

Use and care
GUIDE

Masterpiece® Series
Built-in Double Steam and Conventional Oven

MEDS302WS



Table of CONTENTS

▲ Safety Definitions	4	Auto Convection Conversion	23
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	5	Temperature Offset	24
Proper Installation and Maintenance	5	Meat Probe	24
Fire Safety	5	Sabbath Mode	25
Burn Prevention	6	Yom Tov Mode	26
Child Safety	7	Home Connect	26
Cleaning Safety	7	Setting Up	26
Cookware Safety	7	Remote Start	28
Proposition 65 Warning	7	Home Connect Settings	28
Causes of Damage	8	Software Update	29
Protecting the Environment	8	Information on Data Protection	30
Saving Energy	8	Wi-Fi® Module	30
Accessories	9	Steam Operation	30
Accessories Included - Steam Oven	9	Noises	30
Special Accessories - Steam Oven	9	Inserting Accessories	30
Accessories Included - Conventional Oven	9	Steam Cooking	31
Special Accessories - Conventional Oven	10	Steam Assisted Cooking	32
Getting to Know the Appliance	10	Proof	33
Oven Overview	10	Defrost	33
Oven Cavities	10	Reheating	33
Oven Cavity Features	11	Refill Water Tank	34
Control Panel	12	After Every Steam Operation	34
Main Menu	13	Steam Programs	35
Heating Modes Menu	13	Cleaning Your Steam Oven	36
Before First Use	18	Cleaning Functions Steam Oven	38
Before Using the Appliance for the First Time	18	Conventional Oven Operation	41
Water Hardness	18	Rack Positions	41
Initial Use	18	Inserting Racks	41
Calibrating the Appliance and Cleaning the Oven Cavity	19	Rotisserie	42
Cleaning the Accessories	19	Cleaning Your Conventional Oven	44
Adjust Basic Settings	19	Service	47
General Operation	20	Troubleshooting Chart	47
High Altitude Baking	20	Maximum Operating Time Exceeded	48
Switching the Appliance On and Off	20	Oven Light	49
Timer Options	20	Product Rating Label	50
Setting a Heating Mode	22	How to Obtain Service or Parts	50
Changing or Cancelling the Appliance Operation	23	STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY ...	51
Fast Preheat	23	What this Warranty Covers & Who it Applies to	51
Panel Lock	23	How Long the Warranty Lasts	51
		Repair/Replace as Your Exclusive Remedy	51

Out of Warranty Product	51
Warranty Exclusions	51
Obtaining Warranty Service:	52
THERMADOR® Support	52
Service	52
Parts and Accessories	52

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

Questions?

1-800-735-4328

www.thermador.com

We look forward to hearing from you!

Safety Definitions

WARNING

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

CAUTION

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

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

Proper Installation and Maintenance

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

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

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

Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near this appliance. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

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

Do not obstruct oven vents.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to an authorized servicer.

In the event of an error the display will show an error code. If pressing the TIMERS button does not resolve the error, disconnect the appliance from the power supply and call Customer Service.

WARNING

When removing the door 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 burns.

The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass. Handle carefully to avoid breaking.

Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause injury or damage.

Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.

Lay the door on a flat smooth surface so that the door cannot fall over. Failure to do so may result in personal injury or damage to the appliance.

WARNING

To avoid injury from hinge bracket snapping closed, be sure that both levers are securely in place before removing door. Also, do not force door open or closed - the hinge could be damaged and injury could result.

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

WARNING

Light socket is live when door is open if main power supply is not turned off. To avoid electric shock disconnect main fuse or circuit breaker before accessing light bulb(s).

Fire Safety

WARNING

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.

If materials inside an oven or warming drawer should ignite, keep door closed. Turn off the appliance and disconnect the circuit at the fuse or circuit breaker panel.

WARNING

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

Always have a working smoke detector near the kitchen. In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.

Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the appliance. Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

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

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

Burn Prevention

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.

Exercise caution when opening the appliance. 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 unit. 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 heat or warm unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.

Always place oven racks in desired location while oven is cool. Always use oven mitts, when the oven is warm. If a rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the heating elements.

CAUTION

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

Always use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

WARNING

SCALDING HAZARD

Movement when opening the appliance door and when removing the cookware can cause hot liquid to spray out. Do not stand too close to the appliance when opening it. Open appliance door carefully. Remove cookware carefully. Keep children away.

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

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.

WARNING

RISK OF SCALDING

Hot liquid may spill over the sides of cooking accessories when they are removed from the oven cavity. Carefully remove cooking accessories with oven mitts.

WARNING

RISK OF SCALDING

Hot steam can escape when you open the appliance door. Steam is not visible at certain temperatures. Do not stand too close to the appliance when opening it. Open the appliance door with caution. Keep children away.

WARNING

RISK OF BURNS

Hot steam can leak during operation. Do not touch the ventilation openings. Keep children away.

WARNING

RISK OF SCALDING

Even after switching off, the water on the oven bottom is still hot. Do not wipe up water from oven bottom immediately after use. Allow the appliance to cool down before cleaning it.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Child Safety

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

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

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

WARNING

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

Cleaning Safety

Risk of severe burns! Do not clean the appliance immediately after turning it off. The water in the bottom of the oven cavity is still hot. Wait until the appliance has cooled down.

Keep oven free from grease build up.

WARNING

RISK OF INJURY

Scratched glass in the appliance door can burst. Do not use any glass scrapers or strong or abrasive cleaning agents.

WARNING

RISK OF ELECTRICAL SHOCK

Moisture entering the appliance can cause an electrical shock. Don't use a high-pressure cleaner or steam cleaner.

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. Other kitchen fumes such as overheating margarines and cooking oils may also be harmful.

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

Do not block the oven vent(s) during the self-cleaning cycle. Always operate the unit according to the instructions in this manual.

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

Cookware Safety

Do not place food directly on oven bottom.

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

WARNING

RISK OF ELECTRIC SHOCK

Use of a wrong meat probe can damage the insulation. Use only the meat probe intended for this appliance.

Ovenware must be heat and steam resistant. Silicone baking pans are not suitable for conventional heating mode with added steam.

When using Steam mode with a perforated cooking pan, always slide the universal pan in rack position 1 or 2. The universal pan will catch any drippings.

The oven bottom must always remain clear. Always place ovenware on the rack or in the perforated cooking pan.

Proposition 65 Warning:

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

Causes of Damage

NOTICES

- Do not place accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the oven cavity bottom. This will prevent the oven from heating properly resulting in increased cooking (or baking and roasting) times and overheat the oven cavity bottom causing damage to the enamel.
- Aluminum foil: Aluminum foil in the oven cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.
- Water in a hot oven cavity: Do not pour water into the oven cavity when it is hot. This will cause steam. The change in temperature can cause damage to the enamel.
- Moisture in the oven cavity: Over an extended period of time, moisture in the oven cavity may lead to corrosion. Allow the oven cavity to dry after use. Do not keep moist food in the closed oven cavity for extended periods of time. Do not store food in the oven cavity.
- Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the oven cavity to cool down with the door closed. Do not use anything to block the door from closing. Even if the door is only left ajar, the front of nearby furniture may become damaged over time.
Only leave the oven cavity to dry with the door open if a large amount of moisture was produced during operation.
- Fruit juice: When baking juicy fruit pies, do not pack the dish too generously. Dripping fruit juice leaves stains that cannot be removed. If possible, place on a baking sheet lined with aluminum foil.
- Dirty gasket: If the steam oven door gasket is dirty, the appliance door may not close properly during operation. The fronts of adjacent cabinets could be damaged. Always keep the gasket clean.
- Appliance door: Do not sit on the appliance door, or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door. The appliance door should never be used as a seat, shelf or worktop.
- Inserting accessories: Depending on the appliance type, accessories can scratch the door glass when closing the door. Always fully slide accessories into the oven cavity.
- Transporting the appliance: Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

Protecting the Environment

Your new appliance is energy-efficient. Here you can find tips on how to save even more energy when using the appliance, and how to dispose of your appliance properly.

Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Saving Energy

- You may remove unneeded oven racks or accessories from the oven cavity before cooking. This will reduce the amount of preheat time required.
- Open the appliance door as infrequently as possible when the appliance is in use.
- It is best to bake several cakes one after the other while the cavity is still warm and the oven does not need to preheat again.
- Keep your oven clean and avoid grease buildup as this may lengthen preheat times and increase emissions.

Accessories

Your appliance is accompanied with a variety of accessories. Below is an overview of the accessories included and information on how to use them correctly. Accessories listed below can be ordered through Thermador's eshop. The address is Store.thermador.com/us.

⚠ CAUTION

Do not slide any accessories between the rack positions. This may cause the accessory to tip.

Accessories Included - Steam Oven



Universal Pan
Full size, 1⁵/₈" (40 mm) deep

For crisping food items or cooking convenience foods.

Place on rack 1 when steaming to catch water and food soils.



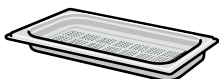
Perforated Pan
Full size, 1⁵/₈" (40 mm) deep

For steaming large quantities.



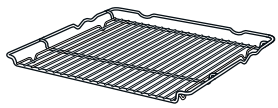
Small Unperforated Pan
Half size, 1⁵/₈" (40 mm) deep

For cooking rice, legumes and cereals.



Small Perforated Pan
Half size, 1⁵/₈" (40 mm) deep

For steaming vegetables, juicing berries and defrosting.



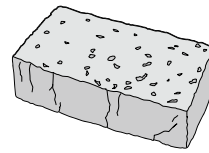
Wire Rack
For baking sheets, cake pans and ovenproof dishes.



Broil Pan and Grid
Use for broiling and roasting. Remove from oven when running Self Clean mode.



Multi-Point Meat Probe
Three measurement points enables precision roasting to your exact requirements. Its use is described in the relevant section.



Sponge

Removes water from the oven cavity bottom.

Only use original accessories. They are specially adapted for your appliance.

You can buy accessories from Customer Service, from specialist retailers or online.

Note: The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.

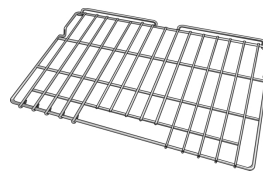
Special Accessories - Steam Oven

(not included - available via eShop)

Descaler #10008170

Water Hardness Test Strips #056317

Accessories Included - Conventional Oven



Wire Rack

For baking sheets, cake pans and ovenproof dishes.

Do not clean in the self-clean oven.



Telescopic Rack

Allows for easier access when inserting or removing food.

Do not clean in the self-clean oven.



Broil Pan and Grid

Use for broiling and roasting.

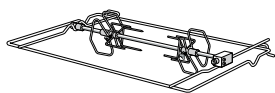
Remove from oven when running Self Clean mode.



Multi-Point Meat Probe

Three measurement points enables precision roasting to your exact requirements.

Its use is described in the relevant section.



Rotisserie

Use this accessory when using the rotisserie mode. See Rotisserie under Conventional Oven Operation Chapter for additional information.

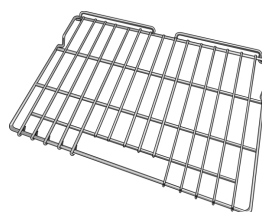
Do not clean in the self-clean oven.

Only use original accessories. They are specially adapted for your appliance.

You can buy accessories from Customer Service, from specialist retailers or online.

Note: The accessories may deform when they become hot. This does not affect their function. Once they have cooled down again, they regain their original shape.

Special Accessories - Conventional Oven (not included - available via eShop)



Self Cleaning Rack (3 Pack) (available via eShop)

#SDCLNRCK30

For ovenware, cake pans and ovenproof dishes.

