

# Thermador® *Pro Harmony® Induction Ranges*

## QUICK REFERENCE GUIDE
















**IMPORTANT:** This reference guide is not a substitute for the Use and Care Guide. Before using this product, read the appliance Use and Care Guide for important safety messages and additional information regarding the use of your new appliance.



**NOTE:** Your model may have some but not all of the modes listed.

### Getting to know your new appliance

Here you can find a list of heating modes and other features of your appliance. See the Use and Care Guide for operation and cooking recommendations.

#### Oven heating modes and functions


Display symbol	Heating mode/function
	BAKE
	CONVECTION BAKE
	TRUE CONVECTION
	BROIL
	CONVECTION BROIL
	ROAST
	CONVECTION ROAST
	SABBATH/EXTEND BAKE
	SELF CLEAN
	REMOTE START
	FAST PREHEAT
	PROBE
	KITCHEN TIMER
	OVEN TIMER
	DELAY COOK

Display symbol	Heating mode/function
	PANEL LOCK
	Remote service

#### Oven touch keys





Touch key	Function
< >	Navigate through display options
TIMERS	Enter the timer menu
SETTINGS	Access the basic settings
ENTER	Confirm entered values / Start heating mode

#### Cooktop touch keys

Touch key	Function
ON   OFF	Main switch
- 0123 ... 9 +	Settings area
	Select cooking zone
LOCK	Wipe protection/Panel lock
POWER BOOST	PowerBoost® and Panboost®
HEAT SHIFT	Heat Shift®
COOK SMART	Cooksmart®
JOIN   SPLIT	Liberty® flexible cooking zone
KITCHEN TIMER	Kitchen timer
STOP WATCH	Stopwatch
CONFIRM	Home Connect™ confirmation key
HOOD SYNC	Hood sync
LIGHT	Hood light control

#### Cooktop displays

Display	Name
0.0	Cooktop ready
1 - 9	Power levels
H/h	Residual heat indicator
•	Indicated function active
b.	PowerBoost® function active

Pb.	Short Boost function active
	CookSmart® active
	Timer value
	Wi-Fi
	Cooktop-Hood sync

## Downloading the Home Connect™ app

Your appliance is equipped with two separate Home Connect™ modules, one for the oven cavity and one for the cooktop. Carry out the Home Connect™ pairing process for both components separately.

1. Download the Home Connect app.



2. Open the Home Connect™ app and scan the following QR code.

Pairing the cooktop






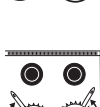


Pairing the oven









3. Follow the instructions in the Home Connect™ app.

## To prevent a cooking fire in your kitchen

- Keep an eye on your cooking and stay in the kitchen. Unattended cooking is the #1 cause of cooking fires. 
- Wear short or close-fitting sleeves. Loose clothing can catch fire. 
- Watch children closely. When old enough, teach children to cook safely. 
- Clean cooking surfaces to prevent food and grease build-up. 
- Keep curtains, towels and pot holders away from hot surfaces, and store solvents and flammable cleaners away from heat sources. Never keep gasoline in the house. 
- Turn pan handles inward to prevent food spills. 

## To put out a cooking fire in your kitchen

- Call the fire department immediately. In many cases dialing 911 will give you Emergency Services. 
- Slide a pan lid over flames to smother a grease or oil fire then turn off the heat and leave the lid in place until the pan cools. Never carry the pan outside. 
- Extinguish other food fires with baking soda. Never use water or flour on cooking fires. 
- Keep the oven door shut and turn OFF the heat to smother an oven or broiler fire. 
- Keep a fire extinguisher in the kitchen. Make sure you have the right type and training. 
- Keep a working smoke detector in your home and test it monthly. 

# **Thermador** *Induction Cuisinières Pro Harmony®* **GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE**














**IMPORTANT :** Ce guide de référence ne vise pas à remplacer le Guide d'utilisation et d'entretien. Avant d'utiliser ce produit, lisez le Guide d'utilisation et d'entretien pour des consignes de sécurité et des renseignements complémentaires concernant l'utilisation de votre nouvel appareil.





**NOTE :** Les sujets abordés dans le guide ne s'appliquent pas à tous les modèles.

## **Familiarisation avec l'appareil**

Vous trouverez ici une liste des modes de chauffage et d'autres fonctionnalités de votre appareil. Veuillez vous référer au Guide d'utilisation et d'entretien pour plus d'informations sur ce mode et d'autres modes et recommandations.

