

Thermador® | *An American Icon*™

SGS/SGSX USE AND CARE MANUAL



Table of Contents

| | |
|---|----|
| About This Manual | 1 |
| How This Manual Is Organized | 1 |
| Safety | 1 |
| Getting Started | 4 |
| Parts and Accessories Included | 4 |
| Control (Panel) | 7 |
| Before Using the Appliance for the First Time | 8 |
| Operation | 9 |
| About the Appliance | 9 |
| Operation | 9 |
| Getting the Most Out Of Your Appliance | 10 |
| Cleaning and Maintenance | 13 |
| Cleaning | 13 |
| Maintenance | 15 |
| Service | 15 |
| Before Calling for Service | 15 |
| Warranty | 16 |

Questions?

1-800-735-4328

www.thermador.com

5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

We look forward to hearing from you!

About This Manual

How This Manual Is Organized

This manual contains several sections:

- The *Safety* section describes important procedures that can ensure your safety while using the appliance.
- The *Getting Started* section describes the features and functionality of the appliance, including a description of how to set it up and operate it.
- The *Operation* section describes how to operate and get the best performance out of each component.
- The *Cleaning and Maintenance* section describes how to clean and maintain the appliance.
- The *Service* section includes troubleshooting tips and your warranty.

Before using your appliance, be sure to read this manual. Pay special attention to the ***Important Safety Instructions*** located at the beginning of the manual.

Safety



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Important Safety Instructions

General Safety

- **Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**
- This appliance is intended for normal family household use only. See the Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.
- Always have a working smoke detector near the kitchen.
- Never use the cooktop to warm or heat a room.
- Children should not be left alone or unattended in an area where appliances are in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- When children become old enough to use the cooktop, they must be instructed in safe practices.
- Do not store items of interest to children above or at the back of the cooktop.
- Do not store flammable materials on or near the cooktop.
- In the event that personal clothing catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.

- Never let clothing, potholders, or other flammable materials come in contact with hot burners or hot burner grates.
- Do not clean the cooktop while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface.
- Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.
- Do not allow aluminum foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot burner or grate. Do not allow pans to boil dry.
- Have the cooktop installed and grounded by a qualified technician.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Do not use aluminum foil to line any part of the cooktop.
- If the cooktop is near a window, be certain that curtains or any other window covering do not blow over or near the burners; they could catch on fire.
- When using the cooktop: Do not touch the burner grates or the immediate surrounding area.
- Use only dry potholders; moist or damp potholders on hot surfaces may cause burns from steam.
- Never leave the cooktop unattended when in use. Boilovers cause smoking, and greasy spillovers may ignite.
- Always position handles of utensils inward so they do not extend over adjacent work areas, burners, or the edge of the cooktop.
- Wear proper apparel. Loose fitting garments or hanging sleeves should never be worn while cooking.
- Use only certain types of glass, heatproof glass, ceramic, earthenware, or other glazed utensils that are suitable for cooktop use.
- Leave the hood ventilator on when flambéing food.
- Smother flames from a grease fire with a close-fitting lid, cookie sheet, or other metal tray, then turn off the gas burner. Be careful to prevent burns. If the flames do not go out immediately, evacuate and call the fire department.
- Do not use water, including wet dishcloths or towels on grease fires. A violent steam explosion may result.
- Never pick up a flaming pan. You may be burned.

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

Fire Extinguishers

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.

Gas Appliance Safety



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

Do not store or use combustible materials, 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 fire department.

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

Gas Cooking Safety

- During cooking, set the burner control so that the flame heats only the bottom of the pan and does not extend beyond the bottom of the pan.
- Take care that drafts like those from fans or forced air vents do not blow flammable material toward the flames or push the flames so that they extend beyond the edges of the pan.
- Have the cooktop installed and grounded by a qualified technician. Have the installer show you where the gas shut-off valve is located.
- For proper lighting and performance of burners, keep igniters clean and dry.
- In the event that a burner goes out and gas escapes, open a window or a door. Wait at least 5 minutes before using the cooktop.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

California Proposition 65



WARNING: Burning gas cooking fuel generates some by-products which are on the list of substances which are known by the State of California to cause cancer or reproductive harm. To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the instructions contained in this booklet and provide good ventilation.

Getting Started

Parts and Accessories Included

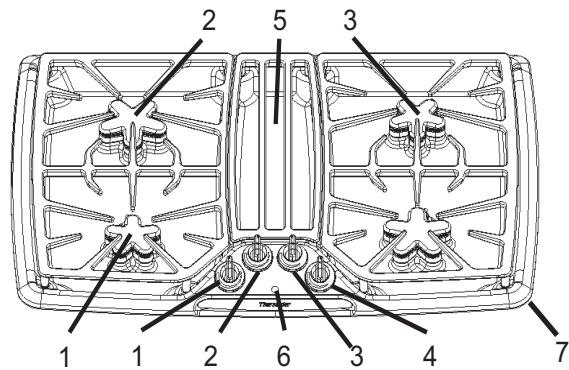


Figure 1: Model SGS304/SGSX304

1. Left front surface burner (8,000 BTUs) - XLO feature on SGSX model only
2. Left rear surface burner (12,000 BTUs) - XLO feature on SGSX model only
3. Right rear surface burner (8,000 BTUs)
4. Right front surface burner (12,000 BTUs)
5. Grate bridge
6. Burner "On" Indicator Light
7. Serial Number/Data Plate Location (right front underneath)

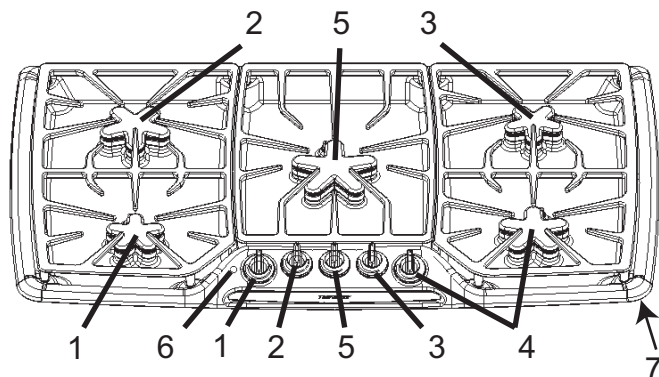


Figure 2: Model SGS365/SGSX365

1. Left front surface burner (8,000 BTUs) - XLO feature on SGSX model only

2. Left rear surface burner (12,000 BTUs) - XLO feature on SGSX model only
3. Right rear surface burner (8,000 BTUs)
4. Right front surface burner (12,000 BTUs)
5. Center surface burner (15,000 BTUs)
6. Burner "On" Indicator Light
7. Serial Number/Data Plate Location (right front underneath)

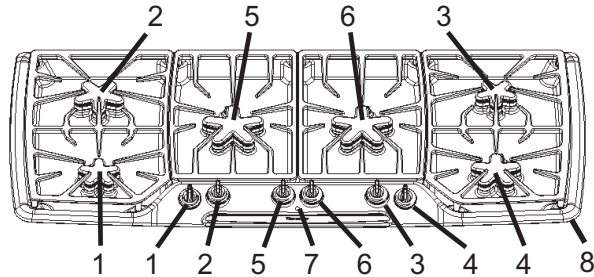


Figure 3: Model SGS456/SGSX456

1. Left front surface burner (8,000 BTUs) - XLO feature on SGSX model only
2. Left rear surface burner (12,000 BTUs) - XLO feature on SGSX model only
3. Right rear surface burner (8,000 BTUs)
4. Right front surface burner (12,000 BTUs)
5. Center left surface burner (15,000 BTUs)
6. Center right surface burner (15,000 BTUs)
7. Burner "On" Indicator Light
8. Serial Number/Data Plate Location (right front underneath)

Sealed STAR™ Burners

Your new cooktop has sealed STAR™ gas burners. There are no burner parts under the cooktop to clean, disassemble or adjust. Your cooktop has three different burner sizes; small, medium and large. Match the pan to the burner size.

STAR™ Burner Caps

The burner cap is porcelainized steel. If the burner cap is not placed correctly, the burner may not light or the flame may not burn completely or correctly.

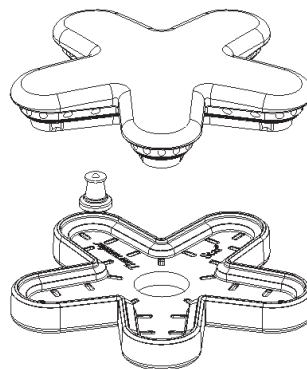


Figure 4: Burners Caps



WARNING: To avoid creation of harmful by products, do not use the cooktop without all burner caps and all burner grates properly positioned.

Thermador® ExtraLow Burners (SGSX Models only)

Two burners are enhanced with the ExtraLow (XLO®) feature. When the control knob is set within the XLO® zone, the flame cycles OFF and ON automatically for varying seconds every minute. This cycling is normal and allows you to simmer, poach, melt or hold cooked food without scorching or burning.

How They Work

- The burner flame will cycle ON and OFF each minute when the setting is at any position between LO (past detent) and XLO.
- The length of time the flame is ON and OFF depends on the knob setting.
- With a setting just below LO, the flame will be ON approximately 53 seconds and OFF 7 seconds of each minute.
- With a setting at the XLO position, the flame is ON approximately 7 seconds and OFF 53 seconds of each minute.
- The knob can be set to any position between LO and XLO.



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

Burner “ON” Light

The “ON” light is located in the center of the burner control knobs for the 30" (76cm) and 45" (114cm) models. On the 36" (91cm) model it is to the left of the control knobs. When illuminated, it indicates that one or more burners are in use. It remains on until all burners are turned off.

Burner Grates

Grates must be properly positioned before cooking.

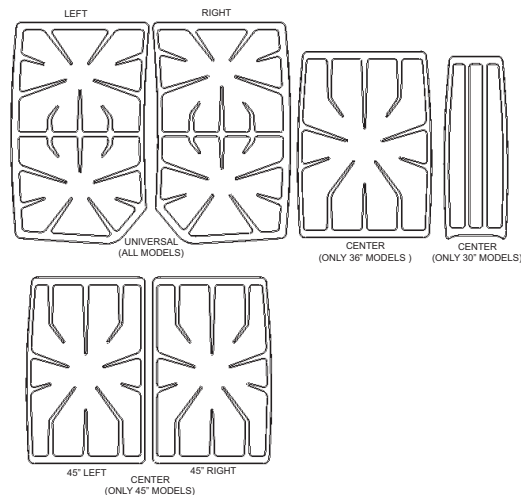


Figure 5: Burner Grates

30" (76cm) Models have two universal grates and a center grate. Position the short side of the grates toward the center and place the curved part of the grate bridge at the front. The grates are not interchangeable.

36" (91cm) Models have two universal grates and a center grate. Position the grates on the cooktop as shown in Parts.

45" (114cm) Models have two universal grates and two center grates. The side grates are positioned with the short side toward the center. Position the two center grates with the straight sides toward the center and next to each other.



WARNING: To 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.

Control (Panel)

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

Burner Control Knobs

SGS models which do not feature ExtraLow® operations have only standard burner controls and bezels.

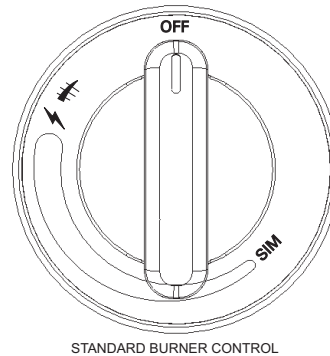


Figure 6: Burner Control Knob

SGSX models have standard burner controls and bezels as well as two ExtraLow® burner controls on the left side. (See ExtraLow® Burners below.)

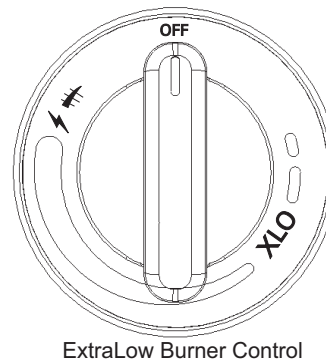


Figure 7: Extra Low Burner Control Knob

The standard burner controls have an infinite number of heat settings. At the low position on the XLO burners a detent or notch may be felt.

To operate: Select the appropriate control knob, push down and turn counter-clockwise to the desired flame size. Turn OFF by turning the control knob clockwise to OFF.

Burner Control Knob Bezels

The bezels for standard burner controls feature one unnotched area on the underside. This single area snaps into the straight area in the cooktop so that OFF is at the 12 o'clock position.

To remove knob and bezel: With burner in the OFF position, gently lift knob up and off. Gently lift the bezel from the sides and pull up.



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

To replace bezel and knob: With the OFF on the bezel in the 12 o'clock position, press to snap in place. Replace control knob by placing indicator line at the 12 o'clock position; press down firmly. For models SGSX only, be sure to replace ExtraLow® bezels in the 2 left burner positions.

Before Using the Appliance for the First Time

- Remove all packing materials and literature from the cooktop surface.
- While cool, 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.

Operation

About the Appliance

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

Operation

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

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: Do not touch any of the burners when the cooktop is in use. All igniters spark when any burner calls for a spark.

The ignitor 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 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 Service.

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

In the Event of a Power Failure

In the event of a power failure, only the standard burners can be ignited manually. If the cooktop is being used when a power failure occurs, turn all the burner control knobs to the OFF position. The standard burners can then be ignited manually by holding a match at the ports and turning the control knob to the HI position. Wait until the flame is burning all the way around the burner before adjusting the flame to the desired height.