These racks do not need to be removed during self clean.

Getting to Know the Appliance

This section outlines and describes the features, indicators and controls of the appliance. You will also find information on the various functions of your appliance.

Note: Depending on the appliance model, individual details and colors may differ.

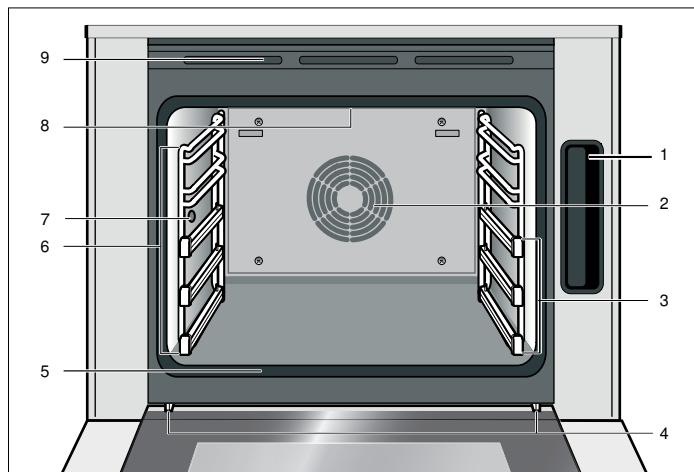
Oven Overview



- A** Control panel and display
- B** Upper oven cavity - Steam Oven
- C** Lower oven cavity - Conventional Oven

Oven Cavities

Upper Oven Cavity - Steam Oven



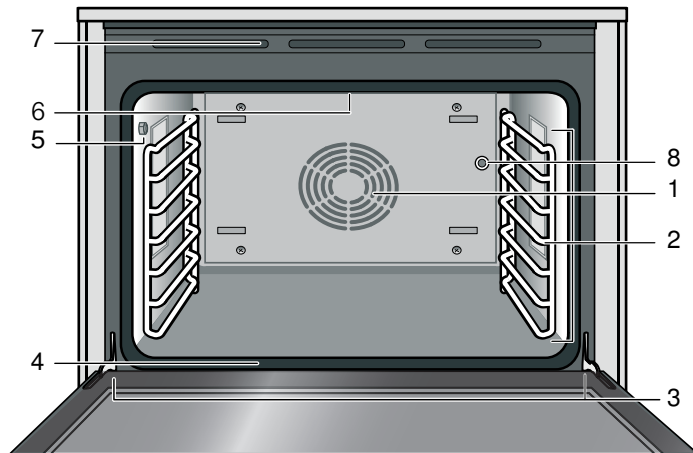
- 1** Water tank
- 2** Convection system
- 3** Telescopic rack guides
- 4** Door hinges
- 5** Door gasket
- 6** Accessory rack guides
- 7** Meat probe socket
- 8** Broil element
- 9** Oven vents

CAUTION

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

▲ CAUTION

The bottom of the oven cavity must always be left free. Always place cookware in the perforated cooking pan or on a rack.

Lower Oven Cavity - Conventional Oven

- | | |
|---|-------------------|
| 1 | Convection system |
| 2 | Accessory racks |
| 3 | Door hinges |
| 4 | Door gasket |
| 5 | Meat probe socket |
| 6 | Broil element |
| 7 | Oven vents |
| 8 | Rotisserie socket |
-

▲ CAUTION

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

Oven Bottom

The oven bottom conceals the lower heating element. As a result the element is protected from damage and spills.

Tip: Do not place food directly on the oven bottom.

▲ WARNING

Do not use aluminum foil or protective liners to line any part of the appliance, especially the oven bottom. Installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.

NOTICE: Do not place broil pan on the oven bottom to catch spills. Doing so will damage the oven bottom porcelain.

▲ WARNING

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.

Oven Cavity Features**Oven Vent**

The oven vent is located along the top and bottom of the unit. Warm air may be released from the vent before, during and after cooking. It is normal to see steam escaping from the vent and condensation may collect. This area may be warm when the oven is in use. Do not block the vent since it is important for air circulation.

Cooling Fan

The cooling fan runs based on the oven temperature. Warm air may be felt as it is released from the oven vents while the fan operates. The fan may also operate after the oven is off.

Convection Fan

The convection fan operates during all convection modes. When the oven is operating in a convection mode, the fan turns off automatically when the door is opened.

Oven Light

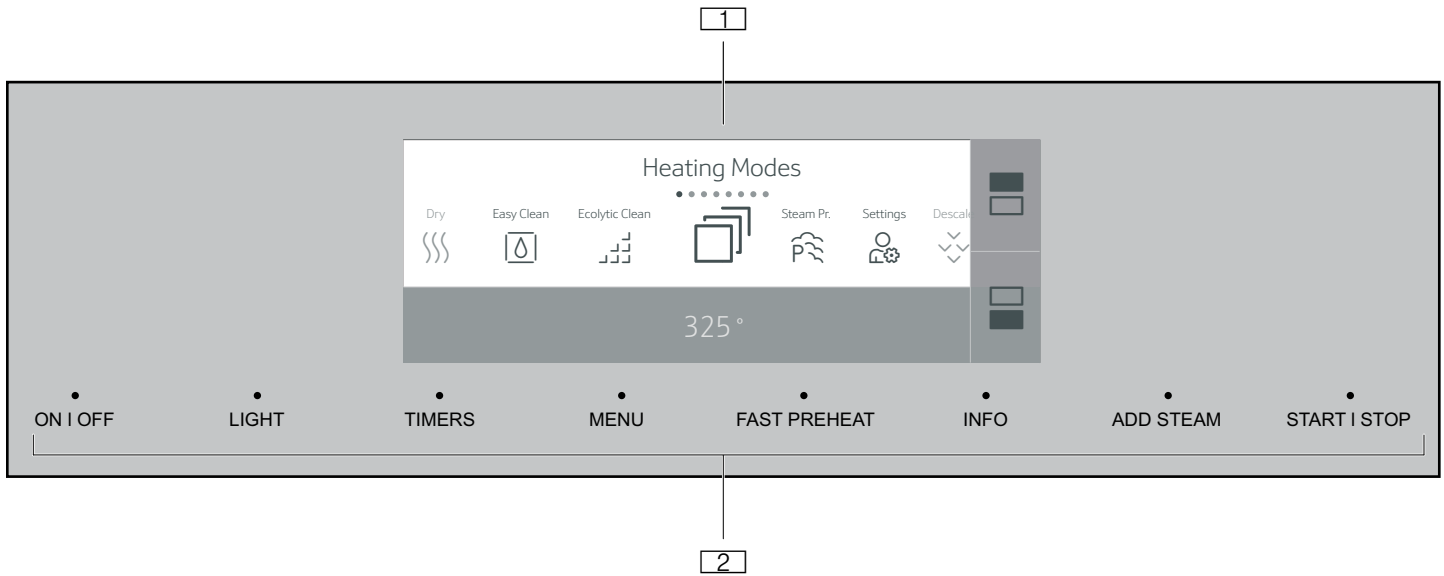
When you open the appliance door, the oven light turns on. If the door remains open for longer than 20 minutes, the lighting switches off again. To turn the light back on, touch the LIGHT button.

Water Tank

The steam oven is equipped with a water tank. When you open the door you can see the water tank at the right side of the oven cavity. Fill the water tank with water to operate the appliance using steam modes.

Control Panel

You can set your appliance's various functions on the control panel using the full touch color display. The full touch color display shows you the current settings.



1 Full touch color display

2 Touch buttons

Operating Controls

Use the controls to set your appliance simply and directly.

Touch Buttons

There are sensors under the touch buttons. Press on the words of the touch buttons to select a function. The available functions are indicated by a light above the respective touch button. Depending on the operation you are running, the number of available functions can change.

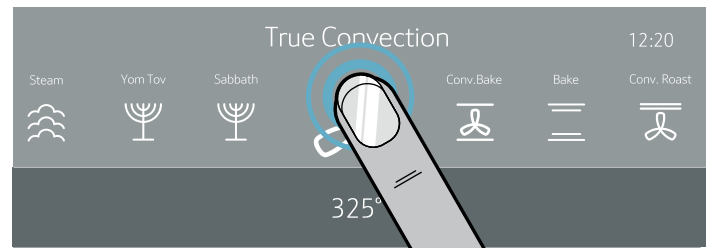
Touch button	Use
ON OFF	Switches the appliance on or off
LIGHT	Switches the appliance light on or off
TIMERS	Sets the kitchen timer, or cooking time
MENU	Selects operating modes and settings
FAST PREHEAT	Activates/Deactivates fast preheating
INFO	Displays additional information
ADD STEAM	Turns on steam-assisted cooking
START STOP	Starts or pauses the operation

Full Touch Color Display

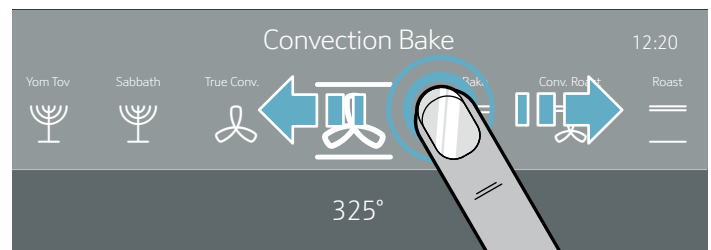
Use the full touch color display to navigate through the menus and select the settings. The feature that is active will be illuminated in blue.

Basic way of operating the display:



- To select a feature/setting, touch the desired area on the display.

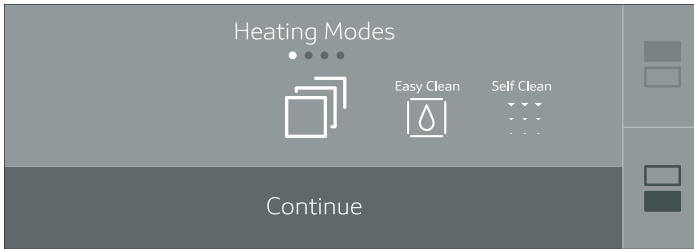



- The touch screen also supports swiping to move left or right through the various settings.

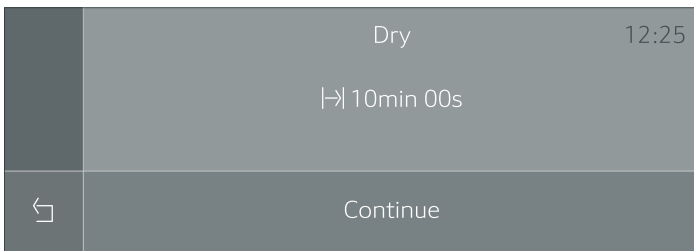



In some instances you have further options to navigate through the menu:

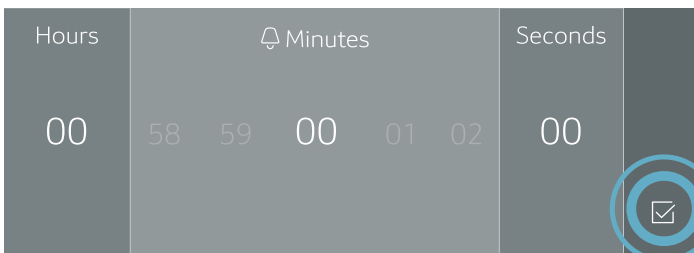
- Touch the  symbol to select the upper steam oven cavity. Touch the  symbol to select the lower conventional oven cavity. The settings you make afterwards will only affect the oven cavity you have selected.



