou sens dessus dessous.

Fonctionnement normal : Allumage/réallumage électronique

Les brûleurs de la table de cuisson s'allument avec des allumeurs électroniques. Il n'y a aucune flamme pilote. Chaque brûleur dispose de son propre allumeur électronique. Si la flamme d'un brûleur s'éteint en cours d'utilisation, le brûleur se rallumera automatiquement.

⚠ ATTENTION

Pour éviter toute possibilité de blessure ou d'endommagement de l'électroménager, s'assurer que les grilles sont installées exactement suivant les consignes de montage et non à l'envers ou sens dessus dessous.

Pour un bon fonctionnement, l'allumeur doit être propre et sec.

- Éviter de mouiller ou de laisser tomber des aliments sur l'allumeur.
- Si l'allumeur est mouillé ou sale, il peut produire une étincelle sans toutefois allumer le brûleur ou même continuer à produire des étincelles malgré la présence d'une flamme.

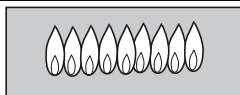
Caractéristiques typiques d'une flamme

La flamme du brûleur doit être de couleur bleue et stable sans extrémité jaune ni de bruit ou vacillement excessif. La flamme doit être présente tout autour du chapeau du brûleur.

Vérification des caractéristiques de la flamme :

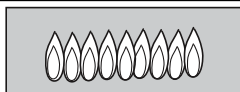
Flammes jaunes :

Réglages supplémentaires requis.



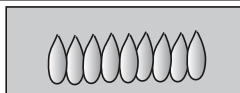
Extrémités des cônes externes jaunes :

Normales pour un gaz de pétrole liquéfié.



Flammes bleues douces :

Normales pour le gaz naturel.



- Si la flamme est entièrement ou presque toute jaune, vérifier si le réglage du régulateur est au bon combustible. Après le réglage, procéder à un nouveau test.
- Au cours du démarrage initial, il est normal que la flamme soit bigarrée de jaune. Laisser l'appareil fonctionner de quatre à cinq minutes puis réévaluer avant de procéder au réglages.
- Au cours de l'utilisation initiale, un corps étrangers dans la conduite de gaz peut rendre la flamme orange. La couleur orange disparaîtra avec l'usage. Vérifier le bon dégagement des ports du brûleur. Si les ports sont obstrués. → "Dépannage" à la page 53

Remarque : Un « pop » sonore peut-être entendu lorsqu'on éteint le brûleur manuellement. Il est possible qu'il soit plus intense avec du gaz de pétrole liquéfié qu'avec du gaz naturel. Cela est normal.

Tirer le meilleur parti de l'appareil

Dans cette section, vous trouverez des renseignements à propos:

- de la sélection des plats et les réglages optimaux (niveau de chaleur et brûleur) pour ces derniers;
- des accessoires convenables pour la cuisson;
- de conseils concernant les ustensiles; et
- des modes de préparation.

Conseils généraux

Ustensile adéquat

- Les casseroles à fond d'aluminium ou de cuivre conduisent la chaleur de façon uniforme.
- Les casseroles en acier inoxydable sans autres métaux n'offrent pas toujours une cuisson uniforme.
- Les ustensiles de fonte absorbent la chaleur lentement et cuisent plus uniformément à réglage moyen-faible.
- Des casseroles résistantes à fond plat sont stables et distribuent la chaleur uniformément.

- NE PAS UTILISER de casseroles minces, voilées, bosselées ou sillonnées, car elles ne distribuent pas la chaleur uniformément.

Sélection des ustensiles de cuisine qui conviennent

Recommandations en matière d'ustensiles de cuisson

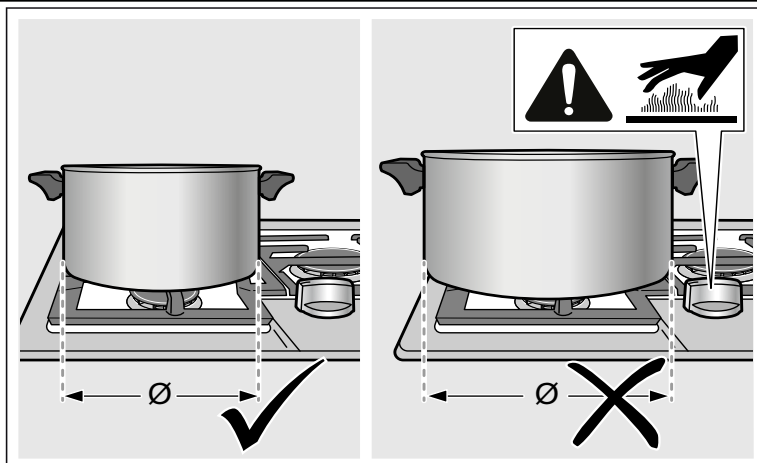
Diamètre du fond d'une casserole

▲ AVERTISSEMENT

PRÉVENTION DES BRÛLURES PROVOQUÉES PAR DES BOUTONS CHAUDS

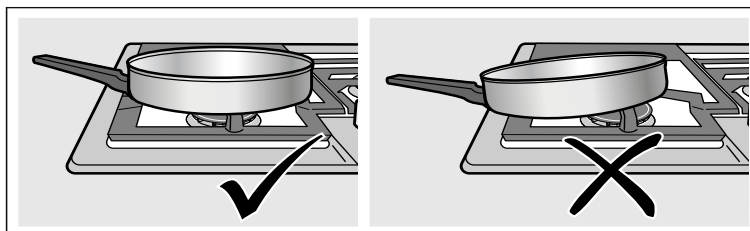
S'assurer que l'ustensile de cuisine ne dépasse pas la taille des grilles. Lors de l'utilisation d'un ustensile de cuisine de diamètre plus important que les grilles, il est possible que les flammes soient trop près des boutons, entraînant un danger de brûlure en cas de contact.