The two XLO burners on SGSX models cannot be ignited manually. Be sure to turn XLO knobs OFF if a power failure occurs. The burners will not turn back on until both control knobs are turned OFF and then turned back ON again after power has been restored. See What To Do If You Smell Gas.

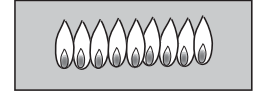


WARNING: The reignition feature will not work in the event of a power failure.

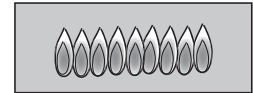
Typical Flame Characteristics

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.

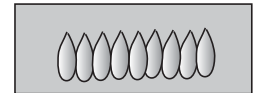
Yellow Tips on Outer Cones:
Normal for LP Gas.



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 4-5 minutes and re-evaluate before making adjustments.

Figure 8: Checking Flame Characteristics

Foreign particles in the gas line may cause an orange flame during initial use. This should disappear with use. Check burner cap to make sure port holes are not obstructed. If the ports are clogged, see 'Before Calling for Service' on the back cover.

NOTE: An audible "pop" may be heard when the burner is turned off manually, or when cycling in the XLO® zone (SGSX models). The "popping" may be louder with LP gas than with natural gas.

Getting the Most Out Of Your Appliance

Tips (For Best Results)

- Bring food to a boil; stir well to be sure all the food is boiling, then cover and reduce the setting to the XLO zone.
- Use a lid to keep a more constant cooking temperature.
- Use a higher XLO setting if the pan is uncovered.
- Check the food occasionally to see if the control knob should be turned to a lower or higher setting.
- If the control knob is set too low to maintain simmer, bring the food back to a boil before setting a higher simmer setting.
- It is normal to stir food occasionally.
- 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 while simmering.
- Use proper cookware. (See section Proper Cookware below.)
- Center the pan over the burner before turning the burner on.
- Refer to the Cooking Chart below for suggested flame settings.

Cooking Chart

Table 1: Cooking Chart

| Food | Start Cooking | Continue Cooking / Standard Burners | OR Continue Cooking - ExtraLow® Burners |
|---|---|---|--|
| BREADS French Toast, Pancakes, Grilled Sandwiches | Med. – preheat skillet. | Med. Lo to Med. | Use Standard burner setting. |
| CEREALS Cornmeal, Grits, Oatmeal | HI – cover, bring water to a boil, add cereal. | Med. Lo to Med. – finish cooking according to package directions. | 1 to XLO® – to hold, cover |
| CHOCOLATE | LO to melt. | Remove when melted. | 2 to XLO – 10 to 15 min. to melt. 1 to XLO – to hold. |
| DEEP FRYING | HI – heat oil | Med HI to HI - maintain temp | Use Standard burner setting. |
| EGGS Fried, Scrambled | Med. to Med. HI – melt butter, add egg. | LO to Med. Lo – finish cooking. | 1 to XLO – to hold for a short period, |
| MEAT, FISH, POULTRY Bacon, Sausage Patties | HI until meat starts to sizzle. | Med. Lo to Med. – to finish cooking. | Use Standard burner setting. |
| Braising: Swiss Steak, Pot Roast | HI – melt fat, brown on Med. HI to HI, add liquid, cover. | LO to Med. Lo – cover, simmer until tender. | 3 to 1 – simmer until tender. |
| Frying: Chicken | HI – melt fat, brown on Med. | LO – cover, finish cooking. | Use Standard burner setting, |
| Pan Frying: Lamb Chops, Thin Steaks, Hamburgers, Link Sausage | Med HI to HI – preheat skillet. | Med. to HI – brown meat. | 4 to 3 – hold, uncovered 3 to 2 – hold, covered |
| Simmering: Stewed Chicken, Corned Beef, Poaching Fish | HI – cover, bring liquid to boil. | LO to Med. Lo | 4 to 1 – simmer slowly. |
| POPCORN | Med to Med. HI – cover, heat until kernels start to pop. | Med. to Med. HI – finish popping. | Use Standard burner setting. |
| PRESSURE COOKER Meat, Vegetables | Med. HI to HI – build up pressure. | Med. Lo to Med. – maintain pressure. | Use Standard burner setting. |
| RICE | HI – cover, bring water to boil, add rice, cover. | LO to Med. Lo – cover, cook according to package directions. | 4 to 2 – cook according to package directions. 1 to XLO – hold, cover. |
| SAUCES Tomato Base | Med. HI to HI – cook meat/vegetables, follow recipe. | LO to Med. Lo | 2 to XLO – simmer 2 - 3 uncovered to thicken |
| White, Cream, Bernaise, Hollandaise | Lo to Med. Lo – melt fat, follow recipe. | LO to Med. Lo – finish cooking. | 1 to XLO – to hold, cover. |
| SOUPS, STEWS | HI – cover, bring liquid to boil. | LO to Med. Lo – simmer. | 3 to 2 – simmer 1 to XLO – to hold, cover. |
| STIR FRY | HI – heat oil, add vegetables. | Med. HI to HI – finish cook. | Use Standard burner setting. |
| VEGETABLES Fresh | HI – cover, bring water and vegetable to a boil. | Med. Lo to Med. – cook 10 to 30 minutes, or until tender. | 1 to XLO – to hold, cover. |



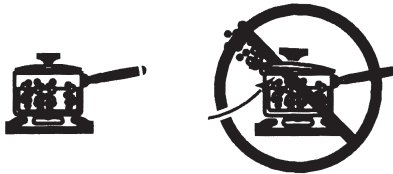
Proper Cookware

Cookware Characteristics

- 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 Cookware

Table 2: Proper Cookware

| Practice | |
|---|---|
| <p>a. Match Pan Diameter to Flame Size</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 lick up the sides of the pan. • Oversize pans that span two burners are placed front to rear, not side to side. |  |
| <p>b. Use Balanced Pans</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pans must sit level on the cooktop grate without rocking. • Center pan over burner. |  |
| <p>c. Use a Lid That Fits Properly</p> <ul style="list-style-type: none"> • A well-fitting lid helps shorten the cooking time. |  |

Pans that span 2 burners, i.e. griddles, roasters and fish poachers, may be used when placed front to back. Adjust flame equally to cook evenly. Use the Thermador® accessory griddle Model SGRIDDLE.

Use a Wok with a flat bottom. If using a round bottomed wok, use the Thermador accessory support wok ring, Model AWOKRING.

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/cookers).

Cleaning and Maintenance

Cleaning

Daily 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.

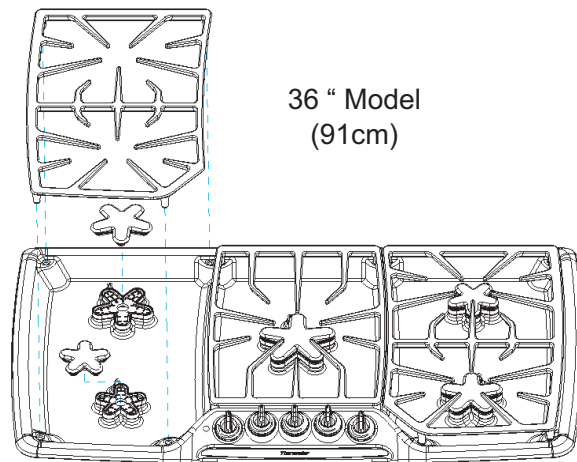


Figure 9: Cleaning the Cooktop

- 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 are cool.
- Do not clean removable cooktop parts in any self-cleaning oven.
- After cleaning, place all parts in their proper positions before using cooktop.

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.

Cleaning Chart

Table 3: Cooktop Cleaning Chart

| Cooktop Part / Material | Suggested Cleaners | Important Reminders |
|--|---|--|
| Burner Base and Burner Cap, underside / Aluminum Alloy | <ul style="list-style-type: none"> • Detergent and hot water; rinse and dry. • Stiff nylon bristle tooth brush to clean port openings. • Abrasive Cleansers: Brillo® or S.O.S.® pads. Rinse and dry. | <ul style="list-style-type: none"> • Do not soak burner caps. • 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. |
| Burner Cap and exterior finish / Porcelain Enamel | <ul style="list-style-type: none"> • Hot sudsy water; rinse and dry thoroughly. • Nonabrasive Cleansers: Ammonia, Fantastic®, Formula 409®. • Mild Abrasive Cleansers: Bon Ami®, Ajax®, Comet®. • Liquid cleaners: Kleen King®, Soft Scrub®. • Stiff nylon bristle toothbrush to clean port openings. • Reassemble. Make sure that the cap is seated on the base and aligns with the notch. | <ul style="list-style-type: none"> • Acidic and sugar-laden spills deteriorate the porcelain enamel. Remove soil immediately. • Do not use wet sponge or towel on hot porcelain. • Do not soak burner caps. • Always apply minimal pressure with abrasive cleaners. |
| Control Knobs and Bezels / Plastic | <ul style="list-style-type: none"> • Hot sudsy water; rinse and dry immediately. • To remove bezels, see Page 5. • To remove knobs, lift straight up. | <ul style="list-style-type: none"> • Do not soak knobs or bezels. • Do not force knobs onto wrong valve shaft. |
| Exterior Finish / Stainless Steel | <ul style="list-style-type: none"> • Nonabrasive Cleaners: Hot water and detergent, 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, Cameo Aluminum & Stainless Steel Cleaner, Bon Ami®. • Heat discoloration: Bar Keepers Friend®. | <ul style="list-style-type: none"> • Stainless steel resists most food stains and pit marks providing the surface is kept clean and protected. • Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time. • Rub lightly in the direction of polish lines. • Chlorine or chlorine compounds in some cleaners are corrosive to stainless steel. Check ingredients on label before using. |

Table 3: Cooktop Cleaning Chart

| 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®. Abrasive cleaners for stubborn stains: soap-filled steel wool pad. | <ul style="list-style-type: none"> The grates are heavy; use care when lifting. Place on a protected surface. Blisters/ crazing/ chips are common due to the extreme temperatures on grate fingers and rapid temperature changes. Acidic and sugar-laden spills deteriorate the enamel. Remove soil immediately. Abrasive cleaners, used too vigorously or too often can eventually mar the enamel. |
| 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. |

Maintenance

The appliance requires only regular cleaning for proper operation. No other maintenance is required. See “Care and Cleaning” above for detailed instructions.

Service

Before Calling for Service

Troubleshooting Chart

Table 4: 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. Make sure the burner caps are properly positioned 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 plugged in and the circuit breaker is not tripped. |

Table 4: Troubleshooting Chart

| Problem | Suggestion |
|---|--|
| Burner flame goes out unexpectedly | <ul style="list-style-type: none">• Make sure that there is no 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. |
| 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.• Cookware is not the type or size recommended. |

Data Plate

For handy reference, the serial tag information has been affixed to the back cover.

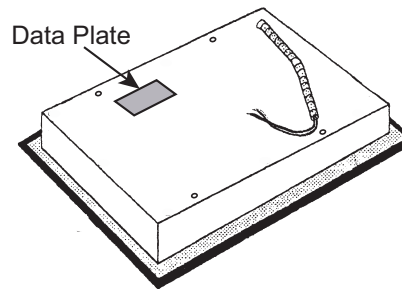


Figure 10: Data Plate Location

How to Obtain Service or Parts

For authorized service or parts information, call the number or write to the address listed inside the cover.

We want you to remain a satisfied customer. If a problem comes up that cannot be resolved to your satisfaction please let us know. Whether you write or call, please provide us with the Model Number, Serial Number and Date of Original Purchase or Installation.

Warranty

Full One Year Warranty

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

We Will Pay For:

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

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

We Will Not Pay For:

- 1) Service by an unauthorized agency. Damage or repairs due to service by an unauthorized agency or the use of unauthorized parts.
- 2) Service visits to:
 - a) Teach you how to use the appliance.
 - b) Correct defects or repairs due to improper installation, You are responsible for providing electrical wiring and other connecting facilities
- 3) Reset circuit breakers or replace home fuses

- 4) Damage caused from accident, alteration, misuse, abuse, improper installation or installation not in accordance with local electrical codes or plumbing codes, or improper storage of the appliance.
- 5) Service labor during limited warranty period.
- 6) Travel fees and associated charges incurred when the product is installed in a location with limited or restricted access. (i.e., airplane flights, ferry charges, isolated geographic regions).
- 7) Repairs due to other than normal home use.

General Information

This warranty applies to appliances used in residential applications; it does not cover their use in commercial installations.

The warranty is for products purchased and retained in the 50 states of the U.S.A., the District of Columbia and Canada. Should the appliance be sold by the original purchaser during the warranty period, the new owner continues to be protected until the expiration date of the original purchaser's warranty period. Products for use in Canada must be purchased through the Canadian distribution channel to ensure regulatory compliance and warranty coverage.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state to state.

Table des matières

| | |
|---|----|
| Concernant ce guide | 1 |
| Présentation de ce guide | 1 |
| Sécurité | 1 |
| Mise en oeuvre | 4 |
| Pièces et accessoires | 4 |
| Contrôles (panneau) | 7 |
| Avant la première utilisation | 8 |
| Fonctionnement | 8 |
| Concernant l'appareil | 8 |
| Fonctionnement | 8 |
| Pour tirer avantage de la plaque de cuisson | 10 |
| Nettoyage et entretien | 13 |
| Nettoyage | 13 |
| Entretien | 15 |
| Service | 16 |
| Avant d'effectuer un appel de service | 16 |
| Garantie | 17 |

Questions?