- Some operations allow returning to the prior screen by touching the  symbol.



- Some operations allow confirmation by touching the  symbol.











Heating Modes Menu

Your appliance has multiple heating modes. After switching the appliance on, the Heating Modes menu is the default menu. The pre-selected mode is Convection Bake. You may then choose your desired heating mode by scrolling left or right.

Main Menu

Touch the MENU touch button to access the main menu.






Menu	Use
	Heating Modes Select the desired conventional heating mode and temperature for your food
	Steam Programs Preparing dishes with steam
	Drying Drying the oven cavity after a steam operation
	Easy Clean Uses steam to help lift food soils for cleaning
	Ecolytic Clean Refresh ecolytic surfaces
	Descaling Allows the steam oven to continue running properly
	Settings Individually adjusting the appliance settings → "Adjust Basic Settings" on page 19
	Remote Start This symbol appears when the Home Connect set-up is complete.















Heating Mode Availability

Heating Mode	Steam Oven Upper Cavity	Conventional Oven Lower Cavity
True Convection	■	■
Convection Bake	■	■
Bake	■	■
Convection Roast	■	■
Roast	■	■
Convection Broil	■	■
Broil	■	■
Max Broil	○	■
Max Convection Broil	○	■
Pizza	■	■
Speed Convection	■	■
Slow Roast	■	■
Dehydrate	■	■
Rotisserie	○	■
Proof	■	■
Warm	■	■
Steam	■	○
Steam Convection	■	○
Reheat	■	○
Defrost	■	○
Easy Clean	■	■
Self Clean	○	■
Ecolytic Clean	■	○
Steam Auto Programs	■	○
Yom Tov	■	■
Sabbath	■	■

■=Available ○=Not Available

Heating Modes Menu Steam Oven




Heating mode	Temperature °F (°C)	Use
 True Convection*	150-475° (65-250°)	For baking and cooking small food items on one or more racks. The fan distributes the heat from the ring heating element in the back panel evenly around the oven cavity.
 Convection Bake*	150-475° (65-250°)	Use for large baked items and breads on 1 or 2 racks. Also suitable for side dishes and casseroles. Heat is emitted from above and below while the fan distributes the heat evenly around the oven cavity.
 Bake*	150-475° (65-250°)	For traditional baking and roasting on one level. Heat is emitted evenly from the top and bottom.
 Convection Roast*	150-475° (65-250°)	Roasting of poultry, larger pieces of meat and vegetables. Heat is emitted from above and below while the fan distributes heat evenly around the oven cavity.
 Roast*	150-475° (65-250°)	For roasting poultry or meats. The heat is emitted from above and below.

	Convection Broil	450-500° (230-260°)	For roasting poultry, whole fish and larger pieces of meat. The broil element and the fan switch on and off intermittently. The fan circulates the hot air around the food.
	Broil	450-500° (230-260°)	For broiling flat items such as steaks or hamburgers, for making toast and for cooking au gratin. The whole area under the broil heating element becomes hot.
	Pizza	150-475° (65-250°)	For preparing pizza fresh or frozen. Heat is emitted from above and below. The fan distributes the heat evenly around the oven cavity.
	Speed Convection*	150-475° (65-250°)	For frozen convenience foods. No preheat is required. Heat is emitted from top and bottom while the fan circulates hot air around the food.
	Slow Roast	150-250° (65-120°)	For gentle slow cooking of seared, tender pieces of meat in ovenware without a lid. Heat is emitted evenly from the top and bottom at low temperatures.
	Dehydrate	100-160° (40-70°)	For drying herbs, fruits and vegetables.
	Proof**	85-110° (30-45°)	For yeast doughs and sourdough. Dough will rise considerably more quickly than at room temperature. The surface of the dough does not dry out.
	Warm	150-225° (65-110°)	For keeping cooked food warm.
	Steam**	85-212° (30-100°)	For vegetables, fish, side dishes, juicing fruit and blanching.
	Steam Convection**	250-450° (120-230°)	Combines steam and convection oven mode.
	Reheat**	175-350° (80-175°)	For plated meals and baked items. Cooked food is gently reheated. The steam ensures that the food does not dry out.
	Defrost**	100-125° (40-50°)	For vegetables, meat, fish and fruit. The moisture gently transfers the heat to the food. The food does not dry out or lose its shape.
	Sabbath	100-450° (40-230°)	Will appear in Heating Modes if enabled in Settings. See <i>Sabbath Mode</i> section under <i>General Operations</i> Chapter.
	Yom Tov	100-450° (40-230°)	Will appear in Heating Modes if enabled in Settings. See <i>Yom Tov Mode</i> section under <i>General Operations</i> Chapter.

***Steam assistance possible with this type of heating in upper oven only (water reservoir MUST be full before appliance is operated).**

****Steam heating mode (water reservoir MUST be full before appliance is operated).**

Heating Modes Menu Conventional Oven

Heating mode	Temperature °F (°C)	Use
	150-525° (65-275°)	For baking and cooking small food items on one or more racks. The fan distributes the heat from the ring heating element in the back panel evenly around the oven cavity.
	150-525° (65-275°)	Use for large baked items and breads on 1 or 2 racks. Also suitable for side dishes and casseroles. Heat is emitted from above and below while the fan distributes the heat evenly around the oven cavity.
	150-525° (65-275°)	For traditional baking and roasting on one level. Especially suitable for cakes on multiple racks. Heat is emitted evenly from the top and bottom.

	Convection Roast	150-525° (65-275°)	Roasting of poultry, larger pieces of meat and vegetables. Heat is emitted from above and below while the fan distributes heat evenly around the oven cavity.
	Roast	150-525° (65-275°)	For roasting poultry or meats. The heat is emitted from above and below.
	Warm	150-225° (65-110°)	For keeping cooked food warm.
	Speed Convection	150-525° (65-275°)	For frozen convenience foods. Heat is emitted from top and bottom while the fan circulates hot air around the food.
	Dehydrate	100-160° (40-70°)	For drying herbs, fruits and vegetables.
	Slow Roast	150-250° (65-120°)	For gentle slow cooking of seared, tender pieces of meat in ovenware without a lid. Heat is emitted evenly from the top and bottom at low temperatures.
	Max Convection Broil	450°-550° (230°-290°)	For thick tender cuts of meat, poultry and fish. Uses the larger broil element with the convection fan to allow for more food to cook at one time.
	Convection Broil	450-550° (230-290°)	For roasting poultry, whole fish and larger pieces of meat. The broil element and the fan switch on and off intermittently. The fan circulates the hot air around the food.
	Broil	450-550° (230-290°)	For broiling flat items, such as steaks or hamburgers, for making toast, and for cooking au gratin. The whole area under the broil heating element becomes hot.
	Pizza	150-525° (65-275°)	For preparing pizza fresh or frozen. Heat is emitted from above and below. The fan distributes the heat evenly around the oven cavity.
	Proof	85-110° (30-45°)	For yeast doughs and sourdough. Dough will rise considerably more quickly than at room temperature. The surface of the dough does not dry out.
	Rotisserie	175°-550° (80°-290°)	For roasting poultry and large pieces of meat. Food is slowly turned on a skewer. Uses heat radiated from the upper element.
	Max Broil	450°-550° (230°-290°)	For cooking thin, tender cuts of meat, poultry and fish. Uses the larger broil element to allow cooking more food at one time.
	Sabbath	100-450° (40-230°)	Will appear in Heating Modes if enabled in Settings. See <i>Sabbath Mode</i> section under <i>General Operations</i> Chapter.
	Yom Tov	100-450° (40-230°)	Will appear in Heating Modes if enabled in Settings. See <i>Yom Tov Mode</i> section under <i>General Operations</i> Chapter.

General Tips-Conventional Oven

Pan Placement

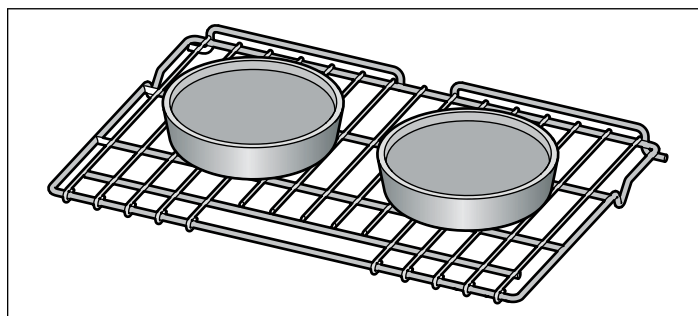
Baking results are better if pans are placed in the center of the oven. If baking more than one pan on a rack, allow at least 1" to 1 1/2" of air space around the pan.

One Rack Baking

For best results when baking layer cakes on one rack, use Bake Mode. Place the cakes on rack 4 in the oven as shown below.

Note: Pan placement only applies to the conventional oven.

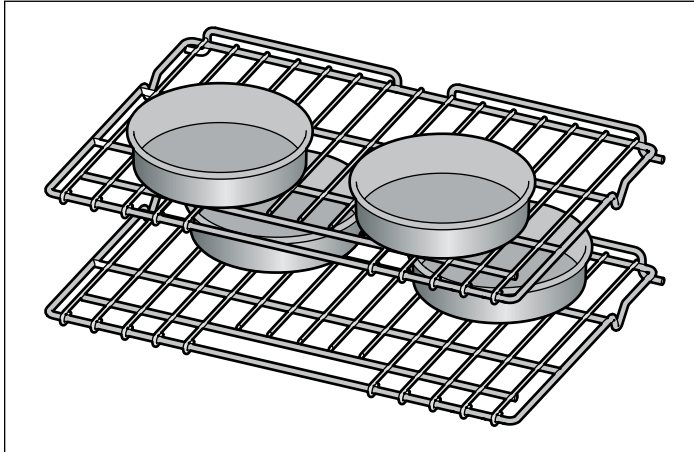
2 Cakes, Rack Level 4



Multiple Rack Baking for Cakes

When baking four layer cakes at the same time, stagger pans on two racks so that one pan is not directly above the other. For best results use Bake mode. Place the cakes on racks 3 and 5, staggering the cakes in the oven as shown below.

4 Cakes, Rack Placement 3 and 5



For best results when baking cookies on multiple racks, use True Convection mode. Place cookies on racks 3 and 6.

Aluminum Foil

▲ WARNING

Do not use aluminum foil or protective liners to line any part of the appliance, especially the oven bottom. Installing these liners may result in risk of electric shock or fire.

Preheating the Oven

- Place oven racks in desired position before heating the oven.
- Preheat the oven when using the Bake, Convection Bake, True Convection, Pizza, Broil, Convection Broil, and Warm modes.
- Preheat is not required for Speed Convection, Roast, Convection Roast, Proof, and Dehydrate modes.
- Allow oven to preheat while preparing recipe ingredients or food items.
- Setting a higher temperature does not shorten preheat time.
- Once oven is preheated, open the oven door and place food in the oven as quickly as possible to minimize the loss of heat and reduction of oven temperature.
- Use Fast Preheat to speed up preheating.

Preheat Reminders

The lower element is hidden under the oven bottom. It is normal that the preheat time is different than your previous oven that had an exposed element on the bottom.

- Preheating is not necessary for meats, poultry, casseroles and Speed Convection mode.
- Preheat time will be longer when the electrical supply to your house is less than 240 volts.
- Increasing the oven temperature will require a longer preheat time. For example, the preheat time for 425° F is longer than the preheat time for 350° F.

When broiling, preheat the oven 3-4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.