- Le diamètre de la flamme doit être égal ou plus petit que le fond de la casserole.
- Ne pas utiliser de poêles ou de casseroles de petit diamètre à flamme élevée, car les flammes pourraient se propager sur les bords.
- Les casseroles surdimensionnées qui couvrent deux brûleurs ne doivent pas dépasser la taille des grilles. Veuillez les placer sur le brûleur avant et le brûleur arrière et non sur deux brûleurs côte-à-côte.



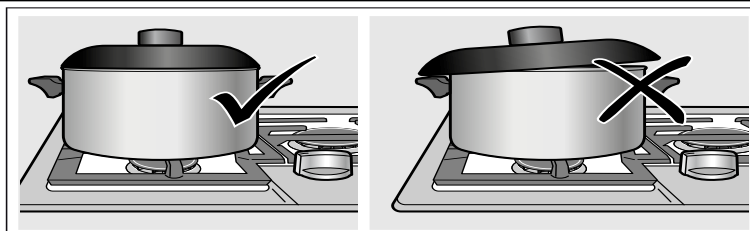
Utilisation de casseroles équilibrées

- L'équilibre est important pour la stabilité et même pour la cuisson.
- Les casseroles doivent être de niveau sur la grille de la table de cuisson sans oscillation ni déséquilibre.
- Déposer la casserole au centre du brûleur.



Couvercle bien ajusté

- Un couvercle bien ajusté permet de réduire le temps de cuisson.
- Pour optimiser les résultats, toujours utiliser un couvercle pour faire bouillir l'eau.



Ustensile de spécialité

Il est possible d'utiliser des casseroles qui couvrent deux brûleurs, par exemple, les plaques à frire, les faitouts, les pocheuses à poissons et autres ustensiles en les déposant sur un brûleur avant et un brûleur arrière. Pour tous les modèles, utiliser la plaque accessoire Thermador (modèle SGRIDDLEW) uniquement sur le brûleur central. Consulter la section *Pièces et accessoires* pour de plus amples renseignements.

Utiliser un wok à fond plat. Il est possible d'utiliser des woks à fond arrondi (diamètre max. de 16 po) avec l'adaptateur pour poêle wok accessoire de Thermador (modèle SWOKRINGW). Consulter la section *Pièces et accessoires* pour de plus amples renseignements.

Les ustensiles pour la conserve et les autocuiseurs doivent satisfaire aux mêmes exigences que celles décrites ci-dessus. Quand le contenu atteint le point d'ébullition, utiliser le réglage de chaleur le plus faible possible pour maintenir le bouillonnement ou la pression (pour les autocuiseurs de conserve ou les autocuiseurs simples).

Recommandations de cuisson pour la table de cuisson

Boissons

Amener les boissons à ébullition à chaleur intense (HI) puis laisser mijoter à un réglage plus faible. Si la boisson est maintenue chaude à faible intensité (ou ExtraLow), brasser environ toutes les 10 minutes pour empêcher la boisson de coller au fond ou de brûler. Les tableaux de cuisson pour brûleurs normaux et ExtraLow indiquent les réglages idéaux pour plusieurs boissons. Utiliser un réglage plus faible si la casserole est couverte.

Pains

Le pain (comme le pain doré et les sandwichs grillés) se prépare le mieux avec une poêle préchauffée ou une plaque à température moyenne. Une fois la poêle chaude, commencer à préparer le pain selon les réglages idéaux présentés dans le tableau de cuisson pour brûleurs normaux. Pour la cuisson par poêlée (discontinue), le réglage de chaleur devrait être ajusté pour bien dorer les aliments.

Grande friture

On recommande la grande friture sur le grand brûleur à température moyenne-élevée. Pour maintenir la température de l'huile, le réglage de chaleur devrait être ajusté. Le tableau de cuisson pour brûleurs normaux indique les réglages idéaux pour plusieurs aliments cuits par grande friture.

Sauces, soupes et bouillons

Amener les sauces, les soupes et les bouillons à ébullition à chaleur intense (HI) puis laisser mijoter à un réglage plus faible. Utiliser un réglage plus faible que celui des sauces tomates pour chauffer des sauces à base de crème pour les empêcher de brûler. Si la sauce, la soupe ou le bouillon est maintenu chaud à faible intensité (ou ExtraLow), brasser environ toutes les 10 minutes pour les empêcher de coller au fond ou de brûler. Les tableaux de cuisson pour brûleurs normaux et ExtraLow indiquent les réglages idéaux pour plusieurs sauces, soupes et bouillons. Utiliser un réglage plus faible si la casserole est couverte.

Plats d'accompagnement aux légumes et plats aux œufs

Il est facile de préparer des légumes à la vapeur sur la table de cuisson. Amener l'eau et les légumes à ébullition à couvert à chaleur intense puis, abaisser le feu à une intensité plus faible jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

Il faudrait cuire les céréales et le riz sur le grand brûleur ou le brûleur moyen à température intense puis terminer la préparation selon des directives de la recette ou jusqu'à ce que le liquide soit absorbé. On peut faire mijoter les céréales et le riz sur un brûleur ExtraLow. On recommande de préparer les pâtes alimentaires sur le grand brûleur. Amener l'eau à ébullition à température intense à couvert. Une fois les pâtes dans l'eau bouillante, il faudrait réduire le feu pour prévenir tout débordement.

Pour les œufs brouillés ou poêlés, faire fondre le beurre à température moyenne-élevée et ajouter les œufs. Cuire

jusqu'au point de cuisson désiré. Les tableaux de cuisson pour brûleurs normaux et ExtraLow indiquent les réglages idéaux pour ces plats.