1-800-735-4328

www.thermador.com

5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

**Nous serons heureux
d'avoir de vos nouvelles!**

Concernant ce guide

Présentation de ce guide

Ce guide comprend plusieurs sections :

- La section sécurité décrit les marches à suivre importantes pour assurer la sécurité en utilisant l'appareil.
- La section mise en oeuvre décrit les caractéristiques et le fonctionnement de l'appareil ainsi qu'une description sur le réglage.
- La section fonctionnement explique le fonctionnement et comment obtenir le meilleur rendement de chaque composant.
- La section Nettoyage et entretien décrit la façon de nettoyer et d'entretenir l'appareil.
- La section Service comprend le guide de dépannage et la garantie.

Avant d'utiliser cet appareil, lire ce guide. Porter attention aux Instructions de sécurité importantes données au début du guide.

Sécurité



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Instructions de sécurité importantes

Sécurité générale

- **Ne pas ranger ni utiliser d'essence ou autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de cet appareil ou tout autre appareil.**
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique normale seulement. Voir la garantie. Pour toute question, communiquer avec le fabricant.
- Toujours avoir un détecteur de fumée fonctionnel près de la cuisine.
- Ne jamais utiliser pour chauffer ou réchauffer une pièce.
- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans les endroits où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent pas se tenir debout ni s'asseoir sur toute pièce de l'appareil.
- Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il faut leur montrer les pratiques sécuritaires.
- Ne pas ranger d'articles d'intérêt pour les enfants au-dessus ou à l'arrière de l'appareil.
- Ne pas ranger des matériaux inflammables dans ou près de l'appareil.
- Dans le cas où les vêtements prennent en feu, se laisser tomber et rouler immédiatement pour éteindre les flammes.

- Ne jamais laisser vêtements, tire-plats ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec une grille ou un brûleur chaud. Ne pas laisser les casseroles chauffer à sec.
- Ne pas nettoyer l'appareil pendant qu'il est chaud. Certains nettoyeurs produisent des émanations nocives lorsque appliqués sur une surface chaude.
- Éteindre les flammes d'un feu autre que de graisse avec du bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser de l'eau sur un feu de cuisson.
- Ne pas laisser aluminium, plastique, papier ou chiffon entrer en contact avec une grille ou un brûleur chaud. Ne pas laisser les casseroles chauffer à sec.
- Faire installer et mettre à la terre l'appareil par un technicien qualifié.
- Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins de recommandations spécifiques dans ce guide. Tout service doit être effectué par un technicien qualifié.
- Ne pas utiliser d'aluminium pour doubler toute pièce de l'appareil.
- Si la plaque de cuisson est près d'une fenêtre, faire attention à ce que les rideaux ne volent pas au-dessus ou près des brûleurs ; ils peuvent prendre feu.
- En utilisant l'appareil, faire attention à ne pas toucher aux grilles ou à la zone environnante.
- Utiliser seulement des tire-plats secs ; humides ou mouillés sur une surface chaude, ils peuvent causer des brûlures par la vapeur.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation. Les déversements causent de la fumée et la graisse peut s'enflammer.
- Toujours positionner les poignées vers l'intérieur de façon à ne pas dépasser au-dessus des brûleurs, bords et zones de cuisson.
- Porter des vêtements appropriés ; vêtements lâches ou manches pendantes ne doivent pas être portés pendant l'utilisation de l'appareil.
- Utiliser seulement certains types de verre, céramique vitrifiée à l'épreuve de la chaleur, céramique, faïence ou autres ustensiles vitrifiés appropriés pour la plaque de cuisson.
- Laisser le ventilateur de hotte fonctionner au moment de flamber des aliments.
- Éteindre les flammes d'un feu de graisse avec un couvercle hermétique, une plaque à biscuits ou autre plateau en métal, puis fermer le brûleur à gaz. Faire attention à ne pas se brûler. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, évacuer et téléphoner au service des incendies.
- Ne pas utiliser d'eau, incluant chiffon ou serviettes humides sur un feu de graisse. Il peut en résulter une violente explosion de vapeur.
- Ne jamais prendre une casserole en feu ; risque de brûlures.

AVERTISSEMENT : pour éviter tout risque de choc électrique, avant d'effectuer le service, mettre l'alimentation hors circuit au panneau de service et le verrouiller pour empêcher la mise en circuit accidentelle.

Extincteurs

Utiliser un extincteur seulement si :

- L'on possède un extincteur de classe ABC et que l'on sait s'en servir.
- Le feu est petit et contenu dans la zone où il a commencé.
- Le service des incendies a été appelé.
- L'on peut combattre le feu en ayant le dos vers la sortie.

Sécurité des appareils à gaz



AVERTISSEMENT : si l'information dans ce guide n'est pas suivie, il peut y avoir un risque d'incendie ou d'explosion pouvant causer des dommages à la propriété, des blessures ou la mort.

Ne pas ranger ni utiliser de matériaux combustibles, essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou tout autre appareil.

• S'IL Y A UNE ODEUR DE GAZ :

- **Ne pas mettre l'appareil en circuit.**
- **Ne pas toucher aux interrupteurs électriques.**
- **Ne pas utiliser le téléphone dans l'édifice.**
- **Téléphoner immédiatement au fournisseur de gaz chez un voisin. Suivre les instructions.**
- **Si l'on ne peut rejoindre le fournisseur de gaz, téléphoner au service des incendies.**

L'installation et le service doivent être effectués par un installateur qualifié, un centre de service autorisé ou le fournisseur en gaz.

Sécurité de la plaque de cuisson

- Pendant la cuisson, régler le contrôle du brûleur afin que la flamme chauffe seulement le fond de la casserole et qu'elle ne dépasse pas le fond.
- Faire attention que les courants d'air comme ceux du ventilateur ou l'air forcé des événements ne poussent pas de matériaux inflammables vers les flammes ou la flamme hors des bords de la casserole.
- Faire installer et mettre à la terre l'appareil par un technicien qualifié. Demander où la soupape d'arrêt de gaz est installée.
- Pour un allumage et un rendement appropriés des brûleurs, garder les allumeurs propres et secs.
- Si un brûleur s'éteint et que du gaz s'échappe, ouvrir une fenêtre ou la porte. Attendre au moins 5 minutes avant d'utiliser la plaque de cuisson.
- Ne pas obstruer le débit de combustion et de ventilation d'air.

Proposition 65 de Californie



AVERTISSEMENT : le combustible de cuisson à gaz génère certains sous-produits qui figurent sur la liste de substances connues par l'état de la Californie comme pouvant causer le cancer ou des dommages au système de reproduction. Afin de minimiser l'exposition à ces substances, toujours actionner l'appareil selon les instructions contenues dans ce guide et assurer une bonne ventilation.

Mise en oeuvre

Pièces et accessoires

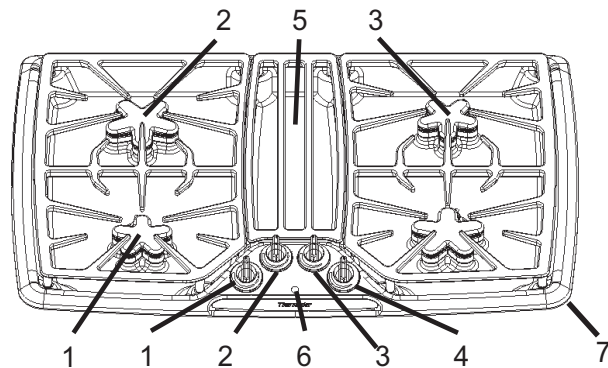


Figure 1: modèle SGS304/SGSX304

1. Brûleur avant gauche (8 000 BTu) - XLO sur SGSX seulement
2. Brûleur arrière gauche (12 000 BTu) - XLO sur SGSX seulement
3. Brûleur arrière droit (8 000 BTu)
4. Brûleur avant droit (12 000 BTu)
5. Grille pont
6. Voyant marche du brûleur
7. Emplacement numéro de série/plaque signalétique (dessous avant droit)

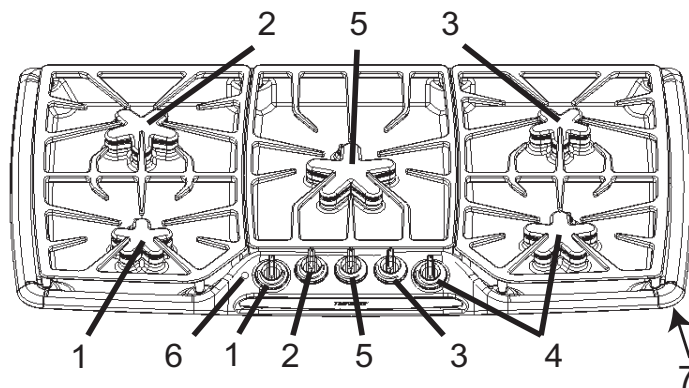


Figure 2: modèle SGS365/SGSX365

1. Brûleur avant gauche (8 000 BTu) - XLO sur SGSX seulement
2. Brûleur arrière gauche (12 000 BTu) - XLO sur SGSX seulement
3. Brûleur arrière droit (8 000 BTu)
4. Brûleur avant droit (12 000 BTu)

5. Brûleur central (15 000 BTu)
6. Voyant marche du brûleur
7. Emplacement numéro de série/plaque signalétique (dessous avant droit)

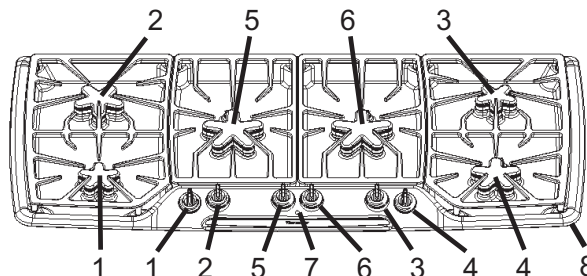


Figure 3: modèle SGS456/SGSX456

1. Brûleur avant gauche (8 000 BTu) - XLO sur SGSX seulement
2. Brûleur arrière gauche (12 000 BTu) - XLO sur SGSX seulement
3. Brûleur arrière droit (8 000 BTu)
4. Brûleur avant droit (12 000 BTu)
5. Brûleur central gauche (15 000 BTu)
6. Brûleur central droit (15 000 BTu)
7. Voyant marche du brûleur
8. Emplacement numéro de série/plaque signalétique (dessous avant droit).

Brûleurs scellés STAR™

Cette plaque de cuisson est dotée de brûleurs à gaz STAR™ scellés. Il n'y a pas de pièce de brûleur à nettoyer sous la plaque de cuisson, à démonter ou à régler. Il y a trois formats de brûleurs : petit, moyen et grand. Faire correspondre le format de la casserole au capuchon du brûleur STAR™. Faire correspondre la casserole au format du brûleur.

Capuchon du brûleur STAR™

Le capuchon du brûleur est en acier porcelaine. Si le capuchon est mal placé, le brûleur peut ne pas s'allumer ou la flamme peut ne pas brûler correctement ou complètement.

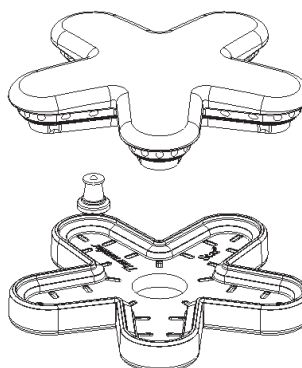


Figure 4: capuchon de brûleur



AVERTISSEMENT : pour éviter tout produit nocif, ne pas utiliser la plaque de cuisson sans les capuchons de brûleurs et les grilles positionnés adéquatement.

Brûleurs ExtraLow Thermador® (SGSX seulement)

Deux brûleurs sont dotés de la fonction ExtraLow (XLO®). Lorsque le bouton de contrôle est réglé dans la zone XLO, la flamme fait un cycle marche et arrêt automatiquement chaque minute. Ce cycle est normal et permet de faire mijoter, pocher, faire fondre ou garder des aliments cuits sans coller ni brûler.

Fonctionnement

- La flamme fait un cycle marche et arrêt chaque minute lorsque le réglage est à toute position entre LO (passé l'encoche) et XLO.
- La durée marche-arrêt de la flamme dépend du réglage du bouton.
- Réglage juste en dessous de LO, la flamme est en circuit environ 53 secondes et hors circuit 7 secondes, chaque minute.
- Réglage en position XLO, la flamme est en circuit environ 7 secondes et hors circuit 53 secondes, chaque minute.
- Régler le bouton à toute position entre LO et XLO.



AVERTISSEMENT : ne pas nettoyer ni toucher aux brûleurs lorsqu'un ou plusieurs brûleurs XLO sont utilisés. Lorsque le brûleur XLO se rallume automatiquement, l'allumeur fait une étincelle.

Voyant marche de brûleur

Le voyant marche est situé au centre des boutons de contrôle de brûleurs pour les modèles 30 po (76 cm) et 45 po (114 cm). Pour le modèle 36 po (91 cm), il est à la gauche des boutons de contrôle. Lorsqu'il est allumé, il indique que un ou plusieurs brûleurs sont utilisés. Il demeure allumé tant que les brûleurs ne sont pas mis hors circuit.

Grilles de brûleurs

Les grilles doivent être positionnées correctement avant la cuisson.

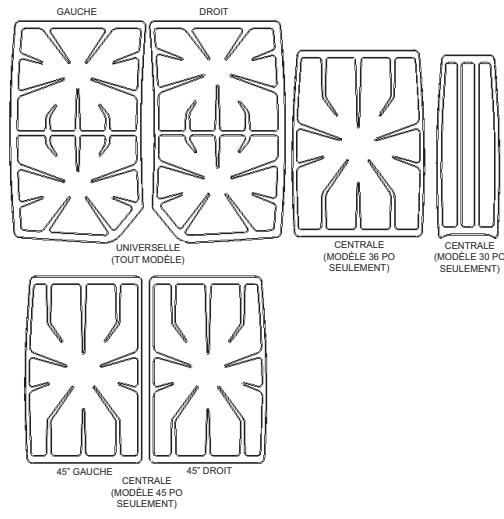


Figure 5: grilles de brûleurs

Les modèles 30 po (76 cm) sont dotés de deux grilles universelles et d'une grille centrale. Positionner le côté court de la grille vers le centre et placer la section courbée de la grille pont vers le devant. Les grilles ne sont pas interchangeables.