For Best Results

- Use the cooking recommendation charts which can be found in the *Cooking Charts Use and Care Guide*.
- Open the door as briefly as possible to avoid temperature reduction.
- Use the interior oven light to view the food through the oven window rather than opening the door frequently.
- Use the timer to keep track of cooking times.

Baking Pans and Dishes

- Glass baking dishes absorb heat. Some cookware manufacturers recommend reducing the temperature 25° F when using this type of dish. Follow manufacturers' recommendations.
- Use pans that provide the desired browning. For tender, light, golden brown crusts, use light, anodized or shiny metal bakeware.
- Dark, rough or dull pans (nonstick or anodized) will absorb heat and result in a browner, crisper crust. Some manufacturers recommend reducing the temperature 25° F when using this type of pan. Follow manufacturers' recommendations.
- Insulated cookie sheets or bakeware may increase the length of cooking time.
- Do not set broil pans or any other heavy object on the open oven door.
- Do not keep the empty broil pan in the oven during cooking as this changes cooking performance. Store the broil pan outside the oven.

High Altitude Baking

When cooking at high altitudes, recipes and cooking times will vary.

Condensation

It is normal for 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 may condense on any surface cooler than the inside of the oven, such as the control panel.

Before First Use

Before you can use your new appliance, you must enter certain settings. You must also clean the oven cavity and accessories.

Before Using the Appliance for the First Time

- Appliance must be properly installed by a qualified technician before use.
- Remove all packing materials from inside and outside the oven.
- While cool, wipe with a clean, damp cloth and dry.
- There may be a slight odor from your new appliance; this is normal and will disappear after a short time.
- Optimum cooking results depend on proper cookware being used.
- Read and understand all safety precautions and Use and Care Manual information.

Execute the following sections prior to operating:

Water Hardness

Before using the appliance for the first time, enquire about the water hardness of your tap water from your water supplier.

In order for the appliance to reliably remind you to descale it when required, you must correctly set your water hardness range.

NOTICES

- The appliance may become damaged due to the use of unsuitable liquids.
Do not use distilled water or other liquids.
Only use cold, fresh tap water, softened water or non-carbonated mineral water.
- If your water is very hard, we recommend that you use softened water.
- If you only use softened water, you can set the water hardness range to "softened" in this case.
- If you use mineral water, set the water hardness range to "4 very hard".
- If you use mineral water, you must only use non-carbonated mineral water.

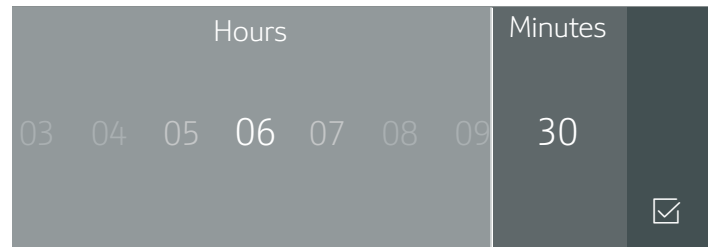
Water hardness range	Setting
0	0 softened
1 (up to 60 ppm)	1 soft
2 (60-120 ppm)	2 medium
3 (120-180 ppm)	3 hard
4 (above 180 ppm)	4 very hard

Initial Use

As soon as the appliance is connected to the power supply, the first setting "Time of day" appears on the display.

Setting the time of day

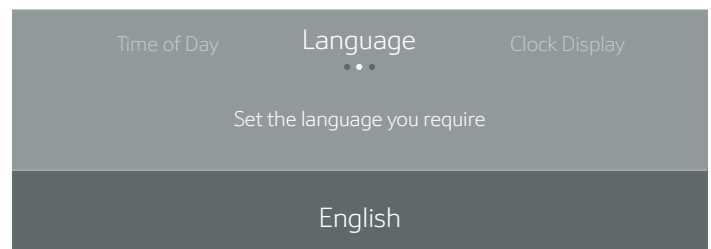
1. Touch the bottom line.
The time setting options are displayed.



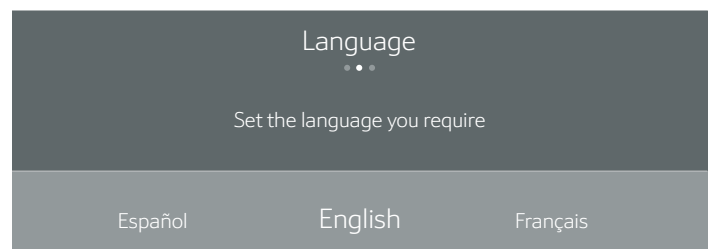
2. Touch the "Hours" touch field and swipe to the left or right to select the current hour.
3. Touch the "Minutes" touch field and swipe to the left or right to select the current minute.
4. Touch the symbol to apply the settings.

Setting the language

1. Touch the bottom line.



2. Swipe to the left or right to select the required language.



3. Touch the top line.

Setting the Clock Display

1. Touch "Clock display".
2. Touch the bottom line.
3. Swipe to the left or right to select "digital" or "analogue".
4. Touch the top line.

Setting the water hardness

1. Touch "Water hardness".
2. Touch the bottom line.
3. Swipe to the left or right to select the appropriate water hardness.
4. Touch the top line.

Setting up Home Connect

You can start the Home Connect assistant to connect to the Home Connect network and pair your mobile device.

1. Touch "Home Connect".
2. Touch "Start assistant".
3. Follow the instructions in the chapter "Home Connect". → *"Home Connect" on page 26*

Note: You can also activate this feature later in the "Settings" menu. → *"Adjust Basic Settings" on page 19*

Notes

- You can change these settings at any time in the basic settings.
- After connecting the appliance to the power or following a power failure, the settings for initial use are shown in the display.

Calibrating the Appliance and Cleaning the Oven Cavity

The boiling temperature of water depends on the altitude. The oven needs to be calibrated in order to ensure optimum performance after installation.

Preparing the Appliance for Calibration

1. Remove the accessories from the oven cavity.
2. Remove any remaining packaging, such as polystyrene pellets, from the oven cavity.
3. Before calibrating the appliance, wipe the smooth surfaces in the oven cavity with a soft, wet cloth.

Calibration and Cleaning

Notes


- The calibration can only be started when the oven cavity is cold (room temperature).
- Do not open the appliance door during calibration as it will be interrupted.

NOTICE: ENAMEL DAMAGE! Do not start an operation if water is on the bottom of the oven cavity. Let appliance cool down and wipe the water from the oven cavity bottom before starting an operation.

1. Fill the water tank.
2. Press the ON | OFF touch button to switch on the appliance.
3. The oven will calibrate automatically after running a Steam heating mode at 212° F (100 °C) for 30 minutes. Set the heating mode, temperature and


duration for the calibration. Press START to begin the appliance operation.

Calibration

Heating mode	Steam 
Temperature	212° F (100 °C)
Duration	30 minutes

4. After calibration, allow the appliance to cool down.
5. Dry the oven cavity bottom floor.
6. Set Bake to 475° F (245°C).

Heating up

Heating mode	Bake 
Temperature	475° F (245 °C)
Cooking time	30 minutes

7. Keep the kitchen ventilated while the appliance is heating.
8. Stop the appliance operation after the indicated duration. Use the ON | OFF touch button to switch off the appliance.
9. Wait until the oven cavity has cooled down.
10. Clean the smooth surfaces with soapy water and a dish cloth.
11. Empty the water tank and dry the oven cavity.

Note: The appliance saves the calibration settings, even in the event of a power outage or disconnection from the power supply. The calibration does not need to be repeated.



Cleaning the Accessories

Clean the accessories thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.

Adjust Basic Settings


You can adjust various settings of your appliance, to make using your appliance easy and convenient. If necessary, you can change these settings in the menu "Settings".

Changing the Settings

1. Touch the ON | OFF touch button.
2. Touch the MENU touch button.
3. Swipe to the left or right to select "Settings 
4. Touch "Continue".
5. Swipe to the left or right to select the desired setting.
6. Touch the bottom touch field.
7. Swipe to the left or right to select the desired setting.
8. Touch the  icon (where applicable) to apply the setting.
9. Touch the MENU touch button.
10. Touch "Save" to save the changes.

Available Settings

Setting	Option
Time of day	Time in hours and minutes
Language	English, Français, Español
Clock format	12 hr, 24 hr
Clock display	Digital, Analogue
Temperature format	Fahrenheit (°), Celsius (°C)
Weight format	Pound (lb), Kilogram (kg)
Water hardness	0 (softened) 1 (soft) 2 (medium) 3 (hard) 4 (very hard)
Signal volume	1 - 5
Key press sound	On, Off
Display brightness	1 - 5
Standby mode	On, Off
Start-up animation	On, Off

Convection Conversion	On, Off Decreases oven temperature by 25° F (4 °C)
Temperature offset	<ul style="list-style-type: none">Temp offset: Upper -35°F to +35° F (-20 °C to +20 °C)Temp offset: Lower -35°F to +35° F (-20 °C to +20 °C)
Sabbath mode	On, Off
Home Connect	WiFi: On, Off Remote control: On, Off Disconnect from network Connect to app Show network status Customer Service access: <ul style="list-style-type: none">Allow (Display shows )Deny
Demo mode	On, Off
Factory settings	Restore
Customer Service	Displays Customer Service contact information

General Operation

This chapter will describe how to use the settings and modes available on your appliance as well as highlight additional functions and features.

High Altitude Baking

When cooking at high altitudes, recipes and cooking times will vary.

Switching the Appliance On and Off

Touch the ON | OFF touch button to switch the appliance on or off.




On the display, you will see whether the residual heat in the oven cavity is still high after switching the appliance off. "Oven hot" is displayed in the left lower corner of the display.

Notes

- Certain displays and notes, such as those relating to the residual heat in the oven cavity, remain visible on the display after the appliance has been switched off.
- After device operation, the cooling fan may continue to operate until the oven cavity has cooled.
- Switch off your appliance when you do not need to use it. If no settings are applied for a long time, the appliance switches itself off automatically.

Timer Options

Your appliance will beep once your set time has elapsed.

Timer option	Use
 Kitchen Timer	The kitchen timer works like any standard egg timer. The appliance does not switch on and off automatically.
 Oven Timer	After the set time has elapsed, the appliance switches off automatically.
 End time	The appliance switches on and off automatically after setting a cooking time and end time.

Displaying and hiding timer options

To display or hide the timer options, touch the TIMERS touch button.

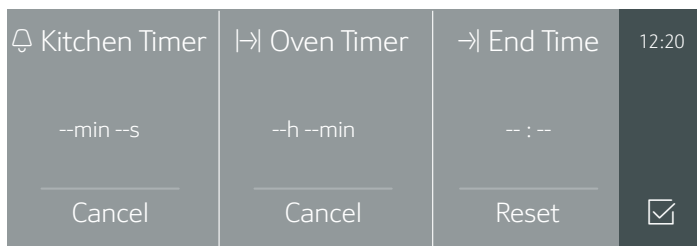
Note: The timer options displayed are hidden automatically after a particular time. If you have already set a cooking time, this is automatically stored.

Oven Timer

You can set the cooking time for your meal on the appliance. This means that the oven will turn off after the oven timer is complete. This offers convenience for you so you do not need to interrupt other work to tend to your meal.

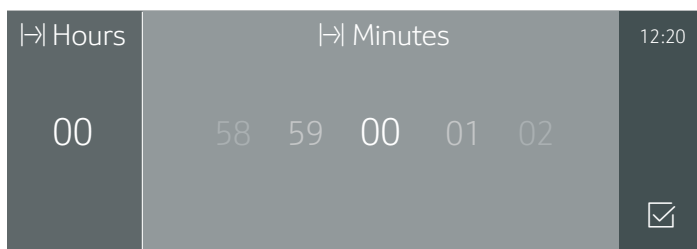
1. Touch the ON | OFF touch button.
2. Set the heating mode and temperature.
3. Touch the TIMERS touch button.

