

Use and care
GUIDE

Built-in oven

ME301YP ME302YP



Table of contents

1 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	3	10 Home Connect®	20
1.1 Safety definitions.....	3	10.1 Setting up Home Connect®.....	20
1.2 General information.....	3	10.2 Home Connect® settings	20
1.3 Intended use	3	10.3 Remote start.....	20
1.4 Restriction on user group	3	10.4 Setting remote control	20
1.5 Safe use.....	3	10.5 Remote diagnostics.....	21
1.6 Child safety	5	10.6 Software update	21
1.7 Cleaning function	6	10.7 Data Protection	21
1.8 Proper installation and maintenance	6		
1.9 Remote operation	7	11 Getting the most out of your appliance	21
1.10 State of California Proposition 65 Warnings	7	11.1 Rack positions.....	21
2 Preventing material damage	8	11.2 Getting the best results	22
2.1 General	8	11.3 General tips for heating modes.....	22
3 Environmental protection and energy-saving	8	12 Cleaning and maintenance	24
3.1 Disposal of packaging	8	12.1 Cleaning agents	24
3.2 Saving energy	8	12.2 Self clean function	26
4 Familiarizing yourself with your appliance	9	12.3 Maintenance.....	26
4.1 Appliance	9	13 Troubleshooting	29
4.2 Control panel.....	10	14 Disposal	30
4.3 Basic features	10	14.1 Disposal of your old appliance.....	30
4.4 Heating modes and functions.....	10	15 Customer Service.....	30
4.5 Oven cavity	12	15.1 Model number (E-Nr.) and production number (FD).....	30
5 Accessories.....	14	15.2 Rating plate location.....	31
5.1 Other accessories	14	15.3 Product registration	31
5.2 Safe use of oven racks.....	14		
5.3 Inserting the wire rack	14	16 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT	
5.4 Inserting the telescopic rack.....	14	WARRANTY	31
6 Before using for the first time	15	16.1 What this warranty covers & Who it applies to.....	31
6.1 Cleaning the appliance before using it for the first time	15	16.2 How long the warranty lasts	31
6.2 Setting the clock.....	15	16.3 Repair/replace as your exclusive remedy	31
6.3 Pairing your oven with Home Connect®.....	15	16.4 Out of warranty product.....	32
7 Basic Operation	16	16.5 Warranty exclusions	32
7.1 Setting the heating mode and temperature	16	16.6 Obtaining warranty service	33
7.2 Temperature range by heating mode	16	16.7 Product information	33
7.3 Heating time limitation.....	16		
7.4 Fast preheat.....	16		
7.5 Turning the panel lock on or off	16		
8 Timer functions	16		
8.1 Kitchen timer	16		
8.2 Oven timer	17		
8.3 Delay cook	17		
8.4 Sabbath mode.....	17		
9 Basic settings.....	19		
9.1 Overview of the basic settings.....	19		
9.2 Changing the basic settings	19		
9.3 Oven temperature offset	19		
9.4 Auto convection conversion	20		



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Read all of the instructions carefully before using the appliance. In order to reduce the risk of fire, electric shocks and personal injuries when using the appliance, follow the basic safety precautions, including the following safety instructions.

1.1 Safety definitions

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

WARNING

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

CAUTION

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

NOTICE:

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

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

1.2 General information

Here you can find general information about this manual.

- Please read this manual carefully.
- Observe the safety instructions and warnings.
- Keep the manual and the product information in a safe place for future reference or for the next owner.
- Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

All product manuals may be downloaded online at www.thermador.com/us/support/owner-manuals.

1.3 Intended use

Only a qualified electrician may connect appliances without plugs. The manufacturer is not responsible for damage caused by incorrect connections. Please see the Statement of Limited Product Warranty → *Page 31*.

Only use this appliance:

- To prepare meals and drinks.
- for normal household use and in enclosed spaces in a residential environment.

1.4 Restriction on user group

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

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

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

1.5 Safe use

WARNING

When properly cared for, your new appliance has been designed to be safe and reliable.

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

WARNING

While cooking food items, small amounts of certain by-products, such as particulate matter / soot, can be released. To minimize exposure to these substances:

- ▶ Always ensure proper ventilation by using an appropriate ventilation fan or hood vented to the outside and/or an open window.
- ▶ Always operate the unit according to the instructions in this manual.

WARNING

Overheated materials can cause fire or burns and may produce potentially harmful smoke or fumes.

- ▶ To prevent overheating, turn ventilation hood ON when heating grease, fats or frying using medium to high heat settings.
- ▶ Avoid heating empty pots and pans.
- ▶ Do not allow pans to boil dry.
- ▶ Do not allow aluminum foil, plastic, paper, or cloth to come in contact with a hot surface element, burner, or grate.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

If materials inside an oven or warming drawer should ignite, keep door closed.

- ▶ Turn off the appliance and disconnect the circuit at the circuit breaker box.

A fire could occur during cooking.

- ▶ Always have a working smoke detector near the kitchen.
- ▶ Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the appliance.

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil.

- ▶ Doing so blocks air flow through the oven.
- ▶ Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

Cooking fires can spread if extinguished incorrectly.

- ▶ Never use water on cooking fires.

Wear Proper Apparel. Loose-fitting or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves, should never be worn while using the appliance.

- ▶ Tie long hair so that it does not hang loose.
- ▶ Secure all loose garments, etc. before beginning.

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

Do Not Use Water on Grease Fires.

- ▶ Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.

CAUTION

The oven vents are important for air circulation. Covering the oven vents will cause the oven to overheat. Refer to the appliance overview for the location of the oven vents.

→ "Appliance", Page 9

- ▶ Do not obstruct oven vents.

WARNING

Use Only Dry Potholders - Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.

- ▶ Do not let potholders touch hot heating elements.
- ▶ Do not use a towel or other bulky cloth.

DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN - Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns.

- ▶ During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the

appliance may become hot enough to cause burns.

Among these surfaces are oven vent openings, surfaces near these openings and oven doors.

Use Care When Opening Door - Let hot air or steam escape before removing or replacing food.

- ▶ Standing to the side, open the door (or drawer) slowly and slightly to let hot air and/or steam escape.
- ▶ Keep your face clear of the opening and make sure there are no children or pets near the appliance.
- ▶ After the release of hot air and/or steam, proceed with your cooking.
- ▶ Keep doors shut unless necessary for cooking or cleaning purposes.
- ▶ Do not leave open doors unattended.

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

CAUTION

Use caution when cooking foods with high alcohol content (e.g. rum, brandy, bourbon) in the oven. Alcohol evaporates at high temperatures. There is a risk of burning as the alcohol vapors may catch fire in the oven.

- ▶ Use only small quantities of alcohol in foods, and open the oven door carefully.

Placement of Oven Racks - Always place oven racks in desired location while oven is cool. If the rack must be moved while the oven is hot, do not let potholders contact the hot heating elements in the oven. Use caution when removing oven racks from the lowest rack position to avoid contact with the hot oven door.

WARNING

Storage in or on Appliance - The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

- ▶ Flammable materials, corrosive chemicals, vapors or non-food products should not be stored or used in an oven or on or near surface units.
- ▶ The appliance is specifically designed for use when heating or cooking food.

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

Using this appliance other than for its intended use can cause fire or injury to persons.

- ▶ Use this appliance only for its intended use as described in this manual.
- ▶ NEVER use your appliances as a space heater for warming or heating the room. Doing so may result in overheating the appliance.
- ▶ Never use the appliance for storage.

WARNING

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

- ▶ SMOTHER FLAMES with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. BE CAREFUL TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.
- ▶ NEVER PICK UP A FLAMING PAN – You may be burned.
- ▶ DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towels – a violent steam explosion will result.
- ▶ 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.

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

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

Cooking or roasting bags might explode.

- ▶ Follow the manufacturer's directions when using cooking or roasting bags.

CAUTION

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

Do not place anything on the oven cavity bottom. Do not cover it with aluminum foil. A build-up of heat could damage the appliance or cause injury.

WARNING

Moisture intrusion may cause an electric shock.

- ▶ Do not use any steam cleaners or high-pressure cleaners to clean the appliance.

If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Do not turn the power on if the appliance or the power cord is damaged. Doing so may cause injury.
- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ If the appliance or the power cord is damaged, immediately switch off the breaker in the circuit breaker box.
- ▶ Call Customer Service. → *Page 30*
- ▶ Repairs to the appliance must only be performed by an authorized service provider.

WARNING

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack.

- ▶ Do not use any harsh or abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the oven door, as they may scratch the surface.

1.6 Child safety

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

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

WARNING

Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult.

- ▶ Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer, or storage drawer.

- ▶ This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

CAUTION

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

Do Not Leave Children Alone.

- ▶ Children should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- ▶ They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- ▶ Always check inside the oven before turning it on.

WARNING

To avoid the risk of suffocation:

- ▶ Do not allow children to play with packaging material.
- ▶ Store small parts safely as they can be a choke hazard.

1.7 Cleaning function

Follow these safety instructions when using the cleaning function.

WARNING

Do not block the oven vent(s) during the self-cleaning cycle. Doing so may cause injury or damage to the appliance.

WARNING

During the elimination of soil during self-cleaning, small amounts of carbon monoxide can be created and the fiberglass insulation could give off very small amounts of formaldehyde during the first several cleaning cycles.

- ▶ To minimize exposure to these substances, provide good ventilation with an open window, or use a ventilation fan or hood.

The oven heats up to a very high temperature during self cleaning. Opening the door can result in injury.

- ▶ When self-cleaning, confirm that the door locks and will not open.
- ▶ If the door does not lock, do not run Self Clean. Contact Customer Service.

WARNING

The outside of the appliance gets very hot when the cleaning function is in progress.

- ▶ Never touch the appliance door.
- ▶ Allow the appliance to cool down.
- ▶ Keep children at a safe distance.

WARNING

Do not leave food or cooking utensils, etc., in an oven during the pyrolytic self-cleaning mode of operation.

CAUTION

Remove broiler pans, pots, and other utensils and excess spillage before self-cleaning.

CAUTION

Birds have very sensitive respiratory systems.

- ▶ Keep pet birds out of the kitchen or other rooms where kitchen fumes could reach them.
- ▶ During self clean, fumes are released that may be harmful to birds.

WARNING

Do not clean the door gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.

WARNING

Do not use a protective coating to line the oven and do not use commercial oven cleaner.

Clean only parts listed in this manual.

Please note that some pets or humans can be sensitive to the odors created during the self-cleaning process whether it is a manufacturing residue burn off or food. It is recommended that those potentially affected be removed from the kitchen area during the self-clean process.

1.8 Proper installation and maintenance

See the Installation Guide for electrical requirements, grounding instructions and clearance to combustible material requirements.

WARNING

In the event of a malfunction, it might become necessary to turn off the power supply.

- ▶ Have the installer show you the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

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

Proper Installation - Improper installation or grounding can cause electric shock.

- ▶ This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician.
- ▶ Connect only to properly grounded outlet.
- ▶ Refer to installation instructions for details.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

User Servicing - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual.

- ▶ All other servicing should be referred to an authorized service provider.

Light socket is live when door is open if main power supply is not turned off.

- ▶ Turn off main power supply at the service panel before changing the light bulbs.

WARNING

Make sure the appliance and lights are cool and power to the appliance has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns.

- ▶ The lenses must be in place when using the appliance.
- ▶ The lenses serve to protect the light bulb from breaking.
- ▶ The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breaking. Broken glass can cause an injury.

Failure to follow these instructions when removing the oven door may lead to personal injury or product damage.

- ▶ Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- ▶ The oven door is heavy and parts of it are fragile. Use both hands to remove the oven door.
- ▶ The door front is glass. Handle it carefully to avoid breakage.
- ▶ Grasp only the side of the oven door. Do not grasp the handle. It may swing in your hand and cause damage or injury. Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.
- ▶ To avoid injury from hinge bracket snapping closed, be sure both levers are securely in place before removing the door.
- ▶ Do not force the door open or closed. The hinge could be damaged and cause damage or injury.
- ▶ Do not lay the removed door on sharp or pointed objects as this could break the glass. Lay it on a flat, smooth surface, positioned so that the door cannot fall over.

WARNING

Grease and fat can ignite when heated.

- ▶ Keep the oven free from grease build up.

CAUTION

In the event of an error the display flashes and beeps continuously.

- ▶ Disconnect appliance from the power supply and call an authorized service provider.

WARNING

Malfunctions can cause injuries.

- ▶ Do not operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an authorized service provider.

1.9 Remote operation

CAUTION

This appliance may be configurable to allow remote operation at any time.

- ▶ Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside, on top or near surface units of the appliance.

1.10 State of California Proposition 65 Warnings

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

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:



WARNING

Cancer and Reproductive Harm - www.P65Warnings.ca.gov

2 Preventing material damage

2.1 General

NOTICE:

The presence of objects on the oven cavity bottom will cause heat to build up. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.

- ▶ Do not cover the oven cavity bottom with any sort of foil or greaseproof paper.
- ▶ Do not place accessories on the oven cavity bottom.

Do not allow aluminum foil in the oven cavity to come into contact with the door glass, it could cause permanent discoloration.

Never pour water into the oven cavity when it is still hot.

Never place cookware containing water on the oven cavity bottom.

The prolonged presence of moisture in the appliance cavity leads to corrosion.

- ▶ Allow the appliance cavity to dry after use.
- ▶ Do not keep moist food in the appliance cavity for a long time with the door closed.
- ▶ Do not store food in the appliance cavity.

Leaving the appliance to cool down with the door open will damage the front of neighboring kitchen units over time.

- ▶ Always allow the appliance cavity to cool down with the door closed after cooking at high temperatures. Only leave the appliance cavity to dry with the door open if a lot of moisture was produced during operation.

Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed.

- ▶ When baking very juicy fruit pies, do not pack too much on the baking tray.

If the seal is very dirty, the appliance door will not close properly when the appliance is in operation. This may damage the front of adjacent kitchen units.

- ▶ Never operate the appliance if the seal is damaged or missing.

Sitting or placing objects on the appliance door may damage it.

- ▶ Do not place or hang objects on the appliance door.
- ▶ Do not place cookware or accessories on the appliance door.

With certain models, accessories may scratch the door glass when closing the appliance door.

- ▶ Always push accessories fully into the appliance cavity. Carrying the appliance by the door handle could break it. The door handle cannot support the weight of the appliance.

- ▶ Do not carry or hold the appliance by the door handle.

3 Environmental protection and energy-saving

3.1 Disposal of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

- ▶ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

3.2 Saving energy

If you follow these recommendations, your appliance will use less energy.

Only preheat the appliance if the recipe or the recommended settings tell you to do so.

- ✓ Not preheating the appliance can reduce the energy used.

Use dark-colored, black-coated or enameled baking pans.

- ✓ These types of baking pans absorb the heat particularly well.

Open the appliance door as little as possible during operation.

- ✓ This will maintain the temperature in the oven cavity and eliminate the need for the appliance to reheat.

When baking multiple dishes, do so in succession or at the same time.

- ✓ The oven cavity is heated after baking the first dish. This reduces the baking time for the second dish.

If the cooking time is relatively long, you can switch the appliance off 10 minutes before the cooking time ends.

- ✓ There will be enough residual heat to finish cooking the dish.

Remove any accessories that are not being used from the oven cavity.

- ✓ An extra pan without food affects the browning and cooking.

Allow frozen food to defrost before cooking.

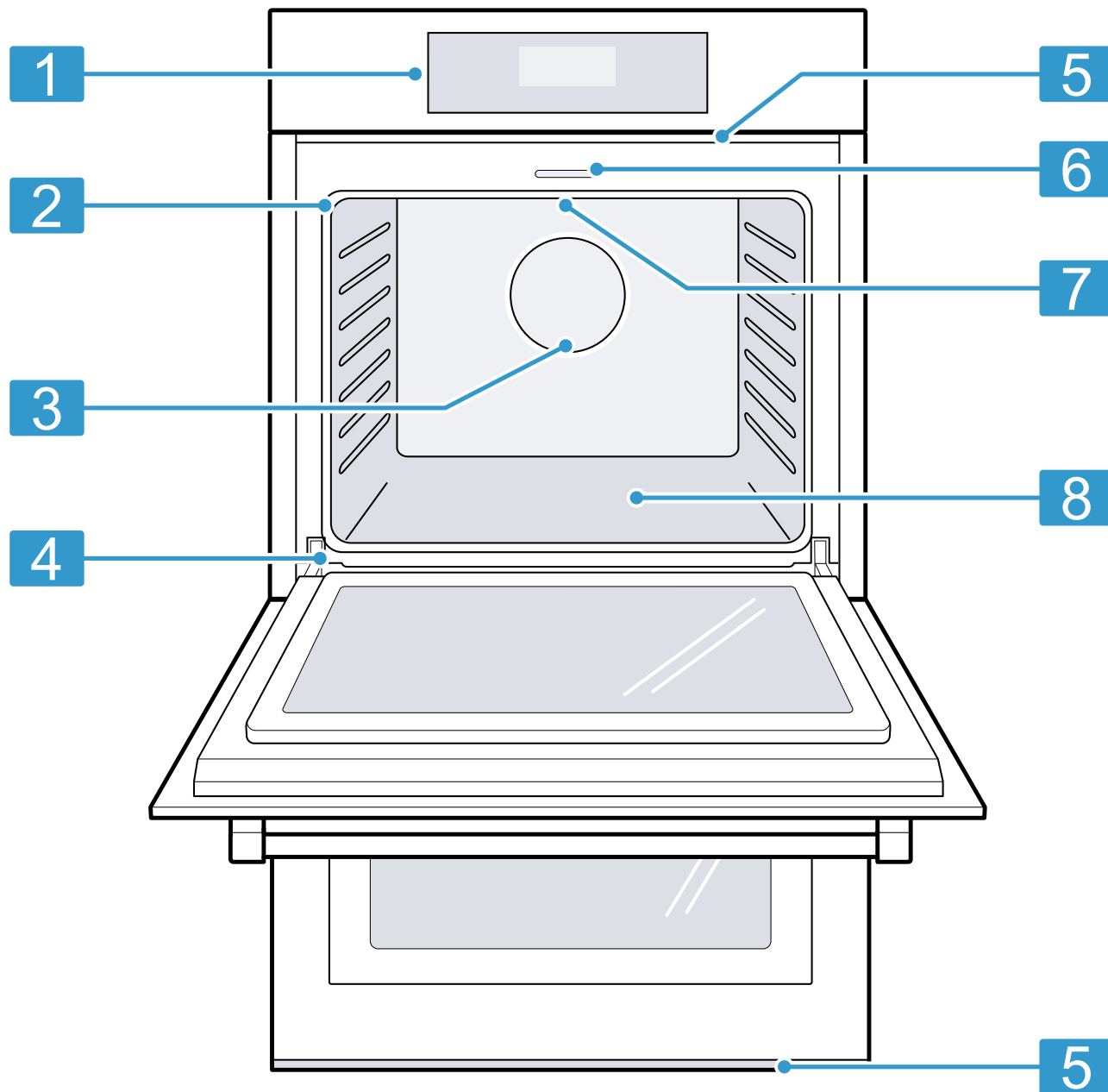
- ✓ This will save the energy that would otherwise be required to defrost it.

4 Familiarizing yourself with your appliance

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

4.1 Appliance

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



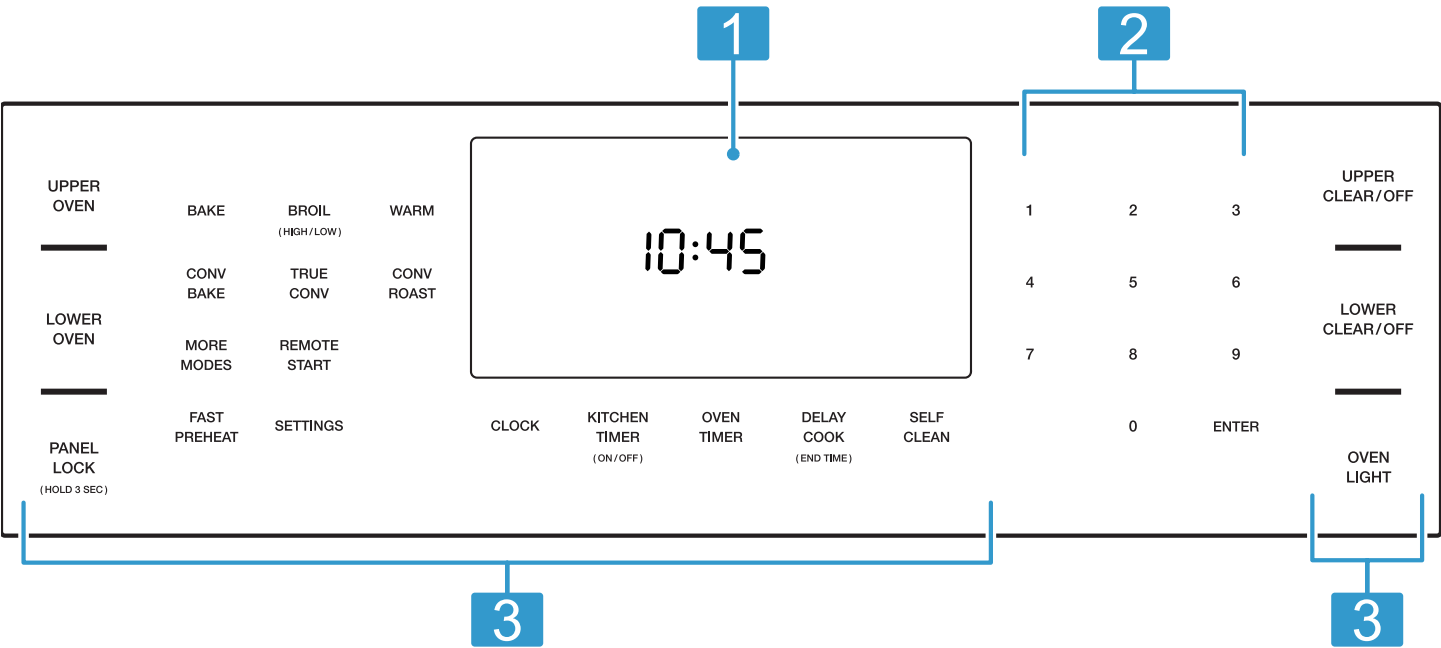
1	Control panel
2	Door gasket
3	Convection fan
4	Door hinge (left and right)

5	Oven vent
6	Door latch
7	Broil element
8	Oven cavity bottom

4.2 Control panel

You can use the control panel to configure all functions of your appliance and to obtain information about the operating status.

Note: The control panel graphics are representative. Your oven may have different graphic appearances.



1	Display	Depending on your oven model the display shows information on the currently active modes and features. In standby mode the display shows the time of day.
2	Numeric keypad	Used for entering numeric values, such as timer values.
3	Touch keys	Touch keys are touch sensitive areas. You only have to press on the keys lightly to operate them. The touch keys will not work if you press several of them at once, such as when cleaning them.

4.3 Basic features

Here you can find information on the basic operating features of your oven.
This Use and Care Guide covers several models. Your model may have some but not all of the touch keys listed.

Touch key	Function
CLEAR/OFF	Main switch. Clear settings or turn the oven on or off.
UPPER OVEN	Select upper oven cavity to change settings.
LOWER OVEN	Select lower oven cavity to change settings.

Touch key	Function
UPPER OVEN CLEAR/OFF	Clear settings or turn off upper oven cavity.
LOWER OVEN CLEAR/OFF	Clear settings or turn off lower oven cavity.
OVEN LIGHT	While the oven door is closed, press the oven light keypad to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically turn on. During self clean the oven light cannot be turned on.
CLOCK	Set the time of day.

4.4 Heating modes and functions

Here you can find a list of heating modes and other features of your appliance.
This Use and Care Guide covers several models. Your model may have some but not all of the features or displays listed.

Button / Mode	Symbol	Mode	How it works and what it is used for
BAKE		Bake	Cooks with dry, heated air. For a variety of foods, such as cakes, cookies, pastries, quick breads, quiche and casseroles. → "How to use BAKE mode", Page 22
CONV BAKE		Convection bake	Similar to bake, but air is circulated by a fan at the back of the oven. Best for baked goods such as cakes, cornbread, pies, quick breads, tarts, and yeast breads. → "How to use CONV BAKE mode", Page 22
TRUE CONV		Multi-rack convection	Well suited for cooking individual serving-sized foods such as cookies and biscuits. It is also good for cooking on multiple racks (2 or 3) at the same time. Baking cookies is possible on 6 racks simultaneously. → "How to use TRUE CONV mode", Page 23
BROIL		Broil high intensity	Use for tender cuts of meat 1" (2.5 mm) or less thick, poultry, browning bread and casseroles. → "How to use BROIL mode", Page 23
		Broil low intensity	
CONV BROIL		Convection broil	Combines intense heat from upper element with fan circulation. Use for tender cuts of meat more than 1" (2.5 mm) thick, poultry and fish. Not for browning. → "How to use CONV BROIL mode", Page 24 For some models, press MORE MODES to access this mode.
WARM		Warm	Maintains a low temperature in order to keep food hot. Best for baked goods such as cakes, cornbread, pies, quick breads, tarts, and yeast breads. → "How to use KEEP WARM mode", Page 24
ROAST		Roast	Best suited for meats, poultry, less tender cuts of meats and roasting vegetables. → "How to use ROAST mode", Page 23 For some models, press MORE MODES to access this mode.
CONV ROAST		Convection roast	Uses intense heat and air circulated by a fan. Use for tender cuts of meat and poultry and roasting vegetables. Meats are more juicy and moist than results with roast mode. → "How to use CONV ROAST mode", Page 23
PROOF		Proofing dough	Maintains the warm, non-drafty environment needed for proofing yeast leavened products. → "How to use PROOF mode", Page 24
PIZZA		Pizza	Heat is circulated throughout the oven by the convection fan. Use for fresh or frozen pizza. → "How to use PIZZA mode", Page 23 For some models, press MORE MODES to access this mode.
MORE MODES	-	More modes	Some models have a MORE MODES button for accessing additional heating modes. Depending on your model these may include: ■ Convection broil In the MORE MODES menu Convection Broil has two choices HI/LO. Press the #2 to change ■ Pizza ■ Proof ■ Roast

Button / Mode	Symbol	Mode	How it works and what it is used for
REMOTE START		Remote start	Allows user to start, pause, and abort oven programs remotely via the Home Connect® app on a mobile device. → "Home Connect® ", Page 20
DELAY COOK		Delay cook	Allows the oven to be programmed to finish a timed cooking mode at a predetermined time. → "Delay cook", Page 17
FAST PREHEAT		Fast preheat	Fast preheat heats the oven quicker than standard preheat. → "Fast preheat", Page 16
SABBATH		Sabbath	The Sabbath mode enables those of particular faiths to use their ovens on the Sabbath. → "Sabbath mode", Page 17
SELF CLEAN		Pyrolytic self-cleaning	The oven reaches a high temperature to burn off food soil. → "Self clean function", Page 26
HOME CONNECT	 Wi-Fi on  Wi-Fi off	Home Connect® feature	→ "Home Connect® ", Page 20
KITCHEN TIMER		Kitchen timer	The kitchen timer is a countdown timer that has no affect on oven heating. The kitchen timer is used for general kitchen timing needs. → "Kitchen timer", Page 16
OVEN TIMER		Oven timer	The oven timer is a countdown timer which upon reaching 00:00 turns the oven off, stopping the current mode. The oven timer is used to set how long a mode will run. → "Oven timer", Page 17
SETTINGS			Press to access the settings. → "Basic settings", Page 19
PANEL LOCK			→ "Turning the panel lock on or off", Page 16

4.5 Oven cavity

Here you can find information about the features of the oven cavity.