### **Modes et fonctions de chauffage du four**


Symbole d'affichage	Mode / fonction de chauffage
	BAKE (Cuisson)
	CONVECTION BAKE (Cuisson à convection)
	TRUE CONVECTION (Convection véritable)
	BROIL (Gril)
	CONVECTION BROIL (Convection gril)
	ROAST (Rôtir)
	CONVECTION ROAST (Convection rôtir)
	SABBATH/EXTEND BAKE (Sabbat/cuisson prolongée)
	SELF CLEAN (Auto-nettoyage)
	REMOTE START (Démarrage à distance)
	FAST PREHEAT (Préchauffage rapide)
	PROBE (Sonde thermométrique)
	KITCHEN TIMER (Minuterie de cuisine)

Symbole d'affichage	Mode / fonction de chauffage
	OVEN TIMER (Minuterie du four)
	DELAY COOK (Cuisson différée)
	PANEL LOCK (Verrouillage du panneau)
	Service à distance




### **Touches tactiles du four**

Touche tactile	Fonction
< >	Naviguer dans les options d'affichage
TIMERS	Entrez dans le menu de la minuterie
SETTINGS	Accéder aux paramètres de base
ENTER	Confirmer les valeurs saisies / Démarrer le mode chauffage

### **Touches tactiles de la table de cuisson**

Touche tactile	Fonction
ON   OFF	Interrupteur principal
- 0123 ... 9 +	Zone des réglages
	Sélectionne une zone de cuisson
LOCK	Verrouillage du panneau / Protection essuyage
POWER BOOST	PowerBoost® et PanBoost®
HEAT SHIFT	Heat Shift®
COOK SMART	Cooksmart®
JOIN   SPLIT	Liberty® zone de cuisson polyvalente
KITCHEN TIMER	Minuterie de cuisine
STOP WATCH	Chronomètre
CONFIRM	Home Connect™ clé de confirmation
HOOD SYNC	Fonction de commande de la hotte
LIGHT	Commande de l'éclairage de la hotte

## Afficheurs de table de cuisson

Écran	Nom
0.0	Table de cuisson prête
1 - 9	Niveaux de puissance
H/h	Témoin de chaleur résiduelle
.	Fonction indiquée active
b.	PowerBoost® fonction active
Pb.	Fonction d'augmentation courte active
	CookSmart® actif
00	Valeur de minuterie
	Wi-Fi
	Synchronisation entre table de cuisson et hotte

## Réglage Home Connect™

Votre appareil est équipé de deux modules Home Connect™ distincts, un pour la cavité du four et un pour la table de cuisson. Effectuez le processus d'appairage Home Connect™ pour les deux composants séparément.

1. Télécharger l'appli Home Connect.



2. Ouvrir l'appli Home Connect™ et scanner le code QR suivant.

Jumelage de la table de cuisson






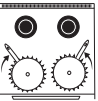


Jumelage du four








3. Respectez les directives de l'application Home Connect.

## Pour prévenir les incendies dans votre cuisine

- Gardez un œil sur la cuisson et restez dans la cuisine. Les cuissons sans surveillance sont la cause principale d'incendies dans la cuisine. 
- Portez des vêtements à manches courtes ou non amples. Les vêtements amples peuvent s'enflammer au contact de flammes ou de surfaces brûlantes. 
- Surveillez étroitement les enfants. Enseignez aux enfants à cuisiner en toute sécurité. 
- Nettoyez les surfaces de cuisson pour empêcher l'accumulation de nourriture et de graisse. 
- Gardez les rideaux, les torchons et les poignées protectrices à distance sûre des surfaces brûlantes et rangez les produits comme les solvants ou les produits de nettoyage inflammables loin de toute source de chaleur. Ne gardez jamais d'essence dans la maison. 
- Orientez les poignées vers l'intérieur pour prévenir le renversement des plats. 

## Pour éteindre un incendie de cuisson dans votre cuisine

- Appelez le service d'incendie si l'incendie ne s'éteint pas immédiatement. En principe, le 911 vous permettra de communiquer avec le service des urgences. 
- Éteignez un incendie de graisse ou d'huile en déposant un couvercle sur les flammes pour les étouffer et éteignez la source de chaleur. Ne transportez jamais le plat à l'extérieur. 
- Éteignez les autres incendies de nourriture au moyen de bicarbonate de soude. Ne versez jamais de l'eau sur la nourriture en feu. 
- Gardez la porte du four fermée et éteignez la source de chaleur pour étouffer un incendie dans un four. 
- Gardez un extincteur dans la cuisine. Veillez à avoir le type d'extincteur qui convient et à bien connaître son fonctionnement. 
- Ayez un détecteur de fumée dans votre maison et vérifiez son bon fonctionnement tous les mois. 