The timer options are shown on the display.

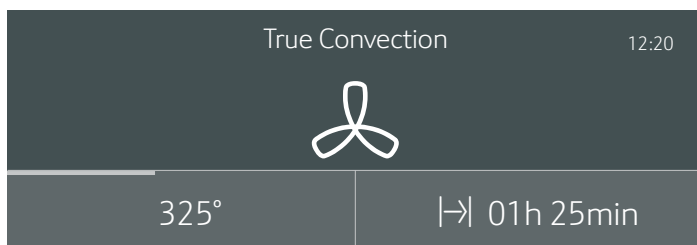


4. Touch the “|>| Oven Timer” touch field.
5. Touch the required field and swipe to the left or right to set the oven timer.

You can set hours and minutes.




6. Touch the symbol.
The heating mode and the cook time are displayed.
7. Touch the START | STOP touch button.
The appliance starts heating and the cook timer begins to count down.



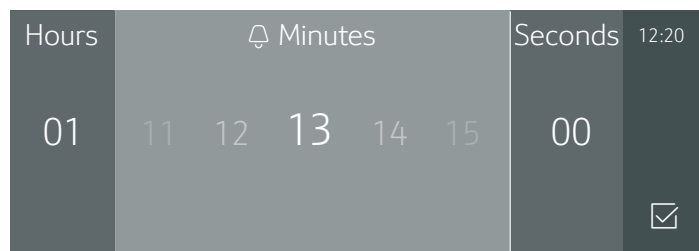
Note: When the set time has elapsed, a signal sounds. “Oven Timer completed” is displayed. The appliance ends the operation automatically. Touch the ON | OFF touch button to turn off the appliance.


Kitchen Timer

The Kitchen Timer can be set when the appliance is switched on or off.

1. Touch the TIMERS touch button.
The kitchen timer is shown in the display.
If the appliance is switched on, first touch the  field.

2. Swipe to the left or right to select the timer value. You can set hours, minutes and seconds.



3. Touch the icon.
The kitchen timer begins to count down.
The  symbol and timer value are displayed in the top left corner of the display.

Note: When the set time has elapsed, a signal sounds. “Kitchen Timer completed” is displayed.

Delayed Operation - "End time"

The appliance switches on automatically, then off at the time preselected for the end of operation. To do this, you set the cooking time and specify the end of operation. Delayed operation can only be used in combination with a heating mode.

Notes

- Ensure that food is not left in the oven cavity for too long, as it may spoil.
- The option to delay the start of operation is not available for every heating mode.

CAUTION

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

1. Place the food onto the appropriate accessory in the oven cavity and close the appliance door.
2. Touch the ON | OFF touch button.
3. Set the heating mode.
4. Touch the TIMERS touch button. The timer options are shown in the display.
5. Select Oven Timer and set a cook time. Touch the icon.
6. Select TIMERS again and set End Time. Touch the icon.
7. Touch the START | STOP touch button.
The appliance waits until the appropriate time to start the operation.

As soon as the end time has been reached, an audible signal sounds and the appliance ends the operation automatically.


Checking, changing or deleting settings

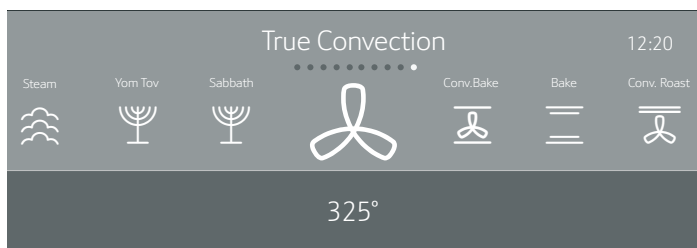
1. Touch the TIMERS touch button.
The time-setting options are shown in the display.
2. Touch the required timer option.
3. Swipe to the left or right on the touch display to change the settings.
To delete a timer value, set "00:00", or touch "Cancel".

Setting a Heating Mode

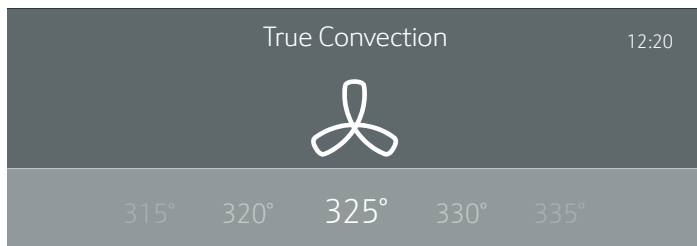
Use the touch buttons and the touch fields on the touch screen to enter the different operating menus.

Example: True Convection with 325° F (160 °C)

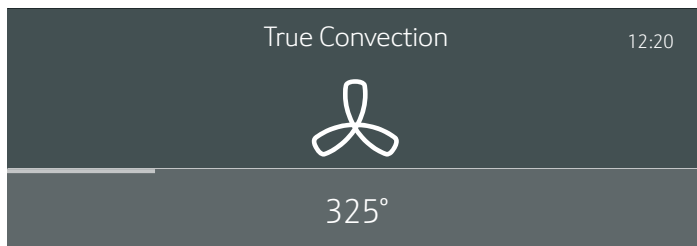
1. Touch the ON | OFF touch button to switch on the appliance.
You go directly to the heating modes menu.
2. Swipe to the left in the top line of the display to select "True Convection" .



3. Swipe to the left or right in the bottom line of the display to select the temperature.





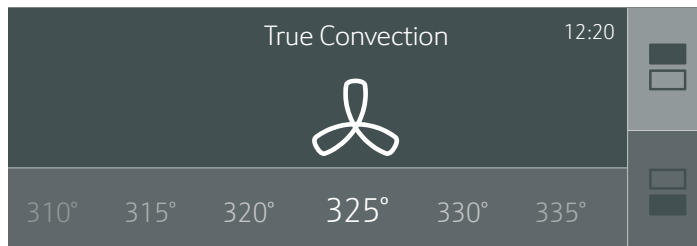
4. Touch the START | STOP touch button to start the appliance operation.
The status bar appears in the display to indicate the preheating progress.





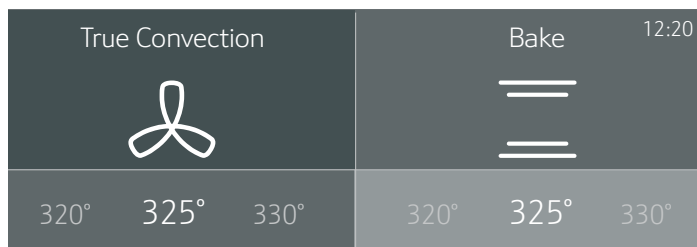
When the appliance has reached the set temperature, "Oven preheated" is displayed and an audible signal sounds. The oven continues cooking with the set temperature.

Setting double oven

1. Select the upper or lower compartment by touching the  or  symbol to select the upper or lower oven cavity.
2. Make your settings as usual.



3. When you have finished the settings for the first oven cavity, touch the  or  symbol to select the other compartment.
The settings for the two oven cavities are shown side by side on the display. The upper compartment is on the left, the lower compartment on the right side of the display.



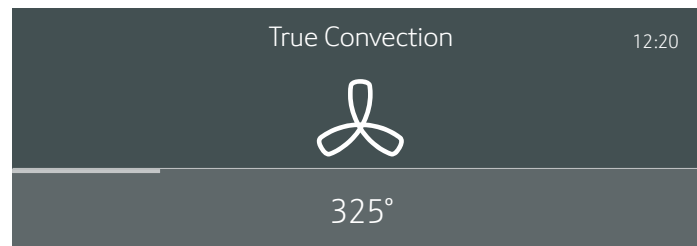
To adjust the settings, touch the field of the required oven cavity on the display.

Note: You can only make setting for one oven cavity at a time.

Default Values

The appliance suggests a temperature or setting for each heating mode. You can accept this value or change it in the appropriate area.

Preheating Bar



As soon as a new heating mode is started, the preheating bar appears on the display. The preheating bar indicates the temperature increase in the oven cavity. When the oven is fully preheated, a sound signal will occur.

INFO Touch Button

If the INFO touch button lights up, important information regarding the mode you are using is available. This may include for example recommendations on suitable cookware or how to prepare food for a safe cooking result. When you touch the INFO touch button, the information is displayed for a few seconds.

To exit the INFO text immediately, touch the INFO touch button or the display.

Sounds

The appliance uses various sound signals during operation. A sound signal can be heard whenever you use a touch button or touch field, or when an operation is started or finished. You can adjust the volume of these sounds in the Settings menu. → *"Adjust Basic Settings" on page 19*

Changing or Cancelling the Appliance Operation

Note: In a double oven, if both cavities are operating, it is necessary to select the cavity in which you wish to make changes.

Changing the appliance operation

1. Use the START | STOP touch button to stop the operation.
2. Touch the area for the setting that should be changed.
3. Swipe to the left or right to change the setting.
4. Use the START | STOP touch button to start the changed operation.

Notes

- If only adjusting temperature, the oven may restart automatically.
- The cooling fan may continue to run while an operation is interrupted.

Cancelling the appliance operation

Press the START | STOP button to cancel the appliance operation.

Note: With double ovens, if both cavities are operating the cavity must be selected before pressing START | STOP.

Fast Preheat

With "Fast Preheat", you can shorten the preheat time required for some heating modes.

Fast Preheat is available for the following modes:



- True Convection
- Convection Bake
- Bake
- Roast
- Convection Roast

To achieve an even cooking result, do not place your food or accessories into the oven cavity until "Fast Preheat" is complete.

Notes

- If the FAST PREHEAT touch button is lit, the function can be activated.
- To deactivate the function before it has finished, touch the FAST PREHEAT touch button.

Activating the "Fast Preheat" function


1. Set a heating mode and temperature.
2. Touch the START | STOP touch button to start the heating mode.
3. Touch the FAST PREHEAT touch button to activate the function.
The  symbol appears on the display.
4. Once the set temperature has been reached, the "Fast Preheat" function switches itself off automatically. The  symbol disappears from the display. Place the food in the oven cavity.

Panel Lock

Your appliance is equipped with a panel lock so that it cannot be switched on or a setting cannot be changed accidentally.

Activating and Deactivating

The appliance has to be turned off.

1. Touch and hold the TIMERS touch button for approximately 4 seconds until "Panel Lock activated" is displayed. The lock is activated. The  symbol is displayed in the top left corner of the display.
2. Touch and hold the TIMERS touch button for approximately 4 seconds until "Panel Lock deactivated" is displayed. The lock is deactivated.

Auto Convection Conversion

True Convection and Convection Bake modes require a 25° F (10 °C) reduction in temperature. Auto Convection Conversion reduces the temperature you enter automatically.

Enter the package or recipe temperature when setting the mode. The oven control calculates the correct temperature for these modes automatically by reducing the input temperature by 25° F (10 °C). This is then shown in the display.

To turn on this feature:

1. Go to Settings
2. Press the ON | OFF touch button to turn the oven on.
3. Press the MENU touch button.
4. Scroll over to Settings on the touch screen.
5. Select Conv. Conversion and press ON.
6. Exit Settings and select "Save" to save your settings.

Temperature Offset

This feature is useful if food is consistently either too brown or too light. The setting increases or decreases the set oven temperature according to the chosen value. The following heating modes support this functionality:

- Bake
- Convection Bake
- Roast
- Convection Roast
- True Convection

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







Refer to the section entitled “Adjusting Basic Settings” to apply a temperature offset.