CAUTION

Do not place anything on the oven cavity bottom. Do not cover it with aluminum foil. A build-up of heat could damage the appliance or cause injury.

Convection fan

Convection baking uses a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven. This improved heat distribution allows for even cooking and excellent results using multiple racks at the same time.

Cooling fan

The cooling fan runs during all cooking modes. The fan can be heard when it is running, and warm air may be felt as it is released from the appliance vent. The fan may also run after the appliance is off.

Oven vents

Warm air may be released from the oven vents before, during and after cooking. It is normal to see steam escaping from the vents, and condensation may collect in this area. This area may be warm when the oven is in use.

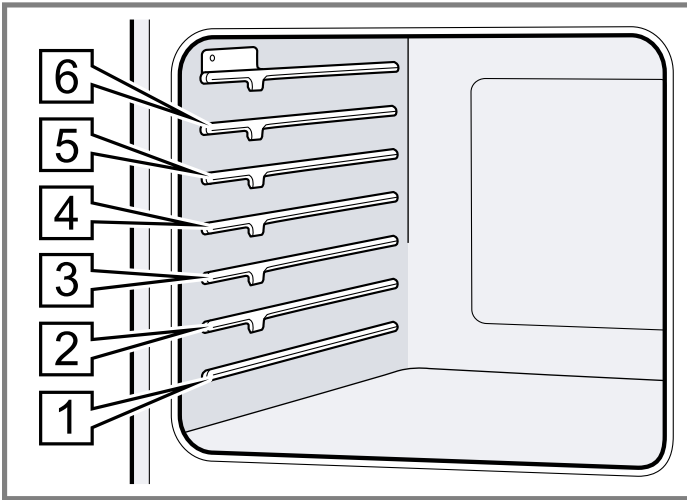
CAUTION

The oven vents are important for air circulation. Covering the oven vents will cause the oven to overheat. Refer to the appliance overview for the location of the oven vents.
→ "Appliance", Page 9
► Do not obstruct oven vents.

Rack positions

Your oven has six rack positions. The rack positions are counted from bottom to top.

Use rack positions 1 through 6 only. DO NOT attempt to use the top guide to support an oven rack.



Rack position	Best for
6	Broiling hamburgers and 1" (2.5 cm) steaks
5	Broiling 1½" (4 cm) steaks, broiling most meats, melting cheese
4	Thicker meats
3	Broiling poultry, most baked goods on a cookie sheet or baking pan using a single rack, includes frozen convenience foods, cakes, casseroles, frozen pizza, Bundt® ¹ cakes
2	Small roasts or poultry, pies, breads
1	Large roasts, turkey, angel food cake

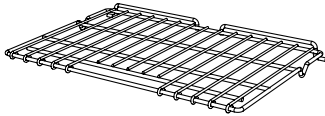
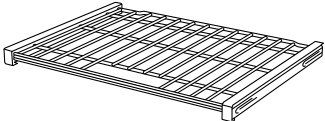
¹ These marks are registered trademarks of their respective owners. All other trademarks are trademarks of BSH Home Appliances Corporation or its affiliated companies.

5 Accessories

Only use original accessories. These are designed especially for your appliance.

Note: Accessories may become deformed if they get hot. Deformation has no effect on function. As the accessory cools down, it will regain its original shape.

The accessories supplied may differ depending on the appliance model.

Accessories		Use
Wire rack		- These racks can be used for most cooking. - You can use multiple racks at the same time. Note: Do not clean using the SELF CLEAN function.
Telescopic rack		Use with heavier dishes to make placement into the oven easier. Note: Do not clean using the SELF CLEAN function.

5.1 Other accessories

You can purchase other accessories from our Customer Service, specialist retailers or online.

You will find a comprehensive range of products for your appliance in our brochures and online:

www.thermador.com

Accessories are appliance-specific. When purchasing, always check for compatibility with your appliance model number (E-Nr).

You can find out which accessories are available for your appliance in our online shop or from our Customer Service.

5.2 Safe use of oven racks

For your safety, follow these recommendations on how to use the oven racks correctly.

⚠ CAUTION

Placement of Oven Racks - Always place oven racks in desired location while oven is cool. If the rack must be moved while the oven is hot, do not let potholders contact the hot heating elements in the oven. Use caution when removing oven racks from the lowest rack position to avoid contact with the hot oven door.

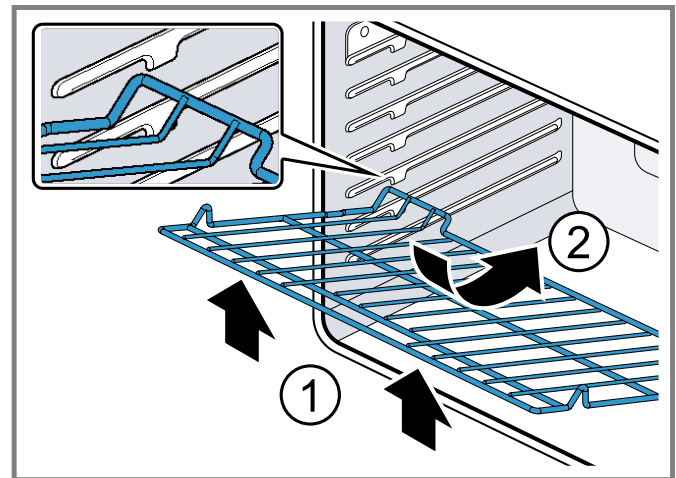
⚠ CAUTION

To avoid possible injury or damage to the appliance, ensure oven rack is installed exactly per installation instructions and not backwards or upside down. Do not slide any accessories between the rack positions, or they may tip.

5.3 Inserting the wire rack

Requirement: You have read the recommendation on → "Safe use of oven racks", Page 14.

1. Grasp the rack firmly on both sides.
2. Tilt the rack up to allow the stop into rack guide ①.
3. Bring the rack to a horizontal position and push it in the rest of the way ②.



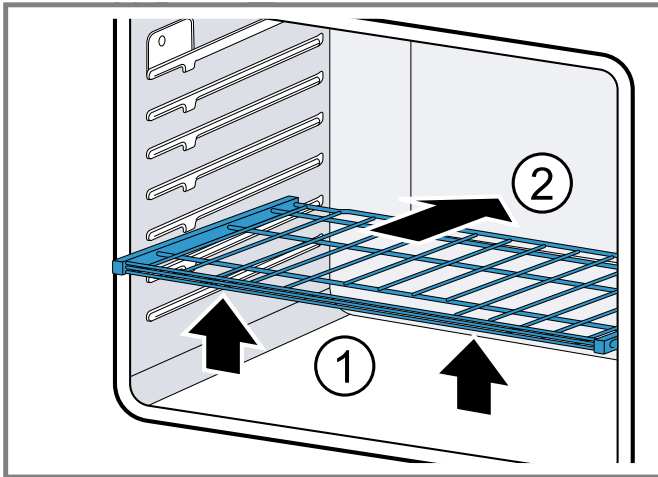
The rack should be straight and flat, not crooked.

5.4 Inserting the telescopic rack

Requirement: You have read the recommendation on → "Safe use of oven racks", Page 14.

1. Slide the rack in evenly until the rear of the rack is about 2" (5 cm) from the back of the oven.

2. Tilt the front of the rack up about 3/4" (2 cm) ① and finish pushing the rack all the way back ②.



Note: Avoid striking the oven light cover glass when pushing the rack into position.

- ✓ The back of the telescopic rack drops in to place.
- 3. Pull the rack forward to engage the bottom of the rack onto the rear of the rack position guide.
- 4. Lower the front of the rack to finish seating it on the rack guide. The rack should feel stable when properly seated.
- 5. Slide the movable part of the telescopic rack in and out a few times to make sure it is able to move freely and that the non-moving part of the telescopic rack is securely anchored.

Removing a telescopic rack

1. Lift the front of the telescopic rack assembly about 1/2" (1 cm) and push the rack to the rear about 3/4" (2 cm).
- ✓ The rack can disengage from the rack position guide.
2. Lift the rear of the telescopic rack assembly so it clears the rack position guide and gently pull the rack from the oven.

Note: Do not pull the rack unevenly, this will cause it to bind during removal, catching on the oven walls.

6 Before using for the first time

Carry out these steps before using your appliance.

- The appliance must be properly installed by a qualified service provider before use.
- Read and understand all safety precautions → *Page 3* and information in the Use and Care Guide prior to operating.
- Download the Home Connect® (America) app to remotely control your appliance, get cooking inspiration, and access service tips and support.
- This Use and Care Guide covers several models. Not all features are available on all models.

6.1 Cleaning the appliance before using it for the first time

Clean the oven cavity and accessories before using the appliance to prepare food for the first time.

1. Remove all packaging materials from the oven cavity. For double ovens, check both oven cavities.
2. Before heating the appliance, wipe the smooth surfaces in the oven cavity with a soft, damp cloth and dry.
3. Keep the room ventilated while the appliance is heating.
4. Set the heating mode and temperature.

Heating mode	BAKE
Temperature	475°F (245°C)
Duration	30 minutes

5. Switch off the appliance after the specified cooking time.
6. Wait until the oven cavity has cooled down.
7. Clean the smooth surfaces with soapy water and a dish cloth.
8. Clean the accessories using soapy water and a dish cloth or soft brush.

Note: There may be a slight odor during first uses. This is normal and will disappear.

6.2 Setting the clock

The oven includes time functions that require the current time to be set.

Tip: Activate Home Connect® to set and maintain the clock automatically.

→ *"Home Connect®", Page 20*

Setting the clock

Requirement: The oven is in standby mode.

1. Press **CLOCK**.
- ✓ The display shows "SET CLOCK".
2. Press **ENTER**.
3. Use the numeric keypad to enter the desired time.
The numbers fill in from right to left. To enter 10:45, type 1, 0, 4, 5.
4. Press **ENTER**.

6.3 Pairing your oven with Home Connect®

In order to utilize the full feature potential of the appliance, download the Home Connect® (America) app on a smart device and pair the appliance to the home's Wi-Fi device.

- For step-by-step instructions, see
→ *"Home Connect®", Page 20*.

7 Basic Operation

7.1 Setting the heating mode and temperature

1. For double ovens, press **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven cavity.
2. Press the button for the desired heating mode.

7.2 Temperature range by heating mode

Heating mode	Lowest in °F (°C)	Highest in °F (°C)
BAKE	100 (38)	550 (285)
ROAST	100 (38)	550 (285)
Broil (low, high)	450 (230)	550 (285)
WARM	150 (65)	225 (105)
PROOF	85 (30)	125 (52)
CONV BAKE	100 (38)	550 (285)
True convection	100 (38)	550 (285)
CONV ROAST	100 (38)	550 (285)
PIZZA	100 (38)	550 (285)
CONV BROIL	450 (230)	550 (285)

7.3 Heating time limitation

The maximum heating time is limited. If you forget to turn off the oven, it turns off automatically after a set period of time.

The maximum time for Sabbath mode is 74 hours. For all other heating modes the maximum allowed time is 24 hours.

Temperature °F (°C)	Max. time allowed without activity
100 - 200 (30 - 120)	24 hours
201 - 550 (121 - 300)	12 hours

7.4 Fast preheat

With this function you can shorten the time the oven needs to reach the set temperature.

Fast preheat is available for the following heating modes:

- BAKE
- TRUE CONV
- CONV BAKE
- CONV ROAST
- PIZZA

Fast preheat is not available for the following heating modes:

- ROAST
- BROIL
- CONV BROIL
- PROOF
- KEEP WARM

- ✓ The heating mode and the default temperature are displayed.
- ✓ The temperature flashes to show it can be edited.
- 3. If desired, enter a temperature using the numeric keypad.
- 4. Press **ENTER**.
- ✓ The oven begins to preheat. The preheat bar on the display begins to fill up.

Setting fast preheat

1. Set the desired heating mode.
2. Enter the desired temperature using the numeric keypad.
3. Press **FAST PREHEAT**.

Note: If fast preheat is not allowed for the selected heating mode an error tone sounds.
4. To turn off fast preheat press **FAST PREHEAT** again.

7.5 Turning the panel lock on or off

With the panel lock you can disable all touch keys on the control panel.

Requirement: The oven is in standby mode.

1. Press and hold **PANEL LOCK** for 3 seconds.
 2. Press and hold **PANEL LOCK** again for 3 seconds to turn off the panel lock.
- ✓ The display returns to standby mode.

8 Timer functions

Your appliance has various time setting functions.

8.1 Kitchen timer

The kitchen timer is a countdown timer that has no affect on oven heating.

You can set a kitchen timer value up to 99:59 hours.

Setting the kitchen timer

1. Press **KITCHEN TIMER**.

- ✓ 0:00 blinks in the display.

2. Enter the desired timer value in H/MM format using the numeric keypad.

3. Press **ENTER**.

- ✓ The timer starts to count down.
- ✓ When the kitchen timer has counted down an alarm tone sounds for 2 minutes.
- ✓ Press **KITCHEN TIMER** to cancel the timer or to turn off the alarm tone.

Editing the kitchen timer

1. Press **KITCHEN TIMER**.

- ✓ The current timer value blinks and can be edited.
- ### 2. Enter the desired timer value using the numeric keypad.
- ### 3. Press **ENTER**.

8.2 Oven timer

If you set an oven timer, the oven stops heating automatically once this time has elapsed.

Setting the oven timer

The oven timer automatically ends a heating mode after a set period of time.

Note: The oven timer is not available for the heating modes broil, convection broil, proof, or self clean.

- Set a heating mode and temperature.
 - Press **OVEN TIMER**.
 - Press **ENTER**.
 - Enter the desired timer value in H/MM format using the numeric keypad.
 - Press **ENTER**.
- ✓ The oven timer starts to count down.
 - ✓ When the oven timer reached 0:00 the cooking mode ends and "OVEN TIMER FINISHED" is displayed.
 - ✓ The oven timer alarm tone sounds every 10 seconds for 2 minutes.

8.3 Delay cook

With this feature you can program your oven to finish a heating mode at a predetermined time.

CAUTION

Food might spoil when left standing for too long.

- ▶ To maintain food safety, do not leave food in the oven for more than one hour before or after cooking.

Setting delay cook

- For double ovens: Press **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven cavity.
 - Set a heating mode and temperature.
 - Press **DELAY COOK**.
- ✓ "ENTER COOK TIME" is displayed.

- ✓ 0:00 blinks in the display.

4. Press **ENTER**.

5. Enter the desired cook time in H/MM format using the numeric keypad.

You can set a cook time of up to 11 hours and 59 minutes.

6. Press **ENTER**.

- ✓ "ENTER END TIME" is displayed.

- ✓ 00:00 blinks in the display.

7. Enter the desired end time in H/MM format using the numeric keypad.

8. Press **ENTER**.

- ✓ If you program delay cook while a heating mode is running, the heating mode turns off until the calculated start time is reached.
 - ✓ When the end time is reached the cooking mode ends.
 - ✓ An alarm tone sounds every 10 seconds for 2 minutes.
- ### 9. To change the timer values after the oven has been started, press **DELAY COOK**.
- ### 10. To cancel delay cook, press **CLEAR/OFF**. For double ovens, select the upper or lower oven cavity first.

8.4 Sabbath mode

The Sabbath mode enables those of particular faiths to use their ovens on the Sabbath.

- Sabbath mode is only available in bake mode.
- The temperature range may be set between 100°F (38 °C) and 450°F (230 °C).
- You can set a duration of up to 74 hours.
- Kitchen timer and oven timer are not available in Sabbath mode.
- Pressing any of the buttons while the oven is in Sabbath mode will have no effect.
- If the oven light is on when Sabbath Mode is set, the light remains on. If it is off when Sabbath Mode is set, the light remains off.
- For double ovens: You can run Sabbath mode on one oven cavity or on both oven cavities at the same time. The two oven cavities share one Sabbath mode timer but you can set different temperatures for each oven cavity. From the Home Connect® app, starting the Sabbath mode may be limited to a single oven cavity.

Setting the Sabbath mode

Requirement: No kitchen timer or oven timer is running, otherwise the display indicates that Sabbath mode is not available.

- For double ovens: Select the desired oven cavity.
- Set **BAKE** mode and a temperature within the allowed temperature range.
- Press **ENTER** to start the heating mode.

If you want to use Sabbath mode for both oven cavities, set the heating mode and temperature for both cavities before you continue.

4. Press and hold **OVEN TIMER** for 5 seconds.
 - ✓ In the Sabbath mode timer the default value 74:00 hours blinks.
5. Set the desired time using the numeric keypad. If you want to keep the default value you do not have to enter anything.
6. Press **OVEN TIMER**.
 - ✓ Sabbath mode begins. If you do not press **ENTER** within 5 seconds Sabbath mode auto starts.
 - ✓ "SABBATH ON" is displayed.
 - ✓ "SAb" is displayed in the temperature display.
 - ✓ The timer counts down until it reaches :00, then "SABBATH" is displayed.
 - ✓ The heating mode ends, but the oven stays in Sabbath mode. No changes can be made at this point.

Tip: You can change the temperature while Sabbath mode is running. Enter the desired value with the numeric keypad and press **ENTER**. There is not visual or audible response to the input.

Canceling Sabbath mode

- ▶ For single ovens: Press **CLEAR/OFF**. For double ovens: Press **UPPER OVEN CLEAR/OFF** or **LOWER OVEN CLEAR/OFF**. You have to cancel Sabbath mode for each oven cavity separately.
- ✓ Sabbath mode is ended.

9 Basic settings

You can configure the basic settings for your appliance to meet your needs.

9.1 Overview of the basic settings

Here you can find an overview of the basic settings and factory settings. The basic settings depend on the features of your appliance.

Basic settings

Menu item	Description	Settings
	Home Connect®	
1	Temperature unit	■ °F (Fahrenheit)¹ ■ °C (Celsius)
2	Display brightness	■ High¹ ■ Medium ■ Low
3	Volume	■ High¹ ■ Medium ■ Low
4	Clock mode	■ 12-hour/12HR¹ ■ 24-hour/24HR
5	Auto convection conversion Decreases the set oven temperature by 25°F for convection bake and convection true convection heating modes.	■ On ■ Off¹
6	Button beep Tone when a button is pressed.	■ On¹ ■ Off
7	Standby clock display	■ On¹ ■ Off
8	Language	■ EN¹ ■ FR
9	Temperature offset Sets the temperature offset value for bake, convection bake, roast, convection roast and true convection. When an offset value is entered, the actual oven temperature is increased or decreased by this value. This feature is useful if food is either too brown or too light.	Between +/- 35°F (+/- 19 °C) in 1° increments 0 ¹

¹ Factory setting (may vary according to model)

9.2 Changing the basic settings

1. Press **SETTINGS**.
 - ✓ The display shows "HOME CONNECT SETTINGS".
2. Press **SETTINGS** to enter the settings menu.
3. Press **SETTINGS** to cycle through the settings list.
4. Press **ENTER** to access the menu for a setting.
5. Enter the desired value with the numeric keypad.
 - ✓ The new value is automatically accepted as the display reverts from edit mode back to standby mode.
6. Press **CLEAR/OFF** to leave the basic settings menu.

9.3 Oven temperature offset

The oven is calibrated to provide accurate results. This feature is useful if you prefer your foods lighter or darker.

- When an offset temperature is selected, the actual oven temperature is raised or lowered by this value.
- Do not use residential oven thermometers to evaluate oven temperatures as they will fluctuate throughout cooking.
- You can set a temperature offset from the factory baseline. Each time you call up the temperature offset option in the basic settings menu, the factory baseline temperature is restored so you can set a new offset value.

9.4 Auto convection conversion

Convection bake and convection multi-rack modes require a 25°F reduction in temperature. Auto convection conversion reduces the temperature you enter automatically.

- Simply enter the package or recipe temperature when setting the mode. The control calculates the correct temperature and it is shown in the display.

10 Home Connect®

This appliance may be network-capable. Connecting your appliance to a mobile device lets you control its functions via the Home Connect® app, adjust its basic settings and monitor its operating status.

The Home Connect® services are not available in every country. The availability of the Home Connect® function depends on the availability of Home Connect® services in your country. You can find information on this at: www.home-connect.com.

The Home Connect® app guides you through the entire registration process. Follow the instructions in the Home Connect® app to implement the settings.

Tip: Follow the instructions in the Home Connect® app as well.

Notes

- Also note the safety information in this instruction manual and ensure that it is also observed when operating the appliance using the Home Connect® app.
- Operating the appliance on the appliance itself always takes priority. It is not possible to operate the appliance using the Home Connect® app during this time.
- In networked standby mode, the appliance requires a maximum of 2 watts.

10.1 Setting up Home Connect®

Requirements

- The appliance is connected to the power supply and is switched on.
- You have a mobile device with a current version of the iOS or Android operating system, e.g. a smartphone.
- The Home Connect® app is installed on your mobile device.
- The appliance receives signals from the WLAN home network (Wi-Fi) at its installation location.
- The mobile device and the appliance are within range of your home network's Wi-Fi signal.

1. Open the Home Connect® app and scan the following QR code.



2. Follow the instructions in the Home Connect® app.

10.2 Home Connect® settings

Adapt Home Connect® to your needs.

You can find the Home Connect® settings in the basic settings for your appliance. Which settings the display shows will depend on whether Home Connect® has been set up and whether the appliance is connected to your home network.

10.3 Remote start

If you want to start an oven operation using your mobile device, you must activate Remote Start.

⚠ WARNING

REMOTE OPERATION This appliance is configurable to allow remote operation at any time.

- ▶ Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside, on top or near surface units of the appliance.

Notes

- For some models a permanent Remote start can be activated via the Home Connect® app. This function allows a remote start of the available operating modes without automatically deactivating Remote start.
- Remote start can only be activated if the Home Connect® set-up has been successfully completed.
- Some operating modes can only be started on the oven itself.

Setting remote start

- ▶ Select **REMOTE START**.

When you start the oven operation on the appliance, remote start is automatically activated. You can therefore make changes from your mobile device or start a new operation.

- ✓  appears in the display.

Note: Opening the oven door after enabling **REMOTE START** will deactivate it in certain circumstances. If so, pressing **REMOTE START** will enable it again.

10.4 Setting remote control

You can use the Home Connect app to easily access the functions of your oven.

Note

- Operating the appliance directly from the oven always has priority. During this time, it is not possible to operate the oven using the Home Connect® app.
- The remote control is already activated when you connect your oven
- If the remote control has been deactivated, only the oven's operating statuses will be displayed in the Home Connect® app.
- The remote control is automatically activated when the remote start is activated.

1. Press **SETTINGS** to cycle through available options until "HOME CONNECT SETTINGS" is displayed.
2. Press **ENTER**.
 - ✓ "PRESS ENTER FOR HC" is displayed.
3. Press **SETTINGS** to cycle through available options until "REMOTE CTRL DISABLED" or "REMOTE CTRL ENABLED" is displayed.
4. Press **ENTER**.
 - ✓ "PRESS 1 REMOTE CTRL ON" or "PRESS 0 REMOTE CTRL OFF" is displayed.
5. Press **1** or **0** to switch remote control on or off.

10.5 Remote diagnostics

The Customer Service can access your appliance via Remote Diagnostics if you ask them to do so, if your appliance is connected to the Home Connect® server and if Remote Diagnostics is available in the country where you are using the appliance.

Tip: Further information and details about the availability of Remote Diagnostics in your country can be found in the Service/Support section of your local website: www.home-connect.com.

10.6 Software update

Your appliance's software can be updated using the software update function, e.g. for the purposes of optimization, troubleshooting or security updates. To do this, you must be a registered Home Connect® user, have installed the app on your mobile device and be connected to the Home Connect® server.

As soon as a software update is available, you will be informed via the Home Connect® app and will be able to start the software update via the app. Once the update has been successfully downloaded, you can start installing it via the Home Connect® app if you are in your home network (Wi-Fi). The Home Connect® app informs you once the installation is successful.

Notes

- The software update consists of two steps.
 - The first step is the download.
 - The second step is the installation on your appliance.
- You can continue to use your appliance as normal while updates are downloading. Depending on your personal settings in the app, software updates can also be set to download automatically.
- Installation takes a few minutes. You cannot use your appliance during installation.
- We recommend that you install security updates as soon as possible.

10.7 Data Protection

See the information on data protection.

The first time your appliance is registered on a home network connected to the Internet, your appliance transmits the following types of data to the Home Connect® server (initial registration):

- Unique appliance identification (consisting of appliance codes as well as the MAC address of the installed Wi-Fi communication module).
- Security certificate of the Wi-Fi communication module (to ensure a secure data connection).
- The current software and hardware version of your home appliance.
- Status of any previous reset to factory settings.

This initial registration prepares the Home Connect® functions for use and is only required when you want to use the Home Connect® functions for the first time.

Note: Please note that the Home Connect® functions can only be used in conjunction with the Home Connect® app. Information on data protection can be retrieved in the Home Connect® app.