Viande, poisson et volaille

Les tableaux de cuisson pour brûleurs normaux et ExtraLow indiquent le réglage idéal pour toute viande ou volaille et tout poisson. Le temps de cuisson varie en fonction de la quantité et de la température des aliments, et de la composition du plat. Pour cette raison, nous indiquons des fourchettes de réglages. Essayer d'abord d'utiliser les niveaux de chaleur les plus faibles ou augmenter la température au cours de la cuisson.

Vous trouverez ci-dessous quelques recommandations pour la cuisson de viande, poisson et volaille sur la table de cuisson :

- On recommande de cuire les viandes sur le grand brûleur.
- Utiliser de préférence une poêle préchauffée pour poêler les viandes.
- Cuire le bacon et les galettes de viande à saucisses à température moyenne-élevée jusqu'à ce qu'ils commencent à grésiller puis abaisser la chaleur à moyen.
- Mijotage : Amener les liquides à ébullition puis laisser mijoter à couvert à température moyenne-faible à faible (ou ExtraLowMD) jusqu'à ce que la viande soit tendre.
- Braisage : Dorer la viande à température moyenne-élevée puis mijoter à couvert à température moyenne-faible à faible (ou ExtraLowMD) jusqu'à ce que la viande soit tendre.
- Pochage : Amener le liquide à ébullition à température intense puis mijoter à couvert à température faible ou ExtraLow jusqu'à ce que la viande soit bien cuite.

Desserts

Il est préférable de faire fondre du chocolat à ExtraLowMD (consulter le tableau de cuisson à ExtraLowMD pour le bon réglage). En l'absence d'un brûleur ExtraLowMD sur la table de cuisson, faire fondre le chocolat au bain-marie sur le petit brûleur.

Cuisson au brûleur normal

Le tableau présente l'optimisation des réglages de chaleur pour différents plats. La température et le temps de cuisson varient en fonction de la quantité et de la température des aliments, et de la composition du plat. Pour cette raison, nous indiquons des fourchettes de réglages. Essayer d'abord d'utiliser le niveau de chaleur le plus faible. Il est possible d'augmenter la chaleur en cours de cuisson.

Tableau de cuisson au brûleur normal

Aliment	Brûleur	Température de cuisson Amorce de la cuisson (bouillir, fondre, dorer, frire, etc.)	Température de cuisson Poursuite de la cuisson (mijoter, braiser, pocher, maintenir chaud, etc.)
Boissons			
Cidre chaud	Grand Moyen	Élevée	Moyenne faible
Chocolat chaud	Grand Moyen	Moyenne Élevée	Faible
Thé	Petit	Élevée	Faible
Pains			
Pain doré	Grand Moyen	Moyenne	Moyenne Moyenne-faible
Crêpes	Grand Moyen	Moyenne	Moyenne Moyenne-faible
Sandwichs grillés	Grand Moyen	Moyenne	Moyenne Moyenne-faible
Céréales			
Haricots	Grand Moyen	Élevée	Moyenne Moyenne-faible
Semoule de maïs/Polenta	Moyen	Élevée	Moyenne-Moyenne-faible
Gruau de maïs	Moyen	Élevée	Moyenne-Moyenne-faible
Gruau	Moyen	Élevée	Moyenne-Moyenne-faible
Grande friture			
Frites	Grand	Moyenne Élevée	Moyenne Élevée
Beignets	Grand	Moyenne Élevée	Moyenne Élevée
Desserts			
Garniture pour tarte, com- pote de fruits	Petit	Moyenne-faible	Moyenne-Moyenne-faible
Pouding	Petit	Moyenne-faible	Moyenne-Moyenne-faible
Fruits pochés	Grand Moyen	Élevée-moyenne Élevée	Moyenne Moyenne-faible
Œufs			
Frits	Grand Moyen	Moyenne Élevée	Moyenne faible
Brouillés	Grand Moyen	Moyenne Élevée	Moyenne Faible-faible
Viande, poisson, volaille			
Bacon, galettes à la sau- cisse	Grand	Moyenne Élevée	Moyenne-Moyenne-faible
Braiser : Viande braisée, bœuf braisé, viande à ragoût	Grand	Moyenne Élevée	Faible
Cuisson sautée : poulet, poisson	Grand	Moyenne	Moyenne Moyenne-faible
Friture à la poêle : côte- lettes d'agneau, steaks minces, galettes pour hamburger, saucisses en chapelet	Grand	Moyenne Élevée	Moyenne
Mijoter : ragoût de poulet, bœuf en conserve, pois- son poché	Grand	Élevée	Moyenne faible

Aliment	Brûleur	Température de cuisson Amorce de la cuisson (bouillir, fondre, dorer, frire, etc.)	Température de cuisson Poursuite de la cuisson (mijoter, braiser, pocher, maintenir chaud, etc.)
Pâtes			
Tout type	Grand Moyen	Élevée	Élevée
Riz			
Riz blanc	Moyen	Élevée	Faible
Riz brun	Moyen	Élevée	Faible
Sauces			
Sauce tomates : Marinara, bolognaise	Grand	Élevée	Faible
Sauces à base de crème : Alfredo, au fromage	Grand	Moyenne	Faible
Sauces à base de beurre : Béarnaise, Hollandaise	Moyen Petit	Moyenne	Faible
Soupes et bouillons			
Soupe crémeuse	Grand Moyen	Moyenne	Faible
Soupe à base de bouillon	Grand Moyen	Élevée	Faible
Bouillon : Bœuf, poulet, légumes	Grand Moyen	Élevée	Faible
Légumes			
Frais	Moyen Petit	Élevée	Moyenne
Congelés	Moyen Petit	Élevée	Moyenne

Cuisson sur le brûleur ExtraLowMD (uniquement modèles SGSX et SGSXP)

La fonction ExtraLowMD (XLO) améliore les brûleurs central et avant gauche. La fonction XLO allumera et éteindra automatiquement la flamme du brûleur lorsque le bouton de commande pointe sur un des cinq réglages XLO. Ce cycle est normal et permet de faire mijoter, de pocher ou de faire fondre des aliments ou de maintenir au chaud des aliments cuits sans les brûler.