Note: For double ovens you can set a different temperature offset for each oven cavity.

Meat Probe

Your oven comes with a multi-point meat probe. This probe measures the temperature in three different areas of your food ensuring the most accurate cooking results. Once the set temperature has been reached, the appliance automatically switches itself off.

Suitable Heating Modes

- True Convection 
- Convection Bake 
- Bake 
- Convection Roast 
- Roast 
- Slow Roast 

Notes

- The meat probe measures the temperature on the inside of the food between 85° F (30 °C) and 210° F (99 °C).
- Use only the meat probe supplied with your appliance. Additional or replacement meat probes can be ordered as a spare part from Customer Service.
- After use, always remove the meat probe from the oven cavity. Never store it inside the oven cavity.

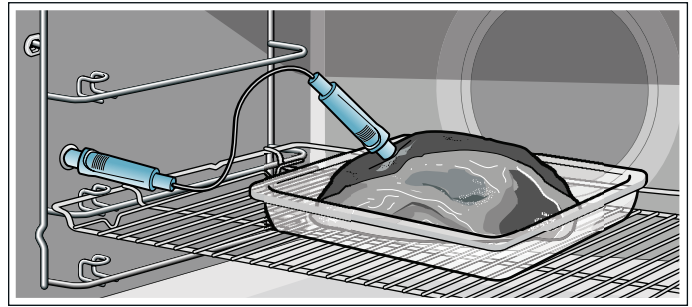
Inserting the Meat Probe into the Food

Before placing your food into the oven cavity, insert the meat probe into the food.

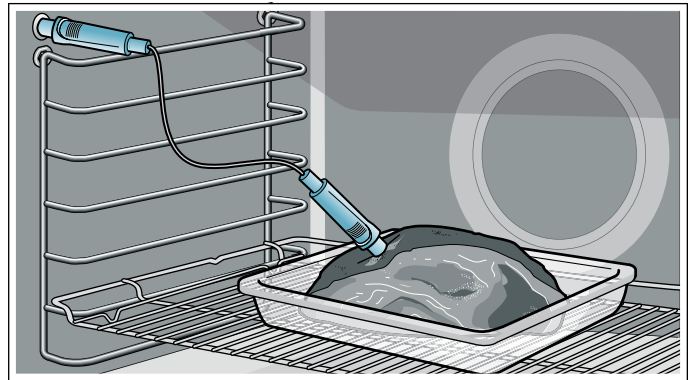
The meat probe has three measuring points. Ensure that the middle measuring point is inserted in the food.

Meat: For large pieces of meat, insert the meat probe at an angle from above as far as it will go into the meat. For relatively thin pieces of meat, insert the meat probe from the side at the thickest point.

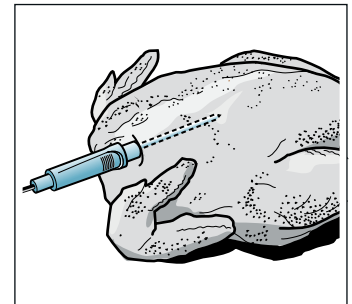
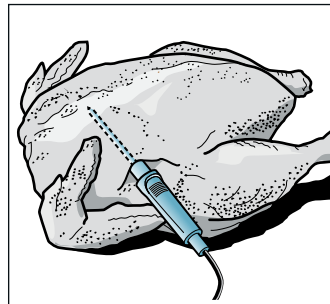
Steam Oven Cavity:



Conventional Oven Cavity:



Poultry: Insert the meat probe as far as it will go into the thickest point in the breast. Insert the meat probe into the poultry crosswise or lengthwise depending on its structure. Put the chicken in a roasting dish and place it on the wire rack.



Turning the food: If you wish to turn the food, do not unplug the meat probe from the oven. Once you have turned the food, check that the meat probe is correctly repositioned in the food.

If you unplug the meat probe from the oven, all settings will be reset and you will have to apply them again.

NOTICE: Ensure that the meat probe's cable does not become trapped.

To prevent the meat probe from being damaged by excessive heat, there must be a gap of at least an inch or more between the broil element and the meat probe. The meat may expand during the cooking process.

Setting and Starting Appliance Operation

▲ WARNING

RISK OF BURNS



The oven interior and the meat probe become very hot. Use oven mitts to plug and unplug the meat probe.

▲ WARNING

RISK OF ELECTRIC SHOCK

Use of a wrong meat probe can damage the insulation. Use only the meat probe intended for this appliance.


Notes

- The set oven cavity temperature must be at least 50° F (10 °C) higher than the meat probe temperature.
 - To prevent the meat probe from being damaged, the oven cavity temperature must not be set higher than 480° F (250 °C).
1. Insert the meat probe into the socket on the left-hand side of the oven cavity.
Note: The probe icon will appear on the oven display screen.
 2. Close the appliance door.
NOTICE: When doing so, ensure that the meat probe's cable is not trapped in the appliance door. It may be damaged.
 3. Touch the ON | OFF touch button.
 4. Set the heating mode.
Note: When the meat probe is plugged into the socket, you can only select a heating mode that is suitable to be used with the meat probe.
 5. Touch the oven cavity temperature on the left in the bottom line.
 6. Swipe to the left or right to select the required oven cavity temperature.
 7. Touch the  symbol to apply the setting.
 8. Touch the  core temperature on the right in the bottom line.
 9. Swipe to the left or right to select the required core temperature.
 10. Touch the START | STOP touch button.
The appliance starts the operation.

Changing or Stopping the Appliance Operation

Changing: During appliance operation, you can change the oven cavity temperature and meat probe temperature.

1. Touch the oven cavity temperature or meat probe temperature.
2. Swipe to the left or right to change the temperature.

3. Touch the  symbol to apply the setting.

Stopping: Once the set meat probe temperature has been reached, a signal sounds and the appliance stops the operation automatically.

1. Use the ON | OFF touch button to switch off the appliance.
2. Using an oven glove, unplug the meat probe from the socket.

Core Temperatures of Different Foods

Do not use frozen food. The figures in the table are given as a guide. They will depend on the quality and composition of the food.

You can find detailed information on heating modes and temperatures in the *Use and Care Cooking Charts* manual.

Food	Core temperature in °F (°C)
Poultry	170° (75°)
Pork*	145° (65°)
Pork	160° (70°)
Beef, medium rare	145° (65°)
Beef, medium	160° (70°)
Beef, well done	170° (75°)
Lamb	145° (65°)
Other: Heating/reheating food	150°-165° (65°-75°)

*allow for a three minute rest period.

Sabbath Mode





With the Sabbath mode, a cooking time of up to 74 hours can be set. You can keep the food in the oven cavity warm without having to switch the oven on or off.

Note: Sabbath mode has to be activated in the Basic Settings, to use this mode.

Note: You can set Sabbath mode in both oven cavities at the same time. The set time will run simultaneously for both oven cavities.

Starting

The oven is automatically in Bake mode. The temperature can be set between 100° F (40 °C) and 450° F (230 °C).

1. Touch the ON | OFF touch button.
2. Swipe to the left or right to select "Sabbath .
3. Touch the temperature in the bottom line.
4. Swipe to the left or the right to select the required temperature.
5. Touch the  icon to apply the setting.
6. Touch the cooking time  in the bottom line.
7. Swipe to the left or the right to select the required duration.
8. Touch the  symbol to apply the setting.
9. Touch the START | STOP touch button.
"Sabbath Mode will start in 5min 00sec" appears on the display. After five minutes the appliance starts the

operation. All controls apart from the ON | OFF and START | STOP touch buttons are deactivated. You can switch off the appliance at any time.

Notes

- Once Sabbath mode has started, you can no longer change any settings using the START | STOP touch button.
- The operation is not interrupted if you open the appliance door.

Once the Sabbath mode duration has elapsed, a signal sounds. The appliance stops heating. Use the ON | OFF touch button to switch off the appliance.

Cancelling

Touch the ON | OFF touch button to cancel the operation.

Yom Tov Mode





With the Yom Tov mode, you can set a cooking time of up to 74 hours, during which you can select from six cooking temperatures.

Note: Sabbath mode has to be activated in the Basic Settings, to use this mode.

Note: You can set Sabbath mode in both oven cavities at the same time. The set time will run simultaneously for both oven cavities.

Starting

The oven is automatically in Bake mode. The temperature can be set between 100° F (40 °C) and 450° F (230 °C).

1. Touch the ON | OFF touch button.
2. Swipe to the left or right to select "Yom Tov .
3. Touch the temperature in the bottom touch field.
4. Swipe to the left or the right to select the required temperature.
5. Touch the  icon to apply the setting.
6. Touch the cooking time  in the bottom touch field.
7. Swipe to the left or the right to select the required duration.
8. Touch the  icon to apply the setting.
9. Touch the START | STOP touch button.
"Yom Tov Mode will start in 5min 00sec" appears on the display. After five minutes the appliance starts the operation. All controls apart from the ON | OFF and START | STOP touch buttons are deactivated. You can switch off the appliance at any time.

Notes

- Once Yom Tov mode has started, the temperature may be changed by pressing one of the six displayed temperatures. The display will not respond to this input, but the temperature will be adjusted in the cavity. The START | STOP touch button will not cancel the mode.
- The operation is not interrupted if you open the appliance door.

Once the Yom Tov mode duration has elapsed, a signal sounds. The appliance stops heating up. Use the ON | OFF touch button to switch off the appliance.

Cancelling

Touch the ON | OFF touch button to cancel the operation.

Home Connect

This appliance is Wi-Fi-capable and can be remotely controlled using a mobile device.

If the appliance is not connected to the home network, the appliance functions in the same way as an oven with no network functionality and can still be operated via the display.

Notes

- Ensure that you follow the safety instructions in this instruction manual and that these are complied with when operating the appliance via the Home Connect app and when you are away from home.
- Operating the appliance directly always has priority over the Home Connect app.

Setting Up

To implement settings via Home Connect, you must have installed and set up the Home Connect app on your mobile device.

Follow the steps specified by the app to implement the settings.

The app must be open in order to perform the setup process.

To help your pairing experience, follow the link for a quick 'how-to' video guide: <https://www.bosch-home.com/us/connect>.

Connecting Your Oven to Home Connect

Connecting your oven to Home Connect is a three step process:

1. Install the Home Connect app.
2. Connect your oven to the Wi-Fi network.
3. Connect your oven to the app.

You will need a smartphone or tablet equipped with the latest operating system (Apple or Android), a secure Wi-Fi network where the appliance is located and the Home Connect app.

Follow instructions below or other supplied Home Connect documents for set up.

1. Install the Home Connect app.

On your smartphone or tablet, go to the App Store (Apple devices) or Google Play Store (Android devices). Download "Home Connect (America)" app published by BSH Home Appliances and install.

Start the app and create a Home Connect account.

2. Connect your oven to the Wi-Fi network.

Before proceeding, determine whether your network router has a WPS function (automatic connection).

If it does, follow steps under **Automatic Registration in the Home Network**.

If it does not or you are unsure, follow steps under **Manual Registration in the Home Network**.