Modèle 36 po (91cm) : doté de deux grilles universelles et d'une grille centrale. Positionner les grilles, comme montrée dans les pièces.

Modèle 45 po (114cm): doté de deux grilles universelles et de deux grilles centrales. Les grilles latérales sont positionnées avec le côté court vers le centre.

Positionner les deux grilles centrales avec le côté droit vers le centre et près de l'autre.



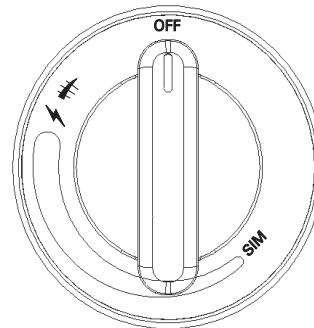
AVERTISSEMENT : Pour supporter adéquatement les casseroles et éviter les déversements, les grilles doivent être adéquatement positionnées sur la plaque de cuisson. Chacun des 4 pieds doit être placé dans les empreintes. Ne pas utiliser une grille si le pied en caoutchouc est endommagé ou manquant.

Contrôles (panneau)

L'appareil est doté d'un bouton de contrôle pour chaque brûleur. Pousser et tourner au réglage désiré.

Boutons de contrôle de brûleur

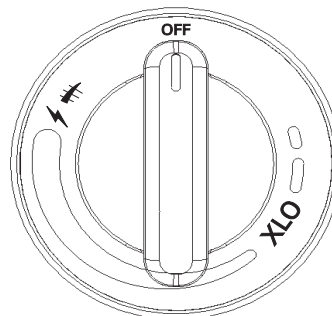
Le modèle SGS qui n'est pas doté du fonctionnement ExtraLow® a seulement des boutons de contrôle standard avec plaque.



CONTRÔLE DU BRÛLEUR STANDARD

Figure 6: boutons de contrôle de brûleur

Le modèle SGSX est doté de contrôles standard avec plaque et contrôle de brûleur ExtraLow sur le côté gauche (voir brûleur ExtraLow ci-dessous).



CONTRÔLE DU BRÛLEUR EXTRALOW

Figure 7: bouton de contrôle du brûleur

Les contrôles standard ont un nombre infini de réglages de chaleur. À basse position sur le brûleur XLO, on peut sentir une encoche.

Pour actionner, sélectionner le bouton approprié, pousser et tourner dans le sens contre horaire pour la flamme désirée. Fermer en poussant le bouton dans le sens horaire à OFF (arrêt).

Plaque de bouton de contrôle

La plaque pour bouton standard est dotée d'une zone sans encoche en dessous. Cette zone s'enclenche dans la zone droite de la plaque de cuisson pour que OFF (arrêt) soit à 12 h.

Pour enlever le bouton et la plaque : brûleur en position arrêt, soulever délicatement le bouton et tirer. Soulever la plaque par les côtés et tirer.



AVERTISSEMENT : Pour éviter tout choc électrique, ne pas aller dans l'ouverture sous la plaque donnant à la boîte d'installation.

Pour remettre le bouton et la plaque : le OFF sur la plaque en position 12 h, presser en place. Remettre le bouton en plaçant le repère en position 12 h ; presser fermement. Pour le modèle SGSX seulement, s'assurer de remettre la plaque ExtraLow dans les positions brûleurs gauches.

Avant la première utilisation

- Retirer tout matériel d'emballage et documentation de la surface.
- Essuyer avec une éponge propre et humide, puis assécher.
- Il peut y avoir une légère odeur aux premières utilisations ; ceci est normal et disparaîtra.
- Des résultats optimums dépendent des casseroles utilisées (voir Casseroles appropriées).
- Lire toutes les précautions et le guide d'utilisation et d'entretien avant d'utiliser

Fonctionnement

Concernant l'appareil

Utiliser la plaque de cuisson pour faire bouillir, frire, mijoter, cuire à la vapeur et sauter.

Fonctionnement

L'appareil est doté d'un bouton de contrôle pour chaque brûleur. Pousser et tourner au réglage désiré.

Fonctionnement normal (allumage/réallumage électronique)

La plaque de cuisson est dotée d'allumeurs électroniques pour allumer les brûleurs. Il n'y a pas de veilleuse. Chaque brûleur a son allumeur. Si la flamme s'éteint pendant l'utilisation, le brûleur se rallume automatiquement.



ATTENTION : ne pas toucher aux brûleurs pendant l'utilisation. Tous les allumeurs font une étincelle lorsqu'un brûleur requiert une étincelle.

L'allumeur doit être propre et sec pour un fonctionnement adéquat.

- Éviter que l'eau et les aliments touchent à l'allumeur.
- Si l'allumeur est mouillé ou sale, il peut faire une étincelle sans allumer le brûleur ou faire des étincelles continues lorsqu'une flamme est présente.

REMARQUE : si le brûleur ne s'allume pas dans un délai de 4 secondes, le mettre hors circuit. Vérifier si le capuchon est bien positionné sur la base du brûleur et si l'allumeur est propre et sec. Si un brûleur ne s'allume toujours pas, voir Avant d'effectuer un appel de service.

Lorsqu'il y a une flamme et qu'un réglage bas est utilisé, l'allumeur peut faire occasionnellement des étincelles. Ceci est normal.

En cas de panne de courant

Dans le cas d'une panne de courant, seuls les brûleurs standard peuvent être allumés à la main. Si l'appareil est utilisé pendant une panne de courant, régler les boutons de contrôle des brûleurs en position arrêt. Les brûleurs standard peuvent ensuite être allumés à la main à l'aide d'une allumette au port et en tournant le bouton de contrôle à HI. Attendre que la flamme brûle tout autour du brûleur avant de la régler à la hauteur désirée.

Les deux brûleurs XLO du modèle SGSX ne peuvent être allumés à la main. S'assurer de tourner les boutons XLO en position arrêt s'il y a une panne de courant. Les brûleurs ne se mettent pas en circuit tant que les deux boutons ne sont pas en position arrêt, puis en position marche lorsque le courant est rétabli. Voir S'il y a une odeur de gaz.



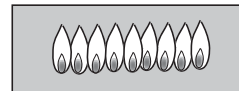
AVERTISSEMENT : la fonction réallumage ne peut être actionnée dans le cas d'une panne de courant.

Caractéristiques de flamme typiques

La flamme du brûleur devrait être de couleur bleue et stable sans pointe jaune, bruit excessif ou vacillement, elle doit être complètement autour du capuchon du brûleur.

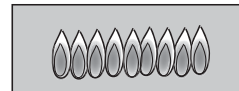
Pointes jaunes sur cône extérieur:

Normal pour gaz LP.

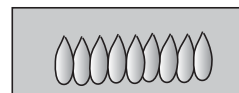


Flamme bleue:

Normal pour gaz naturel.



Si la flamme est complètement ou presque jaune, vérifier si le régulateur est réglé pour le gaz approprié. Après réglage, revérifier.



Quelques rayures jaunes sont normales pendant la mise en marche initiale. Laisser l'appareil fonctionner de 4 à 5 minutes, puis réévaluer avant de régler.

Figure 8: vérifier les caractéristiques de flamme

Des particules étrangères dans la canalisation de gaz peuvent causer une flamme orangée pendant l'utilisation initiale. Ceci devrait disparaître avec l'usage. Vérifier si les ports du capuchon de brûleur ne sont pas obstrués. Si tel est le cas, voir Avant d'effectuer un appel de service à la fin de ce guide.

REMARQUE : Il peut y avoir un pop lorsque le brûleur est mis hors circuit manuellement ou pendant le cycle dans la zone XLO (SGSX seulement). Ce bruit peut être plus fort avec le gaz LP que le gaz naturel.

Pour tirer avantage de la plaque de cuisson

Conseils (pour de meilleurs résultats)

- Amener l'aliment à ébullition, bien brasser pour que tout bouille, couvrir et réduire le réglage à XLO.
- Utiliser un couvercle pour garder une température de cuisson constante.
- Utiliser un réglage XLO plus élevé si la casserole n'est pas couverte.
- Vérifier occasionnellement les aliments pour voir si le bouton de contrôle doit être réglé plus haut ou plus bas.
- Si le réglage est trop bas pour mijoter, ramener à ébullition avant de régler plus haut.
- Il est normal de brasser occasionnellement les aliments.
- Les bulles peuvent ne pas être visibles lorsque la flamme est en cycle arrêt.
- Lorsque la flamme est en circuit, il peut y avoir des bulles.
- Il devrait y avoir de la vapeur et un léger frémissement à la surface du liquide qui mijote.
- Utiliser les casseroles appropriées (voir Casseroles appropriées ci-dessous).
- Centrer la casserole sur le brûleur avant de le mettre en circuit.
- Voir le tableau de cuisson pour des suggestions de réglages de flamme.

Tableau de cuisson

Tableau 1: tableau de cuisson

| Aliments | Commencer la cuisson | Poursuivre la cuisson/ brûleurs standard | OU poursuivre la cuisson/ brûleurs ExtraLow |
|--|---|---|--|
| PAINS Crêpes, sandwichs grillés, pain doré | Moy. – préchauffer la poêle | Moy/bas à moy. | Utiliser réglage brûleur standard |
| CÉRÉALES Semoule de maïs, gruau | HI – couvrir, amener l'eau à ébullition, ajouter les céréales. | Moy/bas à moy. – terminer la cuisson selon les directives sur l'emballage | 1 à XLO® – pour garder, couvrir. |
| CHOCOLAT | LO pour fondre. | Retirer lorsque fondu. | 2 à XLO – 10 à 15 min. pour fondre. 1 à XLO – pour garder. |
| FRITURE | HI – chauffer l'huile | Moy./HI à HI – garder la température | Utiliser réglage brûleur standard |
| OEUFS Frits, brouillés | Moy. à moy. HI – fondre le beurre, ajouter les oeufs. | LO à Moy. Lo – terminer la cuisson. | 1 à XLO – pour garder peu longtemps, |
| VIANDE, POISSON, VOLAILLE Bacon, saucisses, galettes | HI jusqu'à grésillement. | Moy. Lo à Moy. – pour terminer la cuisson | Utiliser réglage brûleur standard. |
| Saisir des steaks Suisse, rôti à braiser | HI – fondre le gras, brunir à Moy. HI à HI, ajouter liquide, couvrir. | LO à Moy. Lo – couvrir, mijoter jusqu'à tendreté. | 3 à 1 – mijoter jusqu'à tendreté. |
| Poulet à frire | HI – fondre le gras, brunir à Moy. | LO – couvrir, terminer la cuisson. | Utiliser réglage brûleur standard, |
| Frire : côtelettes d'agneau, steak mince, hamburger, saucisses | Moy HI à HI – préchauffer poêle. | Moy. à HI – brunir la viande. | 4 à 3 – garder, non couvert 3 à 2 – garder, couvert |
| Mijoter : ragoût de poulet, corned-beef, poisson poché | HI – couvrir, amener le liquide à ébullition. | LO à Moy. Lo | 4 à 1 – mijoter lentement. |
| MAÏS À ÉCLATER | Moy à Moy. HI – couvrir, chauffer jusqu'à ce que les grains commencent à éclater. | Moy. à Moy. HI – terminer | Utiliser réglage brûleur standard. |
| AUTOUISEUR viande, légumes | Moy. HI à HI – accumuler pression. | Moy. Lo à Moy. – maintenir pression | Utiliser réglage brûleur standard. |
| RIZ | HI – couvrir, amener l'eau à ébullition, ajouter riz, couvrir. | LO à Moy. Lo – couvrir, cuire selon les directives sur l'emballage | 4 à 2 – cuire selon les directives sur l'emballage. 1 à XLO – garder, couvrir. |
| SAUCES base de tomates | Moy. HI à HI – cuire viande/légumes, suivre la recette | LO à Moy. Lo | 2 à XLO – mijoter* 2 - 3 découvrir pour épaissir |
| Crème blanche, bernaise, Hollandaise | Lo à Moy. Lo – fondre le gras, suivre la recette | LO à Moy. Lo – terminer la cuisson | 1 à XLO – pour garder, couvrir*. |

Tableau 1: tableau de cuisson

| Aliments | Commencer la cuisson | Poursuivre la cuisson/ brûleurs standard | OU poursuivre la cuisson/ brûleurs ExtraLow |
|----------------|---|---|---|
| SOUPE, RAGOÛTS | HI – couvrir, amener liquide à ébullition. | LO à Moy. Lo – mijoter. | 3 à 2 – mijoter 1 à XLO – pour garder, couvrir*. |
| FAIRE SAUTER | HI – chauffer huile, ajouter légumes. | Moy. HI à HI – terminer la cuisson. | Utiliser réglage brûleur standard. |
| LÉGUMES frais | HI – couvrir, amener l'eau et légumes à ébullition. | Moy. Lo à Moy. – cuire 10 à 3 min. ou jusqu'à tendreté. | 1 à XLO – pour garder, couvrir. |

Casseroles appropriées

Caractéristiques des casseroles

- Les fonds en aluminium ou cuivre conduisent la chaleur uniformément.
- L'acier, si non combiné à d'autres métaux, peuvent cuire de façon non uniforme.
- La fonte absorbe la chaleur lentement et cuit plus uniformément à des réglages faibles à moyens.
- Des fonds plats lourds offrent une chaleur uniforme et de la stabilité.
- NE PAS UTILISER de casseroles minces, voilées, endommagées ; elles cuisent de façon non uniforme.