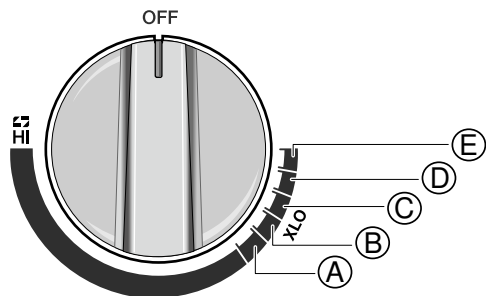
Fonctionnement des brûleurs

Les brûleurs disposent un réglage sur cinq niveaux de chaleur XLO. Le niveau de chaleur diminue graduellement alors que vous tournez le bouton vers la droite depuis le réglage faible (LO).

La flamme du brûleur s'éteindra et se rallumera toutes les minutes lorsque le bouton est réglé à l'un des cinq réglages XLO. La durée de la flamme dépend du réglage XLO choisi. XLO 5 est le niveau de chaleur le plus élevé de ces réglages. Par conséquent, la flamme restera allumée plus longtemps à celui-ci. En tournant le bouton en sens antihoraire, la flamme restera allumée de moins en moins longtemps.

Tournez le bon bouton de commande au réglage XLO désiré (voir Emplacement des réglages ExtraLowMD ci-dessous). L'utilisateur sentira une petite résistance en passant à la position faible (LO) et à chacun des réglages XLO.

Cuisson avec les brûleurs ExtraLow^{MD} (XLO)



Emplacements des réglages ExtraLowMD (XLO)

A	XLO 5 (niveau de chaleur le plus intense)
B	XLO 4
C	XLO 3
D	XLO 2
E	XLO 1 (niveau de chaleur le plus faible)

Le tableau présente l'optimisation des réglages de chaleur pour différents plats. La température et le temps de cuisson varient en fonction de la quantité et de la température des aliments, et de la composition du plat. Pour cette raison, nous indiquons des fourchettes de réglages. Essayer d'abord d'utiliser le niveau de chaleur

le plus faible. Il est possible d'augmenter la chaleur en cours de cuisson.

- Vérifier les aliments à l'occasion pour voir s'il faut abaisser ou hausser la température avec le bouton de commande.
- Il est normal de brasser les aliments à l'occasion. Ceci est principalement important si on fait mijoter des plats pendant plusieurs heures comme des sauces ou des haricots faits à la maison.
- Il est possible que les bulles (quand le plat mijote) disparaissent quand les flammes du brûleur sont éteintes.
- Quand elles se rallument, le plat peut se remettre à mijoter. Quand un plat mijote, on devrait voir au moins un peu de vapeur et un léger frémissement de la surface du liquide.
- Utiliser un réglage XLO plus faible si la casserole est couverte.
- En abaissant le feu, régler la chaleur un niveau XLO à la fois.
- Si un réglage est trop faible pour faire mijoter un plat, ramener les aliments à ébullition puis régler à un niveau plus élevé.
- Dans le cas d'une casserole surdimensionnée, le plat risque de mijoter davantage au centre de la casserole. Pour une cuisson uniforme, brasser les aliments des bords extérieurs vers le centre de la casserole.
- La quantité et le type d'aliments influencent le réglage à utiliser.

Tableau de cuisson avec ExtraLowMD (XLO)

Aliment	Brûleur	Température de cuisson Amorce de la cuisson (bouillir, fondre, dorer, frire, etc.)	Température de cuisson Poursuite de la cuisson (mijoter, braiser, pocher, maintenir chaud, etc.)
Boissons			
Cidre chaud	Central Avant gauche	Élevée	XLO 4
Chocolat chaud	Central Avant gauche	Moyenne Élevée-moyenne Moyenne Élevée	XLO 2 XLO 3
Thé	Avant gauche	Élevée	Fort : XLO 2 Maintenir chaud : XLO 1
Céréales			
Haricots	Central	Élevée	XLO 2
Semoule de maïs/Polenta	Central Avant gauche	Élevée	XLO 2 XLO 3
Gruau de maïs	Central Avant gauche	Élevée	XLO 2 XLO 3
Gruau	Central	Élevée	XLO 3
Desserts			
Chocolat	Avant gauche	XLO 2	XLO 2
Fruits pochés	Central	Élevée	XLO 3
Beurre	Avant gauche	Fondre : XLO 2	XLO 2

Aliment	Brûleur	Température de cuisson Amorce de la cuisson (bouillir, fondre, dorer, frire, etc.)	Température de cuisson Poursuite de la cuisson (mijoter, braiser, pocher, maintenir chaud, etc.)
Guimauve	Central	Fondre : XLO 1	XLO 1
Œufs			
Pochés	Central	Élevée	XLO 5
Brouillés	Central	XLO 5	XLO 5
Frittata	Central	Moyenne Élevée-moyenne	XLO 5
Viande, poisson, volaille			
Braiser : Bœuf, porc, agneau	Central	Cuisson normale : Moyenne- élevée Cuisson lente : XLO 4	XLO 4
Braiser : Poulet	Central	Cuisson normale : Moyenne- élevée Cuisson lente : XLO 3	XLO 3
Pocher : Poisson et volaille	Central	Élevée	XLO 3
Riz			
Riz blanc	Avant gauche	Élevée	XLO 4
Riz brun	Avant gauche	Élevée	XLO 3
Risotto	Central	Moyenne Élevée-moyenne	XLO 5
Sauces			
Sauce tomates : Marinara, bolognaise	Central	Élevée	XLO 2
Sauces à base de crème : Alfredo, au fromage	Central Avant gauche	Moyenne Élevée-moyenne Moyenne	XLO 2
Sauces à base de beurre : Béarnaise, Hol- landaise	Avant gauche	XLO 1	XLO 1
Soupes et bouillons			
Soupe crémeuse	Central Avant gauche	Moyenne Élevée-moyenne Moyenne	XLO 1
Soupe à base de bouillon	Central Avant gauche	Élevée	XLO 1
Bouillon : Bœuf, poulet, légumes	Central Avant gauche	Élevée	XLO 5
Légumes			
Pizza	Central Avant gauche	Élevée	XLO 5
Congelé	Central Avant gauche	Élevée	XLO 5
Plats en casserole : Maca- roni au fromage, haricots verts	Central	Moyenne Élevée-moyenne	Chauffer/Mijoter : XLO 2 Maintenir chaud : XLO 1

Conseils de cuisson

L'eau prend trop de temps à bouillir.