11 Getting the most out of your appliance

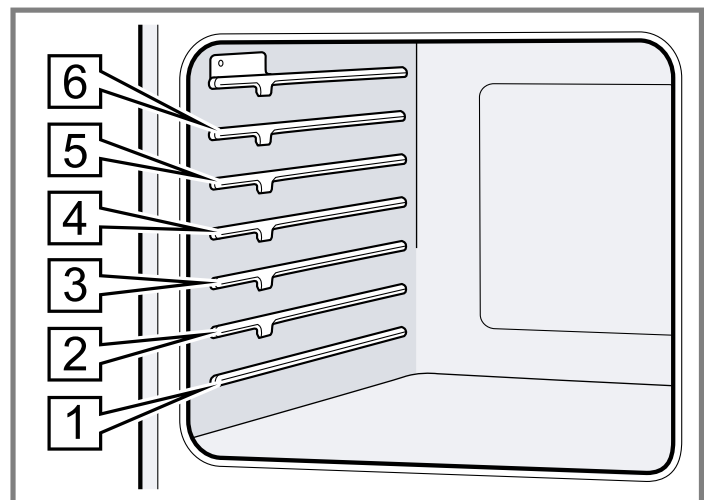
Here, you can find tips on how best to use the heating modes and accessories of your oven. You can also find recommended settings for various dishes as well as the best accessories and cookware.

Download the Home Connect® (America) app to access cooking tips and tricks, as well as get cooking inspiration.

11.1 Rack positions

Your oven has six rack positions. The rack positions are counted from bottom to top.

Use rack positions 1 through 6 only. **DO NOT** attempt to use the top guide to support an oven rack.



Rack position	Best for
6	Broiling hamburgers and 1" (2.5 cm) steaks
5	Broiling 1½" (4 cm) steaks, broiling most meats, melting cheese
4	Thicker meats
3	Broiling poultry, most baked goods on a cookie sheet or baking pan using a single rack, includes frozen convenience foods, cakes, casseroles, frozen pizza, Bundt® ¹ cakes
2	Small roasts or poultry, pies, breads
1	Large roasts, turkey, angel food cake
¹ These marks are registered trademarks of their respective owners. All other trademarks are trademarks of BSH Home Appliances Corporation or its affiliated companies.	

Rack placement

One rack baking	Position the rack in the middle of the oven.
Two rack baking	Position the racks in the top and bottom of the oven.
Three rack baking	Space rack positions evenly apart.

11.2 Getting the best results

- Minimize opening the oven door.
- Use the rack position recommended by the recipe.
- Use the bakeware recommended in the recipe.
- Store pans outside the oven. An extra pan without food affects the browning and cooking.
- The type of pan used affects the browning.
 - For tender, golden brown crusts, use light non-stick/anodized or shiny metal pans.
 - For brown crisp crusts, use dark non-stick, anodized or dark, dull metal pans or glass bakeware. These may require lowering the bake temperature 25°F.

Preheating the oven

- Most cooking times in recipes are designed for a preheated oven and require that the oven already be at a certain temperature before cooking starts. Refer to your recipe for preheating recommendations.
- Preheating time depends on the temperature setting and the number of racks in the oven. Remove unused oven racks to shorten the preheat time.
- Preheating is not necessary for **ROAST** and **CONV ROAST**.

Bakeware type

- Metal bakeware with or without a non-stick finish, heat-proof glass, glass-ceramic, pottery, or other utensils are suitable for the oven.

- Suitable cookie sheets have a small lip on one side. Heavy sheets or those with more than one side may affect the baking time.

Pan placement

- Allow at least 1" (2.5 cm) of space between the pans and the oven walls so heat can circulate around each pan.
- Stagger bakeware so that one is not directly above another. Allow 1½" (4 cm) above and below each pan.

High altitude baking

When cooking at high altitudes, recipes and cooking times will vary. For accurate information, go to www.csuextstore.com, or write to the Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. There may be a cost for the guides. Specify which high altitude food preparation guide you prefer: general information, cakes, cookies, breads, etc.

Condensation

It is normal for a certain amount of moisture to evaporate from the food during any cooking process. The amount depends on the moisture content of the food. The moisture will condense on any surface cooler than the inside of the oven, such as the control panel.

11.3 General tips for heating modes

How to use BAKE mode

Use the **BAKE** mode to prepare a variety of food items, from pastries to casseroles. Refer to recipe or package directions for oven temperature and baking time.

Note

- Fully preheat the oven before baking items like cakes, biscuits and breads.
- **BAKE** is the best function to use for baking cakes on two racks.
- Allow at least 2" (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.
- Dark or dull bakeware absorbs more heat than shiny bakeware, resulting in dark or over browned foods. It may be necessary to reduce oven temperature or cook time to prevent overbrowning of some foods.
- Shiny pans are recommended for cakes, cookies, and muffins.
- Do not open oven door often. Opening the door will reduce the temperature in the oven and may increase cook time.
- For cakes stagger pans so that one is not directly above the other.

How to use CONV BAKE mode

Use the **CONV BAKE** mode for bar cookies and breads. This mode takes advantage of the bottom heat, yielding a better crust on baked items.

The benefits of convection bake include a slight decrease in cook time and a higher dough volume, for example yeast items rise higher with this mode.

Note

- Reduce recipe temperature by 25°F.
- Place food in shallow, uncovered pans, such as cookie sheets without sides.
- If baking more than one pan on a rack, allow at least 1" to 1½" (2.5 to 4 cm) of air space around the pan.
- Allow at least 2" (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.
- For cakes stagger pans so that one is not directly above the other.

How to use TRUE CONV mode

Use true convection for cooking individual serving-sized foods such as cookies and biscuits. It is also good for cooking on multiple racks (2 or 3) at the same time. The benefits of **TRUE CONV** include even browning and time savings as a result of using multiple racks at one time.

Note

- Baking cookies is possible on 6 racks simultaneously. In this case, the baking time increases slightly.
- Reduce recipe temperature by 25°F if auto convection conversion is not activated.
- Place food in low-sided, uncovered pans such as cookie sheets without sides.
- If baking more than one pan on a rack, allow at least 1" to 1½" (2.5 to 4 cm) of air space around the pan.
- Stagger pans so that one is not directly above the other.

How to use PIZZA mode

Note

Follow these recommendations:

- There might be a slight decrease in baking time. Check before minimum package time.
- When baking a frozen pizza: For a crispy crust, place directly on the rack. For a softer crust, use a pizza pan.
- When proofing pizza dough, coat dough with olive oil and cover it in a bowl tightly with plastic wrap to prevent crust formation.
- If par baking handmade pizza dough, prick the dough with a fork before baking.
- If using a pizza pan, choose a dark, perforated pan for a more crisp crust and a non-perforated pan for a softer crust.
- Preheat baking stones following manufacturer's recommendations while the oven is preheating.
- Bake homemade pizzas on rack position 2 in the center of the rack.
- Follow manufacturer's directions for frozen pizza.
- The convection fan cycles on and off when using pizza mode.

How to use ROAST mode

Use **ROAST** mode for large cuts of meat and poultry.

Note

- Preheating the oven is not necessary.
- Use a high-sided broil pan or roasting pan. Cover dish with a lid or foil for less tender cuts of meat.
- For less tender cuts of meat, add liquids, such as water, juice, wine, bouillon or stock for flavor and moisture.
- Roasting bags and using a liquid are suitable for use in this mode.
- When roasting whole chicken or turkey, tuck wings behind back and loosely tie legs with kitchen string.
- When cooking large meats (e.g. turkey over 10 lbs) do not use the lowest rack position.

How to use CONV ROAST mode

Use the **CONV ROAST** mode for preparing tender cuts of meat and poultry. It is also suitable for roasting vegetables.

The benefits of **CONV ROAST** mode include as much as 25% faster cooking than non-convection modes and rich, golden browning.

Note

- Preheating the oven is not necessary.
- Use the same temperature as indicated in the recipe.
- Check doneness early, since roasting time may decrease.
- Do not cover meat or use cooking bags.
- Use a broil pan with a rack and grid or a shallow, uncovered pan with a rack for roasting.
- Use a meat thermometer to determine the internal temperature of the meat.
- If the meat is browned to your liking, but is not yet done, foil can be placed over the meat to prevent overbrowning.
- Let meat stand covered with foil 10-15 minutes after removing it from the oven.
- When cooking large meats (e.g. turkey over 10 lbs) do not use the lowest rack position.

How to use BROIL mode

The **BROIL** mode uses intense heat radiated from the upper element. Use this mode for cooking thin, tender cuts of meat, 1" (2.5 cm) or less, poultry and fish. It can also be used to brown breads and casseroles.

Note

- Always broil with the oven door closed.
- Preheat the oven for 3 to 4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.
- Steaks and chops should be at least ¾" (2 cm) thick.
- Use the broil pan and grid or a deep pan with a metal rack, for broiling.
- Do not cover the broil grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering.
- Turn meats once during the recommended cook time. Fish does not need to be turned.
- When top browning casseroles, use only metal or glass ceramic dishes such as Corningware®.
- Never use heat-proof glass, such as Pyrex®; it cannot tolerate the high temperature.

How to use CONV BROIL mode

Use the **CONV BROIL** mode for cooking thick, tender cuts of meat, poultry and fish. This mode is not recommended for browning breads, casseroles and other foods. In addition to the benefits of standard broiling, convection broiling is faster.

Note

- Always use convection broil with the oven door closed.
- Preheat the oven for 3 to 4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.
- Steaks and chops should be at least 1½" (4 cm) thick.
- Use the broil pan and grid or a deep pan with a metal rack, for broiling.
- Do not cover the broil grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering.
- Turn meats once during the recommended cook time. Fish does not need to be turned.
- Never use heat-proof glass, such as Pyrex®; it cannot tolerate the high temperature.

How to use PROOF mode

Use the **PROOF** mode to raise yeast dough.

Note

- Start with a cool oven when using this mode.
- Allow frozen dough to thaw first.
- The ideal temperature for proofing will be maintained until the mode is turned off. Dough has proofed when it has doubled in size.
- Loosely cover the bowl or pan and use any rack that accommodates the size of the container.
- Keep the door closed and use the oven light to check the rising of the dough.

Size	Time in min.
Loaf, 1 lb (4.5 kg)	60 - 75
Rolls, 0.1 lb (50 g)	30 - 45

How to use KEEP WARM mode

Use the **KEEP WARM** mode to keep hot, cooked foods at serving temperature.

CAUTION

Food may spoil when kept warm for too long.

- ▶ Do not use the warm mode to heat cold food.
- ▶ Be sure to maintain proper food temperature. The USDA recommends holding hot food at 140°F (60 °C) or warmer.
- ▶ DO NOT warm food longer than one hour.

Note

- ALWAYS start with hot food. DO NOT use this mode to heat cold food other than for crisping crackers, chips, and dry cereal.

- Serving dishes, plates, and cups may be kept warm with this mode.
- Foods that must be kept moist should be covered with a lid or aluminum foil.
- Aluminum foil may be used to cover food. Use only heat-safe dishes.
- DO NOT open the oven door unnecessarily. Opening the door will reduce the temperature of the oven.
- When keeping cooked food warm, allow time for the oven to preheat before placing the item in the oven.

12 Cleaning and maintenance

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

12.1 Cleaning agents

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

Brand names

- The use of brand names is intended only to indicate a type of cleaner. This does not constitute an endorsement.
- The omission of any brand name cleaner does not imply its adequacy or inadequacy.
- Many products are regional in distribution and can be found in local markets.
- It is imperative that all cleaning products be used in strict accordance with the instructions on its package.

Avoid these cleaners

Do not use commercial oven cleaners such as Easy Off®¹. They may damage the oven finish or parts. Chlorine or chlorine compounds in some cleansers are corrosive to stainless steel. Check ingredients on label. Never use scouring pads or abrasive cleaners.

WARNING

Be sure the entire appliance (including the light bulb) has cooled and grease has solidified before attempting to clean any part of the appliance.

WARNING

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

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

Cleaning recommendations for the conventional oven

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

Part	Suitable cleaning method	Recommendations
Flat rack	- Wash with soapy water. - Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed.	- DO NOT CLEAN USING THE SELF CLEAN FUNCTION. - If the flat racks remain in the oven during the self clean mode, they will lose their shiny finish and may not glide smoothly. If this happens, wipe the rack edges with a small amount of vegetable oil. Then wipe off excess oil.
Telescopic rack	- Wash with soapy water. - Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed.	- DO NOT CLEAN USING THE SELF CLEAN FUNCTION. - Avoid getting cleansing powder in the telescopic slides. Re-lubrication may become necessary. Use only high-temperature food-grade lubricants to re-lubricate the slides.
Door gasket	None	- DO NOT CLEAN THE DOOR GASKET. - The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
Glass	- Wash with soap and water or glass cleaner. - Use Fantastik®¹ on a clean sponge or paper towel and wipe clean.	Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Painted surfaces	Clean with hot soapy water or apply Fantastik®¹ to a clean sponge or paper towel and wipe clean.	Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Porcelain surfaces	- Immediately wipe up acid spills like fruit juice, milk, and tomatoes with a dry cloth. - When cool, clean with hot soapy water or apply Bon-Ami®¹ or Soft Scrub®¹ to a damp sponge. Rinse and dry. - For stubborn stains, use soap-filled pads.	Do not use a moistened sponge/cloth on hot porcelain. It is normal for porcelain to show fine lines with age due to exposure to heat and food soil.
Heat resistant enamel and polished components in the oven cavity	Use the self clean function for heavy soiling.	- These surfaces can become discolored over time. This is normal and does not affect operation. - Do not use scouring pads or abrasive cleaners to treat discolorations.
Stainless steel surfaces	- Clean with soapy water and soft cloth, then rinse and dry with a soft cloth. - Condition steel with the Thermador Stainless Steel Conditioner (part # 00576697). - Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. - Remove heat discoloration with Bar Keeper's Friend®¹.	- Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time. - Always wipe or rub in the direction of the grain. - Chlorine or chlorine compounds in some cleansers are corrosive to stainless steel. Check the ingredients on the label of the cleanser.
Plastic and controls	When cool, clean with soapy water, rinse and dry.	

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

Part	Suitable cleaning method	Recommendations
Printed areas (words and numbers)		Do not use abrasive cleaners or petroleum based solvents.
¹ These marks are registered trademarks of their respective owners. All other trademarks are trademarks of BSH Home Appliances Corporation or its affiliated companies.		

12.2 Self clean function

With pyrolytic self cleaning the oven is heated to a very high temperature. Stubborn soil is burnt off and can be wiped out after self clean is finished and the oven has cooled.

After the completion of a self-clean cycle, the oven will not allow you to start another self-clean cycle for 24 hours. For a double oven, if one cavity runs self clean, neither cavity may operate a self clean cycle for 24 hours.

Preparing self clean

WARNING

During the elimination of soil during self-cleaning, small amounts of carbon monoxide can be created and the fiberglass insulation could give off very small amounts of formaldehyde during the first several cleaning cycles.

- ▶ To minimize exposure to these substances, provide good ventilation with an open window, or use a ventilation fan or hood.

During the self clean cycle, parts of the appliance may become potentially harmful to persons who lack adult knowledge of appliances and adult reactions to potentially harmful conditions.

- ▶ Children should not be left alone or unattended in an area where appliances are in use.

The oven heats up to a very high temperature during self cleaning. Opening the door can result in injury.

- ▶ When self-cleaning, confirm that the door locks and will not open.
- ▶ If the door does not lock, do not run Self Clean. Contact Customer Service.

CAUTION

Remove broiler pans, pots, and other utensils and excess spillage before self-cleaning.

Do not leave food or cooking utensils, etc., in the oven during the pyrolytic self-cleaning mode of operation.

CAUTION

The oven vents are important for air circulation. Covering the oven vents will cause the oven to overheat. Refer to the appliance overview for the location of the oven vents.

→ *"Appliance", Page 9*

- ▶ Do not obstruct oven vents.

NOTICE:

Do not clean parts or accessories with the self clean function.

1. Remove all accessories, racks and rack guides from the oven.
2. Wipe out excessive spillage from the oven cavity.

Starting self clean

Requirements

- All heating modes or timers are canceled.
- You have carried out the steps for preparing the oven for self clean.
→ *"Preparing self clean", Page 26*

1. For double ovens: Select the oven cavity you want to clean.

2. Press **SELF CLEAN**.

- ✓  lights up on the display.
- ✓ The default self clean time "4:00" blinks on the timer display.

3. You can set a self clean time between 2 and 4 hours with the numeric keypad.

Tip: Use a longer setting for a heavily soiled oven.

4. Press **ENTER**.

- ✓ The oven door locks.  blinks on the display and then remains lit until the oven has cooled down after self clean is finished.
- ✓ "SELF CLEAN" lights up on the display.
- ✓ The timer starts to count down.
- ✓ When self clean is finished, the display shows 0:00. The oven remains locked until it has cooled down sufficiently. "COOLING DOWN" is displayed.
- ✓ When the oven has cooled down the door unlocks and "SELF CLEAN FINISHED" is displayed.

5. Press **CLEAR/OFF**.

6. Wipe the remaining ash from the oven with a moist cloth.

Canceling self clean

1. Press **CLEAR/OFF**.

- ✓ "COOLING DOWN" is displayed.
- ✓ The door remains locked.
- ✓ When the oven has cooled down the door unlocks and "SELF CLEAN FINISHED" is displayed.

2. Press **CLEAR/OFF**.

3. Wipe the remaining ash from the oven with a moist cloth.

12.3 Maintenance

Replacing an oven light bulb

When the oven light fails you can replace the light bulbs.

WARNING

Light socket is live when door is open if main power supply is not turned off.

- ▶ Turn off main power supply at the service panel before changing the light bulbs.

⚠ WARNING

Make sure the appliance and lights are cool and power to the appliance has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns.

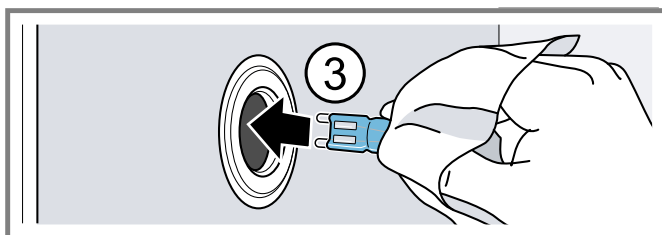
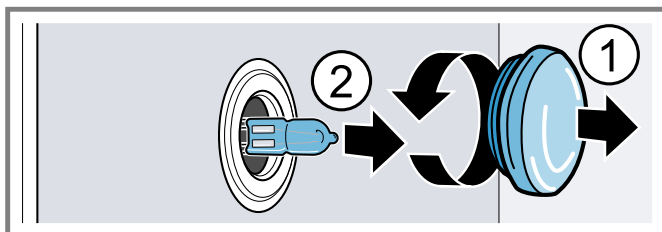
- ▶ The lenses must be in place when using the appliance.
- ▶ The lenses serve to protect the light bulb from breaking.
- ▶ The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breaking. Broken glass can cause an injury.

Replacing a G9 base oven light with round glass cover

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

Requirements

- Refer to the oven light bulb chart for the oven light specification of your oven.
 - Follow the safety instructions on replacing a light bulb.
→ Page 26
1. Turn off the power to the oven at the main power supply (fuse or breaker box).
 2. Remove the oven racks.
 3. Turn the glass cover counterclockwise to remove it ①.



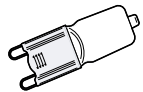
4. Remove the old bulb by grasping and sliding the bulb straight back until the two prongs have cleared the ceramic holder ②.
5. Do not touch the glass of the new replacement bulb directly as oil from your fingers may cause the bulb to fail prematurely. Instead, grasp the replacement bulb with a clean dry cloth. Locate the two prongs in the ceramic holder, gently poking until the two prongs locate in the ceramic socket ③.
6. Press in to seat the bulb.
7. Screw the glass cover back on.
8. Turn on the circuit breaker.

Removing the oven door from bottom hinge conventional ovens

For ease of cleaning you can remove the oven door of bottom hinge ovens.

Light bulb specifications

Refer to this chart for information on the light bulb you have to use for your oven model.

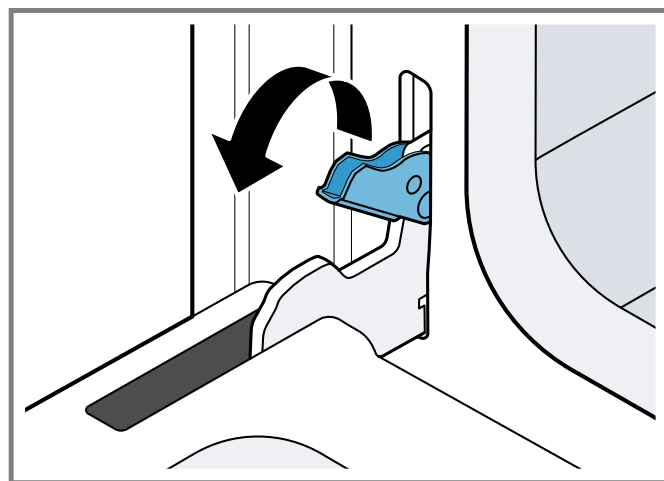
Bulb description	Bulb image
25 Watt, halogen bulb, G9 base, 120 Volts	

⚠ WARNING

Failure to follow these instructions when removing the oven door may lead to personal injury or product damage.

- ▶ Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- ▶ The oven door is heavy and parts of it are fragile. Use both hands to remove the oven door.
- ▶ The door front is glass. Handle it carefully to avoid breakage.
- ▶ Grasp only the side of the oven door. Do not grasp the handle. It may swing in your hand and cause damage or injury. Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.
- ▶ To avoid injury from hinge bracket snapping closed, be sure both levers are securely in place before removing the door.
- ▶ Do not force the door open or closed. The hinge could be damaged and cause damage or injury.
- ▶ Do not lay the removed door on sharp or pointed objects as this could break the glass. Lay it on a flat, smooth surface, positioned so that the door cannot fall over.

1. Open the oven door to its fully open position.
2. Flip levers on hinges toward you.

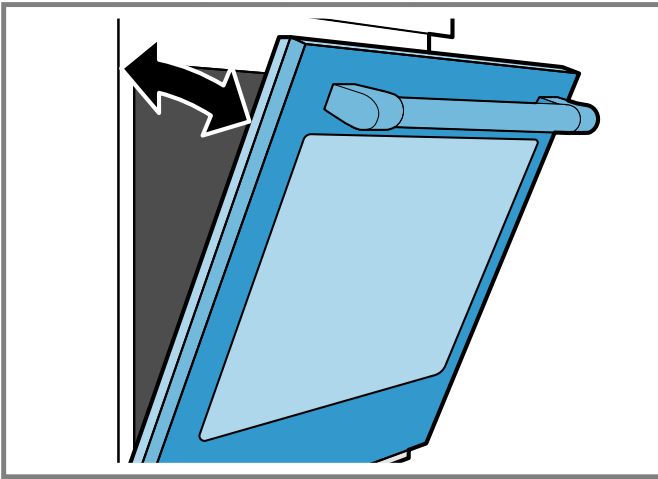


If necessary, use a tool, such as a screwdriver, to gently pry the upper part of the lever away from the housing. Take care to avoid scratching the housing.

3. Bring both door hinge levers to their fullest down position. The left and right door hinges differ slightly but operate in the same manner.

4. **⚠ CAUTION** Follow the instructions below to prevent the latch from slamming shut and pinching or cutting your hand.

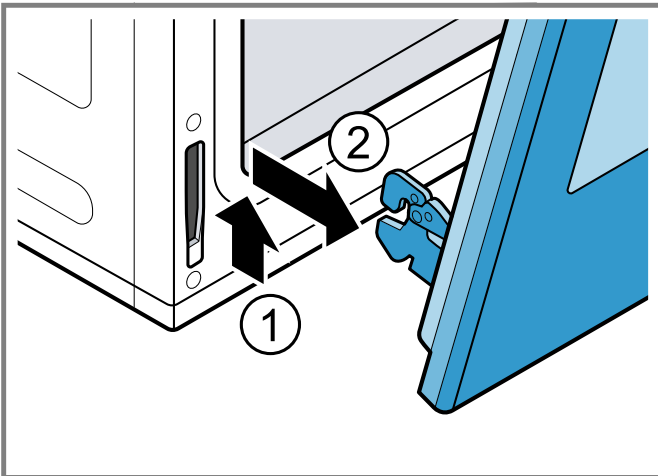
Close the oven door until it catches on the hinge stop levers, locking the hinges at the proper angle for door removal.



- ✓ The door will be open about 7" (18 cm) at the top.

5. **⚠ CAUTION** The door is heavy.
- ▶ Do not grip the door by the handle.
 - ▶ Use both hands to firmly grip it by the sides.

Maintaining the door angle, lift the door straight up approximately 3/4" (2 cm) to unhook the hinges from the slots and then pull it out towards you until the hinges are clear of the oven housing.

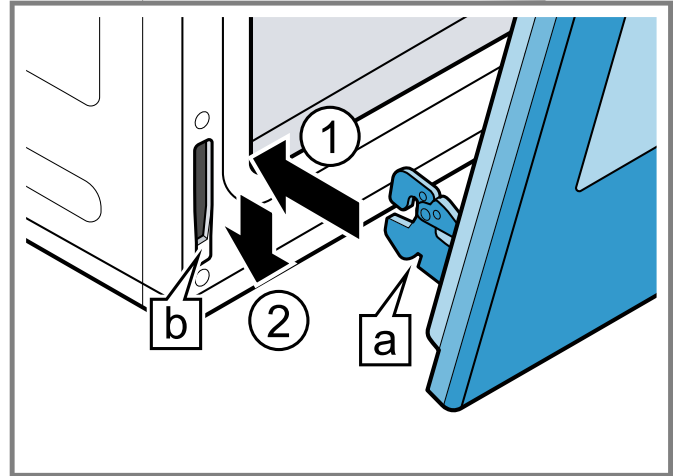


6. Place the door in a convenient and stable location.
- Do not lay the door on its handle. This could cause dents or scratches.

Reinstalling the oven door

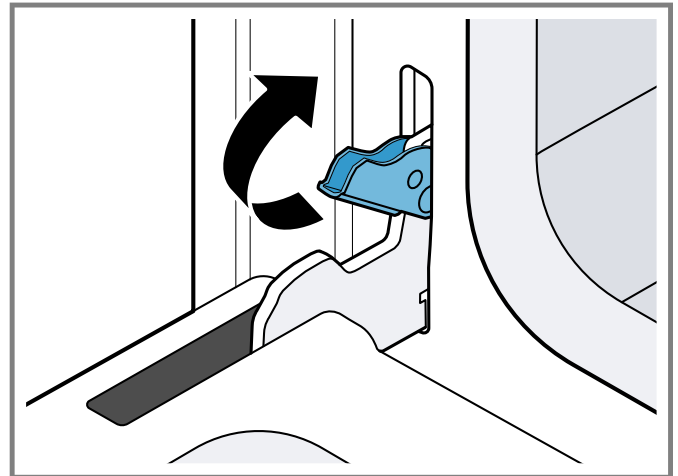
1. Hold the door firmly in both hands. Grip it on either side, not by the handle.
2. Tilt the door back slightly towards you at an angle that would open the door about 7" (18 cm) at the top.