Choisir les casseroles

Tableau 2: casseroles appropriées



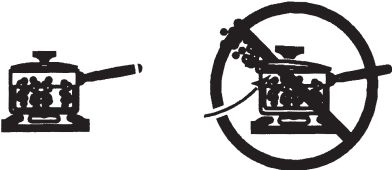
| Pratique | |
|---|---|
| <p>a. Faire correspondre le diamètre de la casserole à la flamme</p> <ul style="list-style-type: none"> • La flamme doit être de même format ou plus petite que le fond de la casserole. Ne pas utiliser de casserole plus petite à des réglages élevés car la flamme peut lécher les bords de la casserole. • Des casseroles qui s'étendent sur deux brûleurs sont placées de devant à derrière, et non d'un côté à l'autre. |  |
| <p>b. Casserole équilibrée</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elle doit être de niveau sur la grille, et non balloter. • Centrer sur le brûleur. |  |

Tableau 2: casseroles appropriées

| Pratique | |
|--|---|
| c Couvercle hermétique <ul style="list-style-type: none">Aide à réduire le temps de cuisson. |  |

Les casseroles qui s'étendent sur deux brûleurs comme gril, rôtissoire, etc. peuvent être utilisées lorsque placées de devant à l'arrière. Régler la flamme également pour une cuisson uniforme. Utiliser la grille accessoire Thermador®, modèle SGRIDDLE.

Utiliser un wok à fond plat. Si l'on utilise un wok à fond rond, utiliser l'anneau à wok accessoire Thermador, modèle AWOKRING.

Les ustensiles à conserve et les autocuiseurs doivent avoir les mêmes caractéristiques susmentionnées. Après avoir amené à ébullition, utiliser le réglage le plus bas possible pour maintenir le bouillonnement ou la pression (pour autocuiseurs, etc.).

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Nettoyage quotidien

Toute la plaque de cuisson peut être nettoyée de façon sécuritaire avec une éponge savonneuse, rincer et assécher. S'il y a des taches tenaces, suivre les méthodes recommandées ci-dessous.

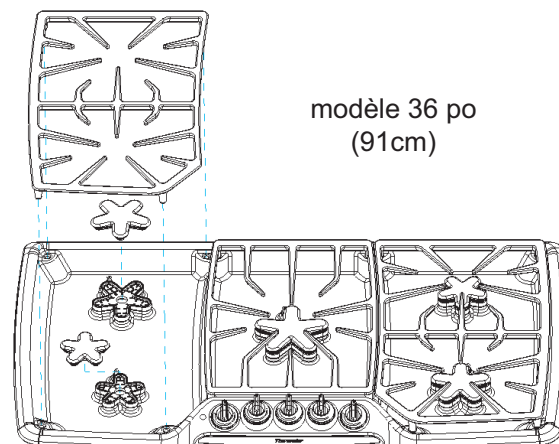


Figure 9: nettoyage de la plaque de cuisson

- Toujours utiliser le nettoyant le plus doux. Utiliser une éponge, chiffon ou essuie-tout propres et doux.
- Frotter le fini acier inoxydable dans le sens du grain. Essuyer pour éviter les marques d'eau.
- Avant le nettoyage, s'assurer que les brûleurs sont hors circuit et que les grilles sont froides.
- Ne pas nettoyer les pièces amovibles dans un four autonettoyant.
- Après le nettoyage, remettre les pièces en place avant d'utiliser la plaque de cuisson.

Directives de nettoyage

Les nettoyants recommandés ci-dessous et à la page suivante n'indiquent un type et ne constituent pas l'endossement d'une marque ne particulier. Utiliser les produits selon les directives sur l'emballage.

Tableau 3: tableau de nettoyage de la plaque de cuisson

| Pièces et matériaux | Nettoyants suggérés | Rappels importants |
|--|---|---|
| Base et capuchon de brûleur, dessous / alliage aluminium | <ul style="list-style-type: none"> • Détergent et eau chaude, rincer et assécher. • Brosse à dents en nylon rigide pour les ports. • Tampon : Brillo® ou S.O.S.® Rincer et assécher. | <ul style="list-style-type: none"> • Ne pas faire tremper les capuchons. • Ne pas égratigner ou abîmer les ouvertures des ports. • Nettoyer les ports avec un fil métallique ou un trombone. • Ne pas utiliser de cure-dents, ils peuvent se briser. |
| Capuchon et fini extérieur / porcelaine émaillée | <ul style="list-style-type: none"> • Eau savonneuse chaude, rincer et assécher immédiatement. • Nettoyants non abrasifs : ammoniaque, Fantastic®, Formula 409®. • Nettoyants : Bon Ami®, Ajax®, Comet®. • Nettoyants liquides : Kleen King®, Soft Scrub®. • Brosse à dents en nylon rigide pour les ports. • Réassembler. Bien positionner le capuchon sur la base et aligner avec l'encoche. | <ul style="list-style-type: none"> • Dégâts acides et avec sucre détériorent la porcelaine émaillée. Nettoyer immédiatement. • Ne pas utiliser éponge ou chiffon sur la porcelaine chaude. • Ne pas faire tremper les capuchons. • Toujours appliquer une pression minimale avec nettoyant abrasif. |
| Plaque et bouton de contrôle / Plastique | <ul style="list-style-type: none"> • Eau savonneuse chaude, rincer et assécher immédiatement. • Retrait des plaques, page 5. • Tirer les boutons pour enlever. | <ul style="list-style-type: none"> • Ne pas faire tremper boutons et plaques. • Ne pas forcer les boutons sur la mauvaise tige de soupape. |

Tableau 3: tableau de nettoyage de la plaque de cuisson

| Pièces et matériaux | Nettoyants suggérés | Rappels importants |
|--|--|--|
| Fini extérieur / acier inoxydable | <ul style="list-style-type: none"> • Nettoyant non abrasifs : eau chaude et détergent, Fantastic®, Formula 409®. Rincer et assécher immédiatement. • Poli : Stainless Steel Magic® pour protéger des taches ; rehausse le fini. • Eau calcaire : vinaigre blanc. • Abrasifs doux : Kleen King Stainless Steel liquide, Cameo Aluminium & nettoyant pour acier inoxydable, Bon Ami®. • Décoloration : Bar Keepers Friend®. | <ul style="list-style-type: none"> • L'acier inoxydable résiste à la plupart des taches et marques en autant que la surface est propre et protégée. • Ne jamais laisser les taches ou le sel sur l'acier inoxydable longtemps. • Frotter légèrement dans le sens du grain. • Le chlore ou ses composés sont corrosifs pour l'acier inoxydable. Vérifier les ingrédients sur l'étiquette avant usage. |
| Grille et grille pont / porcelaine émaillée sur fonte | <ul style="list-style-type: none"> • Nettoyants non abrasifs : eau chaude et détergent, Fantastic®, Formula 409®. Rincer et assécher immédiatement. • Abrasifs doux : Bon Ami® et Soft Scrub®. • Abrasifs pour taches tenaces : tampons en laine d'acier avec savon. | <ul style="list-style-type: none"> • Les grilles sont lourdes, faire attention en soulevant. Déposer sur une surface protégée. • Craquelures, éclats, etc. sont causés par des températures extrêmes et changeant rapidement. • Déversements acides ou avec sucre détériorent l'émail. Enlever les taches immédiatement. • Abrasifs utilisés trop forts ou souvent peuvent endommager l'émail. |
| Allumeurs / céramique | <ul style="list-style-type: none"> • Essuyer délicatement avec un cure-oreilles humide ou Formula 409®. • Gratter délicatement avec un cure-dents. | <ul style="list-style-type: none"> • Éviter l'excès d'eau sur l'allumeur, sinon n'allumera pas le brûleur. • Enlever toute charpie après le nettoyage. |

Entretien

Cet appareil ne requiert qu'un nettoyage régulier pour un fonctionnement approprié. Aucun autre entretien n'est nécessaire. Voir " Entretien et nettoyage " ci-dessus pour plus de détails.

Service

Avant d'effectuer un appel de service

Guide de dépannage

Tableau 4: Guide de dépannage

| Problème | Suggestion |
|--|---|
| Le(les) brûleur(s) ne s'allume(nt) pas / Les allumeurs ne font pas d'étincelle | <ul style="list-style-type: none">• S'assurer que la soupape d'arrêt de gaz est en position ON et que l'alimentation en gaz à la résidence n'est pas fermée.• S'assurer que les capuchons de brûleurs sont adéquatement positionnés et que les ports ne sont pas obstrués. Nettoyer les ports avec un fil de métal ou un trombone étiré, au besoin.• S'assurer que les allumeurs sont propres et secs.• Vérifier l'alimentation électrique. Elle doit être adéquatement mise à la terre avec la polarité appropriée. S'assurer que l'appareil est branché et que le coupe-circuit n'est pas déclenché. |
| La flamme du brûleur s'éteint tout à coup | <ul style="list-style-type: none">• S'assurer qu'il n'y a pas de courants d'air dans la pièce. |
| Les allumeurs font des étincelles même si les boutons sont en position arrêt | <ul style="list-style-type: none">• Lorsque la connexion électrique est activée la première fois ou rebranchée après une panne, les allumeurs peuvent faire une ou deux étincelles, même si tous les brûleurs sont en position arrêt. |
| Les résultats de cuisson ne sont pas tels qu'escomptés | <ul style="list-style-type: none">• L'appareil n'est pas de niveau.• La casserole ne correspond pas à la surface utilisée.• La casserole n'est pas du type ou du format recommandé. |

Plaque signalétique

À des fins de références, l'information est apposée sur le couvercle arrière.

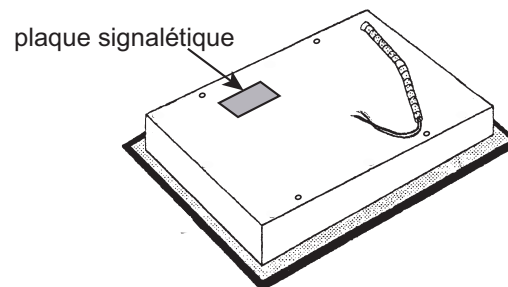


Figure 10: emplacement de la plaque signalétique

Comment obtenir un service autorisé ou des pièces

Pour un service autorisé ou de l'information sur les pièces, téléphoner au numéro ou écrire à l'adresse donnés sur la couverture intérieure.

Nous désirons la satisfaction du client. Si un problème survient et qu'il ne peut être résolu à la satisfaction du client, nous le laisser savoir. Que ce soit par écrit ou téléphone, indiquer les numéros de modèle et de série, la date d'achat d'origine ou d'installation.

Garantie

Garantie complète d'un an

Couvre pendant un an depuis la date d'installation ou la date d'occupation pour une nouvelle résidence jamais habitée. Conserver la facture datée ou tout document pertinent sur la date d'installation/occupation.

Nous payerons pour :

La main-d'oeuvre et les pièces de rechange présentant un défaut de matériaux ou de fabrication.

Le service doit être assuré par un centre de service autorisé pendant les heures d'affaires normales.

Nous ne payerons pas pour

- 1) Le service par un centre de service non autorisé. Les dommages ou réparations causés par un centre de service non autorisé ou l'utilisation de pièces non autorisées.
- 2) Les visites de service pour :
 - a) Montrer comment utiliser l'appareil.
 - b) Corriger les défauts ou les réparations à cause d'une installation inadéquate. Il incombe au propriétaire d'assurer le câblage électrique et toute autre connexion.
- 3) Réenclenchement des coupe-circuits ou remplacement de fusible.
- 4) Dommages causés par accident, modification, mauvaise utilisation, abus, installation inadéquate ou installation non conforme aux codes électriques locaux ou aux codes de plomberie, entreposage inadéquat de l'appareil.
- 5) Main-d'oeuvre pendant la période de garantie limitée.
- 6) Frais de déplacement et frais associés encourus lorsque le produit est installé dans un endroit limité ou restreint (ex. : avion, frais de bateau, régions géographiques isolées).
- 7) Réparations causées par une utilisation autre que normale et domestique.

Information générale

Cette garantie s'applique aux appareils utilisés dans les applications résidentielles et ne couvre pas l'utilisation des installations commerciales.

Cette garantie s'applique aux produits achetés et conservés dans les 50 états des É.-U., district de Columbia et au Canada. Si l'appareil est vendu par l'acheteur d'origine pendant la période de garantie, le nouveau propriétaire continue d'être protégé jusqu'à la date d'expiration de la période de garantie de l'acheteur d'origine. Les produits pour une utilisation au Canada doivent être achetés par l'entremise d'un distributeur canadien afin d'assurer la conformité et la couverture de la garantie.

Cette garantie donne des droits spécifiques légaux. Il peut y en avoir d'autres qui varient d'un état à un autre ou d'une province à une autre.

Contenido

| | |
|---|----|
| Acerca de este Manual | 1 |
| Cómo está organizado este manual | 1 |
| Seguridad | 1 |
| Comenzar | 4 |
| Partes y accesorios | 4 |
| Control (Panel) | 7 |
| Antes de usar la parrilla por primera vez | 9 |
| Operación | 9 |
| Acerca del Aparato | 9 |
| Operación | 9 |
| Sacar el mayor provecho de su parrilla | 10 |
| Limpieza y Mantenimiento | 13 |
| Limpieza | 13 |
| Mantenimiento | 15 |
| Servicio | 15 |
| Antes de Llamar al Servicio | 15 |
| Garantía | 16 |

¿Preguntas?