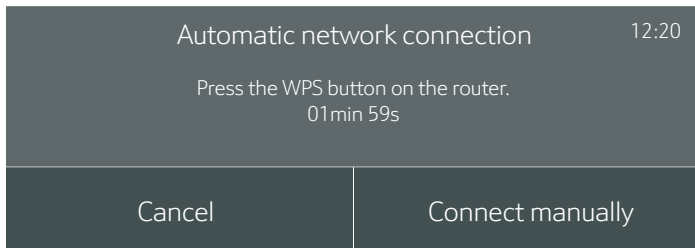
Automatic Registration in the Home Network

Notes

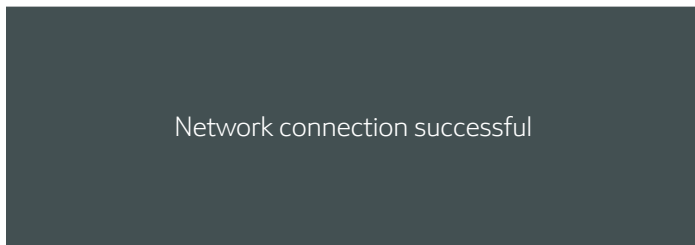
- A router that has WPS functionality is required.
- You can start the Home Connect assistant during initial start-up or using the main menu.

1. Touch the MENU touch button.
2. Swipe to the left or right to select "Settings".
3. Swipe to the left or right to select "Home Connect".
4. Touch "Start assistant".
5. Touch "Continue".

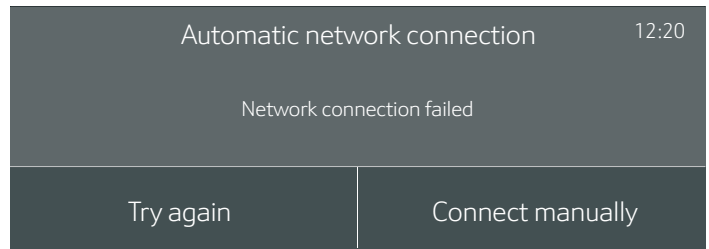
The appliance is ready to connect to the network automatically.



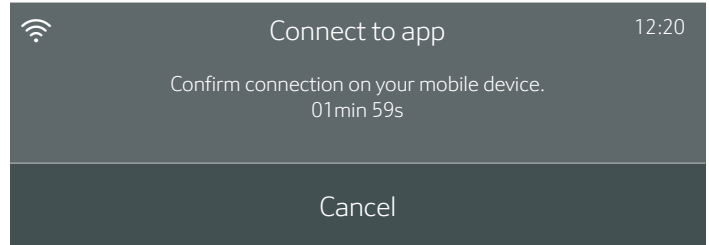
6. Within 2 minutes press the WPS button on the router. Wait until "Network connection successful" is shown in the display.



The connection may fail. The display will alert you to try again or connect manually.



7. The appliance is ready to connect to the app.

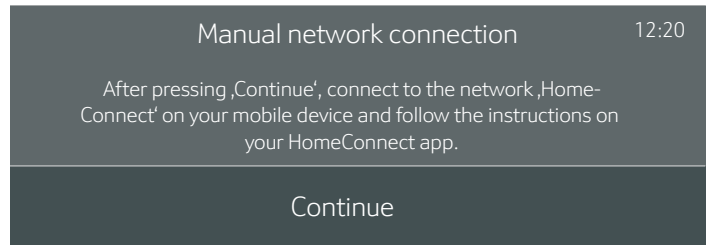


8. Follow the instructions of the app on your mobile device for automatic network registration. The process for registering is completed once "Pairing successful" is shown in the display.

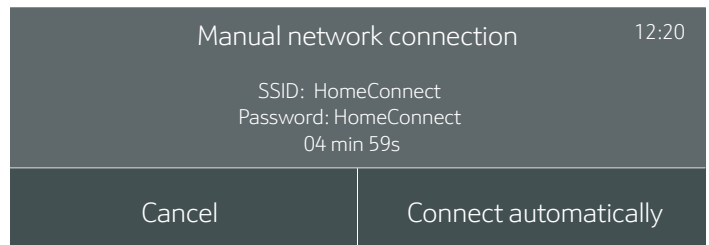
Manual Registration in the Home Network

Note: You can start the Home Connect Assistant during initial start-up or using the menu.

1. Touch the MENU touch button.
2. Swipe to the left or right to select "Settings".
3. Swipe to the left or right to select "Home Connect".
4. Touch "Start assistant".
5. Touch "Continue".
6. Touch "Connect manually".



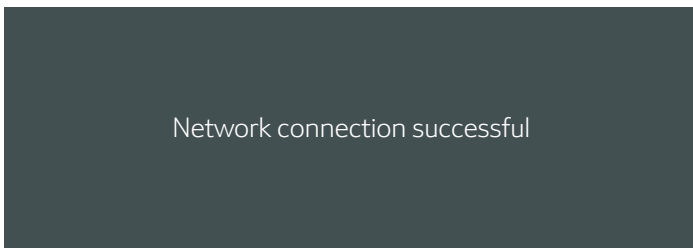
7. Touch "Continue". The appliance is ready to connect to the network manually. The SSID and the key for the oven network are shown on the display.



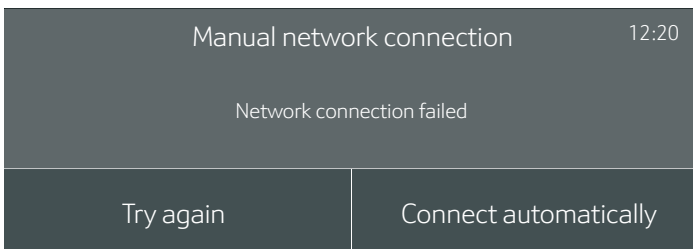
- Use the "HomeConnect" SSID and the "HomeConnect" key to register the mobile device on the oven network. Follow the instructions in the app.



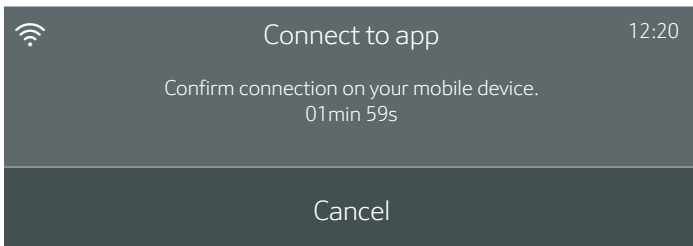
- Wait until "Network connection successful" is shown on the display.



The connection may fail. The display will alert you to try again or connect automatically.



- The appliance is ready to connect to the app.



- Follow the instructions of the app on your mobile device for manual network registration. The process for registering is completed once "Pairing successful" is shown on the display.

Remote Start

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

Notes

- The "Remote start" text field is only visible if the Home Connect assistant has been successfully completed.
- Some operating modes can only be started on the oven itself.

- Touch the MENU touch button.
- Touch "Remote start".
 appears in the display.

Remote Start is automatically deactivated in the following situations:

- The oven door is opened 15 minutes after Remote Start is activated.
- The oven door is opened 15 minutes after the oven operation has ended.
- 24 hours after Remote Start has been activated.

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.

Home Connect Settings

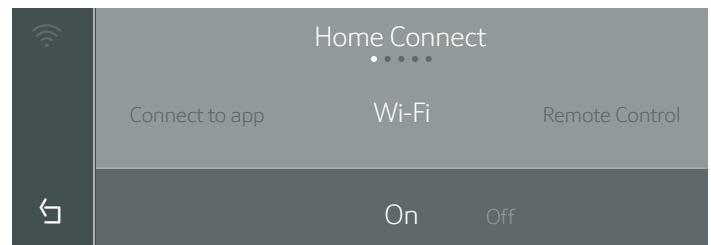
You can adjust Home Connect to suit your requirements at any time.

Note: In the Home Connect settings, press the INFO touch button to display network and device information.

Wi-Fi

You can use the Home Connect functions, if Wi-Fi is activated.

- Touch the MENU touch button.
- Swipe to the left or right to select "Settings".
- Swipe to the left or right to select "Home Connect".
- Touch "Open settings".
- Swipe to the left or right to select "Wi-Fi".



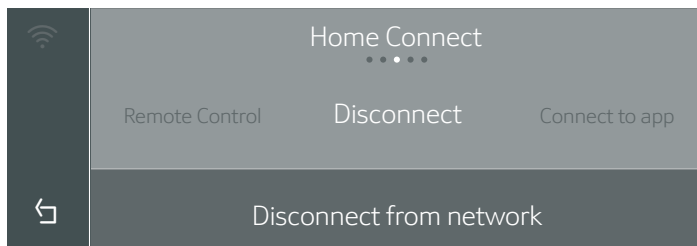
- Touch the bottom line to select "On" or "Off".
- Touch the field to return to the Home Connect settings menu.

Disconnecting from the Network

You can disconnect your oven from the network at any time.

Note: If your oven is disconnected from the network, it is not possible to operate the oven using Home Connect.

1. Touch the MENU touch button.
2. Swipe to the left or right to select "Settings".
3. Swipe to the left or right to select "Home Connect".
4. Touch "Open settings".
5. Swipe to the left or right to select "Disconnect".
6. Touch "Disconnect from network".



7. Confirm by touching "Disconnect".

All connections are deleted.

Note: You can abort the action by touching "Cancel".

Connecting to the Network

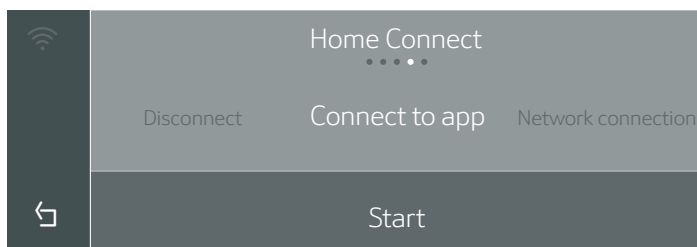
1. Touch the MENU touch button.
2. Swipe to the left or right to select "Settings".
3. Swipe to the left or right to select "Home Connect".
4. Touch "Open settings".
5. Swipe to the left or right to select "Connect to network".
6. Touch "Start assistant".
7. Follow the instructions in the section entitled "Manual registration in the home network" or "Automatic registration in the home network".

Connect to App

If the Home Connect app is installed on your mobile device, you can connect it to your oven.

Note: The appliance must be connected to the network.

1. Touch the MENU touch button.
2. Swipe to the left or right to select "Settings".
3. Swipe to the left or right to select "Home Connect".
4. Touch "Open settings".
5. Swipe to the left or right to select "Connect to app".
6. Touch the bottom line to select "Start".

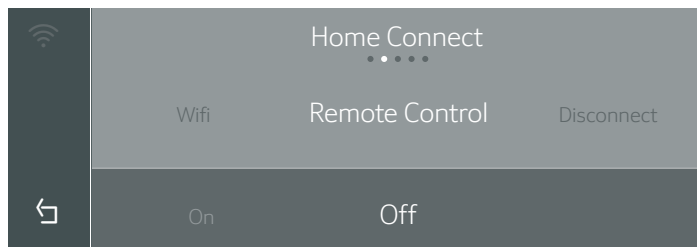


Remote control

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

Notes

- 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 the oven is delivered.
 - 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. Touch the MENU touch button.
 2. Swipe to the left or right to select "Settings".
 3. Swipe to the left or right to select "Home Connect".
 4. Touch "Open settings".
 5. Swipe to the left or right to select "Remote control".
 6. Touch the bottom line to select "On" or "Off".



7. Touch the back arrow icon to return to the Home Connect settings menu.

Software Update

Using the software update function, your oven's software can be updated (e.g. for the purpose of optimization, troubleshooting or security updates). To do this, you need to 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 by the Home Connect app, from which you will also be able to download the update.

Once the update has been successfully downloaded, you can start installing it via the basic settings of your oven, or the Home Connect app if you are on your local area network.

The Home Connect app will notify you once installation is complete.