3. Slide the hinges **a** into the slots **b** as far as they will go **①** and lower the door straight down **②**.



The angle of the door may need to be adjusted slightly to allow the hinges to engage properly and the door to be lowered into place. The door should lower about 3/4" (2 cm) and stop. If it does not, the hinges have not engaged properly and the door could fall if it is released.

4. Once both hinges are fully engaged, gently open the door until it is fully open.
5. Push the levers on both the hinges up and forward until they are locked into the slot and flush with the front of the oven body.



6. Close and open the door slowly to be sure it is correctly and securely in place.

13 Troubleshooting

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

WARNING

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be performed by authorized service providers.

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

Issue	Cause and troubleshooting
Oven door is locked and will not open, even after cooling	The door lock is engaged 1. Turn the oven off at the circuit breaker and wait five minutes. 2. Turn breaker back on. ✓ The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating	There is no power supply to the appliance 1. Check circuit breaker or fuse box to your house. 2. Make sure there is proper electrical power to the oven. There is no cooking temperature set ▶ Set a heating mode temperature.
Baking results are not as expected	The rack position is not ideal ▶ Check "Getting the most out of your appliance" for tips and suggestions.
Food takes longer to cook than expected	The oven temperature needs to be recalibrated Note: The oven is carefully calibrated to provide accurate results. ▶ If food is consistently too brown or too light the temperature can be offset. → "Oven temperature offset", Page 19
Food is overcooked	The oven temperature needs to be recalibrated Note: The oven is carefully calibrated to provide accurate results. ▶ If food is consistently too brown or too light the temperature can be offset. → "Oven temperature offset", Page 19
Oven light is not working properly	The oven light bulb is loose or burnt out ▶ Replace or reinsert the light bulb. → "Replacing an oven light bulb", Page 26 Tip: Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
Oven light does not turn off	The oven door does not close properly 1. Check the oven door for obstructions. 2. Check to see if the hinge is bent. The oven light is turned on ▶ Press the oven light button to turn the oven light off.
Cannot remove lens cover on light	There is soil build-up around the lens cover 1. Let the oven cavity cool off. 2. Wipe the lens cover area with a clean, dry towel, then try to remove the lens cover.
Oven is not self-cleaning properly	The oven is too hot to start self clean 1. Allow the oven to cool before running self clean. 2. Always wipe out loose soils or heavy spillovers before running self clean. 3. If the oven is heavily soiled, set the maximum self clean time.

Issue	Cause and troubleshooting
Clock and timer are not working properly	There is no power supply to the appliance 1. Check circuit breaker or fuse box to your house. 2. Make sure there is proper electrical power to the oven.
"E" and a number appears in display and control beeps	An electronics fault has occurred 1. Press TIMERS to stop the beeping. 2. Reset the oven if necessary. 3. Call an authorized service provider.
With a new oven there is a strong odor when oven is turned on	This is normal with a new oven and will disappear after a few uses ► Operate the self clean mode to burn-off the smell more quickly.
Control does not react when a key is touched	The control is wet or soiled ► Clean the control panel and wipe it dry. The touch keys are not pressed correctly 1. Press the center of the button. 2. Use the flat part of your finger.
Warm air or steam escapes from oven vent	It is normal to see or feel steam or warm air escaping from the oven vent ⚠ CAUTION The oven vents are important for air circulation. Covering the oven vents will cause the oven to overheat. Refer to the appliance overview for the location of the oven vents. → <i>"Appliance", Page 9</i> ► Do not obstruct oven vents.
Cooling fan runs even when the oven is turned off	The cooling fan will continue to run, even after the oven has been turned off, until the oven has cooled sufficiently ► This is normal. There is no action required.

14 Disposal

14.1 Disposal of your old appliance

Environmentally compatible disposal allows valuable raw materials to be recycled.

- Dispose of the appliance in an environmentally responsible manner.

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

15 Customer Service

With any warranty repair, we will make sure your appliance is repaired by an authorized service provider using genuine replacement parts. We use only genuine replacement parts for all repairs.

Detailed information on the warranty period and terms of warranty can be found in the Statement of Limited Product Warranty, from your retailer, or on our website.

If you contact Customer Service, you will need the model number (E-Nr.) and the production number (FD) of your appliance.

USA:

1-800-735-4328

www.thermador.com/support

www.thermador.com/us/accessories

CA:

1-800-735-4328

www.thermador.ca

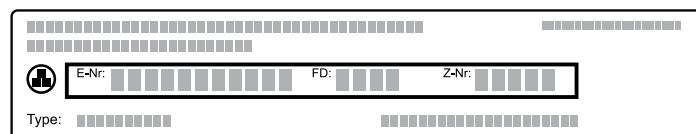
www.thermador.ca/en/support/filters-cleaners-accessories

For assistance with connecting to Home Connect®, you can also view instructions here:

www.home-connect.com/us/en/help-support/set-up

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

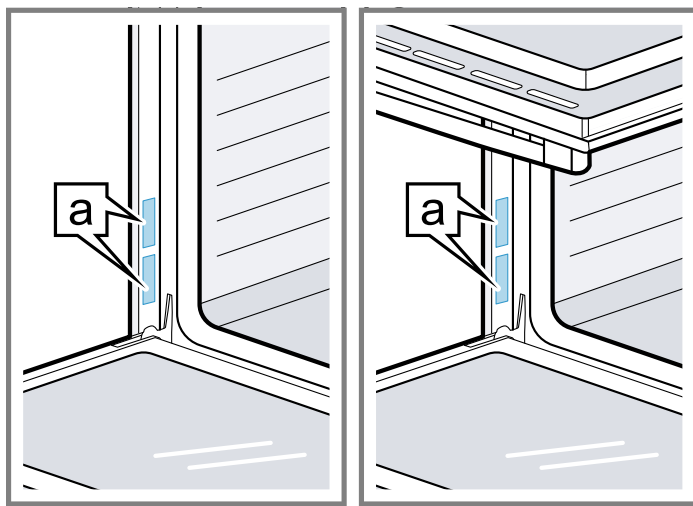
You can find the model number (E-Nr.) and the production number (FD) on the appliance's rating plate.



Making a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number will enable you to find them again quickly.

15.2 Rating plate location

The rating plate is located at the left hand side of the door trim.



a Rating plate

15.3 Product registration

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

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

- Register your product online at:
 - US: www.thermador.com
 - CA: www.thermador.ca
- Mail in the completed product registration card to the address printed on the card.
- Scan the QR code with your smartphone and follow the prompts:



- Call Thermador Customer Service at 1-800-735-4328.

Please make sure to register your product; failure to register will not affect your warranty rights.

16 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

16.1 What this warranty covers & Who it applies to

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

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

The warranties stated herein apply to the original purchaser of the product warranted herein and to each succeeding owner of the product purchased for ordinary home use during the term of the warranty.

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

16.2 How long the warranty lasts

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

16.3 Repair/replace as your exclusive remedy

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

Nothing in this warranty requires damaged or defective parts to be replaced with parts of a different type or design than the original part. All removed parts and components shall become the property of Thermador at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. Thermador's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a Thermador authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, Thermador highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use a non-authorized service provider; Thermador will have no responsibility or liability for damage resulting from repairs or work performed by a non-authorized service provider. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on Thermador products, and who possess, in Thermador's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are not agents, partners, affiliates or representatives of Thermador). Nevertheless, taking your product to be serviced by a repair shop that is not affiliated with or an authorized dealer of Thermador will not void this warranty. Also, using third-party parts will not void this warranty. Notwithstanding the foregoing, Thermador will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, Thermador would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call. Further, to the extent you have installed the Product in a difficult-to-access location or have otherwise installed temporary or permanent fixtures that create barriers to accessing or removing the Product, Thermador will not incur any liability for, or have responsibility, for work or

costs associated with moving the Product or otherwise creating access to the Product in order to repair or replace it. All such costs shall be your sole responsibility.

16.4 Out of warranty product

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

16.5 Warranty exclusions

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

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

In no event shall Thermador have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are Products, on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any

structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses. TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITELY CAUSED EXCLUSIVELY BY THERMADOR, OR OTHERWISE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, AND SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

No attempt to alter, modify or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

16.6 Obtaining warranty service

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

16.7 Product information

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

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

Table des matières

1 IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ	35	9.3 Décalage de la température du four	53
1.1 Définitions des termes de sécurité	35	9.4 Conversion de convection automatique	53
1.2 Informations générales	35	10 Home Connect®	53
1.3 Utilisation prévue	35	10.1 Configurer Home Connect®	53
1.4 Restriction sur le groupe d'utilisateurs	35	10.2 Home Connect® Réglages	53
1.5 Utilisation sécuritaire	35	10.3 Démarrage à distance	53
1.6 Sécurité des enfants	38	10.4 Réglage du contrôle à distance	54
1.7 Fonction de nettoyage	38	10.5 Diagnostic à distance	54
1.8 Installation et entretien appropriés	39	10.6 Mise à jour logicielle	54
1.9 Fonctionnement à distance	40	10.7 Protection des données	54
1.10 Mises en garde conformément à la proposition 65 de l'État de Californie	40	11 Tirer le meilleur parti de l'électroménager	55
2 Prévenir les bris matériels	41	11.1 Positions des grilles	55
2.1 Généralités	41	11.2 Obtenir les meilleurs résultats	55
3 Protection de l'environnement et économies	41	11.3 Conseils généraux pour les modes de chauffage ..	56
3.1 Mise au rebut de l'emballage	41	12 Nettoyage et entretien	58
3.2 Économie d'énergie	41	12.1 Produits de nettoyage	58
4 Description de l'appareil	42	12.2 Fonction autonettoyante	60
4.1 Électroménager	42	12.3 Entretien	61
4.2 Panneau de commande	43	13 Dépannage	64
4.3 Caractéristiques de base	43	14 Élimination	65
4.4 Modes et fonctions de chauffage	44	14.1 Éliminer un appareil usagé	65
4.5 Cavité du four	46	15 Service à la clientèle	65
5 Accessoires	47	15.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD)	66
5.1 Autres accessoires	47	15.2 Emplacement de la plaque signalétique	66
5.2 Utilisation sûre des grilles de four	47	15.3 Enregistrement de produit	66
5.3 Insertion de la grille métallique	47	16 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT	66
5.4 Insertion de la grille télescopique	47	16.1 Couverture de la garantie limitée	66
6 Avant d'utiliser pour la première fois	48	16.2 Durée de la garantie	66
6.1 Nettoyage de l'appareil avant sa première utilisation	48	16.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif	67
6.2 Réglage de l'horloge	48	16.4 Produit hors garantie	67
6.3 Jumeler votre four avec Home Connect®	49	16.5 Exclusions de garantie	67
7 Opération de base	49	16.6 Obtention du service de garantie	68
7.1 Réglage du mode de chauffage et de la température	49	16.7 Information sur le produit	68
7.2 Plage de température par mode de chauffage	49		
7.3 Limitation du temps de chauffage	49		
7.4 Préchauffage rapide	49		
7.5 Activer ou désactiver le verrouillage du panneau	50		
8 Fonctions de minuterie	50		
8.1 Minuterie de cuisine	50		
8.2 Minuterie du four	50		
8.3 Cuisson différée	50		
8.4 Mode sabbat	51		
9 Réglages de base	52		
9.1 Présentation des paramètres de base	52		
9.2 Modification des réglages de base	52		



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures corporelles lorsque vous utilisez l'appareil, suivez les précautions de base, et notamment les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Définitions des termes de sécurité

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

AVERTISSEMENT

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

MISE EN GARDE

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

AVIS :

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

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

1.2 Informations générales

Vous trouverez ici des informations générales sur ce manuel.

- Veuillez lire attentivement ce manuel.
- Respectez les consignes de sécurité et les avertissements.
- Conservez le manuel et les informations sur le produit dans un endroit sûr pour référence future ou pour le prochain propriétaire.
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé après l'avoir déballé. Ne branchez pas l'appareil s'il a été endommagé pendant le transport.

Tous les manuels des produits peuvent être téléchargés en ligne à l'adresse www.thermador.ca/fr/soutien/manuels-du-propretaire.

1.3 Utilisation prévue

Seul un électricien qualifié peut brancher des appareils sans prise. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par des connexions incorrectes. Veuillez consulter la déclaration de garantie limitée du produit → *Page 66*.

Utilisez uniquement cet appareil :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- dans un domicile privé et dans une pièce fermée de l'environnement domestique.

1.4 Restriction sur le groupe d'utilisateurs

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à moins qu'elles n'aient été informées de la manière d'utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

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

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

1.5 Utilisation sécuritaire

AVERTISSEMENT

Lorsqu'il est correctement entretenu, votre nouvel appareil a été conçu pour être sûr et fiable.

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



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Lors de la cuisson des aliments, de petites quantités de certains sous-produits, tels que des particules / de la suie, peuvent être libérés. Pour minimiser l'exposition à ces substances:

- ▶ Assurez-vous d'avoir toujours une ventilation adéquate en utilisant un ventilateur approprié ou une hotte avec une évacuation vers l'extérieur et/ou une fenêtre ouverte.
- ▶ Faites toujours fonctionner l'appareil en suivant les consignes de ce manuel.

AVERTISSEMENT

Les matériaux surchauffés peuvent provoquer un incendie ou des brûlures et peuvent produire des émanations ou fumées potentiellement dangereuses.

- ▶ Pour éviter une surchauffe, allumez la hotte lorsque vous chauffez des graisses ou faites frire quelque chose en utilisant des paramètres de température moyen à haut.
- ▶ Évitez de chauffer des casseroles et des poêles vides.
- ▶ Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec.
- ▶ Ne laissez pas du papier d'aluminium, du plastique, du papier ou du tissu entrer en contact avec un élément chaud, un brûleur ou une grille.

AVERTISSEMENT

Si une matière à l'intérieur du four ou un tiroir-réchaud venait à prendre feu, conservez la porte fermée.

- ▶ Éteindre l'appareil et déconnecter le circuit depuis le boîtier de disjoncteurs.

Un incendie pourrait se produire pendant la cuisson.

- ▶ Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.
- ▶ Prière d'avoir à portée de main un extincteur d'incendie en bon état de marche, placé visiblement près de l'appareil électroménager et facile d'accès.

NE couvrez JAMAIS les fentes, les orifices ou les canaux de la sole du four, ni ne couvrez toute une grille avec une matière comme du papier d'aluminium.

- ▶ Cela bloque la circulation de l'air à travers le four.
- ▶ Utiliser une feuille de papier aluminium pourrait également emprisonner la chaleur, entraînant un risque d'incendie.

Les incendies de cuisson peuvent se propager s'ils ne s'éteignent pas correctement.

- ▶ Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson.

Portez des vêtements appropriés. Les vêtements amples ou suspendus, tels que les cravates, les foulards, les bijoux ou les manches pendantes, ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.

- ▶ Attachez les cheveux longs pour qu'ils ne pendent pas.
- ▶ Fixez tous les vêtements amples, etc. avant de commencer.

Si des vêtements ou des cheveux s'enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes. N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse.

- ▶ Étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à sec chimique ou à mousse.

MISE EN GARDE

Les événements du four sont importants pour la circulation de l'air. Couvrir les événements du four entraînera une surchauffe du four. Reportez-vous à l'aperçu de l'appareil pour connaître l'emplacement des événements du four.

→ "Électroménager", Page 42

- ▶ Ne pas obstruer les événements du four.

AVERTISSEMENT

Utiliser seulement des maniques sèches - Des maniques mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent entraîner en brûlures de vapeur.

- ▶ Ne laissez pas les maniques toucher les éléments chauffants chauds.
 - ▶ N'utilisez pas de serviette ou autre chiffon volumineux.
- NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur sombre. Les parois intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

- ▶ Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements, les maniques ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant d'avoir suffisamment de temps pour refroidir. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Parmi ces surfaces se trouvent les ouvertures de ventilation du four, les surfaces proches de ces ouvertures et les portes du four.

Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte - Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou remplacer les aliments.

- ▶ En se plaçant sur le côté, ouvrir la porte lentement et légèrement pour laisser l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper du four.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- ▶ Éloigner le visage de l'ouverture et s'assurer qu'aucun enfant ou animal ne se trouve près de l'appareil.
 - ▶ Une fois l'air chaud et/ou la vapeur sortis, continuer la cuisson.
 - ▶ Ne pas laisser les portes ouvertes à moins que l'on soit en train de cuisiner ou de nettoyer.
 - ▶ Ne pas laisser les portes ouvertes sans surveillance.
- Ne pas nettoyer l'appareil pendant qu'il est encore chaud. Certains nettoyants produisent des émanations toxique lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Les vêtements et les éponges mouillés peuvent provoquer des brûlures causées par la vapeur.

MISE EN GARDE

Soyez prudent lorsque vous cuisinez des aliments à forte teneur en alcool (par exemple rhum, brandy, bourbon) dans le four. L'alcool s'évapore à des températures élevées. Il y a un risque de brûlure car les vapeurs d'alcool peuvent prendre feu dans le four.

- ▶ N'utilisez que de petites quantités d'alcool dans les aliments et ouvrez soigneusement la porte du four.

Placement des grilles du four - Placez toujours les grilles du four dans l'emplacement pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants chauds du four. Soyez prudent lorsque vous retirez les grilles du four de la position la plus basse pour éviter tout contact avec la porte chaude du four.

AVERTISSEMENT

Stockage dans ou sur l'appareil - L'utilisation de produits chimiques corrosifs dans le chauffage ou le nettoyage endommagera l'appareil et pourrait entraîner des blessures.

- ▶ Les matériaux inflammables, les produits chimiques corrosifs, les vapeurs ou les produits non alimentaires ne doivent pas être stockés ou utilisés dans un four ou sur ou près des unités de surface.
- ▶ L'appareil est spécialement conçu pour être utilisé lors du chauffage ou de la cuisson des aliments.

Cet appareil électroménager est conçu uniquement pour un usage domestique habituel. Il n'est pas approuvé pour une utilisation en extérieur. Consultez l'énoncé de garantie limitée de produit. Pour toute question, veiller à communiquer avec le fabricant.

AVERTISSEMENT

L'utilisation de cet appareil autrement que pour son utilisation prévue peut provoquer un incendie ou des blessures corporelles.

- ▶ N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, comme décrit dans ce manuel.
- ▶ N'utilisez JAMAIS vos appareils comme appareil de chauffage pour réchauffer ou chauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil.
- ▶ N'utilisez jamais l'appareil pour le stockage.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURE AUX PERSONNES EN CAS D'INCENDIE DE GRAISSE, RESPECTEZ CE QUI SUIT.

- ▶ **FLAMMES PLUS DOUCES** avec un ajustement serré du couvercle, plaque à biscuits ou plateau métallique, puis éteignez le brûleur. FAIRE ATTENTION AUX BRÛLURES. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUEZ ET APPELEZ LE SERVICE D'INCENDIE.
- ▶ **NE JAMAIS SOULEVER UNE POÊLE EN FLAMMES** - Vous pourriez vous brûler.
- ▶ **NE PAS UTILISER D'EAU**, y compris des torchons ou des serviettes mouillés, cela provoquerait une violente explosion de vapeur.
- ▶ Utilisez un extincteur **UNIQUEMENT** si :
 - Vous savez que vous avez un extincteur de classe ABC, et vous savez déjà comment le faire fonctionner.
 - L'incendie est petit et contenu dans la zone où il a commencé.
 - Si vous avez appelé les pompiers.
 - Vous pouvez combattre l'incendie en gardant le dos tourné vers la sortie.

Ne chauffez pas et ne réchauffez pas des récipients non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

Le fait de ne pas utiliser correctement les boutons peut entraîner des blessures corporelles et des dommages à l'appareil.

Les sacs de cuisson ou de rôtissage peuvent exploser.

- ▶ Observez les instructions du fabricant lors de l'utilisation de sacs de cuisson ou de rôtissage.

MISE EN GARDE

Pour éviter d'éventuelles blessures ou dommages à l'appareil, assurez-vous que la grille du four est installée exactement selon les instructions d'installation et non vers l'arrière ou à l'envers.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Ne placez rien sur le fond de la cavité du four. Ne couvrez pas la sole avec une feuille de papier aluminium. Une accumulation de chaleur pourrait endommager l'appareil ou causer des blessures.

AVERTISSEMENT

L'humidité qui pénètre peut occasionner une électrocution.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, cela est dangereux.

- ▶ Ne mettez pas l'appareil sous tension si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé. Cela pourrait causer des blessures.
- ▶ Ne faites jamais fonctionner un appareil endommagé.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, coupez immédiatement le disjoncteur dans le boîtier du disjoncteur.
- ▶ Communiquez avec le service à la clientèle.
→ Page 65
- ▶ Les réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié formé à cet effet.

AVERTISSEMENT

Si la porte de l'appareil est rayée, le verre peut se fissurer.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyants agressifs ou abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils pourraient rayer la surface.

1.6 Sécurité des enfants

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à moins qu'elles n'aient été informées de la manière d'utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

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

AVERTISSEMENT

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil électroménager à moins d'être étroitement surveillés par un adulte.

- ▶ Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à un endroit où un appareil électroménager est utilisé. Ils ne doivent jamais jouer à proximité, que l'appareil soit utilisé ou non.

Ne pas laisser quiconque monter, se tenir debout, se pencher, s'asseoir ou se suspendre sur une partie quelconque de l'appareil électroménager, principalement une porte, un tiroir chauffant ou un tiroir de rangement.

- ▶ Cela peut endommager l'appareil et l'appareil peut basculer et provoquer des blessures graves.

MISE EN GARDE

Ne rangez pas d'objets présentant un intérêt pour les enfants dans un appareil, dans des armoires au-dessus d'un appareil ou sur le dossier d'un appareil. Les enfants qui essaient de monter sur un appareil électroménager pour atteindre ces articles pourraient être gravement blessés.

Ne laissez pas les enfants seuls.

- ▶ Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à un endroit où un appareil électroménager est utilisé.
- ▶ Les enfants ne doivent jamais s'asseoir ou rester debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- ▶ Vérifiez toujours l'intérieur du four avant de l'allumer.

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque d'étouffement :

- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec le matériel d'emballage.
- ▶ Conservez les pièces de petite taille dans un endroit sûr, car elles peuvent être avalées facilement.

1.7 Fonction de nettoyage

Suivez ces consignes de sécurité lorsque vous utilisez la fonction de nettoyage.

AVERTISSEMENT

Ne pas bloquer les événements du four pendant le cycle d'autonettoyage. Cela pourrait causer des blessures ou endommager l'appareil.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Lors de l'élimination des salissures lors de l'autonettoyage, de petites quantités de monoxyde de carbone peuvent être créées et l'isolant en fibre de verre peut dégager de très petites quantités de formaldéhyde au cours des premiers cycles de nettoyage.

- Pour minimiser l'exposition à ces substances, s'assurez d'avoir une bonne ventilation en laissant une fenêtre ouverte, ou utiliser un ventilateur ou une hotte d'aération.

Le four chauffe à très haute température pendant l'autonettoyage. L'ouverture de la porte peut entraîner des blessures.

- Lors de l'autonettoyage, vérifiez que la porte est verrouillée et ne s'ouvre pas.
- Si la porte ne se verrouille pas, ne pas lancer le Nettoyage Auto. Communiquez avec le service après-vente.

AVERTISSEMENT

L'extérieur de l'appareil devient très chaud lorsque la fonction de nettoyage est en cours.

- Ne touchez jamais la porte de l'appareil électroménager.
- Laissez refroidir l'appareil.
- Gardez les enfants à une distance sécuritaire.

AVERTISSEMENT

Ne laissez pas de nourriture ou d'ustensiles de cuisine, etc., dans le four pendant le mode de fonctionnement autonettoyant pyrolytique.

MISE EN GARDE

Retirez les poêles à griller, les casseroles et autres ustensiles et tout déversement excessif avant l'autonettoyage.

MISE EN GARDE

Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible.

- Éloigner les oiseaux de compagnie de la cuisine ou des pièces où la fumée peut les atteindre.
- Pendant l'autonettoyage, des fumées sont libérées et peuvent être nocives pour les oiseaux.

AVERTISSEMENT

Ne nettoyez pas le joint de la porte : le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de revêtement protecteur pour recouvrir le four et n'utilisez pas de nettoyant pour four du commerce.

Nettoyez uniquement les pièces répertoriées dans ce manuel.

Veillez noter que certains animaux domestiques ou humains peuvent être sensibles aux odeurs créées pendant le processus d'auto-nettoyage, qu'il s'agisse de résidus de fabrication brûlés ou d'aliments. Il est recommandé que les personnes potentiellement affectées soient retirées de la cuisine pendant le processus d'auto-nettoyage.

1.8 Installation et entretien appropriés

Voir le manuel d'installation pour les exigences électriques, les instructions de mise à la terre et le dégagement aux exigences en matière de matériaux combustibles.

AVERTISSEMENT

En cas de dysfonctionnement, il peut s'avérer nécessaire de couper l'alimentation.

- Demandez à l'installateur de vous montrer le disjoncteur ou le fusible. Identifiez sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

Pour éviter les risques d'électrocution, avant de réparer l'appareil, coupez l'alimentation au niveau du panneau de service et verrouillez le panneau pour éviter que l'alimentation ne soit accidentellement activée.

Installation correcte - Une installation ou une mise à la terre incorrecte peut provoquer un choc électrique.

- L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Raccordez l'appareil uniquement à une prise de courant correctement mise à la terre.
- Reportez-vous aux instructions d'installation pour plus de détails.

Entretien par l'utilisateur - Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.

- Tous les autres services doivent être référés à un fournisseur de services agréé.

La prise d'éclairage est sous tension lorsque la porte est ouverte si l'alimentation principale n'est pas coupée.

- Coupez l'alimentation électrique principale sur le panneau de service avant de changer les ampoules.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

S'assurer que l'appareil et l'éclairage sont froids et veiller à couper l'alimentation électrique de l'appareil avant de remplacer la ou les ampoules. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.

- ▶ Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation de l'appareil.
- ▶ Les lentilles servent à protéger l'ampoule de la rupture.
- ▶ Les lentilles sont en verre. Manipulez les lentilles avec précaution pour éviter de les endommager. Les éclats de verre peuvent entraîner une blessure.