1-800-735-4328

www.thermador.com

5551 McFadden Ave.
Huntington Beach, CA 92649

¡Estámos a sus órdenes!

Acerca de este manual

Cómo está organizado este manual

Este manual contiene varias secciones:

- La sección de *Seguridad* describe procedimientos importantes que aseguran su seguridad cuando usa este aparato.
- La sección de *Comenzar* describe las características y el funcionamiento del aparato, incluyendo una descripción de cómo configurar y operarlo.
- La sección de *Operación* describe cómo operar y sacar el mayor rendimiento de cada componente.
- La sección de Limpieza y Mantenimiento describe cómo limpiar y cuidar su estufa.
- La sección de Servicio incluye consejos para resolver problemas y su garantía.

Antes de usar su estufa, asegúrese de leer este manual. Ponga especial atención a las Instrucciones Importantes de Seguridad al principio del manual.

Seguridad



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

LEA Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones Importantes de Seguridad

Seguridad General

- **No guarde o use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.**
- Este aparato está diseñado solamente para el uso casero normal. Vea la garantía. Contacte al fabricante si tiene alguna pregunta.
- Siempre tenga un detector de humo funcional cerca de la cocina.
- Nunca use la parrilla para calentar una habitación.
- Nunca se deben dejar solos a los niños en el área donde se usa el aparato. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte de la parrilla.
- Cuando los niños llegan a la edad para hacer uso de la parrilla, se les debe dar instrucciones sobre prácticas seguras.
- No almacene cosas de interés para los niños arriba de la parrilla o en la parte trasera de ésta.
- No guarde materiales inflamables arriba o cerca de la parrilla.

- En el caso de encenderse la ropa personal, échese al piso y dése vueltas de inmediato para extinguir las llamas.
- Nunca permita que la ropa, agarraderas u otros materiales inflamables tengan contacto con los quemadores o las rejillas calientes.
- No limpie la parrilla mientras que esté caliente. Algunos detergentes producen vapores nocivos cuando son aplicados a una superficie caliente.
- Apague las llamas de incendios alimenticios, que no son de grasa, con bicarbonato de sodio. Nunca use agua con incendios alimenticios.
- No permita el contacto de papel de aluminio, plástico, papel o tela con un quemador o una rejilla caliente. No permita que se sequen las ollas hirviendo.
- Un técnico calificado debe instalar la parrilla y conectarla a tierra.
- No repare o reemplace ninguna parte de la parrilla a menos que fue recomendado específicamente en este manual. Todo servicio demás debe ser realizado por un técnico calificado.
- No use papel de aluminio para forrar alguna parte de la parrilla.
- Si la parrilla está cerca de una ventana, asegúrese que las cortinas no cuelguen encima o cerca de los quemadores; se podrían encender.
- Cuando usa la parrilla: No toque las rejillas de los quemadores y el área alrededor de éstas.
- Use solamente guantes o agarraderas secas para las ollas; agarraderas húmedas sobre superficies calientes pueden causar quemaduras de vapor.
- Nunca deje la parrilla sin atención cuando cocine con alto calor. Los derrames causan humo y se puede encender la grasa derramada.
- Siempre posicione las agarraderas de ollas hacia dentro, de modo que no se extiendan sobre las áreas de trabajo cercanas, quemadores o el borde de la parrilla.
- Use ropa adecuada. Nunca debe usar ropa holgada o mangas que cuelgan flojas cuando cocina.
- Use solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio cerámico refractario, cerámica, barro u otros vidriados que están disponibles para el uso con la parrilla.
- Prenda el ventilador de la campana cuando flamee alimentos.
- Apague las llamas con una tapa ajustada, bandeja de horno u otra bandeja de metal, luego apague el quemador de gas. Tenga cuidado y evite quemaduras. Si las llamas no se apagan de inmediato, evacúe el lugar y llame a los bomberos.
- No use agua, incluyendo trapos o toallas húmedas con un incendio de grasa. Puede resultar una explosión violenta de vapor.
- Nunca levante una olla en llamas. Se puede quemar.

ADVERTENCIA: Para evitar una descarga eléctrica antes de dar servicio a la parrilla, apague la corriente en el panel de servicio y bloquee este panel para evitar que se prenda accidentalmente.

Extintores de fuego

Use un extinguidor de fuego solamente cuando:

- Usted sepa que tiene un extinguidor de fuego de la Clase ABC, y sabe cómo manejarlo.
- El incendio es pequeño y está contenido en el área donde comenzó.
- Se está llamando a los bomberos.
- Usted puede combatir el fuego con su espalda hacia la salida.

Seguridad para un aparato de gas



ADVERTENCIA: El hecho de no observar exactamente la información contenida en este manual, puede causar un fuego o explosión, dañar la propiedad o causar lesiones o la muerte.

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

• QUÉ HACER CUANDO HUELE A GAS:

- No trate de encender ningún aparato.
- No toque ningún interruptor eléctrico.
- No use ningún teléfono en su edificio.
- Llame a su proveedor de gas de inmediato desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor.
- Si no puede contactar a su proveedor de gas, llame a los bomberos.

Un instalador calificado, una agencia de servicio autorizada o el proveedor de gas debe realizar la instalación y el servicio.

Seguridad cuando cocina con gas

- Cuando cocine, ajuste el control del quemador de tal modo que la llama caliente solamente el fondo de la olla y que no se extienda más allá del fondo de la olla.
- Tenga cuidado que las corrientes de aire como de ventiladores o de ductos de aire no soplen materiales inflamables hacia las llamas o que provoquen que las llamas se extiendan más allá de los bordes de la olla.
- Un técnico calificado debe instalar y aterrizar la parrilla. Pídale al instalador que le muestre dónde está la válvula de cierre del gas.
- Mantenga los encendedores limpios y secos para un funcionamiento correcto de los quemadores
- En el caso que se apague un quemador y se escape el gas, abra una ventana o una puerta. Espere al menos 5 minutos antes de usar la parrilla.
- No obstruya el flujo de la combustión y del aire de ventilación.

Proposición 65 para el Estado de California



ADVERTENCIA: El combustible de gas para cocinar genera algunos derivados que están en la lista de sustancias conocidas por el Estado de California que causan cáncer o daños al sistema reproductivo. Para minimizar la exposición a estas sustancias, siempre utilice esta unidad de acuerdo a las instrucciones incluidas en este folleto y proporcione una buena ventilación.

Comenzar

Partes y accesorios

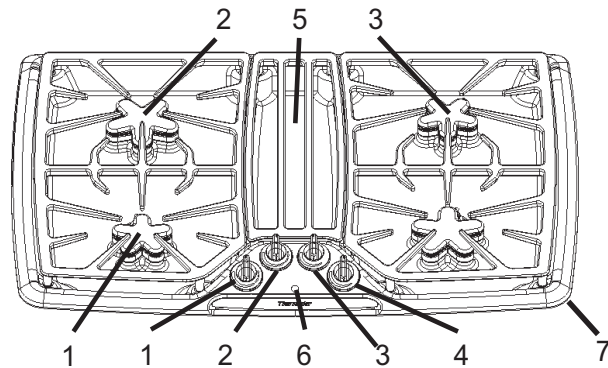


Figura 1: Modelo SGS304/SGSX304

1. Quemador delantero izquierdo (8,000 BTUs) - Opción XLO solamente en modelo SGSX
2. Quemador trasero izquierdo (12,000 BTUs) - Opción XLO solamente en modelo SGSX
3. Quemador trasero derecho (8,000 BTUs)
4. Quemador delantero derecho (12,000 BTUs)
5. Puente de parrilla
6. Luz indicadora de "Encendido" del quemador
7. Placa con Número de Serie/Información (abajo del frente derecho)

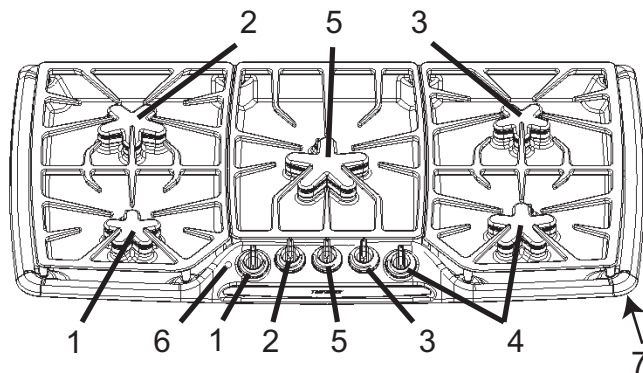


Figura 2: Modelo SGS365/SGSX365

1. Quemador delantero izquierdo (8,000 BTUs) - Opción XLO solamente en modelo SGSX
2. Quemador trasero izquierdo (12,000 BTUs) - Opción XLO solamente en modelo SGSX
3. Quemador trasero derecho (8,000 BTUs)
4. Quemador delantero derecho (12,000 BTUs)
5. Quemador central izquierdo (15,000 BTUs)
6. Luz indicadora de "Encendido" del quemador
7. Placa con Número de Serie/Información (abajo del frente derecho)

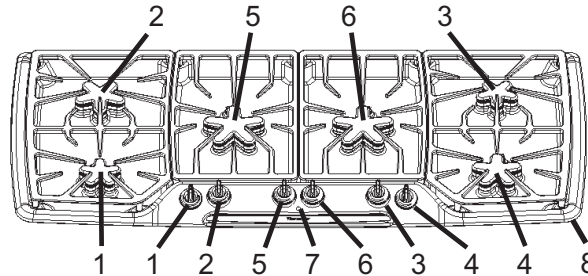


Figura 3: Modelo SGS456/SGSX456

1. Quemador delantero izquierdo (8,000 BTUs) - Opción XLO solamente en modelo SGSX
2. Quemador trasero izquierdo (12,000 BTUs) - Opción XLO solamente en modelo SGSX
3. Quemador trasero derecho (8,000 BTUs)
4. Quemador delantero derecho (12,000 BTUs)
5. Quemador central izquierdo (15,000 BTUs)
6. Quemador central derecho (15,000 BTUs)
7. Luz indicadora de "Encendido" del quemador
8. Placa con Número de Serie/Información (abajo del frente derecho)

Quemadores sellados STAR™

Su nueva parrilla tiene quemadores sellados de gas STAR™. No hay parte de los quemadores abajo de la parrilla que se deben limpiar, desmontar o ajustar. Su parrilla tiene tres tamaños diferentes de quemadores: pequeño, mediano y grande. Empareje la olla al tamaño del quemador.

Tapas de los quemadores STAR™

La tapa del quemador es de acero esmalado. Si no se coloca bien la tapa del quemador, es posible que no se encienda el quemador o que la llama se quemara de un modo incompleto o incorrecto.

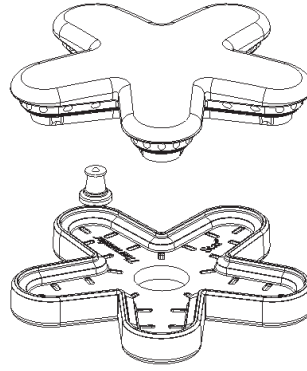


Figura 4: Tapas de los quemadores



ADVERTENCIA: Para no crear derivados nocivos, no use la parrilla sin que todas las tapas de los quemadores y todas las rejillas estén posicionadas correctamente.

Quemadores ExtraLow Thermador® (solamente modelos SGSX)

Dos quemadores incluyen la opción adicional ExtraLow (XLO®). Cuando se ajusta la perilla de control dentro de la zona XLO, la llama se prende y se apaga en ciclos automáticamente por diferentes segundos cada minuto. Este ciclo es normal y le permite hervir a fuego lento, escalfar, derretir o mantener caliente alimentos cocidos sin quemarlos.

Cómo funcionan

- La llama de quemador se prende y se apaga cada minuto cuando está ajustada a cualquier posición entre LO (Baja) (pasando el retén) y XLO.
- La duración de tiempo que la llama está prendida y apagada depende del ajuste de la perilla..
- Con un ajuste poco abajo de LO, la llama estará prendida aproximadamente 53 segundos y apagada 7 segundos de cada minuto.
- Con un ajuste en la posición XLO, la llama estará prendida aproximadamente 7 segundos y apagada 53 segundos de cada minuto.
- Se puede ajustar la perilla a cualquier posición entre LO y XLO.



ADVERTENCIA: No limpie o toque ninguno de los quemadores cuando se usan uno o ambos quemadores XLO. Cuando el quemador XLO se vuelve a encender automáticamente, el encendedor del quemador echa chispas.

Luz indicadora de “Encendido” del quemador

La luz indicadora de “Encendido” se encuentra en el centro de las perillas de control de los quemadores para los modelos de 30" (76cm) y 45" (114cm) . En el modelo de 36" (91cm), se encuentra a la izquierda de las perillas de control. Cuando se prende la luz, indica que se están usando uno o más quemadores. Se queda prendida la luz hasta apagar todos los quemadores.

Rejillas de los quemadores

Se deben posicionar las rejillas correctamente antes de cocinar.