- Utiliser de l'eau à température ambiante.
- Placez l'eau sur le plus grand brûleur avec le couvercle.

L'eau bouillante déborde.

- Abaisser la température du brûleur à moyenne-élevée ou moyenne pour empêcher le débordement de l'eau bouillante.
- Si la casserole est couverte, retirer le couvercle avant d'abaisser la température du brûleur.

L'huile de friture éclaboussure sur la table de cuisson.

- Abaisser la température du brûleur à moyenne ou moyenne-faible pour empêcher les éclaboussures.
- Pour maintenir la table de cuisson propre, utiliser un écran anti-éclaboussures.

Les aliments collent à la poêle ou brûlent.

- Utiliser un réglage de températures plus bas ou un brûleur XLO.
- Mélanger souvent les aliments pour empêcher qu'ils collent ou qu'ils brûlent.

Les aliments ne restent pas chauds lorsque la température est réglée à faible ou ExtraLowMD pour les maintenir ainsi au

- Utiliser un couvercle pour maintenir les aliments chauds à température faible ou sur le brûleur XLO.
- Régler le brûleur à une température plus élevée pour maintenir les aliments à la température voulue.

La casserole prend trop de temps à se réchauffer.

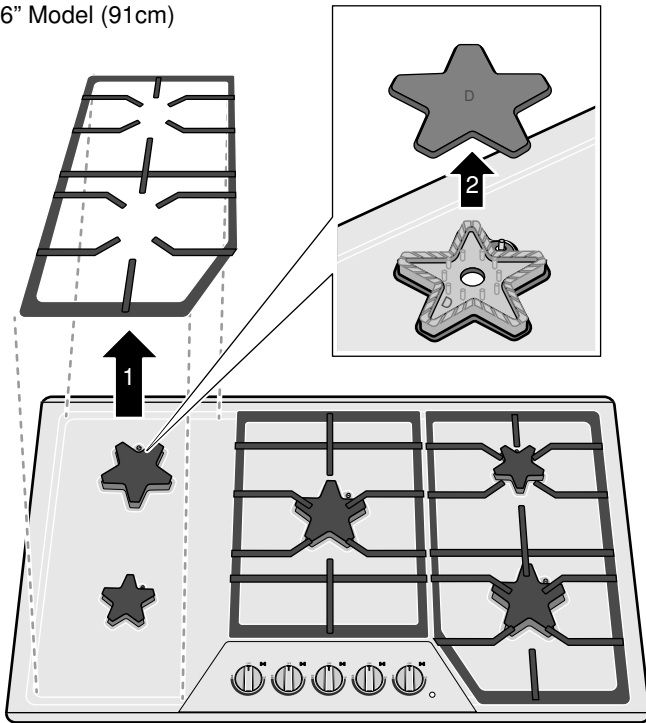
- Utiliser un brûleur de même diamètre que la casserole.
 - Déposer la casserole au centre du brûleur avant de l'allumer.
 - Régler le brûleur à une température plus élevée pour réchauffer la casserole plus rapidement.
-

Nettoyage et entretien

Nettoyage quotidien

Vous pouvez nettoyer l'ensemble la table de cuisson en toute sécurité en l'essuyant avec une éponge et de l'eau savonneuse, en la rinçant puis en l'essuyant. Pour les tâches tenaces, respectez les méthodes de nettoyage recommandées ci-dessous.

36" Model (91cm)



Remarque : 36" model is for cleaning reference only. Cleaning process is the same for all models.

Recommandations en matière de nettoyage :

- Utilisez toujours le produit nettoyant le plus doux possible pour la tâche à accomplir. Utilisez des éponges ou des chiffons doux et propres ou des essuie-tout.
- Frottez le fini en acier inoxydable en direction du grain. Séchez la surface pour éviter les marques d'eau.
- Avant de nettoyer, assurez-vous que les brûleurs sont éteints et que les grilles et les brûleurs aient refroidi.
- Ne pas nettoyer les pièces amovibles de la table de cuisson dans un four autonettoyant ou au lave-vaisselle.
- Après nettoyage, remettez les pièces à la bonne position avant d'utiliser la table de cuisson.
- Pour optimiser le rendement du brûleur, maintenez les allumeurs propres et secs.
- Maintenez les ports de l'allumeur propre pour optimiser le rendement du brûleur. Il est nécessaire de nettoyer les ports de l'allumeur après un débordement ou quand le brûleur ne s'allume pas de façon uniforme au déclenchement des allumeurs électroniques.

- Ne pas utiliser un produit nettoyant inflammable comme de l'essence à briquet.

⚠ ATTENTION

Tous les allumeurs produisent une étincelle lorsqu'on allume un brûleur quelconque. Ne pas toucher les brûleurs lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT

Tous les allumeurs produisent une étincelle lorsqu'on allume un brûleur quelconque pour les modèles SGS et SGSP. Lors de l'allumage d'un brûleur, un allumeur produit une étincelle pour les modèles SGSX et SGSXP. Ne pas toucher les brûleurs lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation.