Le non-respect de ces instructions lors du retrait de la porte du four peut entraîner des blessures ou endommager le produit.

- ▶ Avant de démonter la porte, s'assurer que le four soit froid et que le courant qui l'alimente a été coupé. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- ▶ La porte du four est lourde et certaines parties sont fragiles. Utilisez les deux mains pour retirer la porte du four.
- ▶ Le devant de la porte est en verre. Manipulez-la avec précaution pour éviter des cassures.
- ▶ Saisir uniquement les côtés de la porte. Ne saisissez pas la poignée. Il peut osciller dans votre main et provoquer des dommages ou des blessures. Si la porte du four n'est pas saisie fermement et correctement, il y a un risque de blessure ou de dommage à l'appareil.
- ▶ Pour éviter toute blessure causée par l'enclenchement soudain du support de charnière, s'assurer que les deux leviers sont bien enclenchés avant d'enlever la porte.
- ▶ Ne forcez pas la porte pour l'ouvrir ou la fermer. La charnière pourrait être endommagée et provoquer des dommages ou des blessures.
- ▶ Ne pas déposer la porte sur des objets acérés ou pointus, car ils risquent de briser la vitre. Posez-la sur une surface plane et lisse, positionnée de manière à ce que la porte ne puisse pas tomber.

AVERTISSEMENT

La graisse et le gras peuvent s'enflammer lorsqu'elles sont chauffées.

- ▶ Gardez le four exempt de graisse.

MISE EN GARDE

En cas d'erreur, l'écran clignote et un signal sonore retentit en permanence.

- ▶ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et appelez un prestataire de services agréé.

AVERTISSEMENT

Les dysfonctionnements peuvent provoquer des blessures.

- ▶ Ne pas utiliser cet appareil électroménager s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Contactez un prestataire de services agréé.

1.9 Fonctionnement à distance

MISE EN GARDE

Cet appareil peut être configurable pour permettre un fonctionnement à distance à tout moment.

- ▶ Ne pas ranger de matières inflammables ou d'articles sensibles à la chaleur à l'intérieur, sur le dessus ou près de la surface de l'appareil.

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

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

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



AVERTISSEMENT

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

2 Prévenir les bris matériels

2.1 Généralités

AVIS :

La présence d'objets sur le fond de la cavité du four provoquera une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson et de rôtissage ne seront alors plus exacts et cela risque d'endommager l'émail.

- ▶ Ne couvrez pas le fond de la cavité du four avec du papier d'aluminium ou du papier sulfurisé.
- ▶ Ne placez pas d'accessoires sur le fond de la cavité du four.

Ne laissez pas le papier d'aluminium dans la cavité du four entrer en contact avec la vitre de la porte, cela pourrait provoquer une décoloration permanente.

Ne versez jamais d'eau dans la cavité du four lorsqu'elle est encore chaude. Ne placez jamais d'ustensiles de cuisine contenant de l'eau sur le fond de la cavité du four. La présence prolongée d'humidité dans la cavité de l'appareil entraîne la corrosion.

- ▶ Laissez sécher la cavité de l'appareil après utilisation.
- ▶ Ne gardez pas longtemps des aliments humides dans la cavité de l'appareil avec la porte fermée.
- ▶ Ne stockez pas d'aliments dans la cavité de l'appareil.

Laisser l'appareil refroidir avec la porte ouverte endommagera le devant des éléments de cuisine voisins au fil du temps.

- ▶ Laissez toujours la cavité de l'appareil refroidir avec la porte fermée après la cuisson à des températures élevées. Ne laissez la cavité de l'appareil sécher avec la porte ouverte que si beaucoup d'humidité a été produite pendant le fonctionnement.

Le jus de fruit qui s'égoutte d'un moule laisse des taches qui ne peuvent pas s'enlever.

- ▶ Lors de la cuisson de tartes aux fruits très juteuses, n'en mettez pas trop sur la plaque à pâtisserie.

Si le joint est très sale, la porte de l'appareil ne se fermera pas correctement lorsque l'appareil est en marche. Cela pourrait endommager l'avant des unités de cuisine adjacentes.

- ▶ Ne faites pas fonctionner l'appareil si le joint est endommagé ou manquant. Ne faites pas fonctionner l'appareil si le joint est endommagé ou manquant.

S'asseoir ou placer des objets sur la porte de l'appareil peut l'endommager.

- ▶ Ne placez pas et ne suspendez pas d'objets sur la porte de l'appareil.
- ▶ Ne placez pas d'ustensiles de cuisine ou d'accessoires sur la porte de l'appareil.

Avec certains modèles, les accessoires peuvent rayer la vitre de la porte lors de la fermeture de la porte de l'appareil.

- ▶ Poussez toujours complètement les accessoires dans la cavité de l'appareil.

Le transport de l'appareil par la poignée de porte pourrait le casser. La poignée de porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil.

- ▶ Ne pas porter ou tenir l'appareil par la porte.

3 Protection de l'environnement et économies

3.1 Mise au rebut de l'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matières.

3.2 Économie d'énergie

Si vous suivez ces recommandations, votre appareil consommera moins d'énergie.

Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les réglages recommandés vous le demandent.

- ✓ Ne pas préchauffer l'appareil peut réduire l'énergie consommée.

Utilisez des plaques de cuisson de couleur foncée, à revêtement noir ou émaillées.

- ✓ Ces types de moules absorbent particulièrement bien la chaleur.

Ouvrez la porte de l'appareil le moins possible pendant le fonctionnement.

- ✓ Cela maintiendra la température dans la cavité du four et éliminera le besoin de réchauffer l'appareil.

Lors de la cuisson de plusieurs plats, faites-le successivement ou en même temps.

- ✓ La cavité du four est chauffée après la cuisson du premier plat. Cela réduit le temps de cuisson du deuxième plat.

Si le temps de cuisson est relativement long, vous pouvez éteindre l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

- ✓ Il y aura suffisamment de chaleur résiduelle pour terminer la cuisson du plat.

Retirez tous les accessoires non utilisés de la cavité du four.

- ✓ Une casserole supplémentaire sans nourriture affecte le brunissement et la cuisson.

Laissez décongeler les aliments congelés avant de les cuire.

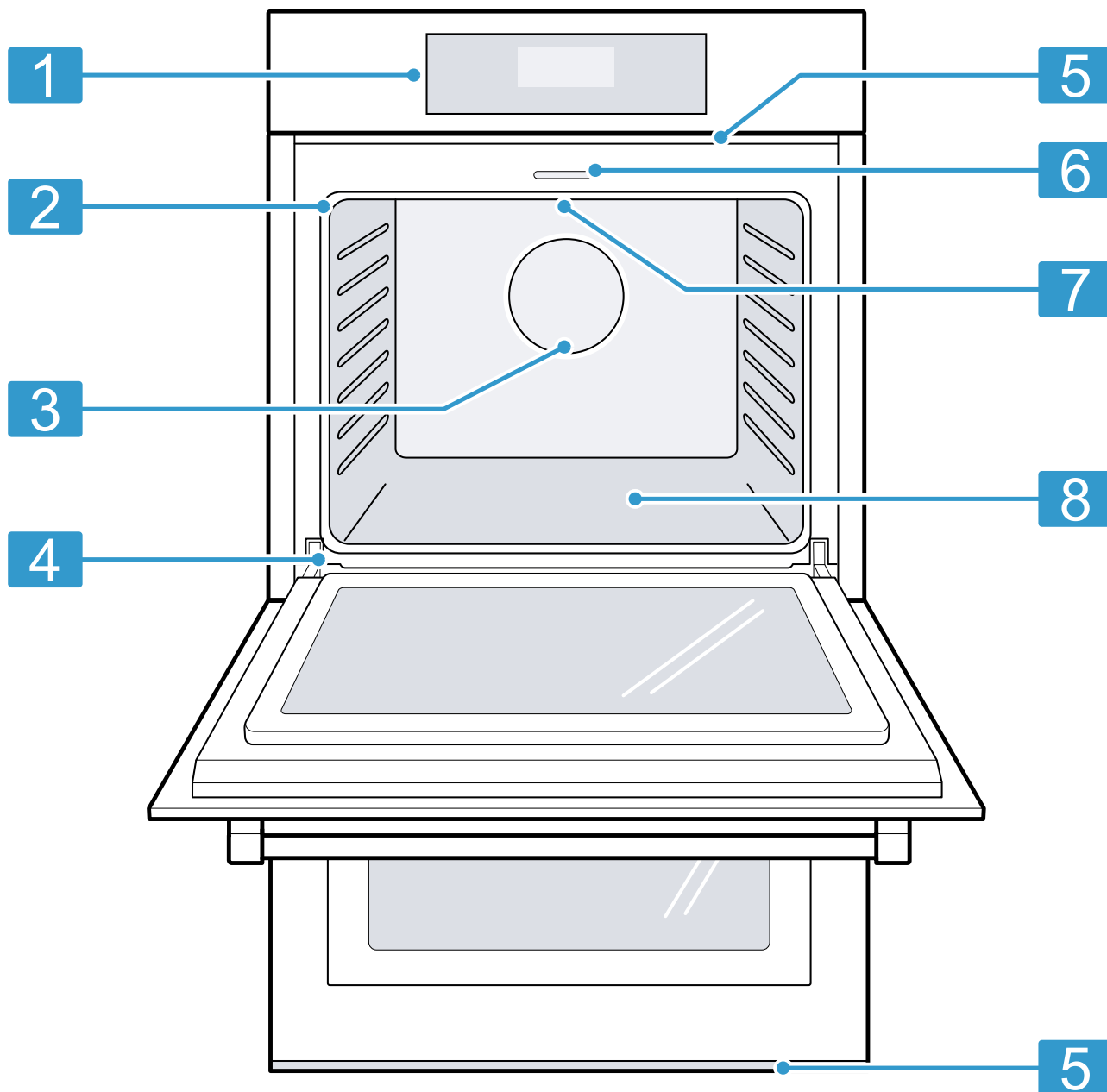
- ✓ Cela permettra d'économiser l'énergie qui serait autrement nécessaire pour le dégivrer.

4 Description de l'appareil

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

4.1 Électroménager

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



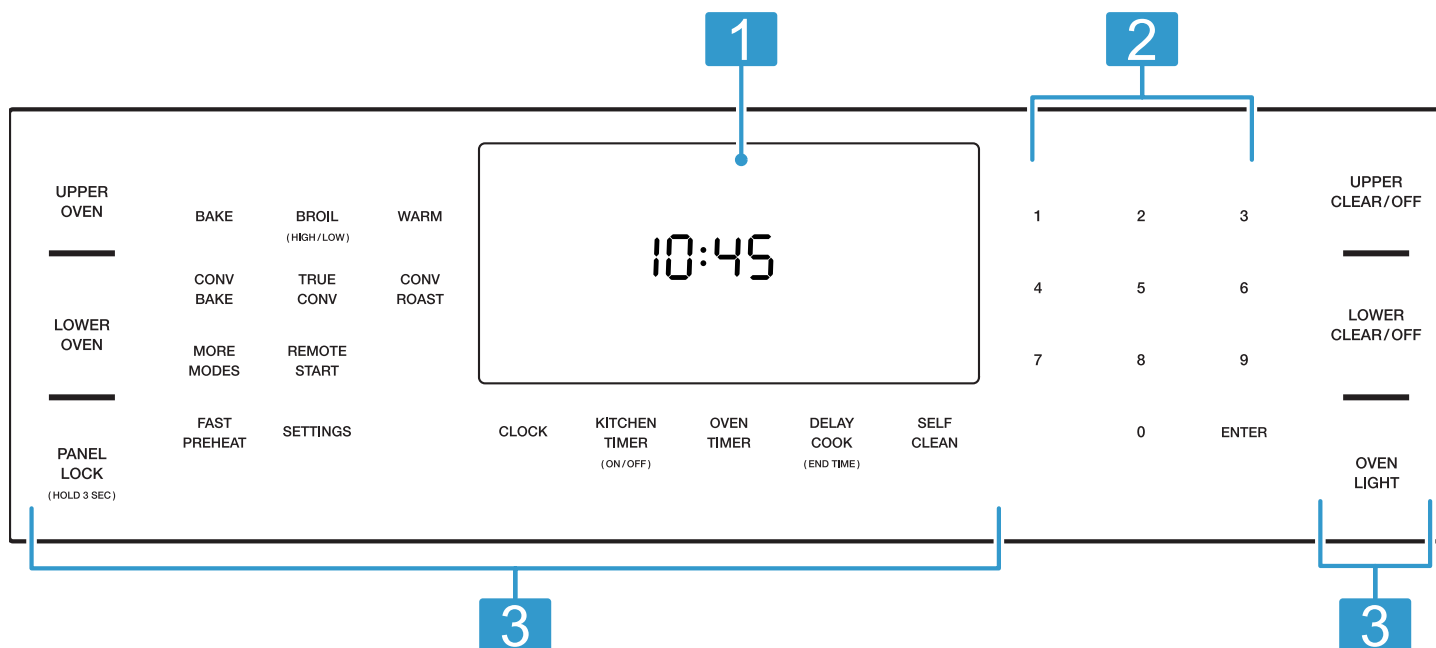
- | | |
|----------|---------------------------------------|
| 1 | Panneau de commande |
| 2 | Joint d'étanchéité de porte |
| 3 | Ventilateur de convection |
| 4 | Charnière de porte (gauche et droite) |

- | | |
|----------|------------------------|
| 5 | Évent de four |
| 6 | Loquet de porte |
| 7 | Élément de grill |
| 8 | Fond de cavité du four |

4.2 Panneau de commande

Le bandeau de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et d'obtenir des informations sur son état de fonctionnement.

Remarque : Les graphiques du panneau de commande sont représentatifs. Votre four peut avoir différentes apparences graphiques.



1	Écran	Selon le modèle de votre four, l'écran affiche des informations sur les modes et fonctions actuellement actifs. En mode veille, l'écran affiche l'heure du jour.
2	Touches du clavier numérique	Utilisé pour saisir des valeurs numériques, telles que des valeurs de minuterie.
3	Touches tactiles	Les touches tactiles sont des zones sensibles au toucher. Il suffit d'appuyer légèrement sur les touches pour les faire fonctionner. Les touches tactiles ne fonctionneront pas si vous appuyez sur plusieurs à la fois, par exemple lors du nettoyage.

4.3 Caractéristiques de base

Vous trouverez ici des informations sur les fonctions de fonctionnement de base de votre four. Ce manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut avoir certaines mais pas toutes les touches tactiles répertoriées.

Touche tactile	Fonction
CLEAR/OFF	Interrupteur principal. Effacez les réglages ou allumez ou éteignez le four.
UPPER OVEN	Sélectionnez la cavité du four supérieur pour modifier les paramètres.
LOWER OVEN	Sélectionnez la cavité inférieure du four pour modifier les paramètres.

Touche tactile	Fonction
UPPER OVEN CLEAR/OFF	Effacez les paramètres ou désactivez la cavité supérieure du four.
LOWER OVEN CLEAR/OFF	Effacez les paramètres ou désactivez la cavité inférieure du four.
OVEN LIGHT	Pendant que la porte du four est fermée, appuyez sur le clavier d'éclairage du four pour allumer et éteindre l'éclairage. Lorsque la porte du four est ouverte, la lumière du four s'allume automatiquement. Pendant l'autonettoyage, l'éclairage du four ne peut pas être allumé.
CLOCK	Réglez l'heure de la journée.

4.4 Modes et fonctions de chauffage

Vous trouverez ici une liste des modes de chauffage et d'autres fonctionnalités de votre appareil.

Ce manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut avoir certaines mais pas toutes les fonctionnalités ou affichages répertoriés.

Bouton/Mode	Symbole	Mode	Comment cela fonctionne et à quoi il sert
BAKE		Cuisson	Cuit les aliments avec de l'air chaud et sec. Pour une variété d'aliments, tels que gâteaux, biscuits, pâtisseries, pains rapides, quiches et casseroles. → " <i>Comment utiliser le mode BAKE</i> ", Page 56
CONV BAKE		Cuisson par convection	Similaire à la cuisson au four, mais l'air est mis en circulation par un ventilateur à l'arrière du four. Idéal pour les produits boulangers comme les gâteaux, les pains de maïs, les tartes, les pains éclair, les tourtes et les pains à la levure. → " <i>Comment utiliser le mode CONV BAKE</i> ", Page 56
TRUE CONV		Convection multi-grille	Convient bien à la cuisson d'aliments de taille individuelle, comme les biscuits. Il est également efficace pour la cuisson sur plusieurs grilles (2 ou 3) en même temps. La cuisson des biscuits peut se faire sur 6 grilles différentes simultanément. → " <i>Comment utiliser le mode TRUE CONV</i> ", Page 56
BROIL	 	Griller à haute intensité Faire griller à faible intensité	À utiliser pour les coupes tendres de viande de 1 po (2,5 mm) ou moins, la volaille, le pain à dorer et les casseroles. → " <i>Comment utiliser le mode BROIL</i> ", Page 57
CONV BROIL		Gril à convection	Allie la chaleur intense diffusée par l'élément supérieur à l'air chaud qui circule sous l'action d'un ventilateur. Utiliser pour les coupes tendres de viande de plus de 1 po (2,5 mm) d'épaisseur, de volaille et de poisson. Ne convient pas au brunissage. → " <i>Comment utiliser le mode CONV BROIL</i> ", Page 57 Pour certains modèles, appuyez sur MORE MODES pour accéder à ce mode.
WARM		Garder chaud	Maintien une faible température pour maintenir les aliments chauds. Idéal pour les produits boulangers comme les gâteaux, les pains de maïs, les tartes, les pains éclair, les tourtes et les pains à la levure. → " <i>Comment utiliser le mode KEEP WARM</i> ", Page 58
ROAST		Rôtissage	Idéal pour la viande, la volaille, les morceaux moins tendres de viande et les légumes rôtis. → " <i>Comment utiliser le mode ROAST</i> ", Page 57 Pour certains modèles, appuyez sur MORE MODES pour accéder à ce mode.
CONV ROAST		Rôtissage par convection	Utilise une chaleur intense et de l'air circulé par un ventilateur. Pour les morceaux tendres de viande et de volaille et les légumes rôtis. Les viandes sont plus juteuses et humides que les résultats avec le mode rôti. → " <i>Comment utiliser le mode CONV ROAST</i> ", Page 57
PROOF		Fermentation du pain	Maintient l'environnement chaud et sans courants d'air nécessaire à la fermentation des produits à base de levure. → " <i>Comment utiliser le mode PROOF</i> ", Page 57

Bouton/Mode	Symbole	Mode	Comment cela fonctionne et à quoi il sert
PIZZA		Pizza	La chaleur est diffusée dans tout le four par le ventilateur de convection. Utilisez pour la pizza fraîche ou surgelée. → <i>"Comment utiliser le mode PIZZA", Page 56</i> Pour certains modèles, appuyez sur MORE MODES pour accéder à ce mode.
MORE MODES	-	Autres modes	Certains modèles ont un bouton MORE MODES pour accéder à des modes de chauffage supplémentaires. Selon votre modèle, cela peut inclure : ■ Gril à convection Dans la section de menu MORE MODES, le gril à convection a deux choix HAUT / BAS. Appuyez sur No 2 pour changer ■ Pizza ■ Fermentation ■ Rôti
REMOTE START		Démarrage à distance	Permet à l'utilisateur de démarrer, suspendre et abandonner les programmes du four à distance via Home Connect® l'application sur un appareil mobile. → <i>"Home Connect® ", Page 53</i>
DELAY COOK		Cuisson différée	Permet au four d'être programmé pour terminer un mode de cuisson minutée à une heure prédéterminée. → <i>"Cuisson différée", Page 50</i>
FAST PREHEAT		Préchauffage rapide	Le préchauffage rapide chauffe le four plus rapidement que le préchauffage standard. → <i>"Préchauffage rapide", Page 49</i>
SABBATH		Sabbat	Le mode Sabbath permet à ceux de confessions particulières d'utiliser leurs fours le jour du sabbat. → <i>"Mode sabbat", Page 51</i>
SELF CLEAN		Auto-nettoyage pyrolytique	Le four atteint une température élevée pour brûler le sol des aliments. → <i>"Fonction autonettoyante", Page 60</i>
HOME CONNECT	  Wi-Fi activé  Wi-Fi désactivé	Home Connect® fonctionnalité	→ <i>"Home Connect® ", Page 53</i>
KITCHEN TIMER		Minuterie de cuisine	La minuterie de cuisine est une minuterie à compte à rebours qui n'a aucun effet sur le chauffage du four. La minuterie de cuisine est utilisée pour les besoins de chronométrage des tâches ménagères d'ordre général. → <i>"Minuterie de cuisine", Page 50</i>
OVEN TIMER		Minuterie du four	La minuterie du four est une minuterie à compte à rebours qui, lorsqu'elle atteint 00:00, éteint le four et arrête le mode actuel. La minuterie du four est utilisée pour définir la durée de fonctionnement d'un mode. → <i>"Minuterie du four", Page 50</i>
SETTINGS			Appuyez pour accéder aux paramètres. → <i>"Réglages de base", Page 52</i>
PANEL LOCK			→ <i>"Activer ou désactiver le verrouillage du panneau", Page 50</i>

4.5 Cavité du four

Vous trouverez ici des informations sur les caractéristiques de la cavité du four.

⚠ MISE EN GARDE

Ne placez rien sur le fond de la cavité du four. Ne couvrez pas la sole avec une feuille de papier aluminium. Une accumulation de chaleur pourrait endommager l'appareil ou causer des blessures.

Ventilateur de convection

La cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur du four de manière uniforme et continue dans le four.

Cette distribution de chaleur améliorée permet une cuisson uniforme et d'excellents résultats en utilisant plusieurs grilles en même temps.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement est en marche dans tous les modes de cuisson.

Le ventilateur peut être entendu lorsqu'il est en marche et de l'air chaud peut être ressenti lorsqu'il sort de l'évent de l'appareil. Le ventilateur peut également fonctionner après l'arrêt de l'appareil.

Événements de four

De l'air chaud peut s'échapper des événements du four avant, pendant et après la cuisson. Il est normal de voir de la vapeur s'échapper des événements, et de la condensation pourrait s'accumuler dans cette zone. Cette zone peut être chaude lorsque le four fonctionne.

⚠ MISE EN GARDE

Les événements du four sont importants pour la circulation de l'air. Couvrir les événements du four entraînera une surchauffe du four. Reportez-vous à l'aperçu de l'appareil pour connaître l'emplacement des événements du four.

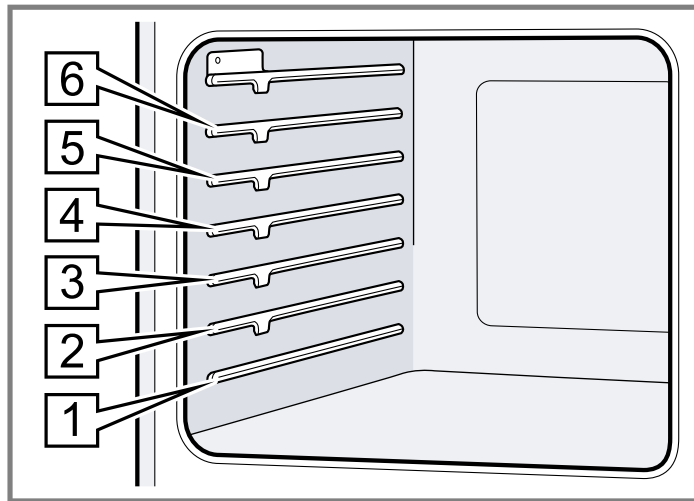
→ "Électroménager", Page 42

► Ne pas obstruer les événements du four.

Positions des grilles

Votre four a six positions de grille. Les positions de grille sont comptées de bas en haut.

Utiliser uniquement les positions de grille de 1 à 6. NE PAS tenter d'utiliser le dispositif de guidage supérieur pour soutenir une grille de four.



Grille position	Idéal pour
6	Faire griller des hamburgers et des steaks de 1 po (2,5 cm)
5	Griller des steaks de 1 ½ po (4 cm), griller la plupart des viandes, faire fondre du fromage
4	Viandes plus épaisses
3	Faire griller de la volaille, la plupart des produits de boulangerie sur une plaque à biscuits ou un plat de cuisson à l'aide d'une seule grille, y compris les plats cuisinés surgelés, les gâteaux, les ragoûts, les pizzas surgelées et les gâteaux Bundt® ¹
2	Petits rôtis ou volailles, tartes, pains
1	Gros rôtis, dinde, gâteau aux anges

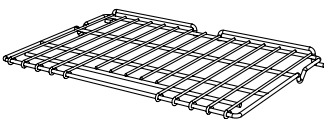
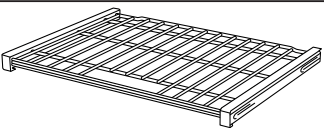
¹ Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

5 Accessoires

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil.

Remarque : Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'influe en rien sur son fonctionnement. Quand il refroidit, la déformation disparaît.

Les accessoires fournis peuvent différer selon le modèle d'appareil.

Accessoires		Utilisation
Grille métallique		■ Ces grilles peuvent être utilisées pour la plupart des cuissons. ■ Vous pouvez utiliser plusieurs grilles en même temps. Remarque : Ne nettoyez pas en utilisant la fonction SELF CLEAN.
Grille télescopique		Utiliser cette grille afin de faciliter l'insertion des plats dans le four. Remarque : Ne nettoyez pas en utilisant la fonction SELF CLEAN.

5.1 Autres accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires supplémentaires auprès du service client, de revendeurs spécialisés ou sur Internet.

Vous pouvez trouver une gamme complète de votre appareil sur Internet ou dans nos brochures : www.thermador.com

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Indiquez toujours la description exacte (n° E) de votre appareil lors de l'achat.

Vous pouvez connaître les accessoires disponibles pour votre appareil dans la boutique en ligne ou auprès du service client.

5.2 Utilisation sûre des grilles de four

Pour votre sécurité, suivez ces recommandations sur l'utilisation correcte des grilles du four.

⚠ MISE EN GARDE

Placement des grilles du four - Placez toujours les grilles du four dans l'emplacement pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants chauds du four. Soyez prudent lorsque vous retirez les grilles du four de la position la plus basse pour éviter tout contact avec la porte chaude du four.