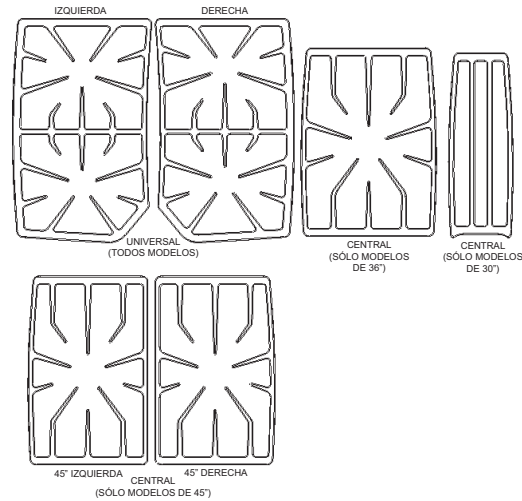


Figure 5: Rejillas de los quemadores

Modelos de 30" (76cm) tienen dos rejillas universales y una rejilla en el centro. Posicione el lado corto de las rejillas hacia el centro y coloque la parte curvada del puente en el frente. No se pueden intercambiar las rejillas.

Los modelos de 36" (91cm) tienen dos rejillas universales y una rejilla central. Posicione las rejillas sobre la parrilla como se muestra.

Los modelos de 45" (114cm) tienen dos rejillas universales y dos centrales. Las rejillas laterales son posicionadas con el lado corto hacia el centro. Posicione las dos rejillas centrales con los lados rectos hacia el centro y juntos una a la otra.



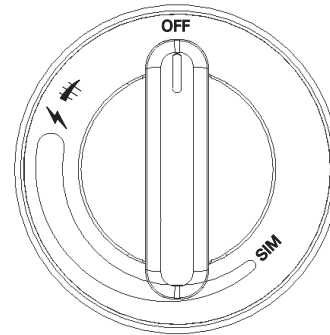
ADVERTENCIA: Para poder soportar bien las ollas y evitar derrames, se deben posicionar correctamente todas las rejillas sobre la parrilla cuando se usa la parrilla. Se deben insertar las cuatro patas en los hoyitos correspondientes. No use una rejilla si faltan las patas de hule o si están dañadas

Control (Panel)

La parrilla tiene una perilla de control para cada quemador. Presione y gírela al ajuste de calor deseado.

Perillas de control de los quemadores

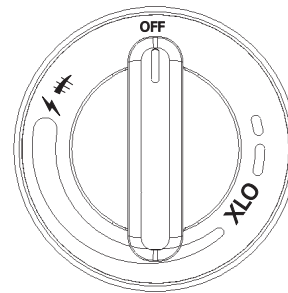
Los modelos SGS que no incluyen las operaciones ExtraLow® solamente tienen controles y anillos estándar para los quemadores.



CONTROL DE QUEMADOR ESTÁNDAR

Figura 6: Perilla de control del quemador

Los modelos SGSX tienen controles y anillos estándar para los quemadores así como dos controles ExtraLow en el lado izquierdo. (Vea quemadores ExtraLow abajo.)



CONTROL DEL QUEMADOR EXTRALOW

Figura 7: Perilla de control para quemador Extra Low

Los controles estándar tienen una cantidad infinita de ajustes de calor. Se puede sentir un tope o una ranura en la posición baja en los quemadores XLO.

Para operar: Seleccione la perilla de control apropiada, empújela y gírela en sentido contrario del reloj hasta obtener el tamaño de llama deseado. Apáguela girando la perilla de control en sentido del reloj a OFF (Apagado).

Anillos de las perillas de control de los quemadores

Los anillos para los controles estándar incluyen un área sin ranura en la parte baja. Esta área entra a presión en el área recta en la parrilla de modo que OFF (Apagado) queda en la posición vertical hacia arriba (12 horas).

Para quitar la perilla y el anillo: Con el quemador en la posición OFF, levante la perilla suavemente y quítela. Levante el anillo cuidadosamente de los lados y quítelo.



ADVERTENCIA: Para evitar una posible descarga eléctrica, no meta la mano a través de la abertura del anillo a la caja empotrada.

Para reemplazar el anillo y la perilla: Con la OFF en el anillo en la posición de las 12 horas, métalo a presión. Reemplace la perilla de control colocando la línea indicadora a la posición de 12 horas, oprima firmemente. Para los modelos SGSX

solamente, asegúrese de reemplazar los anillos ExtraLow en las 2 posiciones izquierdas del quemador.

Antes de usar la parrilla por primera vez

- Quite todo el material de empaque y la literatura de la superficie de la parrilla.
- Estando fría, limpie la parrilla con una esponja limpia, húmeda y séquela.
- Puede haber un ligero mal olor durante los primeros usos; esto es normal y desaparece con el tiempo.
- Resultados óptimos de cocinar dependen de seleccionar y usar los utensilios correctos. (Vea Utensilios apropiados de cocina)
- Lea todas las precauciones de seguridad y la información en el manual de uso y cuidado antes de operar la parrilla.

Operación

Acerca del Aparato

Use la parrilla para aplicaciones de cocer en superficie como hervir, freír, hervir a fuego lento, cocinar al vapor y sofreír,

Operación

La parrilla tiene una perilla de control para cada quemador. Presione y gírela al ajuste de calor deseado.

Operación normal (Encendido/Reencendido Electrónico)

La parrilla utiliza encendedores electrónicos para prender los quemadores. No hay un piloto. Cada quemador tiene su propio encendedor. Si se apaga una llama cuando se usa, el quemador se vuelve a encender automáticamente.



PRECAUCIÓN: No toque ninguno de los quemadores cuando se usa la parrilla. Todos los encendedores echan chispas cuando cualquiera de los quemadores solicita una chispa.

El encendedor debe estar limpio y seco para funcionar bien.

- Evite introducir agua o alimentos en el encendedor.
- Si el encendedor está mojado o sucio, puede echar chispas sin encender el quemador, o incluso puede echar chispas continuamente cuando hay una llama.

NOTA: Si el quemador no se enciende dentro de 4 segundos, apague el quemador. Revise si la tapa está posicionada correctamente sobre la base del quemador y que el encendedor está limpio y seco. Si un quemador sigue fallando, consulte la sección “Antes de solicitar servicio”.

Cuando hay una llama y se está usando un ajuste de calor Bajo, el encendedor puede echar chispas de vez en cuando. Esto es normal.

En el caso de una falla de luz

En el caso de una falla de electricidad, se pueden encender manualmente sólo los quemadores estándar. Si se usa la parrilla durante una falla de luz, apague todas las perillas de control a la posición OFF (Apagado). Luego se pueden encender los quemadores estándar manualmente prendiendo un cerillo cerca de a los puertos y girando la perilla de control a la posición HI (Alta). Espere hasta que la llama envuelva todo el quemador antes de ajustarla a la altura deseada.

No se pueden encender manualmente los dos quemadores XLO en los modelos SGSX. Asegúrese de apagar las perillas XLO durante una falla de luz. No se pueden volver a prender los quemadores hasta que se giren ambas perillas de control a la posición OFF y volver a prenderlas después de restablecer la alimentación eléctrica. Vea “Qué hacer si huele a gas”.

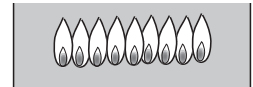


ADVERTENCIA: La opción del reencendido no funcionará en el caso de una falla de luz.

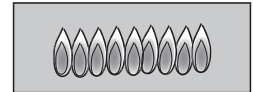
Características típicas de las llamas

La llama del quemador debe ser azul y estable sin puntas amarillas, ruido o flameado excesivo. Debe quemar completamente alrededor de la tapa del quemador.

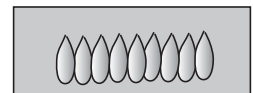
Puntas amarillas en conos exteriores:
Normal para gas LP.



Llamas azules suaves:
Normal para gas natural.



Si la llama está completamente o en su mayoría amarilla, debe verificar que el regulador esté configurado para el gas correcto. Tras el ajuste, vuelva a probar.



Ver algunas puntas de color amarillo es normal durante el arranque. Permita que la unidad opere 4-5 minutos y vuelva a evaluar antes de hacer ajustes.

Figura 8: Verificar las características de las llamas

Partículas ajenas en la línea de gas pueden causar una llama de color naranja durante el uso inicial. Esto debe desaparecer con el uso. Revise la tapa del quemador para estar seguro que los orificios de los puertos no estén tapados. Si los puertos están tapados, vea “Antes de solicitar servicio” en la contraportada.

NOTA: Se puede escuchar un sonido “pop” (estallido) cuando se apaga el quemador manualmente, o cuando se prende y se paga en la zona XLO® (modelos SGSX). Con gas LP este sonido puede ser más fuerte que con gas natural.

Sacar el mayor provecho de su parrilla

Consejos (Para mejores resultados)

- Hierva los alimentos; revuélvales bien para asegurar que todos los alimentos están hervidos, luego tape y reduzca el ajuste a la zona XLO.
- Use una tapa para mantener una temperatura más constante.

- Use un ajuste XLO más alto si la olla no tiene tapa.
- Revise los alimentos ocasionalmente para ver si se debe girar la perilla de control a un ajuste más bajo o más alto.
- Si la perilla de control está muy baja para seguir hirviendo a fuego lento, vuelva a hervir los alimentos antes de cambiar al ajuste (más alto).
- Es normal revolver los alimentos de vez en cuando.
- No se pueden ver burbujas de fuego lento cuando la llama se ha apagado.
- Con la llama encendida, puede haber burbujas.
- Debe haber al menos vapor y una ligera agitación en la superficie del líquido cuando cocina con fuego lento.
- Use utensilios apropiados. (Vea la sección “Utensilios apropiados” abajo)
- Centre la olla encima del quemador antes de prender el quemador.
- Consulte la tabla de cocinar abajo para los ajustes de llamas sugeridos.

Tabla de Cocinar

Tabla 1: Tabla de Cocinar

| Alimento | Comenzar a cocinar | Seguir cocinando / Quemadores estándar | O Seguir cocinando - Quemadores ExtraLow |
|---|---|--|--|
| PANES Pan francés, Panqués, sándwich a la parrilla | Med. – precalentar sartén. | Med. Bajo a Med. | Usar el ajuste de quemador estándar. |
| CEREALES Harina, Sémola, Avena | Alto – tapar, hervir agua, añadir cereal. | Med. Bajo a Med. – terminar de cocer según las indicaciones en el empaque. | 1 a XLO® – mantener, tapar. |
| CHOCOLATE | Bajo hasta derretir. | Sacar cuando está derretido. | 2 a XLO – 10 a 15 min. derretir. 1 a XLO – mantener. |
| FREIR CON MUCHO ACEITE | Alto – calentar aceite | Med Alto a Alto - mantener la temperatura | Usar el ajuste de quemador estándar. |
| HUEVOS Fritos, Revueltos | Med. a Med. Alto – derretir mantequilla, añadir huevo. | Bajo a Med. Bajo – terminar de cocinar. | 1 a XLO – mantener por un período corto, |
| CARNE, PESCADO, AVES Tocino, Salchichas | Alto hasta que la carne comienza a chisporrotear. | Med. Bajo a Med. – para terminar de cocinar. | Usar el ajuste de quemador estándar. |
| Estofar: Filete suizo, Estofado | Alto – derretir grasa, dorar en Med. Alto a Alto, añadir líquido, tapar. | Bajo a Med. Bajo – tapar, hervir a fuego lento hasta quedar suave. | 3 a 1 – hervir a fuego lento hasta quedar suave. |
| Freir: Pollo | Alto – derretir grasa, dorar en Med. | Bajo – tapar, terminar de cocinar. | Usar el ajuste de quemador estándar. |
| Freir en sartén: Chuletas de cordero, filetes delgados, hamburguesas, salchicha | Med Alto a Alto – precalentar sartén. | Med. a Alto – dorar carne. | 4 a 3 – mantener, destapado 3 a 2 – mantener, tapado |
| Hervir a fuego lento: Pollo estofado, Corned Beef, escalfar pescado | Alto – tapar, hervir el líquido. | Bajo a Med. Bajo | 4 a 1 – hervir lentamente. |
| PALOMITAS | Med a Med. Alto – tapar, calentar hasta que los granos empiezan a reventar. | Med. a Med. Alto – terminar de reventar. | Usar el ajuste de quemador estándar. |
| OLLA DE PRESIÓN Carne, Verduras | Med. Alto a Alto – aumentar la presión. | Med. Bajo a Med. – mantener la presión. | Usar el ajuste de quemador estándar. |
| ARROZ | Alto – tapar, hervir agua, añadir arroz, tapar. | Bajo a Med. Bajo – tapar, cocer según las indicaciones en el empaque. | 4 a 2 – cocer según las indicaciones en el empaque. 1 a XLO – mantener, tapar. |

Tabla 1: Tabla de Cocinar

| Alimento | Comenzar a cocinar | Seguir cocinando / Quemadores estándar | O Seguir cocinando - Quemadores ExtraLow |
|--------------------------------------|---|---|--|
| SALSAS En base a jitomate | Med. Alto a Alto – cocer carne/ verduras, seguir la receta. | Bajo a Med. Bajo | 2 a XLO – hervir a fuego lento 2 - 3 destapado para espesar |
| Blanca, Crema, Bernesa, Holandesa | Bajo a Med. Bajo – derretir grasa, seguir la receta. | Bajo a Med. Bajo – terminar de cocinar. | 1 a XLO – mantener, tapar. |
| SOPAS, ESTOFADOS | Alto – tapar, hervir el líquido. | Alto a Med. Alto – hervir a fuego lento. | 3 a 2 – hervir a fuego lento* 1 a XLO – mantener, tapar. |
| FREIR EN POCO ACEITE | Alto – calentar aceite, añadir verduras. | Med. Alto a Alto – terminar de cocinar | Usar el ajuste de quemador estándar. |
| VERDURAS Frescas | Alto – tapar, hervir el agua y las verduras. | Med. Bajo a Med. – cocer 10 a 30 minutos, o hasta quedar suave. | 1 a XLO – mantener, tapar. |

Utensilios apropiados

Características de los utensilios de cocina

- Ollas de aluminio o cobre conducen el calor uniformemente.
- Ollas de acero, si no se combinan con otros metales, pueden cocinar poco uniformemente.
- Ollas de hierro fundido absorben el calor lentamente y cocinan uniformemente con un calor bajo a mediano.
- Ollas planas, pesadas con fondo proporcionan un calor uniforme y estabilidad.
- NO USE ollas delgadas, torcidas, dentadas o estriadas ya que no cocinan uniformemente.