Lignes directrices de nettoyage

Les produits nettoyants recommandés ci-dessous et à la page suivante indiquent un type et ne signifient pas que nous cautionnons une marque en particulier. Utilisez tous les produits en suivant les instructions de l'emballage.

Pièces/matière de la table de cuisson	Produits nettoyants suggérés	Rappels importants
Base du brûleur/ Alliage d'aluminium	<ul style="list-style-type: none">• Produit nettoyant non abrasif : Savon à vaisselle et eau chaude. Rincer et sécher immédiatement.• Produits nettoyants légèrement abrasifs : Bon Ami® et Soft Scrub®.• Produits nettoyants abrasifs : Tampons Brillo® ou S.O.S.®.	<ul style="list-style-type: none">• Ne pas égratigner ni abîmer les ports.• Nettoyer les ports avec un fil ou un trombone étiré.• Ne pas utiliser de cure-dents, car ils risquent de casser.• Ne pas immerger les bases des brûleurs.• Pour les tâches tenaces, utiliser une brosse à dents.
Chapeau du brûleur/Émail vitrifié	<ul style="list-style-type: none">• Produit nettoyant non abrasif : Savon à vaisselle et eau chaude. Rincer et sécher immédiatement.• Produits nettoyants non abrasifs : ammoniaque, Fantastic®, Formula 409®.• Produits nettoyants légèrement abrasifs : Bon Ami®, Ajax®, Comet®.• Produits nettoyants liquides : Kleen King®, Soft Scrub®.• Pour les taches d'aliments, utiliser un produit nettoyant abrasif comme Zud® ou Bar Keepers Friend®.	<ul style="list-style-type: none">• Les éclaboussures d'aliments acides et très sucrées détériorent l'émail vitrifié.• Ne pas utiliser une éponge ou une serviette mouillée sur de la porcelaine chaude.• Ne pas immerger les chapeaux des brûleurs.• Toujours utiliser une pression minimale avec des produits nettoyants abrasifs.• Sécher soigneusement le chapeau du brûleur après l'avoir nettoyé et l'insérer correctement sur sa base correspondante.
Boutons de commande et oeillelets	<ul style="list-style-type: none">• Produit nettoyant non abrasif : Savon à vaisselle et eau chaude.• Rincer et sécher immédiatement.	<ul style="list-style-type: none">• Ne pas immerger les boutons de commande ni les oeillelets.• Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou autres produits comme Bon Ami®, Ajax® ou Comet®. Ils peuvent endommager le fini de façon permanente ou enlever les dessins.• Pour retirer les boutons de commande et les oeillelets, consulter la section « Retrait du bouton de commande du brûleur ».• Ne pas tirer sur les oeillelets au retrait ou au remplacement.

Pièces/matière de la table de cuisson	Produits nettoyants suggérés	Rappels importants
Fini extérieur/Acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none"> • Produits nettoyants non abrasifs : Eau chaude et détergent, Fantastic[®], Formula 409[®]. Rincer et sécher immédiatement. • Agent polissant : Stainless Steel Magic[®] pour protéger le fini des taches et de la corrosion; améliorer l'apparence. • Taches de calcaire : Vinaigre blanc domestique. • Produits nettoyants légèrement abrasifs : Nettoyant liquide pour acier inoxydable Kleen King, Bon Ami[®]. • Décoloration due à la chaleur : Barre Keepers Friend[®] 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas utiliser de tampons métalliques. Ils rayeront la surface. • L'acier inoxydable résiste à la plupart des taches alimentaires et aux marques de corrosion pourvu que la surface soit propre et protégée. • Ne jamais laisser des taches alimentaires ou du sel sur de l'acier inoxydable, peu importe la durée de temps. • Frotter délicatement dans la direction du grain. • Le chlore ou les composés chlorés contenus dans certains produits nettoyants peuvent oxyder l'acier inoxydable. Vérifier les ingrédients sur l'étiquette avant d'utiliser le produit.
Grilles et grille de pont/ Émail vitrifiée sur fonte	<ul style="list-style-type: none"> • Produits nettoyants non abrasifs : Eau chaude et détergent, Fantastic[®], Formula 409[®]. Rincer et sécher immédiatement. • Produits nettoyants légèrement abrasifs : Bon Ami[®] et Soft Scrub[®]. • Taches tenaces : Utiliser des tampons métalliques à récurer savonneux. 	<ul style="list-style-type: none"> • Les grilles sont lourdes; les soulever avec prudence. Déposer sur une surface protégée pour les nettoyer. • Les boursouffures, les fendillements et les éclats sont courants en raison des températures extrêmes sur les pattes des grilles et des changements rapides de températures. • Les éclaboussures d'aliments acides et très sucrées détériorent l'émail. Nettoyer immédiatement les salissures dès que l'appareil a assez refroidi pour y toucher. • Un produit nettoyant abrasif utilisé trop vigoureusement ou souvent peut éventuellement marquer l'émail. • Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant ni mettre au lave-vaisselle.
Allumeurs/céramique	<ul style="list-style-type: none"> • Essuyer délicatement avec un coton-tige avec de l'eau, de l'ammoniaque ou du Formula 409[®]. • Retirer délicatement les salissures à l'aide d'un cure-dent. 	<ul style="list-style-type: none"> • Éviter les excès d'eau sur l'allumeur. Un allumeur humide empêchera le brûleur de s'allumer. • Enlever les éventuelles peluches pouvant subsister après le nettoyage.
Panneau de verre (uniquement modèles SGSP et SGXP)	<ul style="list-style-type: none"> • Produit nettoyant non abrasif : Savon à vaisselle et eau chaude. • Rincer et sécher immédiatement. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer immédiatement après la cuisson. • Éviter les produits nettoyants abrasifs comme les tampons métalliques, les tampons à récupérer et les tampons savonneux, et les poudres à récurer.
Appliqué Thermador (uniquement les modèles SGS et SGSX)	<ul style="list-style-type: none"> • Produit nettoyant non abrasif : Savon à vaisselle et eau chaude. • Rincer et sécher immédiatement. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer immédiatement après la cuisson. • Éviter les produits nettoyants abrasifs comme les tampons métalliques, les tampons à récupérer et les tampons savonneux, et les poudres à récurer.