⚠ MISE EN GARDE

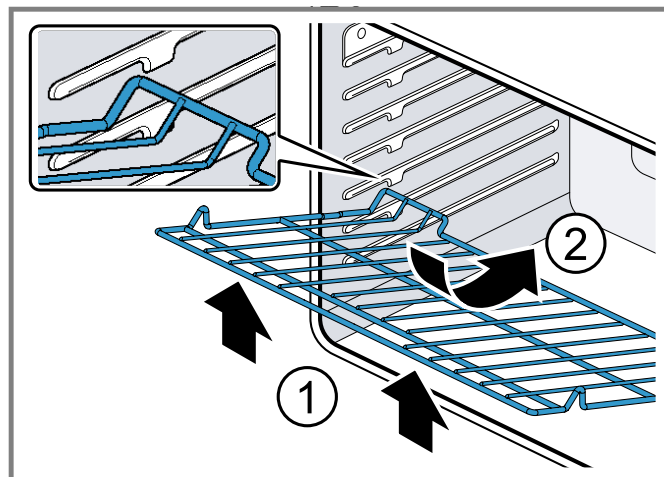
Pour éviter d'éventuelles blessures ou dommages à l'appareil, assurez-vous que la grille du four est installée exactement selon les instructions d'installation et non vers l'arrière ou à l'envers.

Ne glissez pas d'accessoires entre les grilles, sinon ils risquent de se renverser.

5.3 Insertion de la grille métallique

Exigence : Vous avez lu la recommandation sur → "Utilisation sûre des grilles de four", Page 47.

1. Saisissez fermement la grille des deux côtés.
2. Inclinez la grille vers le haut pour permettre l'arrêt dans le guide de la grille ①.
3. Amenez la grille en position horizontale et poussez-la à fond ②.



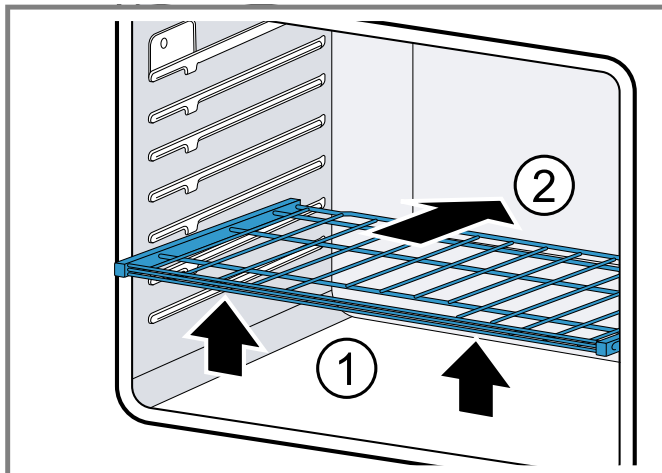
La grille doit être droite et plate, pas tordue.

5.4 Insertion de la grille télescopique

Exigence : Vous avez lu la recommandation sur → "Utilisation sûre des grilles de four", Page 47.

1. Faire glisser la grille de manière régulière jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit à environ 2 po (5 cm) de la paroi arrière du four.

- Incliner la partie avant de la grille d'environ ¾ po (2 cm) ① et continuer de l'enfoncer toute entière jusqu'au fond du four ②.



Remarque : Éviter de percuter la lentille de protection de l'éclairage du four en enfonçant la grille dans la cavité pour la mettre en place.

- ✓ L'arrière de la grille télescopique se met en place en se calant.
- Tirer la grille vers l'avant pour engager sa partie inférieure sur la partie arrière du guide de positionnement de grille.
 - Abaissier la partie avant de la grille pour terminer sa mise en place sur le guide de grille. Lorsque correctement positionnée, la grille doit être stable au toucher.
 - Faire glisser la partie amovible de la grille télescopique plusieurs fois d'avant en arrière pour vérifier qu'elle peut se déplacer librement et que la partie non amovible de la grille télescopique est bien fixée.

Enlever la grille télescopique

- Soulever la partie avant de la grille télescopique d'environ ½ po (1 cm) et pousser la grille d'environ ¾ po (2 cm) vers le fond.
- ✓ La grille peut se désengager du guide de position de la grille.
- Soulever la partie arrière de la grille télescopique de manière qu'elle se dégage du guide de positionnement de grille et tirer doucement la grille hors du four.

Remarque : Ne tirez pas sur la grille de manière inégale, cela pourrait la coincer lors du retrait et s'accrocher aux parois du four.

6 Avant d'utiliser pour la première fois

Effectuez ces étapes avant d'utiliser votre appareil.

- L'appareil doit être correctement installé par un prestataire de services qualifié avant l'utilisation.
- Lisez et comprenez toutes les précautions et informations de sécurité → Page 35 dans le manuel avant de l'utiliser.

- Téléchargez l'application Home Connect® (Amérique) pour contrôler à distance votre appareil, trouver l'inspiration pour cuisiner et accéder aux conseils et à l'assistance technique.
- Ce manuel couvre plusieurs modèles. Toutes les fonctionnalités ne sont pas disponibles sur tous les modèles.

6.1 Nettoyage de l'appareil avant sa première utilisation

Nettoyez la cavité du four et les accessoires avant d'utiliser l'appareil pour préparer des aliments pour la première fois.

- Retirez tous les matériaux d'emballage de la cavité du four. Pour les fours doubles, vérifiez les deux cavités du four.
- Avant de chauffer l'appareil, essuyez les surfaces lisses dans la cavité du four avec un chiffon doux et humide et séchez.
- Gardez la pièce ventilée pendant que l'appareil chauffe.
- Réglez le mode de cuisson et la température.

Mode de cuisson	BAKE
Température	475 °F (245 °C)
Durée	30 minutes

- Éteignez l'appareil après le temps de cuisson spécifié.
- Attendez le refroidissement de la cavité du four.
- Nettoyez les surfaces lisses avec un torchon à vaisselle et de l'eau savonneuse.
- Nettoyez les accessoires avec de l'eau savonneuse et un torchon ou une brosse douce.

Remarque : Il peut y avoir une légère odeur aux premières utilisations. Ceci est normal et disparaîtra.

6.2 Réglage de l'horloge

Le four inclut des fonctions temporelles qui nécessitent que l'heure actuelle soit réglée.

Conseil : Activez Home Connect® pour régler et maintenir l'horloge automatiquement.

→ "Home Connect® ", Page 53

Réglage de l'horloge

Exigence : Le four est en mode veille.

- Appuyez sur **CLOCK**.
- ✓ L'écran affiche "RÉGLER L'HORLOGE".
- Appuyez sur **ENTER**.
- Saisir l'heure souhaitée à l'aide du clavier numérique. Les chiffres se remplissent de droite à gauche. Pour entrer 10:45, tapez 1, 0, 4, 5.
- Appuyez sur **ENTER**.

6.3 Jumeler votre four avec Home Connect®

Pour utiliser toutes les fonctionnalités de l'appareil, téléchargez l'application Home Connect® (Amérique) sur un appareil intelligent et associez l'appareil à l'appareil Wi-Fi de la maison.

- ▶ Pour obtenir des instructions pas à pas, voir
→ "Home Connect®", Page 53.

7 Opération de base

7.1 Réglage du mode de chauffage et de la température

1. Pour les fours doubles, appuyez sur **UPPER OVEN** ou **LOWER OVEN** pour sélectionner la cavité du four souhaitée.

7.2 Plage de température par mode de chauffage

Mode de cuisson	Plus faible en ° F (° C)	Plus élevé en ° F (° C)
BAKE	100 (38)	550 (285)
ROAST	100 (38)	550 (285)
Gril (faible, élevé)	450 (230)	550 (285)
WARM	150 (65)	225 (105)
PROOF	85 (30)	125 (52)
CONV BAKE	100 (38)	550 (285)
Convection véritable	100 (38)	550 (285)
CONV ROAST	100 (38)	550 (285)
PIZZA	100 (38)	550 (285)
CONV BROIL	450 (230)	550 (285)

7.3 Limitation du temps de chauffage

La durée de chauffage maximale est limitée. Si vous oubliez d'éteindre le four, il s'éteint automatiquement après une durée établie.

La durée maximale du mode Sabbat est de 74 heures. Pour tous les autres modes de chauffage, la durée maximale autorisée est de 24 heures.

Température ° F (° C)	Maximum temps alloué sans activité
100 - 200 (30 - 120)	24 heures
201 - 550 (121 - 300)	12 heures

7.4 Préchauffage rapide

Cette fonction vous permet de raccourcir le temps nécessaire au four pour atteindre la température réglée. Le préchauffage rapide est disponible pour les modes de chauffage suivants :

- **BAKE**
- **TRUE CONV**

2. Appuyez sur le bouton du mode de chauffage souhaité.
 - ✓ Le mode de chauffage et la température par défaut sont affichés.
 - ✓ La température clignote, signalant qu'elle peut être modifiée.
3. Si vous le souhaitez, entrez une température à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur **ENTER**.
 - ✓ Le four commence à préchauffer. La barre de préchauffage sur l'écran commence à se remplir.

- **CONV BAKE**
- **CONV ROAST**
- **PIZZA**

Le préchauffage rapide n'est pas disponible pour les modes de chauffage suivants :

- **ROAST**
- **BROIL**
- **CONV BROIL**
- **PROOF**
- **KEEP WARM**

Réglage du préchauffage rapide

1. Réglez le mode de chauffage souhaité.
2. Saisissez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur **FAST PREHEAT**.

Remarque : Si le préchauffage rapide n'est pas autorisé pour le mode de chauffage sélectionné, une tonalité d'erreur retentit.
4. Pour désactiver le préchauffage rapide, appuyez à nouveau sur **FAST PREHEAT**.

7.5 Activer ou désactiver le verrouillage du panneau

Avec le verrouillage du panneau, vous pouvez désactiver toutes les touches tactiles du panneau de commande.

Exigence : Le four est en mode veille.

1. Appuyez et maintenez **PANEL LOCK** pendant 3 secondes.
 2. Appuyez sur **PANEL LOCK** et maintenez à nouveau pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage du panneau.
- ✓ L'écran repasse en mode veille.

8 Fonctions de minuterie

Votre appareil possède diverses fonctions de réglage de l'heure.

8.1 Minuterie de cuisine

La minuterie de cuisine est une minuterie à compte à rebours qui n'a aucun effet sur le chauffage du four. Vous pouvez définir une valeur de minuterie de cuisine jusqu'à 99:59 heures.

Réglage de la minuterie de cuisine

1. Appuyez sur **KITCHEN TIMER**.
 - ✓ 0:00 clignote à l'écran.
2. Saisir la valeur de minuterie souhaitée dans le format H/MM, à l'aide du clavier numérique.
3. Appuyez sur **ENTER**.
 - ✓ La minuterie commence le compte à rebours.
 - ✓ Lorsque le minuteur de la cuisine a décompté, une tonalité d'alarme retentit pendant 2 minutes.
 - ✓ Appuyez sur **KITCHEN TIMER** pour annuler la minuterie ou pour désactiver la tonalité d'alarme.

Modification du minuteur de cuisine

1. Appuyez sur **KITCHEN TIMER**.
 - ✓ La valeur actuelle de la minuterie clignote et peut être modifiée.
2. Saisissez la valeur de minuterie souhaitée à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur **ENTER**.

8.2 Minuterie du four

Si vous réglez une minuterie du four, le four arrête de chauffer automatiquement une fois ce temps écoulé.

Réglage de la minuterie du four

La minuterie du four termine automatiquement un mode de chauffage après une période de temps définie.

Remarque : La minuterie du four n'est pas disponible pour les modes de cuisson au gril, au gril à convection, à fermentation.

1. Réglez un mode de chauffage et une température.
2. Appuyez sur **OVEN TIMER**.
3. Appuyez sur **ENTER**.
4. Saisir la valeur de minuterie souhaitée dans le format H/MM, à l'aide du clavier numérique.
5. Appuyez sur **ENTER**.
 - ✓ La minuterie du four démarre le compte à rebours.
 - ✓ Lorsque la minuterie du four atteint 0:00, le mode de cuisson se termine et "MINUTERIE FOUR TERM" s'affiche.
 - ✓ La tonalité d'alarme de la minuterie du four sonne toutes les 10 secondes pendant 2 minutes.

8.3 Cuisson différée

Avec cette fonction, vous pouvez programmer votre four pour terminer un mode de chauffage à une heure prédéterminée.

MISE EN GARDE

La nourriture peut se gâter lorsqu'elle est laissée sur place trop longtemps.

- Pour préserver la sécurité alimentaire, ne pas laisser les aliments dans le four plus d'une heure avant ou après leur cuisson.

Réglage de la cuisson différée

1. Pour les fours doubles : Appuyez sur **UPPER OVEN** ou **LOWER OVEN** pour sélectionner la cavité du four souhaitée.
2. Réglez un mode de chauffage et une température.
3. Appuyez sur **DELAY COOK**.
 - ✓ "ENT TEMPS CUISS" est affiché.
 - ✓ 0:00 clignote à l'écran.
4. Appuyez sur **ENTER**.
5. Saisissez le temps de cuisson souhaité au format H/MM à l'aide du pavé numérique.

Vous pouvez définir un temps de cuisson allant jusqu'à 11 heures et 59 minutes.
6. Appuyez sur **ENTER**.
 - ✓ "ENT TEMPS FIN" est affiché.
 - ✓ 00:00 clignote à l'écran.
7. Saisissez l'heure de fin souhaitée au format H/MM à l'aide du pavé numérique.
8. Appuyez sur **ENTER**.
 - ✓ Si vous programmez une cuisson différée pendant qu'un mode de chauffage est en cours, le mode de chauffage s'éteint jusqu'à ce que l'heure de démarrage calculée soit atteinte.
 - ✓ Lorsque l'heure de fin est atteinte, le mode de cuisson se termine.
 - ✓ Une tonalité d'alarme retentit toutes les 10 secondes, et ce, pendant 2 minutes.
9. Pour modifier les valeurs de la minuterie après le démarrage du four, appuyez sur **DELAY COOK**.

10. Pour annuler la cuisson différée, appuyez sur **CLEAR/OFF**. Pour les fours doubles, sélectionnez d'abord la cavité du four supérieur ou inférieur.

8.4 Mode sabbat

Le mode Sabbat permet à ceux de confessions particulières d'utiliser leurs fours le jour du sabbat.

- Le mode Sabbat n'est disponible qu'en mode cuisson.
- La plage de température peut être réglée entre 100 °F (38 °C) et 450 °F (230 °C).
- Vous pouvez définir une durée pouvant aller jusqu'à 74 heures.
- La minuterie de cuisine et la minuterie du four ne sont pas disponibles en mode Sabbat.
- Appuyer sur l'un des boutons lorsque le four est en mode Sabbat n'aura aucun effet.
- Si la lumière du four est allumée lorsque le mode Sabbat est activé, la lumière reste allumée. S'il est éteint lorsque le mode Sabbat est activé, la lumière reste éteinte.
- Pour les fours doubles : Vous pouvez exécuter le mode Sabbat sur une cavité du four ou sur les deux cavités du four en même temps. Les deux cavités du four partagent une minuterie en mode Sabbat, mais vous pouvez définir des températures différentes pour chaque cavité du four. Depuis l'application Home Connect®, le démarrage du mode Sabbat peut être limité à une seule cavité du four.

Réglage du mode Sabbat

Exigence : Aucune minuterie de cuisine ou de four ne fonctionne, sinon l'affichage indique que le mode Sabbat n'est pas disponible.

1. Pour les fours doubles : sélectionnez la cavité du four souhaitée.
2. Réglez le mode **BAKE** et une température dans la plage de température autorisée.
3. Appuyez sur **ENTER** pour démarrer le mode de chauffage.
Si vous souhaitez utiliser le mode Sabbat pour les deux cavités du four, réglez le mode de chauffage et la température pour les deux cavités avant de continuer.
4. Appuyez et maintenez **OVEN TIMER** pendant 5 secondes.
- ✓ Dans la minuterie du mode Sabbat, la valeur par défaut 74:00 heures clignote.
5. Réglez l'heure souhaitée à l'aide du pavé numérique. Si vous souhaitez conserver la valeur par défaut, vous n'avez rien à saisir.
6. Appuyez sur **OVEN TIMER**.
- ✓ Le mode Sabbat commence. Si vous n'appuyez pas **ENTER** dans les 5 secondes, le mode Sabbat démarre automatiquement.
- ✓ "SABBAT ACTIVÉ" est affiché.
- ✓ "SAB" s'affiche sur l'affichage de la température.
- ✓ La minuterie décompte jusqu'à ce qu'elle atteigne: 00, puis "SABBAT" s'affiche.

- ✓ Le mode de chauffage se termine, mais le four reste en mode Sabbat. À ce stade, aucune modification ne peut être apportée.

Conseil : Vous pouvez modifier la température lorsque le mode Sabbat est en cours d'exécution. Entrez la valeur souhaitée avec le pavé numérique et appuyez sur **ENTER**. Il n'y a pas de réponse visuelle ou sonore à l'entrée.

Annulation du mode Sabbat

- Pour les fours simples : appuyez sur **CLEAR/OFF**. Pour les fours doubles : Appuyez sur **UPPER OVEN CLEAR/OFF** ou **LOWER OVEN CLEAR/OFF**. Vous devez annuler le mode Sabbat pour chaque cavité du four séparément.
- ✓ Le mode Sabbat est terminé.

9 Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

9.1 Présentation des paramètres de base

Cette section contient une vue d'ensemble réglages de base et d'usine. Les réglages de base dépendent de l'équipement de votre appareil.

Point de menu des réglages de base

Élément de menu	Description	Réglages
	Home Connect®	
1	Unité de température	■ F (Fahrenheit)¹ ■ C (Celsius)
2	Luminosité écran	■ Élevé¹ ■ Moyenne ■ Faible
3	Volume	■ Élevé¹ ■ Moyen ■ Faible
4	Mode horloge	■ 12 heures/12 HR¹ ■ 24 heures/24 HR
5	Conversion de convection automatique Diminue la température de four réglée de 25 ° F pour les modes de cuisson par convection et multi-grille/vraie convection.	■ Marche ■ Arrêt¹
6	Tonalité des touches Tonalité lorsqu'un bouton est enfoncé.	■ Marche¹ ■ Arrêt
7	Affichage de l'horloge de veille	■ Marche¹ ■ Arrêt
8	Langue	■ EN¹ ■ FR
9	Écart de température Règle la valeur de décalage de température pour la cuisson au four, la cuisson par convection, le rôtissage, le rôtissage par convection et la convection véritable. Lorsqu'une valeur compensée est saisie, la température réelle du four est augmentée ou diminuée de cette valeur. Cette fonction est utile si les aliments sont systématiquement trop dorés ou pas assez.	Entre +/- 35 ° F (+/- 19 ° C) en incréments de 10 ¹

¹ Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

9.2 Modification des réglages de base

- Appuyez sur **SETTINGS**.
 - ✓ L'écran affiche "PARAMÈTRES HOME CONNECT".
- Appuyez sur **SETTINGS** pour accéder au menu des paramètres.
- Appuyez sur **SETTINGS** pour parcourir la liste des paramètres.
- Appuyez sur **ENTER** pour accéder au menu d'un paramètre.
- Saisissez la valeur souhaitée à l'aide du pavé numérique.
 - ✓ La nouvelle valeur est automatiquement acceptée lorsque l'affichage repasse du mode édition au mode veille.
- Appuyez sur **CLEAR/OFF** pour quitter le menu des paramètres de base.

9.3 Décalage de la température du four

Le four est calibré de manière à offrir des résultats précis. La fonction est utile si vous préférez des aliments plus ou moins dorés.

- Lorsqu'une valeur compensée est saisie, la température réelle du four est augmentée ou diminuée de cette valeur.
- Ne pas utiliser les thermomètres de cuisson résidentiels pour mesurer les températures du four, car elles fluctueront au gré de la cuisson.
- Vous pouvez définir un décalage de température par rapport à la ligne de base d'usine. Chaque fois que vous appelez l'option de décalage de température dans le menu des paramètres de base, la température de référence d'usine est restaurée afin que vous puissiez définir une nouvelle valeur de décalage.

9.4 Conversion de convection automatique

Les modes de cuisson par convection et multi-grilles de convection nécessitent une réduction de 25 ° F de la température. La conversion automatique par convection réduit la température que vous entrez automatiquement.

- Entrer simplement la température de la recette ou indiquée sur l'emballage lors du réglage du mode. La commande calcule la bonne température et l'affiche à l'écran.

10 Home Connect®

Cet appareil peut être mis en réseau. Connectez votre appareil à un appareil mobile pour utiliser ses fonctions via l'appli Home Connect®, modifier ses réglages de base ou surveiller son état de fonctionnement.

Les Home Connect® ne sont pas proposés dans tous les pays. La disponibilité de la fonction Home Connect® de l'offre des services Home Connect® dans votre pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à l'adresse : www.home-connect.com.

L'appli Home Connect® vous guide tout au long du processus de connexion. Suivez les étapes prescrites par l'application Home Connect® pour procéder aux réglages.

Conseil : Observez également les consignes dans l'application Home Connect®.

Remarques

- Observez les consignes de sécurité de la présente notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil via l'application Home Connect®.
- Les commandes sur l'appareil même ont toujours priorité. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect® n'est pas possible.
- En veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme au plus 2 W.

10.1 Configurer Home Connect®

Exigence

- L'appareil est déjà connecté au réseau électrique et est allumé.
 - Vous disposez d'un terminal mobile doté de la version actuelle du système d'exploitation iOS ou Android, par ex. un smartphone.
 - L'application Home Connect® est configurée sur l'appareil mobile.
 - L'appareil a accès au réseau domestique WLAN (Wi-Fi) sur le lieu d'installation.
 - Le terminal mobile et l'appareil se trouvent à portée du signal WLAN de votre réseau domestique.
1. Ouvrir l'appli Home Connect® et scanner le code QR suivant.



2. Suivez les instructions de l'application Home Connect®.

10.2 Home Connect® Réglages

Ajustez Home Connect® à vos besoins personnels. Vous trouverez les réglages Home Connect® dans les réglages de base de votre appareil. Les réglages qui s'affichent dépendent de la configuration de Home Connect® et de la connexion de l'appareil au réseau domestique.

10.3 Démarrage à distance

Vous devez activer le démarrage à distance pour lancer une commande de four avec l'appareil mobile.

⚠ AVERTISSEMENT

FONCTIONNEMENT À DISTANCE On peut configurer cet appareil électroménager pour le télécommander à tout moment.

- ▶ Ne pas ranger de matières inflammables ou d'articles sensibles à la chaleur à l'intérieur, sur le dessus ou près de la surface de l'appareil.

Remarques

- Pour certains modèles, un démarrage à distance permanent peut être activé via l'application Home Connect®. Cette fonction permet un démarrage à distance des modes de fonctionnement disponibles sans désactiver automatiquement le démarrage à distance.
- Le démarrage à distance peut uniquement être activé après la réussite de la configuration de Home Connect®.
- Certains modes de fonctionnement se lancent uniquement sur le four.

Réglage du démarrage à distance

- ▶ Sélectionnez **REMOTE START**.

Lorsque vous démarrez le fonctionnement du four sur l'appareil, le démarrage à distance est automatiquement activé. Vous pouvez alors procéder à des modifications depuis l'appareil mobile ou lancer une nouvelle commande.

✓  s'affiche à l'écran.

Remarque : Ouvrir la porte du four après avoir activé **REMOTE START** le désactivera dans certaines circonstances. Si tel est le cas, appuyez sur **REMOTE START** pour le réactiver.

10.4 Réglage du contrôle à distance

Vous pouvez utiliser l'appli Home Connect pour accéder facilement aux fonctions du four.

Remarque

- Les commandes données directement depuis le four ont toujours préséance sur les autres. Au cours de cette période, il est impossible de faire fonctionner le four avec l'appli Home Connect®.
 - La télécommande est déjà active à la connexion du four
 - Si elle a été désactivée, seul l'état du fonctionnement du four apparaîtra à l'appli Home Connect®.
 - Le contrôle à distance est automatiquement activée lorsque le démarrage à distance est activé.
1. Appuyez sur **SETTINGS** pour parcourir les options disponibles jusqu'à ce que "PARAMÈTRES HOME CONNECT" s'affiche.
 2. Appuyez sur **ENTER**.
 - ✓ "APPUYER ENTER POUR HC" est affiché.
 3. Appuyez sur **SETTINGS** pour parcourir les options disponibles jusqu'à ce que "REMOTE CTRL DÉSACTIVÉ" ou "REMOTE CTRL ACTIVÉ" s'affiche.
 4. Appuyez sur **ENTER**.
 - ✓ "APPUYER 1 REMOTE CTRL ON" ou "APPUYER 0 REMOTE CTRL OFF" s'affiche.
 5. Appuyez sur **1** ou **0** pour allumer ou éteindre la télécommande.

10.5 Diagnostic à distance

Le service à la clientèle peut accéder à votre appareil via le diagnostic à distance si vous en faites la demande spécifique, si votre appareil est connecté au serveur Home Connect® et si le diagnostic à distance est disponible dans le pays où vous utilisez l'appareil.

Conseil : Pour plus d'informations et pour connaître la disponibilité du service de diagnostic à distance dans votre pays, veuillez consulter la section Service/Support du site Web local : www.home-connect.com.

10.6 Mise à jour logicielle

La fonction de mise à jour du logiciel permet d'actualiser le logiciel de votre appareil, par ex. pour l'optimiser, corriger des erreurs, effectuer des mises à jour liées à la sécurité ou proposer des fonctions et des services supplémentaires.

Pour cela, vous devez être enregistré comme utilisateur Home Connect®, l'application doit être installée sur votre appareil mobile et vous devez être connecté au serveur Home Connect®.

Dès qu'une mise à jour de logiciel est disponible, vous en êtes informé par l'application Home Connect® et vous pouvez la lancer via l'application. Après un téléchargement réussi, vous pouvez démarrer l'installation via l'application Home Connect® si vous vous trouvez dans votre réseau domestique WLAN (WiFi). L'application Home Connect® vous informe de l'installation réussie.

Remarques

- La mise à jour du logiciel comprend deux étapes.
 - La première étape est celle du téléchargement.
 - La deuxième étape concerne l'installation sur votre appareil.
- Pendant le téléchargement, vous pouvez continuer à utiliser votre appareil. En fonction des réglages personnels dans l'application, les mises à jour logicielles peuvent également être téléchargées automatiquement.
- L'installation dure quelques minutes. Pendant l'installation, vous ne pouvez pas utiliser votre appareil.
- En cas de mise à jour de sécurité, il est recommandé d'effectuer l'installation le plus rapidement possible.