Escoger los utensilios de cocina

Tabla 2: Utensilios apropiados para cocinar




| Práctica | |
|--|---|
| <p>a. Igualar el diámetro de la olla al tamaño de la llama</p> <ul style="list-style-type: none"> • La llama debe ser del mismo tamaño que el fondo de la olla o más pequeña. No use ollas pequeñas con llamas grandes ya que las llamas pueden subirse por los bordes de la olla. • Las ollas extra grandes que abarcan dos quemadores, son colocadas de frente hacia atrás, no de lado a lado. |  |
| <p>b. Usar ollas balanceadas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las ollas deben descansar completamente sobre la rejilla de la estufa sin mecerse. • Centre la olla sobre el quemador. |  |

Tabla 2: Utensilios apropiados para cocinar

| Práctica | |
|--|---|
| c. Usar una tapa bien ajustada <ul style="list-style-type: none">Una tapa bien ajustada ayuda a cortar el tiempo de cocinar. |  |

Ollas que abarcan 2 quemadores, i.e. asadores, tostadores y sartenes para escalfar pescado, pueden utilizarse cuando se colocan de frente hacia atrás. Ajuste las llamas a una posición igual para cocinar uniformemente. Use el asador de accesorio de Thermador®, modelo SGRIDDLE.

Use un Wok con un fondo plano. Si usa un wok con fondo redondo, use el anillo de accesorio de soporte para wok de Thermador, modelo AWOKRING.

Las ollas de presión y enlatadoras deben cumplir con los mismos requerimientos que se describen arriba. Después de hervir los contenidos, use el ajuste de calor más bajo posible para mantener el hervido o la presión (para las ollas de presión/enlatadoras).

Limpieza y Mantenimiento

Limpieza

Prácticas de limpieza diaria

Se puede limpiar toda la parrilla de un modo seguro con una esponja jabonosa, luego enjuagar y secarla. Si queda suciedad persistente, siga los métodos de limpieza que se recomiendan abajo.

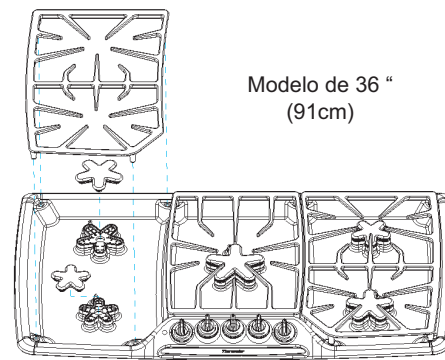


Figura 9: Limpiar la parrilla

- Siempre use el detergente más suave para el trabajo. Use trapos limpios, suaves, esponjas y toallas de papel.
- Talle los acabados de acero inoxidable en la dirección del grano. Seque el área para evitar manchas de agua.
- Antes de limpiar, asegúrese de apagar los quemadores y que las rejillas estén frías.
- No limpie partes removibles de la parrilla en algún horno de autolimpieza.
- Tras la limpieza, ponga todas las partes en sus posiciones apropiadas antes de usar la parrilla.

Consejos de limpieza

Los detergentes listados abajo indican tipos de productos y no representan alguna promoción de una marca en particular. Use todos los productos de acuerdo a las indicaciones en sus empaques.

Tabla de limpieza

Tabla 3: Tabla de limpieza de la parrilla

| Parte / Material de la Parrilla | Detergentes sugeridos | Recordatorios importantes |
|--|---|---|
| Base del quemador y tapa del quemador, parte inferior / Aleación de Aluminio | <ul style="list-style-type: none"> • Detergente y agua caliente; enjuagar y secar. • Cepillo de dientes duro de cerda de nylon para limpiar las aberturas de los puertos. • Limpiadores abrasivos: Esponjillas Brillo® o S.O.S.®. Enjuagar y secar. | <ul style="list-style-type: none"> • No remoje las tapas de los quemadores. • No debe rayar o agrandar las aberturas del puerto. • Limpie los puertos con un alambre o un clip enderezado. • No utilice un palillo que se puede romper. |
| Tapa del quemador y acabado exterior / Esmalte de Porcelana | <ul style="list-style-type: none"> • Agua jabonosa caliente; enjuagar y secar cuidadosamente. • Limpiadores no abrasivos: Amoniaco, Fantastic®, Formula 409®. • Limpiadores poco abrasivos: Bon Ami®, Ajax®, Comet®. • Limpiadores líquidos: Kleen King®, Soft Scrub®. • Cepillo de dientes duro de cerda de nylon para limpiar las aberturas de los puertos. • Reensamblar. Asegurarse que la tapa quede sentada sobre la base y ali-neada con la ranura. | <ul style="list-style-type: none"> • Derrames con ácido y azúcar deterioran el esmalte de porcelana. Quite la suciedad de inmediato. • No use una esponja o toalla húmeda con porcelana caliente. • No remoje las tapas de los quemadores. • Siempre aplique una mínima presión con limpiadores abrasivos. |
| Perillas de control y anillos / Plástico | <ul style="list-style-type: none"> • Agua jabonosa caliente; enjuagar y secar de inmediato. • Para quitar los anillos, vea página 5. • Para quitar las perillas, levántelas. | <ul style="list-style-type: none"> • No remoje las perillas o los anillos. • No fuerce las perillas sobre el eje de la válvula equivocada. |
| Acabado exterior / Acero inoxidable | <ul style="list-style-type: none"> • Limpiadores no abrasivos: Agua caliente y detergente, Fantastic®, Formula 409®. Enjuagar y secar de inmediato. • Limpiador para sacar brillo: Stainless Steel Magic® para proteger el acabado de manchas y picaduras; mejora la apariencia. • Manchas de agua dura: Vinagre blanco casero. • Limpiadores poco abrasivos: Limpiador líquido Kleen King Stainless Steel, Limpiador Cameo para Aluminio y Acero Inoxidable, Bon Ami®. • Decoloración térmica: Bar Keepers Friend®. | <ul style="list-style-type: none"> • El acero inoxidable resiste la mayoría de las manchas alimenticias y picaduras siempre y cuando la superficie queda limpia y está protegida. • Nunca permita que manchas de alimentos o sal permanezcan sobre el acero inoxidable por algún período prolongado de tiempo. • Talle ligeramente en la dirección de las líneas de pulido. • El cloro o compuestos de cloro en algunos limpiadores son corrosivos para el acero inoxidable. Revise los ingredientes en la etiqueta antes de usarlos. |

Tabla 3: Tabla de limpieza de la parrilla

| Parte / Material de la Parrilla | Detergentes sugeridos | Recordatorios importantes |
|---|---|--|
| Rejillas y puente de rejilla / Esmalte de porcelana sobre hierro fundido | <ul style="list-style-type: none"> • Limpiadores no abrasivos: Agua caliente y detergente, Fantastic®, Formula 409®. Enjuagar y secar de inmediato. • Limpiadores poco abrasivos: Bon Ami® y Soft Scrub®. • Limpiadores abrasivos para suciedades persistentes: esponjillas de fibra metálica con jabón. | <ul style="list-style-type: none"> • Las rejillas son pesadas; tenga cuidado cuando las levanta. Colóquelas sobre una superficie protegida. • Ampollas / grietas / astillas son comunes debido a las temperaturas extremas en los dedos de las rejillas y los cambios rápidos de temperatura • Derrames con ácido y azúcar deterioran el esmalte de porcelana. Quite la suciedad de inmediato. • Los limpiadores abrasivos, utilizados demasiado o con mucha fuerza pueden dañar el esmalte con el tiempo. |
| Encendedores / Cerámica | <ul style="list-style-type: none"> • Limpie cuidadosamente con un hisopo de algodón humedecido con agua, amoníaco o Formula 409®. • Quite la suciedad raspándola suavemente con un palillo. | <ul style="list-style-type: none"> • Evite agua excesiva en los encendedores. Un encendedor húmedo hace que no se encienda el quemador. • Quite cualquier pelusa que puede permanecer tras la limpieza. |

Mantenimiento

El aparato solamente requiere una limpieza regular para funcionar correctamente. No se requiere ningún otro tipo de mantenimiento. Vea “Cuidado y Limpieza” arriba para instrucciones detalladas.

Servicio

Antes de solicitar servicio

Resolver problemas

Tabla 4: Resolver problemas

| Problema | Sugerencia |
|---|--|
| El quemador(es) no se enciende / los encendedores no echan chispas | <ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese que la válvula de cierre de gas esté en la posición ON (Abierta) y que el suministro de gas a la casa no esté cerrado. • Asegúrese que las tapas de los quemadores estén sentadas bien y que los orificios de los quemadores no estén tapados. Limpie los orificios con un alambre o un clip enderezado si están tapados. • Asegúrese que los encendedores estén limpios y secos. • Revise la fuente de alimentación. Debe estar puesta a tierra correctamente con la polaridad apropiada. Asegúrese que la unidad esté enchufada y que el cortacircuitos no esté activado. |

Tabla 4: Resolver problemas

| Problema | Sugerencia |
|--|---|
| Se apaga la llama del quemador inesperadamente | <ul style="list-style-type: none"> Asegúrese que no haya ninguna corriente de aire en el cuarto. |
| Los encendedores echan chispas a pesar de que las perillas están en la posición de apagado (Off) | <ul style="list-style-type: none"> Cuando se activa la conexión eléctrica por primera vez o después de conectar el aparato tras una falla de luz, los encendedores pueden echar chispas una o dos veces a pesar de que todas las perillas de los quemadores están en la posición de apagado (Off). |
| Los resultados de cocción no fueron como se esperaba | <ul style="list-style-type: none"> La parrilla no está nivelada. La olla no cabe en la superficie que se está usando. El utensilio de cocina no es del tipo o tamaño recomendado. |

Placa de información

La etiqueta con la información del número de serie ha sido fijada en la contraportada.

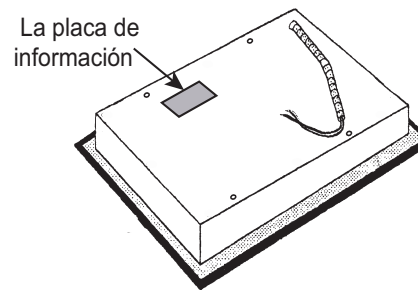


Figura 10: Ubicación de la placa de información

Cómo obtener servicio autorizado o refacciones

Para información sobre servicio autorizado o partes de repuesto, llame al número o escriba a la dirección listada adentro de la portada.

Queremos que usted quede satisfecho con su producto. Si ocurre algún problema que no se puede resolver a su entera satisfacción, por favor, déjenoslo saber. Cuando nos escriba o llame, por favor incluya el número de modelo, número de serie y la fecha de la compra original o de la instalación.

Garantía

Garantía completa de un año

Por un año a partir de la fecha de instalación, o la fecha de ocupación para una vivienda nueva o previamente no ocupada. Guarde su recibo fechado u otra evidencia de la fecha de instalación/ocupación.

Pagaremos por:

Toda la mano de obra para reparaciones y partes de repuesto que resulten defectuosas debido al material y la fabricación.

El servicio debe ser proporcionado por una agencia de servicio autorizada por la fábrica durante un horario laboral normal.

No pagaremos por:

- 1) Servicio por una agencia no autorizada. Daños o reparaciones debido al servicio por una agencia no autorizada o el uso de partes no autorizadas.
- 2) Visitas de servicio para:
 - a) Enseñarle cómo usar el aparato.

- b) Corregir defectos o reparaciones debido a una instalación mal hecha. Usted es responsable de proporcionar la instalación eléctrica y otras conexiones necesarias.
- 3) Resetear interruptores de circuitos o reemplazar fusibles.
- 4) Daños que resultan de accidentes, la alteración, mal uso, abuso, instalación incorrecta o instalación que no está de acuerdo con los códigos eléctricos locales o los códigos de fontanería, o el almacenamiento no apropiado del aparato.
- 5) Cualquier gasto de mano de obra durante la garantía limitada.
- 6) Gastos de viáticos y otros gastos asociados que se generan cuando el producto es instalado en un lugar con acceso limitado o restringido, (i.e., vuelos, tarifas de transbordadores, regiones geográficas aisladas).
- 7) Reparaciones debido a un uso diferente al doméstico.

Información general

Esta garantía aplica a aparatos utilizados en casas familiares normales; no cubre el uso en situaciones comerciales.

Esta garantía es para productos comprados e instalados en los 50 estados de los E.U.A, el Distrito de Columbia y Canadá. En caso que el comprador original decide vender el aparato durante el período de garantía, el nuevo propietario continúa estando protegido hasta la fecha de vencimiento del período de garantía del comprador original. Los productos para uso en Canadá deben ser comprados a través de los canales canadienses de distribución para asegurar su conformidad regulatoria y la cobertura de la garantía.

Esta garantía le brinda derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de estado a estado.

Thermador[®] | *An American Icon*[™]

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 800/735-4328 • www.thermador.com
9000065784 (ECO# 5V047G) • 10040 Rev B • 08/05 © BSH Home Appliances Corporation 2005 • Litho in USA