Entretien

Pour bien fonctionner, l'électroménager exige seulement un nettoyage régulier. Aucun autre entretien n'est nécessaire.

Pour des consignes détaillées, consulter → "Nettoyage et entretien" à la page 50

Dépannage

Dépannage

Avant de contacter le Service Après-Vente, veuillez songer à suivre les suggestions et les instructions ci-dessous :

▲ ATTENTION

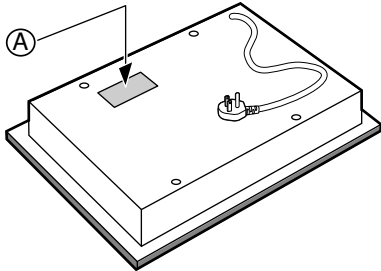
Les réparations devraient être effectuées uniquement par un réparateur autorisé. Des réparations inappropriées sur votre appareil peuvent mener à des risques de blessures graves ou de décès.

Tableau de dépannage

Problème	Suggestion
Brûleur ne s'allume pas / Aucune étincelle à l'allumeur	<ul style="list-style-type: none">• S'assurer que le robinet d'arrêt du gaz est à la position ouverte (ON) et que la résidence est alimentée en gaz.• Pour actionner le bouton : Sélectionner le bouton de commande appropriée et l'enfoncer. Un déclic se fera entendre immédiatement après avoir enfoncé le bouton. Pour allumer la flamme, tourner le bouton en sens antihoraire au réglage HI (élevé). Continuer de tourner le bouton en sens antihoraire pour sélectionner la hauteur de flamme désirée. Enfoncer le bouton de commande et le tourner en sens antihoraire pour obtenir la hauteur de flamme désirée. Fermer le brûleur en tournant le bouton de commande en sens horaire à arrêt (OFF).• S'assurer que les chapeaux, les bases et les ports du brûleur ne sont pas obstrués. Si obstrués, nettoyer les ports avec un fil ou un trombone étiré.• S'assurer que les allumeurs sont propres et secs.• Vérifier l'alimentation. L'apport électrique doit être adéquatement mis à la terre en respectant la polarité. S'assurer que la fiche de l'appareil soit entièrement enfoncée dans la prise et que le disjoncteur soit fermé.• Si la flamme du brûleur s'éteint soudainement, s'assurer de l'absence de courant d'air dans la pièce.
Les allumeurs produisent des étincelles même lorsque les boutons de commande sont en position d'arrêt	<ul style="list-style-type: none">• Après le raccordement à l'alimentation pour la première fois ou après une panne électrique, il est possible que des allumeurs se déclenchent une ou deux fois même si les boutons de commande des brûleurs sont en position d'arrêt (OFF).• S'assurer que tous les boutons de commande des brûleurs ne sont pas coincés ni enfoncés. Cela générera des étincelles en position d'arrêt (OFF).
Les résultats de la cuisson ne sont pas ceux escomptés	<ul style="list-style-type: none">• La table de cuisson n'est pas de niveau.• La casserole n'est pas adaptée à la surface utilisée. → "Ustensile adéquat" à la page 42• Les ustensiles ne sont pas du type ou de la taille recommandé(e). → "Ustensile adéquat" à la page 42

Plaque signalétique du produit

La plaque signalétique comporte le numéro de modèle et le numéro FD (numéro de production/code unique d'identification) de la table de cuisson. Elle est située sur le dessous de la table de cuisson.



Emplacement de la plaque signalétique

A Plaque signalétique

Numéro de modèle et numéro FD

Le numéro de modèle et le numéro FD de l'appareil électroménager figurent sur la plaque signalétique. Prendre ces numéros en note dans l'espace ci-dessous pour économiser du temps, au cas où l'appareil électroménager aurait besoin de réparations.

No de modèle	No FD
Thermador	800-735-4328
Service après-vente	

Conservez votre facture ou votre contrat aux fins de validation de garantie si jamais vous avez besoin d'une réparation.

Soutien THERMADOR®

Dépannage

Nous sommes conscients que vous avez investi des sommes considérables dans votre cuisine. Nous nous engageons à vous offrir, ainsi qu'à votre appareil, un service de dépannage qui vous permettra de profiter de votre cuisine pendant de nombreuses années.

N'hésitez pas à communiquer avec notre service à la clientèle STAR® si vous avez des questions ou dans l'éventualité peu probable où votre appareil THERMADOR® nécessiterait de l'entretien. Notre équipe de dépannage se fera un plaisir de vous aider.

États-Unis

800-735-4328

www.thermador.com/support

Canada

800-735-4328

www.thermador.ca

Pièces et accessoires

Pour vous procurer des pièces, des filtres, du détartrant, des produits nettoyants pour l'acier inoxydable et autres, rendez-vous sur la boutique en ligne THERMADOR® ou communiquez avec nous par téléphone.

États-Unis

<http://store.thermador.com/us>

Canada

- Si vous résidez dans les provinces de l'Atlantique, en Ontario ou au Québec, communiquer avec :

Marcone

1.800-287-1627

- Si vous résidez dans un territoire, au Manitoba, en Saskatchewan, en Alberta ou en Colombie-Britannique, communiquer avec :

Reliable Parts

800-663-6060

DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

Couverture de la garantie limitée

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances Corporation (« BSH ») dans la présente déclaration de garantie limitée du produit s'applique seulement à l'appareil électroménager THERMADOR^{MD} (« Produit ») qui vous a été vendu à titre de premier acheteur, en autant que le produit ait été acheté :

- Pour votre utilisation normale, résidentielle (non commerciale), et qu'en fait, en tout temps, a été utilisé pour un usage domestique normal.
- Neuf au moment de la vente au détail (non en montre, « tel quel » ou un modèle retourné antérieurement), qu'il n'est pas destiné à la revente ni à un usage commercial.
- Aux États-Unis ou au Canada et qu'il est demeuré en tout temps dans le pays où l'appareil a été acheté.