10.7 Protection des données

Observez les conseils de protection des données.

Lors de la première connexion de votre appareil à un réseau domestique relié à Internet, votre appareil transmet les catégories de données suivantes au serveur Home Connect® (premier enregistrement) :

- Code d'appareil univoque (constitué de clés d'appareil ainsi que de l'adresse MAC du module de communication Wi-Fi intégré).
- Certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour la protection des informations de la connexion).
- La version actuelle du logiciel et du matériel de votre électroménager.
- État d'une précédente restauration éventuelle des réglages d'usine.

Ce premier enregistrement prépare l'utilisation des fonctions Home Connect® et s'avère uniquement nécessaire au moment où vous souhaitez utiliser les fonctions Home Connect® pour la première fois.

Remarque : Veuillez noter que les fonctions Home Connect® ne sont utilisables qu'avec l'application Home Connect®. Vous pouvez consulter les informations sur la protection des données dans l'appli Home Connect®.

11 Tirer le meilleur parti de l'électroménager

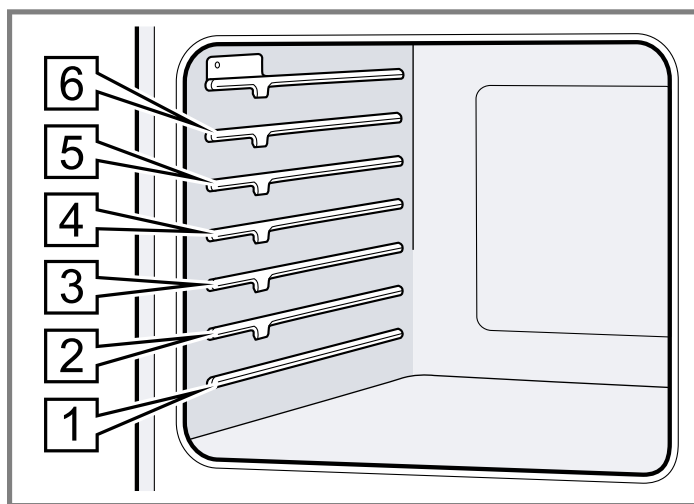
Vous trouverez ici des conseils sur la meilleure façon d'utiliser les modes de chauffage et les accessoires de votre four. Vous pouvez également trouver les réglages recommandés pour divers plats ainsi que les meilleurs accessoires et ustensiles de cuisine.

Téléchargez l'application Home Connect® (Amérique) pour accéder à des conseils et astuces de cuisine, ainsi que pour vous inspirer en cuisine.

11.1 Positions des grilles

Votre four a six positions de grille. Les positions de grille sont comptées de bas en haut.

Utiliser uniquement les positions de grille de 1 à 6. NE PAS tenter d'utiliser le dispositif de guidage supérieur pour soutenir une grille de four.



Grille position	Idéal pour
6	Faire griller des hamburgers et des steaks de 1 po (2,5 cm)
5	Griller des steaks de 1 ½ po (4 cm), griller la plupart des viandes, faire fondre du fromage
4	Viandes plus épaisses
3	Faire griller de la volaille, la plupart des produits de boulangerie sur une plaque à biscuits ou un plat de cuisson à l'aide d'une seule grille, y compris les plats cuisinés surgelés, les gâteaux, les ragoûts, les pizzas surgelées et les gâteaux Bundt®¹
2	Petits rôtis ou volailles, tartes, pains
1	Gros rôtis, dinde, gâteau aux anges

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

Placement des grilles

Cuisson sur une seule grille	Placer la grille au milieu du four.
Cuisson sur deux grilles	Positionner les grilles en haut et en bas du four.
Cuisson à trois grilles	Espacez les positions de la grille de manière égale.

11.2 Obtenir les meilleurs résultats

- Minimisez l'ouverture des portes du four.
- Utilisez la position de grille recommandée par la recette.
- Utilisez les ustensiles de cuisson recommandés dans la recette.
- Rangez les poêles à l'extérieur du four. Une casserole supplémentaire sans nourriture affecte le brunissement et la cuisson.
- Le type de casserole utilisé affecte le brunissement.
 - Pour les croûtes tendres et dorées, utilisez des casseroles métalliques légères antiadhésives/anodisées ou brillantes.
 - Pour les croûtes croustillantes brunes, utilisez des casseroles métalliques antiadhésives foncées, anodisées ou foncées, ternes ou des ustensiles de cuisson en verre. Ceux-ci peuvent nécessiter d'abaisser la température de cuisson de 25 ° F.

Préchauffe du four

- La plupart des temps de cuisson dans les recettes sont conçus pour un four préchauffé et nécessitent que le four soit déjà à une certaine température avant le début de la cuisson. Reportez-vous à votre recette pour les recommandations de préchauffage.
- Le temps de préchauffage dépend du réglage de température et du nombre de grilles dans le four. Retirez les grilles de four inutilisées pour raccourcir le temps de préchauffage.
- Le préchauffage n'est pas nécessaire pour **ROAST** et **CONV ROAST**.

Type d'ustensiles de cuisson

- Des ustensiles de cuisson en métal avec ou sans finition antiadhésive, du verre résistant à la chaleur, de la vitrocéramique, de la poterie ou d'autres ustensiles conviennent au four.
- Les plaques à biscuits appropriées ont une petite lèvre d'un côté. Les feuilles épaisses ou celles avec plus d'un côté peuvent affecter le temps de cuisson.

Positionnement de plats de cuisson

- Laissez au moins 1 po (2,5 cm) d'espace entre les casseroles et les parois du four pour que la chaleur puisse circuler autour de chaque poêle.
- Décaler les ustensiles de cuisson de sorte que l'un ne soit pas directement au-dessus d'un autre. Laisser 1 ½ po (4 cm) au-dessus et au-dessous de chaque casserole.

Cuisson à haute altitude

À haute altitude, les recettes et les temps de cuisson peuvent varier. Pour des informations précises, consultez www.csuextstore.com ou écrivez au service d'extension, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Des frais peuvent être exigés pour l'achat de ces guides de cuisson. Préciser le nom du guide de préparation culinaire à haute altitude que vous désirez : renseignements généraux, gâteaux, biscuits, pains, etc.

Condensation

Il est normal de voir une certaine quantité de vapeur d'eau s'échapper des aliments lors de la cuisson. La quantité dépend de la teneur en humidité de l'aliment. L'humidité se condensera sur toute surface plus froide que l'intérieur du four, comme le panneau de commande.

11.3 Conseils généraux pour les modes de chauffage

Comment utiliser le mode BAKE

Utilisez le mode **BAKE** pour préparer une variété d'aliments, des pâtisseries aux casseroles. Consultez les conseils de préparation de la recette ou de l'emballage pour connaître les températures et les temps de cuisson.

Remarque

- Préchauffez complètement le four avant de cuire des objets comme des gâteaux, des biscuits et du pain.
- **BAKE** est la meilleure fonction à utiliser pour cuire des gâteaux sur deux grilles.
- Laisser au moins 2 po (5 cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson pour une bonne circulation de l'air.
- Les ustensiles de cuisson foncés ou ternes absorbent plus de chaleur que les ustensiles de cuisson brillants, ce qui donne des aliments brunis ou trop dorés. Il peut être nécessaire de réduire la température du four ou le temps de cuisson pour éviter la coloration excessive de certains aliments.
- Des moules brillants sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- N'ouvrez pas souvent la porte du four. L'ouverture de la porte réduira la température du four et peut augmenter le temps de cuisson.
- Pour les gâteaux, décalez les moules de manière à ce que l'un ne soit pas directement au-dessus de l'autre.

Comment utiliser le mode CONV BAKE

Utilisez le mode **CONV BAKE** pour les biscuits et les pains. Ce mode profite de la chaleur du fond, produisant une meilleure croûte sur les plats cuits. Les avantages de la cuisson par convection incluent une légère diminution du temps de cuisson et un volume de pâte plus élevé, par exemple les levures augmentent plus avec ce mode.

Remarque

- Réduire la température du four indiquée dans la recette de 25 ° F (3,9 ° C).
- Mettez les aliments dans des moules peu profonds, non couverts, telles des plaques à biscuit sans rebords.
- Si plus d'un plat cuit sur une grille, laissez environ 1 à 1,5 po (2,5 à 4 cm) d'espace entre les plats.
- Laisser au moins 2 po (5 cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson pour une bonne circulation de l'air.
- Pour les gâteaux, décalez les moules de manière à ce que l'un ne soit pas directement au-dessus de l'autre.

Comment utiliser le mode TRUE CONV

Utilisez la véritable convection pour cuire des aliments individuels tels que des biscuits. Il est également efficace pour la cuisson sur plusieurs grilles (2 ou 3) en même temps.

Les avantages de **TRUE CONV** incluent un brunissement uniforme et un gain de temps grâce à l'utilisation de plusieurs grilles à la fois.

Remarque

- La cuisson des biscuits peut se faire sur 6 grilles différentes simultanément. Dans ce cas, le temps de cuisson augmente légèrement.
- Réduisez la température de la recette de 25 ° F si la conversion automatique par convection n'est pas activée.
- Mettez les aliments dans des plats peu profonds, non couverts, telles des plaques à biscuit sans rebords.
- Si plus d'un plat cuit sur une grille, laissez environ 1 à 1,5 po (2,5 à 4 cm) d'espace entre les plats.
- Étagez les plats de manière à ce que l'un ne soit pas placé directement au-dessus de l'autre.

Comment utiliser le mode PIZZA

Remarque

Suivez ces recommandations :

- Il se peut qu'il ait une légère diminution du temps de cuisson. Vérifiez la durée minimale inscrite sur l'emballage.
- Lors de la cuisson d'une pizza surgelée : Pour une croûte croustillante, placez-la directement sur la grille. Pour obtenir une croûte plus molle, utilisez une plaque à pizza.
- Pour apprêter la pâte à pizza, badigeonnez celle-ci d'huile d'olive et mettez-la dans un saladier couvert hermétiquement d'un film plastique pour éviter qu'une croûte ne se forme à la surface.
- Si vous faites cuire à blanc une pâte à pizza faites à la main, piquez le fond avec une fourchette avant de la mettre au four.
- Si vous utilisez un moule à pizza, choisissez un moule foncé muni de trous pour obtenir une croûte plus croustillante et un moule non troué pour obtenir une croûte plus molle.
- Faites préchauffer les pierres à pizza au four en suivant les recommandations du fabricant pendant.

- Faites cuire les pizzas maison au centre de la grille et placez celles-ci en position 2.
- Pour les pizzas congelées, observez les recommandations du fabricant.
- Lors de l'utilisation du mode Pizza, le ventilateur à convection s'allume et s'éteint par intermittence.

Comment utiliser le mode ROAST

Utilisez le mode **ROAST** pour les grosses coupes de viande et de volaille.

Remarque

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Utilisez un plat à rôtir ou une rôtissoire à grands rebords. Couvrir le plat avec un couvercle ou une feuille d'aluminium pour faire cuire les coupes de viande moins tendres.
- Pour les coupes de viande moins tendres, ajouter des liquides, tels de l'eau, du jus, du vin, du bouillon ou un fond pour parfumer et mouiller la viande.
- Les sacs à rôtir se prêtent bien à ce mode de cuisson de même que les couvercles.
- Pour faire rôtir un poulet entier ou une dinde entiers, replier les ailes en dessous et attacher les cuisses de manière lâche avec de la ficelle de cuisine.
- Lors de la cuisson de grosses viandes (par exemple, une dinde de plus de 10 lb), n'utilisez pas la position de grille la plus basse.

Comment utiliser le mode CONV ROAST

Utilisez le mode **CONV ROAST** pour préparer des morceaux de viande et de volaille tendres. Il convient également au rôtissage de légumes.

Les avantages du mode **CONV ROAST** incluent une cuisson jusqu'à 25 % plus rapide que les modes sans convection et un brunissement doré qui est riche.

Remarque

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Utilisez la température exacte indiquée sur la recette.
- Vérifiez la cuisson au début car la durée de rôtissage peut être écourtée.
- Ne couvrez pas la viande. N'utilisez pas de sac brunisseur.
- Utilisez un plat à rôtir avec une grille, un lèche frite ou un plat peu profond, à découvert, doté d'une grille pour le rôtissage.
- Utilisez un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de celle-ci.
- Si la viande est dorée à votre goût, mais n'est pas encore terminée, du papier d'aluminium peut être placé sur la viande pour éviter la coloration excessive.
- Une fois la viande sortie du four, la couvrir avec du papier d'aluminium et laisser reposer de 10 à 15 minutes.
- Lors de la cuisson de grosses viandes (par exemple, une dinde de plus de 10 lb), n'utilisez pas la position de grille la plus basse.

Comment utiliser le mode BROIL

Le mode **BROIL** utilise une chaleur intense rayonnée par l'élément supérieur. Utilisez ce mode pour cuire de fines coupes de viande tendres, 1 po (2,5 cm) ou moins, de la volaille et du poisson. On peut l'utiliser également pour faire griller le pain et gratiner les plats en casserole.

Remarque

- Faites toujours griller avec la porte du four fermée.
- Préchauffez le four pendant 3 à 4 minutes. Ne préchauffez pas plus de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins 3/4 po (2 cm) d'épaisseur.
- Pour le rôtissage, utiliser un plat à rôtir et une lèche frite ou un plat profond doté d'une plaque-gril en métal.
- Ne recouvrez pas la grille avec du papier d'aluminium. Elle est conçue pour évacuer les graisses et les huiles de la surface de cuisson afin d'éviter la fumée et les éclaboussures.
- Retournez les viandes une fois pendant le temps de cuisson recommandé. Le poisson n'a pas besoin d'être retourné.
- Pour faire gratiner les plats en casserole, utiliser uniquement des plats en métal ou en céramique de verre tels que Corningware®.
- N'utilisez jamais de verre résistant à la chaleur, comme le Pyrex®; il ne peut pas tolérer la température élevée.

Comment utiliser le mode CONV BROIL

Utilisez le mode **CONV BROIL** pour cuire des coupes tendres de viande, de volaille et de poisson. Ce mode n'est pas recommandé pour le brunissage des pains, des plats en casserole et d'autres aliments.

Outre les avantages de la cuisson au gril normale, le mode Gril Convection est plus rapide.

Remarque

- Utilisez toujours le gril à convection avec la porte du four fermée.
- Préchauffez le four pendant 3 à 4 minutes. Ne préchauffez pas plus de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins 1 1/2 po (4 cm) d'épaisseur.
- Pour le rôtissage, utiliser un plat à rôtir et une lèche frite ou un plat profond doté d'une plaque-gril en métal.
- Ne recouvrez pas la grille avec du papier d'aluminium. Elle est conçue pour évacuer les graisses et les huiles de la surface de cuisson afin d'éviter la fumée et les éclaboussures.
- Retournez les viandes une fois pendant le temps de cuisson recommandé. Le poisson n'a pas besoin d'être retourné.
- N'utilisez jamais de verre résistant à la chaleur, comme le Pyrex®; il ne peut pas tolérer la température élevée.

Comment utiliser le mode PROOF

Utilisez le mode **PROOF** pour lever la pâte à levure.

Remarque

- Commencez avec un four froid lorsque vous utilisez ce mode.

- Laissez d'abord décongeler la pâte congelée.
- La température idéale pour la fermentation sera maintenue jusqu'à ce que le mode soit désactivé. La pâte a fait ses preuves lorsqu'elle a doublé de volume.
- Couvrez sans serrer le bol ou l'ustensile de cuisson et utilisez une grille adaptée à la taille du contenant.
- Laissez la porte fermée et utilisez l'éclairage du four pour vérifier la levée de la pâte.

Taille	Durée en minute
Miche, 1 lb (4,5 kg)	60 - 75
Roulades, 0,1 lb (50 g)	30 - 45

Comment utiliser le mode KEEP WARM

Utilisez le mode **KEEP WARM** pour conserver les aliments chauds et cuits à la température de service.

MISE EN GARDE

Les aliments peuvent se gâter lorsqu'ils sont gardés au chaud trop longtemps.

- ▶ N'utilisez pas le mode maintenir au chaud pour chauffer des aliments froids.
- ▶ Veiller à garder la nourriture à la bonne température. L'USDA recommande de maintenir les aliments chauds à 140 ° F (60 ° C) ou plus.
- ▶ NE PAS maintenir des aliments au chaud pendant plus d'une heure.

Remarque

- Commencez TOUJOURS par des plats chauds. N'UTILISEZ PAS ce mode pour chauffer des aliments froids autres que des craquelins, des croustilles et des céréales sèches.
- Dans ce mode, il est possible de maintenir au chaud les plats préparés, les assiettes et les tasses.
- Protéger les aliments devant rester humides avec un couvercle ou du papier d'aluminium.
- Il est possible de couvrir le plat de papier d'aluminium. N'utiliser que de la vaisselle résistante à la chaleur.
- N'ouvrez PAS la porte du four inutilement. Vous réduirez ainsi la température du four.
- Pour maintenir les aliments cuits au chaud, laissez le temps au four de préchauffer avant d'enfourner les plats.

12 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

12.1 Produits de nettoyage

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

Noms de marques

- L'utilisation de noms de marque vise uniquement à indiquer un type de nettoyant. Cela ne constitue pas une approbation.
- L'omission d'un nettoyant de marque n'implique pas son adéquation ou son insuffisance.
- De nombreux produits sont de distribution régionale et peuvent être trouvés sur les marchés locaux.
- Il est impératif que tous les produits de nettoyage soient utilisés en stricte conformité avec les instructions sur son emballage.

Éviter ces produits de nettoyage

Ne pas utiliser les produits de nettoyage commerciaux tels que Easy Off®¹. Ils risquent d'abîmer le fini ou les pièces du four. Le chlore ou les composés chlorés de certains nettoyeurs sont corrosif pour l'acier inoxydable. Vérifier les ingrédients sur l'étiquette. Ne jamais utiliser des tampons à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs.

AVERTISSEMENT

Assurez-vous que tout l'appareil (y compris l'ampoule) a refroidi et que la graisse s'est solidifiée avant d'essayer de nettoyer une partie de l'appareil.

AVERTISSEMENT

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

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

Recommandations de nettoyage pour le four conventionnel

Nettoyez uniquement les parties de votre four répertoriées dans ce tableau de nettoyage.

Pièce	Méthode de nettoyage appropriée	Recommandations
Support plat	■ Laver à l'eau savonneuse. ■ Rincez à fond et séchez ou frottez doucement avec une poudre de nettoyage ou des tampons savonneux selon les instructions.	■ NE PAS NETTOYER À L'AIDE DE LA FONCTION D'AUTONETTOYAGE. ■ Si les grilles plates restent dans le four pendant le mode d'autonettoyage, elles perdront leur finition brillante et pourraient ne pas glisser en douceur. Si cela se produit, frotter les bords de la grille avec un peu d'huile végétale. Essayez ensuite l'excès d'huile.
Grille télescopique	■ Laver à l'eau savonneuse. ■ Rincez à fond et séchez ou frottez doucement avec une poudre de nettoyage ou des tampons savonneux selon les instructions.	■ NE PAS NETTOYER À L'AIDE DE LA FONCTION D'AUTONETTOYAGE. ■ Évitez d'insérer de la poudre de nettoyage dans les rails télescopiques. Il peut s'avérer nécessaire de lubrifier de nouveau les glissières. Utilisez uniquement des lubrifiants pour haute température de qualité alimentaire pour les lubrifier.
Joint d'étanchéité de porte	■ Aucun	■ NE PAS NETTOYER LE JOINT DE PORTE. ■ Le joint de la porte est essentiel pour maintenir une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
Verre	■ Laver avec de l'eau et du savon ou avec un nettoyant pour vitres. ■ Utilisez Fantastik®¹ sur une éponge ou une serviette en papier propre et essuyez.	■ Évitez d'utiliser des produits de nettoyage en poudre, des tampons de laine d'acier et des nettoyeurs pour fours.
Surfaces peintes	■ Nettoyer avec de l'eau savonneuse chaude ou appliquer Fantastik®¹ sur une éponge ou une serviette en papier propre et essuyer.	■ Évitez d'utiliser des produits de nettoyage en poudre, des tampons de laine d'acier et des nettoyeurs pour fours.
Surfaces en porcelaine	■ Essuyer immédiatement les déversements acides comme le jus de fruits, le lait et les tomates avec un chiffon sec. ■ Une fois refroidi, nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquez le nettoyant Bon-Ami®¹ ou Soft Scrub®¹ sur une éponge humide. Rincez et séchez. ■ Pour les taches tenaces, utiliser des tampons savonneux.	■ N'utilisez pas d'éponge ou de chiffon humide sur la porcelaine chaude. Il est normal que la porcelaine présente de fines ridules avec l'âge en raison de l'exposition à la chaleur et au sol alimentaire.
Émail résistant à la chaleur et composants polis dans la cavité du four	■ Utilisez la fonction autonettoyante pour les salissures importantes.	■ Ces surfaces peuvent se décolorer avec le temps. Cela est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement. ■ Ne pas utiliser des tampons à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs pour tenter d'éliminer les décolorations.

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

Pièce	Méthode de nettoyage appropriée	Recommandations
Surfaces en acier inoxydable	- Nettoyez avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux, puis rincez et séchez avec un chiffon doux. - Conditionner l'acier avec le conditionneur pour acier inoxydable Thermador (pièce n° 00576697). - Retirer les traces d'eau avec un chiffon humecté de vinaigre blanc. - Éliminez la décoloration due à la chaleur avec Bar Keeper's Friend ®¹.	- Ne laissez jamais de taches alimentaires ou du sel sur de l'acier inoxydable, peu importe la durée de temps. - Essuyez ou frottez toujours dans la direction du grain. - Le chlore ou les composés chlorés de certains nettoyants sont corrosif pour l'acier inoxydable. Vérifiez les ingrédients sur l'étiquette du nettoyant.
Plastique et contrôles	Lorsqu'il est refroidi, nettoyez à l'eau savonneuse puis rincez et séchez.	
Zones imprimées (mots et chiffres)		N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de solvants à base de pétrole.

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

12.2 Fonction autonettoyante

Avec l'autonettoyage pyrolytique, le four est chauffé à une température très élevée. La saleté tenace est brûlée et peut être essuyée une fois l'auto-nettoyage terminé et le four refroidi.

Après la fin d'un cycle d'autonettoyage, le four ne vous permettra pas de démarrer un autre cycle d'autonettoyage pendant 24 heures.

Pour un four double, si une cavité fonctionne en autonettoyage, aucune d'entre elles ne peut exécuter un cycle d'autonettoyage pendant 24 heures.

Préparation de l'autonettoyage

AVERTISSEMENT

Lors de l'élimination des salissures lors de l'autonettoyage, de petites quantités de monoxyde de carbone peuvent être créées et l'isolant en fibre de verre peut dégager de très petites quantités de formaldéhyde au cours des premiers cycles de nettoyage.

- Pour minimiser l'exposition à ces substances, s'assurez d'avoir une bonne ventilation en laissant une fenêtre ouverte, ou utiliser un ventilateur ou une hotte d'aération.

Pendant le cycle d'autonettoyage, certaines parties de l'appareil peuvent devenir potentiellement dangereuses pour les personnes qui ne connaissent pas les appareils et les réactions des adultes à des conditions potentiellement dangereuses.

- Ne pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

Le four chauffe à très haute température pendant l'autonettoyage. L'ouverture de la porte peut entraîner des blessures.

- Lors de l'autonettoyage, vérifier que la porte est verrouillée et ne s'ouvre pas.
- Si la porte ne se verrouille pas, ne pas lancer le Nettoyage Auto. Communiquez avec le service après-vente.

MISE EN GARDE

Retirez les poêles à griller, les casseroles et autres ustensiles et tout déversement excessif avant l'autonettoyage.

Ne laissez pas de nourriture ou d'ustensiles de cuisine, etc., dans le four pendant le mode de fonctionnement autonettoyant pyrolytique.

MISE EN GARDE

Les événements du four sont importants pour la circulation de l'air. Couvrir les événements du four entraînera une surchauffe du four. Reportez-vous à l'aperçu de l'appareil pour connaître l'emplacement des événements du four.

→ "Électroménager", Page 42

- N'obstruez pas les événements du four.

AVIS :

Ne nettoyez pas les pièces ou les accessoires avec la fonction d'autonettoyage.

1. Retirez tous les accessoires, grilles et guides de grille du four.
2. Essuyez tout déversement excessif de la cavité du four.

Démarrage de l'autonettoyage

Exigence

- Tous les modes de chauffage ou minuteriers sont annulés.
- Vous avez effectué les étapes de préparation du four pour l'autonettoyage.

→ "Préparation de l'autonettoyage", Page 60

1. Pour les fours doubles : sélectionnez la cavité du four que vous souhaitez nettoyer.
2. Appuyez sur **SELF CLEAN**.
 - ✓  s'allume à l'écran.
 - ✓ Le temps d'autonettoyage par défaut "4:00" clignote sur l'affichage de la minuterie.
3. Vous pouvez régler une durée d'autonettoyage entre 2 et 4 heures avec le pavé numérique.

Conseil : Utiliser un réglage plus long pour un four très sale.

4. Appuyez sur **ENTER**.
 - ✓ La porte du four se verrouille.  clignote sur l'affichage puis reste allumé jusqu'à ce que le four ait refroidi une fois l'autonettoyage terminé.
 - ✓ "AUTONETTOY" s'allume à l'écran.
 - ✓ La minuterie commence le compte à rebours.
 - ✓ Une fois l'autonettoyage terminé, l'écran affiche 0:00. Le four reste verrouillé jusqu'à ce qu'il ait suffisamment refroidi. "REFROIDISSEMENT" est affiché.
 - ✓ Une fois le four refroidi, la porte se déverrouille et "AUTONETTOYAGE TERMINÉ" s'affiche.
5. Appuyez sur **CLEAR/OFF**.
6. Essuyez les cendres restantes du four avec un chiffon humide.

Annulation de l'autonettoyage

1. Appuyez sur **CLEAR/OFF**.
 - ✓ "REFROIDISSEMENT" est affiché.
 - ✓ La porte reste verrouillée.
 - ✓ Une fois le four refroidi, la porte se déverrouille et "AUTONETTOYAGE TERMINÉ" s'affiche.

Remplacement d'une lumière de four à base G9 par un couvercle en verre rond

Remarque : Les graphiques sont représentatifs. Votre appareil peut avoir différentes apparences graphiques.

Exigence

- Reportez-vous au tableau des ampoules du four pour les spécifications d'éclairage de four de votre four.
- Suivez les consignes de sécurité pour remplacer une ampoule. → Page 61

1. Couper l'alimentation du four au tableau de distribution principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).
2. Retirez les grilles du four.

2. Appuyez sur **CLEAR/OFF**.
3. Essuyez les cendres restantes du four avec un chiffon humide.

12.3 Entretien

Remplacement d'une ampoule de four

Lorsque la lumière du four tombe en panne, vous pouvez remplacer les ampoules.

AVERTISSEMENT

La prise d'éclairage est sous tension lorsque la porte est ouverte si l'alimentation principale n'est pas coupée.

- ▶ Coupez l'alimentation électrique principale sur le panneau de service avant de changer les ampoules.

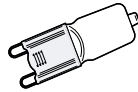
AVERTISSEMENT

S'assurer que l'appareil et l'éclairage sont froids et veiller à couper l'alimentation électrique de l'appareil avant de remplacer la ou les ampoules. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.

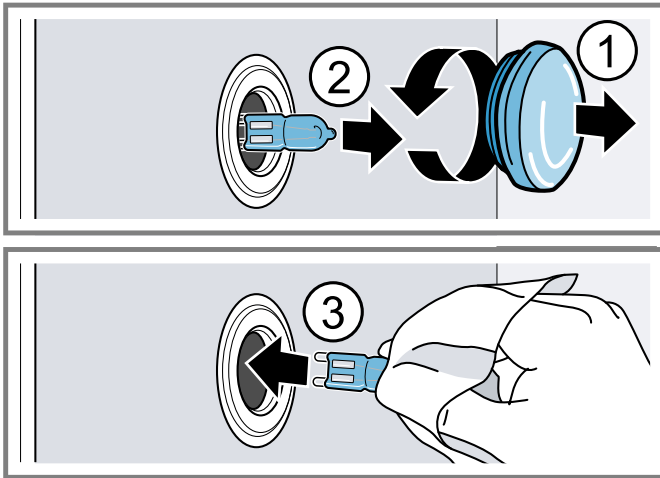
- ▶ Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation de l'appareil.
- ▶ Les lentilles servent à protéger l'ampoule de la rupture.
- ▶ Les lentilles sont en verre. Manipulez les lentilles avec précaution pour éviter de les endommager. Les éclats de verre peuvent entraîner une blessure.

Spécifications de l'ampoule

Reportez-vous à ce tableau pour plus d'informations sur l'ampoule que vous devez utiliser pour votre modèle de four.

Description de l'ampoule	Illustration de l'ampoule
25 Watt, ampoule halogène, base G9, 120 Volts	

3. Tournez le couvert en verre dans le sens antihoraire pour le retirer ①.



4. Retirez l'ancienne ampoule en saisissant et en faisant glisser l'ampoule vers l'arrière jusqu'à ce que les deux broches aient dégagé le support en céramique ②.
5. Ne touchez pas directement le verre de la nouvelle ampoule de rechange, car l'huile de vos doigts peut provoquer une défaillance prématurée de l'ampoule. Saisissez plutôt l'ampoule de rechange avec un chiffon sec et propre. Repérez les deux tiges dans le support de céramique, en tâtant légèrement jusqu'à ce que les deux tiges s'insèrent dans la douille céramique ③.
6. Appuyez pour asseoir l'ampoule.
7. Revisser le couvercle de verre.
8. Allumez le disjoncteur.

Retrait de la porte du four des fours conventionnels à charnière inférieure

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez retirer la porte du four des fours à charnière inférieure.

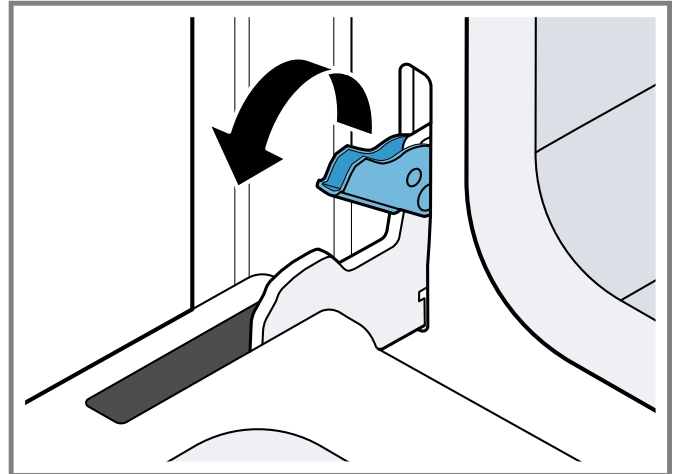
⚠ AVERTISSEMENT

Le non-respect de ces instructions lors du retrait de la porte du four peut entraîner des blessures ou endommager le produit.

- ▶ Avant de démonter la porte, s'assurer que le four soit froid et que le courant qui l'alimente a été coupé. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- ▶ La porte du four est lourde et certaines parties sont fragiles. Utilisez les deux mains pour retirer la porte du four.
- ▶ Le devant de la porte est en verre. Manipulez-la avec précaution pour éviter des cassures.
- ▶ Saisir uniquement les côtés de la porte. Ne saisissez pas la poignée. Il peut osciller dans votre main et provoquer des dommages ou des blessures. Si la porte du four n'est pas saisie fermement et correctement, il y a un risque de blessure ou de dommage à l'appareil.
- ▶ Pour éviter toute blessure causée par l'enclenchement soudain du support de charnière, s'assurer que les deux leviers sont bien enclenchés avant d'enlever la porte.

- ▶ Ne forcez pas la porte pour l'ouvrir ou la fermer. La charnière pourrait être endommagée et provoquer des dommages ou des blessures.
- ▶ Ne pas déposer la porte sur des objets acérés ou pointus, car ils risquent de briser la vitre. Posez-la sur une surface plane et lisse, positionnée de manière à ce que la porte ne puisse pas tomber.

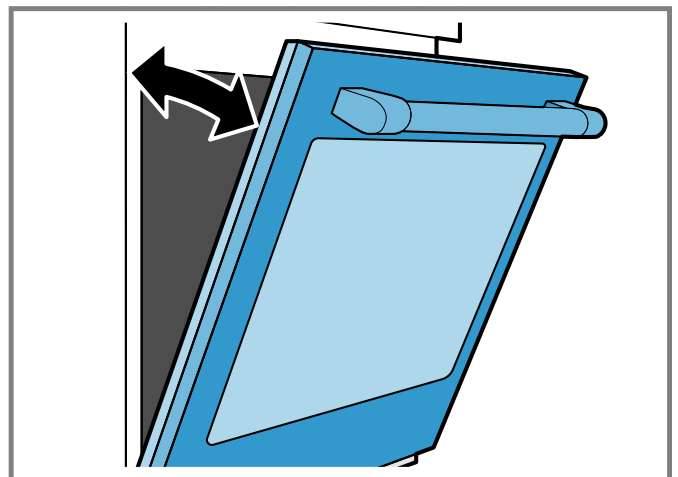
1. Ouvrez la porte du four dans sa position complètement ouverte.
2. Basculez les leviers des charnières vers vous.



Si nécessaire, utilisez un outil, tel qu'un tournevis, pour retirer délicatement la partie supérieure du levier du boîtier. Veillez à ne pas rayer le boîtier.

3. Amenez les deux leviers de charnière de porte à leur position la plus basse. Les charnières gauche et droite de la porte diffèrent légèrement, mais fonctionnent de la même manière.
4. ⚠ **MISE EN GARDE** Suivez les instructions ci-dessous pour empêcher le loquet de se refermer et de pincer ou de vous couper la main.

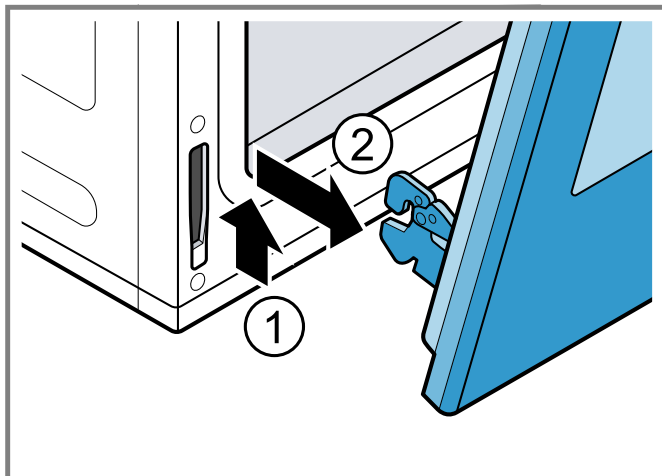
Fermer la porte du four jusqu'à ce qu'elle s'accroche sur les leviers d'arrêt des charnières, verrouillant ainsi les charnières au bon angle pour le démontage de la porte.



- ✓ La porte sera ouverte d'environ 7 po (18 cm) en haut.

5. **⚠ MISE EN GARDE** La porte est lourde.
- Ne saisissez pas la porte par la poignée.
 - Utilisez les deux mains pour le saisir fermement par les côtés.

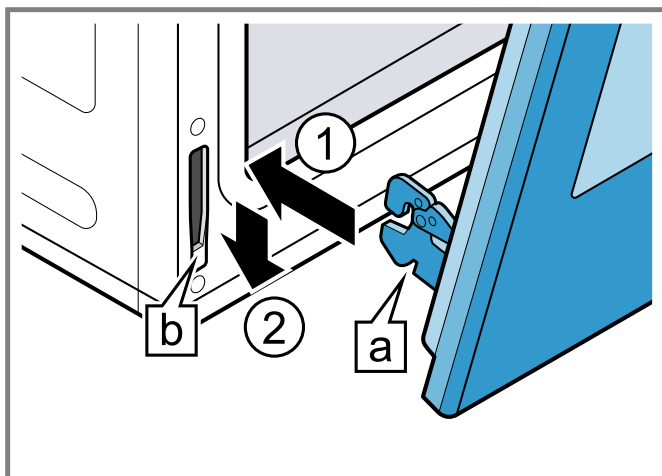
En maintenant l'angle de la porte, soulevez la porte vers le haut d'environ 3/4 po (2 cm) pour décrocher les charnières des fentes, puis tirez-la vers vous jusqu'à ce que les charnières soient dégagées du boîtier du four.



6. Placez la porte dans un endroit pratique et stable.
Ne posez pas la porte sur sa poignée. Cela pourrait provoquer des bosses ou des rayures.

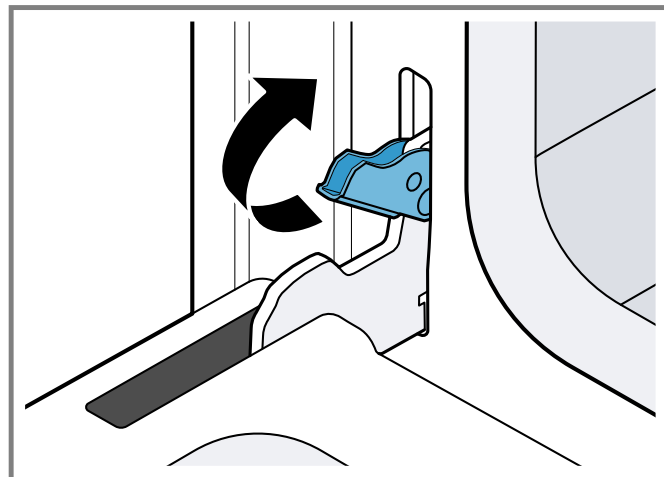
Réinstallation de la porte du four

1. Maintenir fermement la porte des deux mains.
Saisissez-le de chaque côté, pas par la poignée.
2. Inclinez légèrement la porte vers vous à un angle qui ouvrirait la porte d'environ 7 po (18 cm) en haut.
3. Faites glisser les charnières **a** dans les fentes **b** aussi loin que possible **1** et abaissez la porte vers le bas **2**.



L'angle de la porte peut nécessiter un léger ajustement pour permettre d'engager les charnières convenablement et d'abaisser la porte en place. La porte devrait s'abaisser d'environ 3/4 po (2 cm) et s'arrêter. Si ce n'est pas le cas, les charnières ne se sont pas engagées correctement et la porte pourrait tomber si elle était libérée.

4. Une fois les deux charnières complètement engagées, ouvrez doucement la porte jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.
5. Poussez les loquets à levier sur les deux charnières vers le haut et l'avant, jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent dans logements, affleurant à l'avant du four.



6. Fermer et ouvrir la porte lentement pour s'assurer qu'elle est correctement et solidement installée.

13 Dépannage

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

AVERTISSEMENT

Des réparations mal exécutées sont dangereuses.

- ▶ Les réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par des prestataires de services agréés.

- ▶ Afin d'écartier tout danger, quand le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, seul le fabricant, son service à la clientèle ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le faire.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Si l'appareil a un problème, appelez le service client.

Défaut	Cause et dépannage
La porte du four est verrouillée et refuse de s'ouvrir, même après le refroidissement	La serrure de porte est enclenchée 1. Mettre le four hors circuit au disjoncteur et attendre cinq minutes. 2. Remettre le disjoncteur en circuit. ✓ Le four devrait se réinitialiser et être fonctionnel.
Le four ne chauffe pas	Il n'y a pas d'alimentation électrique à l'appareil 1. Vérifier le disjoncteur ou le boîtier à fusibles de la résidence. 2. S'assurer que l'alimentation électrique du four est adéquate. Il n'y a pas de température de cuisson réglée ▶ Réglez une température de mode de chauffage.
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants	La position de la grille n'est pas idéale ▶ Cochez « Tirer le meilleur parti de votre appareil » pour obtenir des conseils et des suggestions.
La durée de cuisson des aliments est plus longue que prévue	La température du four doit être recalibrée Remarque : Le four est soigneusement étalonné de manière à offrir des résultats précis. ▶ Si la nourriture est toujours trop brune ou trop claire, la température peut être décalée. → "Décalage de la température du four", Page 53
Les aliments sont trop cuits	La température du four doit être recalibrée Remarque : Le four est soigneusement étalonné de manière à offrir des résultats précis. ▶ Si la nourriture est toujours trop brune ou trop claire, la température peut être décalée. → "Décalage de la température du four", Page 53
L'éclairage du four fonctionne mal	L'ampoule du four est desserrée ou brulée ▶ Remplacez ou réinsérez l'ampoule. → "Remplacement d'une ampoule de four", Page 61 Conseil : Toucher l'ampoule avec les doigts peut la faire griller.
L'éclairage refuse de s'éteindre	La porte du four ne se ferme pas correctement 1. Vérifiez que la porte du four n'est pas obstruée. 2. Vérifiez si la charnière est pliée. La lumière du four est allumée ▶ Appuyez sur le bouton d'éclairage du four pour éteindre l'éclairage du four.
Impossible de retirer la lentille de la lampe	Il y a une accumulation de saleté autour du couvercle de l'objectif 1. Laissez refroidir la cavité du four. 2. Essuyez la zone du couvercle de la lentille avec une serviette propre et sèche, puis essayez de retirer le couvercle de la lentille.

Défaut	Cause et dépannage
La fonctionnalité d'autonettoyage du four ne fonctionne pas correctement	Le four est trop chaud pour démarrer l'autonettoyage 1. Laissez le four refroidir avant de lancer l'autonettoyage. 2. Essuyez toujours les saletés libres ou les déversements importants avant de procéder à un autonettoyage. 3. Si le four est très sale, réglez la durée maximale d'autonettoyage.
L'horloge et la minuterie fonctionnent mal	Il n'y a pas d'alimentation électrique à l'appareil 1. Vérifier le disjoncteur ou le boîtier à fusibles de la résidence. 2. S'assurer que l'alimentation électrique du four est adéquate.
« E » et un numéro s'affichent à l'écran et la commande émet un signal sonore	Une panne électronique s'est produite 1. Appuyez sur TIMERS pour arrêter le bip. 2. Réinitialisez le four si nécessaire. 3. Appelez un fournisseur de services agréé.
Une forte odeur se dégage du four neuf lorsqu'il est mis sous tension	Cela est normal pour un four neuf et l'odeur disparaîtra après quelques utilisations ► Utilisez le mode autonettoyant pour brûler l'odeur plus rapidement.
Le panneau de commande ne répond pas lorsqu'une touche est activée	Le contrôle est mouillé ou sale ► Nettoyez le panneau de commande et essuyez-le. Les touches tactiles ne sont pas correctement enfoncées 1. Appuyez au centre du bouton. 2. Utiliser le plat du doigt.
De l'air chaud ou de la vapeur s'échappent de l'évent du four	Il est normal de voir ou de sentir de la vapeur ou de l'air chaud s'échapper de l'évent du four  MISE EN GARDE Les événements du four sont importants pour la circulation de l'air. Couvrir les événements du four entraînera une surchauffe du four. Reportez-vous à l'aperçu de l'appareil pour connaître l'emplacement des événements du four. → <i>"Électroménager", Page 42</i> ► N'obstruez pas les événements du four.
Le ventilateur de refroidissement fonctionne même si le four est éteint	Le ventilateur de refroidissement peut encore fonctionner, même après avoir éteint le four, jusqu'au refroidissement suffisant du four ► Cela est normal. Aucune action n'est requise.

14 Élimination

14.1 Éliminer un appareil usagé

L'élimination dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

- Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.
Pour connaître les circuits d'élimination actuels, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à votre administration municipale.

15 Service à la clientèle

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

technicien dûment formé et agréé. Nous utilisons exclusivement des pièces de rechange d'origine lors des réparations.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, consultez nos modalités de garantie auprès de votre détaillant ou sur notre site Web. Si vous contactez le service à la clientèle, indiquez le numéro de modèle (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) de l'appareil.

USA:

1-800-735-4328

www.thermador.com/support

www.thermador.com/us/accessories

CA:

1-800-735-4328

www.thermador.ca

www.thermador.ca/fr/soutien/filtres-nettoyants-accessoires

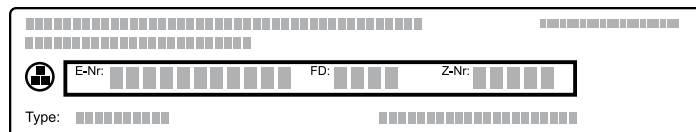
Vous trouverez également de l'aide pour contacter

Home Connect® à l'adresse suivante :

www.home-connect.com/us/en/help-support/set-up

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

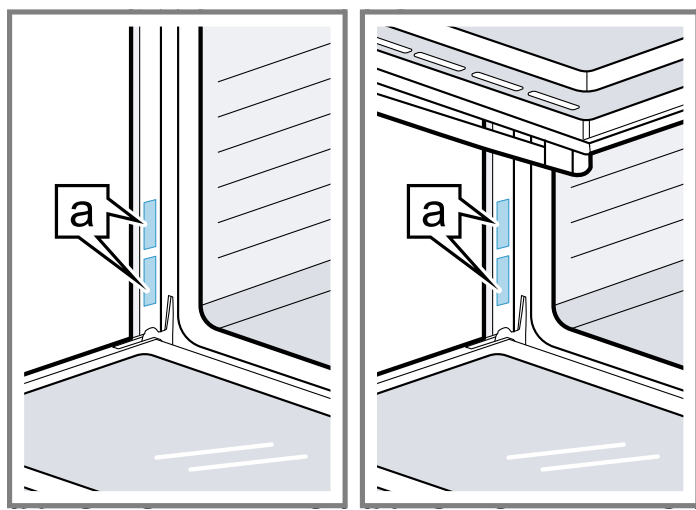
Le numéro de modèle (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.



Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service à la clientèle, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

15.2 Emplacement de la plaque signalétique

La plaque signalétique est située sur le côté gauche de la garniture de porte.



a Plaque signalétique

15.3 Enregistrement de produit

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

Vous pouvez enregistrer votre produit de plusieurs manières :

- Enregistrez le produit en ligne au
 - É.-U. : www.thermador.com
 - Canada : www.thermador.ca
- Postez la carte d'enregistrement du produit remplie à l'adresse imprimée sur la carte.
- Scannez le code QR avec votre smartphone et suivez les instructions :



- Appelez Thermador Support à la clientèle au 1-800-735-4328.

Veuillez vous assurer d'enregistrer votre produit ; le défaut d'enregistrement n'affectera pas vos droits de garantie.

16 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

16.1 Couverture de la garantie limitée

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

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

Les garanties aux présentes s'appliquent à l'acheteur original du produit sous garantie et à tout propriétaire successif du produit acheté pour une utilisation résidentielle habituelle et la durée de la garantie.

Assurez-vous d'enregistrer votre produit ; Bien qu'il ne soit pas nécessaire pour appliquer la garantie, c'est le meilleur moyen pour Thermador de vous informer dans le cas peu probable d'un avis de sécurité ou d'un rappel de produit.

16.2 Durée de la garantie

Thermador garantit que le produit est exempt de défaut de matériau et de fabrication pour une période de sept cent trente (730) jours à compter de la date de livraison. La période susmentionnée commence à partir de la date de livraison et ne doit pas être retenue, retardée, prolongée, ou interrompue pour une raison quelconque. Ce Produit est également garanti exempt de défauts **cosmétiques** de matériaux et de fabrication (tels que des rayures sur l'acier inoxydable, des taches de peinture/porcelaine, des éclats, des bosses ou d'autres dommages à la finition) du Produit, pendant une période de soixante (60) jours à compter de la date de livraison ou de la date de clôture pour une nouvelle construction. La présente garantie **cosmétique** exclut les variations légères de couleur causées par les différences inhérentes entre les sections peintes et les sections en porcelaine, de même que les différences causées par l'éclairage de la cuisine, l'emplacement du

produit et autres facteurs similaires. La présente garantie **cosmétique** exclut spécifiquement tous les appareils en montre, de plancher, « tel quel » et remis à neuf.

16.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif

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

installé le produit dans un endroit difficile d'accès ou avez autrement installé des installations temporaires ou permanentes qui créent des obstacles à l'accès ou au retrait du produit, Thermador n'encourra aucune responsabilité ou n'aura aucune responsabilité pour les travaux ou les coûts associés au déplacement du Produit ou à la création d'un accès au Produit afin de le réparer ou de le remplacer. Tous ces frais seront à votre charge exclusive.

16.4 Produit hors garantie

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

16.5 Exclusions de garantie

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

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

- Retrait et remplacement de la garniture ou des panneaux de décoration qui entravent l'entretien du produit.
- Dommages ou défauts résultant de la main-d'œuvre ou de pièces installées par un centre de réparation non autorisé, à moins d'être approuvé par Thermador avant de procéder à sa réparation.

En aucun cas, Thermador ne sera tenue responsable de dommages survenus à la propriété environnantes, incluant les armoires, les planchers, les plafonds et les autres objets ou structures situés autour du produit. Également exclus de la garantie sont les Produits dont les numéros de série ont été modifiés, effacés ou enlevés; les demandes de réparations pour enseigner le fonctionnement du Produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit; la correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du Produit, incluant l'électricité, la plomberie et les autres raccordements nécessaires, pour une fondation / plancher approprié[e], et pour toute modification incluant, sans limitation, armoires, murs, planchers, tablettes, etc.) et le réenclenchement de disjoncteurs ou le remplacement de fusibles.

DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LOI, LA PRÉSENTE GARANTIE PRÉCISE LES RECOURS EXCLUSIFS DONT VOUS DISEPOSEZ À L'ÉGARD DU PRODUIT, QUE LA DEMANDE SOIT FONDÉE SUR UN CONTRAT OU DÉLIT (Y COMPRIS RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTES GARANTIES IMPLICITES AUX TERMES DE LA LOI, QUE SE SOIT LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, OU AUTRES, SONT LIMITÉES DANS LE TEMPS À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. LE FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DE DOMMAGES CONSÉCUTIFS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, INDIRECTS OU DE « PERTES COMMERCIALES » ET / OU DE DOMMAGES PUNITIFS, DE PERTES OU DE DÉPENSES, Y COMPRIS SANS S'Y LIMITER, ABSENCE DU TRAVAIL, FRAIS D'HÔTEL ET / OU FRAIS DE RESTAURANT, FRAIS DE REMANIEMENT EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR THERMADOR, OU AUTREMENT. CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, ET CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES. PAR CONSÉQUENT, LES EXCLUSIONS OU LES LIMITES SUSMENTIONNÉES POURRAIENT NE PAS VOUS CONCERNER. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS PRÉCIS RECONNUS PAR LA LOI ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Aucune tentative de modifier, changer ou amender la présente garantie ne peut être valide sans le consentement écrit autorisé par un dirigeant de BSH.

16.6 Obtention du service de garantie

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

16.7 Information sur le produit

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

Numéro de modèle
(E-Nr.)

Numéro de
fabrication (FD)

Date de livraison



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



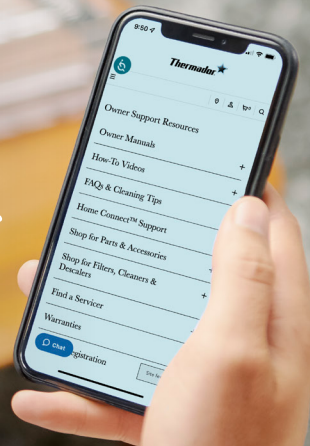
A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.

Thermador[®] ★

Exclusive Insider Information



[Thermador.com/us/support/quicklinks](https://thermador.com/us/support/quicklinks)



Owner Manuals

Download owner manuals, specifications and CADs.



How-To Videos

View instructional videos for changing water filters, cleaning, adjusting settings, and beyond.



FAQs & Cleaning Tips

Browse through cleaning, usage, and troubleshooting tips.



Home Connect[®] Support

Find the answers to all your Home Connect[®] related questions.



Thermador Accessories Store

Purchase filters, cleaners, accessories, and parts.



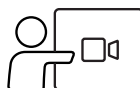
Warranties

View information on Thermador product warranties.



Product Registration

Register your products today to easily manage your appliance information.



Virtual Demo

Schedule a product overview to receive step-by-step guidance on using your appliance.



Virtual Showroom

Take a Virtual Showroom tour to view and interact with our entire collection of appliances.



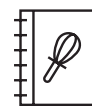
Newsletter

Get the latest information on product news and events.



Blog

Read about the latest in home design and culinary inspiration.



Recipes

Need inspiration for your next gathering? Browse our vast collection of recipes.

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

© 2024 BSH HOME APPLIANCES CORPORATION

8001285124 // en-us, fr-ca // 041023