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.

BSH se réserve le droit d'exiger une preuve d'achat à chaque réclamation au titre de la garantie afin de confirmer que le produit relève du champ d'application de la présente garantie limitée de produit.

Veuillez vous assurer de retourner la carte d'enregistrement, quoiqu'elle n'est pas nécessaire, pour la couverture par la garantie. C'est la meilleure façon dont BSH peut vous aviser dans le cas peu probable d'un avis de rappel ou de sécurité du produit.

Durée de la garantie

BSH 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 d'achat. La période susmentionnée commence à partir de la date d'achat et ne doit pas être retenue, retardée, prolongée ou interrompue pour une raison quelconque.

Ce produit est également garanti comme étant exempt de défaut *esthétique* au niveau du matériau et de la fabrication (par ex. d'égratignures sur l'acier inoxydable, d'imperfections au niveau de la peinture/porcelaine, d'éclats, de bosses ou autres dommages à la finition du produit), pour une période de soixante (60) jours à partir de la date d'achat ou de la date limite pour une construction neuve. La présente garantie *esthétique* 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 *esthétique* exclut spécifiquement tous les appareils en montre, de plancher, « tel quel » et remis à neuf.

Réparation ou remplacement : votre recours exclusif

Pendant ladite période de garantie, BSH, ou un de ses centres de réparation autorisés, réparera le produit sans frais (sous réserve de certaines limitations indiquées aux présentes), si le produit présente un défaut de fabrication ou de matériaux. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors BSH remplacera le produit (un modèle supérieur peut être disponible, à la seule discrétion de BSH, moyennant des frais supplémentaires). Toutes les pièces et les composants enlevés demeurent la seule propriété de BSH. Toute pièce et tout composant réparés 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 BSH est de faire réparer le produit défectueux, par un centre de réparation autorisé pendant les heures d'affaires normales. Pour la sécurité et éviter des dommages à la propriété, BSH recommande fortement de ne pas essayer de réparer le produit soi-même ou le faire réparer par une personne non autorisée; BSH ne sera pas tenu responsable de réparations ou de travail effectués par un centre de réparation non autorisé. Si vous choisissez de faire réparer l'appareil par une personne autre qu'une personne autorisée, LA PRÉSENTE GARANTIE EST AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE. Les centres de réparation autorisés sont les personnes ou les entreprises qui ont été spécialement formées sur les produits BSH et qui possèdent, selon l'opinion de BSH, une réputation supérieure pour le service à la clientèle et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliés ou représentants de BSH). Nonobstant ce qui suit, BSH ne sera pas tenu 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, BSH pourrait payer les frais de main-d'oeuvre 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.

Produit hors garantie

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

Exclusions de garantie

La couverture de garantie décrite aux présentes exclut tous les défauts ou dommages dont BSH n'est pas directement responsable, y compris, sans pour autant s'y limiter, l'un ou plusieurs des points 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).
- Une faute intentionnelle d'un tiers, la négligence, la mauvaise utilisation, l'utilisation abusive, des accidents, le fonctionnement inadéquat, le manque d'entretien, la mauvaise installation ou l'installation négligente, la modification, le non respect des instructions d'utilisation, la manipulation sans précaution, les réparations non autorisées (y compris les réparations effectuées par l'utilisateur ou l'étude du fonctionnement interne de l'appareil électroménager par celui-ci).
- Réglage, modification ou altération de tout type.
- Manquement à se conformer aux normes, codes, réglementation ou lois applicables fédérales, provinciales, municipales ou électriques, de plomberie et/ou du bâtiment du pays, incluant le manquement d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et réglementations locaux du bâtiment et d'incendie.
- Bris et usure ordinaires, déversements d'aliments ou de liquides, accumulations de graisse ou 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, la surtension, aux problèmes de structure autour de l'appareil électroménager et les désastres naturels.

En aucun cas, BSH ne peut être tenu responsable de dommages survenus à la propriété, incluant les armoires, les planchers, les plafonds et les autres objets ou structures autour du produit. Sont également exclus de la garantie les produits dont les numéros de série ont été modifiés, effacés ou enlevés; les visites de service 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 les connexions électriques, la plomberie et les autres connexions nécessaires, pour une fondation/plancher approprié, et pour toute modification incluant, sans limitation, les armoires, les murs, les planchers, les tablettes, etc.) et le réenclenchement de disjoncteurs ou le remplacement de fusibles.

DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LOI, LA PRÉSENTE GARANTIE SPÉCIFIE LES SEULS RECOURS DONT VOUS DISEZ À L'ÉGARD DU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SOIT FONDÉE SUR UN CONTRAT OU DÉLIT (Y COMPRIS RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. CETTE GARANTIE

REMPLECE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU ÉCRITE. TOUTES GARANTIES IMPLICITES AUX TERMES DE LA LOI, INCLUANT LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, OU AUTREMENT, SONT LIMITÉES DANS LE TEMPS À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE. 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 REMODELAGE EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BSH, OU AUTREMENT. CERTAINS 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, DONC LES LIMITES CI-DESSUS POURRAIENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. CETTE 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.



1901 MAIN STREET, SUITE 600 IRVINE, CA 92614 // 1-800-735-4328 // WWW.THERMADOR.COM

© 2018 BSH HOME APPLIANCES CORPORATION

8001139789 en-us, fr-ca 981120