Notes

- You can continue to use your oven as usual while updates are downloading.
- Depending on your personal settings in the app, software updates can also be set to download automatically.
- We recommend that you install security updates as soon as possible.

Information on Data Protection

When your appliance is connected to a WLAN network that is connected to the Internet for the first time, your appliance transmits the following categories 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 appliance.
- Status of any previous resetting to factory settings.

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

Note: Ensure that the Home Connect functions can be used only in conjunction with the Home Connect app. Information on data protection can be accessed in the Home Connect app.

Wi-Fi® Module

FCC/IC Statements

Model: COM2

FCC ID: 2AHES-COM2

IC: 21152-COM2

The Home Connect module is a communication device designed to provide communication between appliances and smart devices.

This module is integrated at the factory, under direct control of BSH Home Appliances Corporation, and is not

user servicable or upgradable. At least 7⁷/₈ inch (20 cm) separation distance should be maintained from device to user.

FCC COMPLIANCE STATEMENT

⚠ CAUTION

Changes or modifications not expressly approved could void your authority to use this equipment.

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

1. This device may not cause harmful interference, and
2. This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

INDUSTRY CANADA STATEMENT

This device complies with Industry Canada license-exempt RSS standard(s).

Operation is subject to the following two conditions:

1. This device may not cause interference, and
2. This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

Operation in the band 5150-5250 MHz is only for indoor use to reduce the potential for harmful interference to co-channel mobile satellite systems.

Steam Operation

Food can be cooked very gently using steam. With some heating modes, you can prepare food with steam assistance. In addition, the Proof, Defrost and Reheat modes are available.

⚠ WARNING

RISK OF SCALDING

Hot steam can escape when you open the appliance door. Steam is not visible at certain temperatures. Do not stand too close to the appliance when opening it. Open the appliance door with caution. Keep children away.

Noises

You will hear a humming noise while the pump is in operation and after switching it off. This noise is caused by the pump function test. It is a normal operating noise. You will also hear this noise after running non-steam modes when the oven is turned off. This is normal.

Inserting Accessories

The oven cavity has 5 rack positions. The rack positions are counted from the bottom up.

Racks 1 to 3 are fitted with telescopic rack guides.

Note: Always place the Universal Pan on Rack 1 when using Full Steam. This will prevent food drippings from burning on to the bottom of the oven.

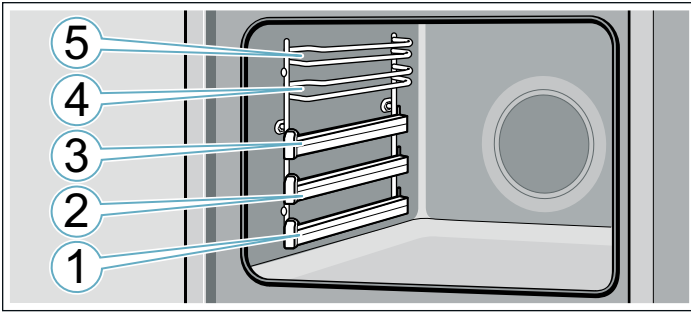
⚠ WARNING

RISK OF BURNS

The telescopic rack guides become hot when the appliance is in use. You must take great care to avoid burning yourself when they are pulled out.

⚠ CAUTION

Do not insert any accessories between the accessory racks as the accessory may tilt over.



NOTICE: Always insert the accessories fully into the oven cavity so that they do not touch the appliance door or the glass panel might be damaged.

Racks 4 and 5:

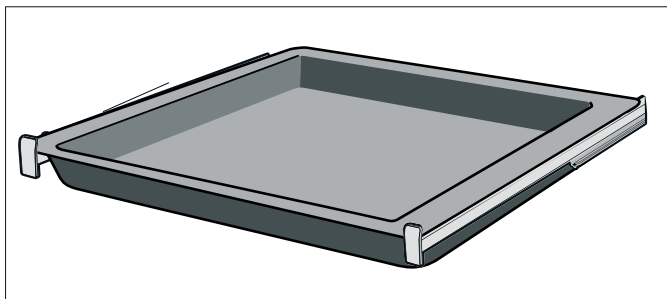
- Always insert the accessory between the two guide rods for a rack position.
- The accessories can be pulled out approximately halfway without tipping.

Note: Ensure that you always insert the accessories into the oven cavity facing the correct way. See the diagrams in the following sections for further information.

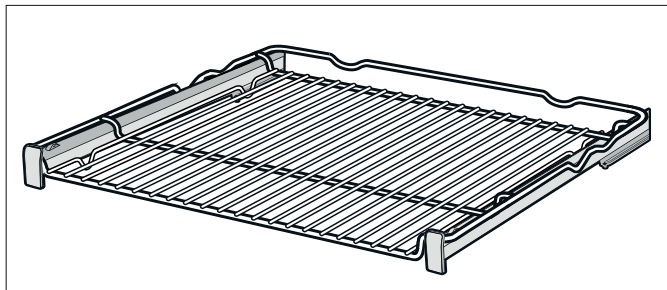
Telescopic Rack Guides:

- You can use the telescopic rack guides to pull the accessories out further.
- Ensure that the accessory is placed evenly onto the telescopic rack guides. The accessory must rest on both telescopic rack guides and within the notches at the front and rear end of the telescopic rack guides.

Example in the picture: Universal pan




Example in the picture: Rack

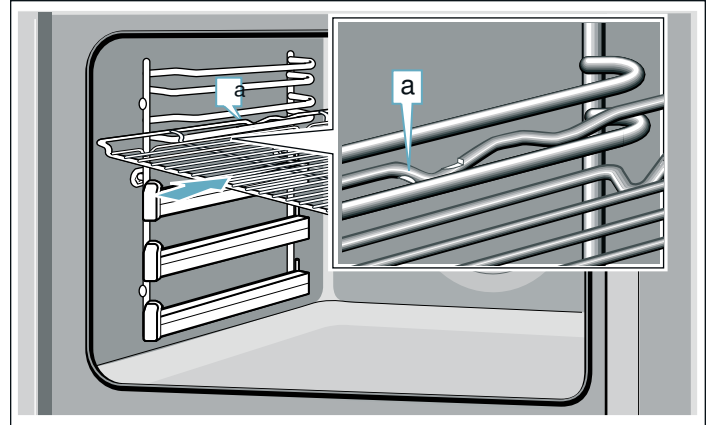


- To remove the accessory, pull it out until the telescopic rack guides stop. Hold the accessory on both sides and lift it up.

Stop Function

The accessories can be pulled out approximately halfway until they lock in place. The stop function prevents the accessories from tilting when they are pulled out. The accessories must be inserted into the oven cavity correctly for the tilt protection to work properly.

When inserting the wire rack, ensure that the stop catch **a** is at the rear and is facing downwards. The open side must be facing towards the appliance door and the curvature must be facing downwards .






Steam Cooking


During steaming, hot steam surrounds the food and therefore prevents loss of nutrients from the food. The shape, color and typical aroma of the dishes are retained as a result of this preparation method. With steam, flavors are not affected when cooking a whole meal at the same time.

Note: If the water tank runs dry during steaming, operation is interrupted. Fill the water tank. After the water tank is reinserted, Steam cooking will resume.

Your oven has five modes for Steam cooking:

- Steam 
- Steam Convection 
- Proof 
- Defrost 
- Reheat 

Setting

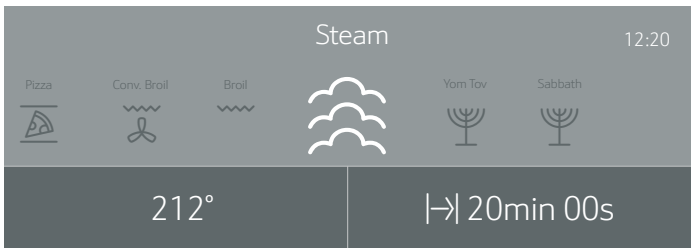
Example: Set heating mode Steam  with 212°F (100°C) for 20 minutes.

1. Refill water tank.

Note: Only switch on steaming once the oven cavity has cooled down completely (to room temperature).


2. Touch the ON | OFF touch button.

3. Swipe to the left or right to select "Steam .



4. Touch the temperature field.

5. Swipe to the left or the right to select the required temperature.

6. Touch the timer field .

7. Swipe to the left or the right to select the required duration.

8. Touch the START | STOP touch button.
The appliance starts the operation.

As soon as the cooking time has elapsed, an audible signal sounds and the appliance ends the operation automatically. Touch the TIMERS touch button to end the audible signal.

Canceling

Press the START | STOP button to cancel the appliance operation.

Note: In a double oven, if both cavities are operating, it is necessary to select the cavity in which you wish to make changes.

Exit

Touch the ON | OFF touch button to switch off the appliance.

Steam Assisted Cooking

When cooking with steam assistance, steam is introduced into the oven cavity at various intervals and with varying degrees of intensity. This gives you a better cooking result.

Your food:

- Becomes crispy on the outside
- Develops a shiny surface
- Is juicy and tender on the inside
- Only undergoes a minimum reduction in volume

You set the desired heating mode and steam intensity combination. Use the information in the table to select a suitable heating mode and steam intensity. Select a program from the available steam programs that meets your cooking needs.







Steam Intensity

Different intensity levels are available when adding steam:

- low
- medium
- high

Suitable Heating Modes

You can add steam for these heating modes:

- True Convection 
- Convection Bake 
- Bake 
- Speed Convection 
- Convection Roast 
- Roast 

Start

1. Refill water tank.

Note: Only switch on the Add Steam setting once the oven cavity has completely cooled down (to room temperature).

2. Touch the ON | OFF touch button.

3. Set the heating mode and temperature.

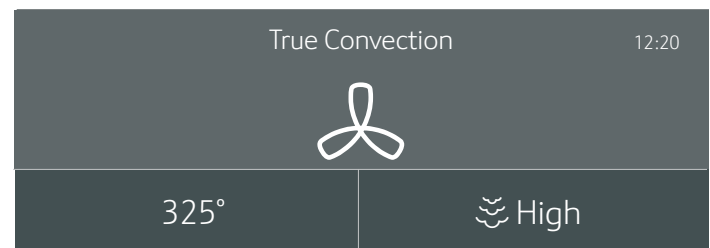
4. Touch the ADD STEAM touch button to switch on steam assistance.

5. On the display, swipe to the left or right to select the steam intensity.

6. Touch the symbol to apply the setting.

7. Touch the START | STOP touch button.

The appliance starts the operation.



Note: If the water tank runs out of water during an operation with steam assistance, a message appears on the display prompting you to fill the water tank.

Canceling Steam Addition

1. Touch the ADD STEAM touch button to cancel the addition of steam early.

2. Touch the steam intensity in the bottom right corner of the display.

3. Swipe to the left or right to select "Off".

4. Touch the symbol to apply the setting.

Note: The operation continues without adding steam.

Canceling


Press the START | STOP button to cancel the appliance operation.

Note: In a double oven, if both cavities are operating, it is necessary to select the cavity in which you wish to make changes.

Exit

Touch the ON | OFF touch button to switch off the appliance.

Proof

Dough will proof more quickly using the "Proof  mode than at room temperature and does not dry out.



Use the information in the tables found in the *Cooking Charts Use and Care Guide* to select the appropriate level.

Note: If the water tank runs out of water during operation with the Proof setting, operation is interrupted. Fill the water tank.

Start

1. Refill water tank.

Note: Only switch on the Proof setting once the oven cavity has completely cooled down (to room temperature).

2. Touch the ON | OFF touch button.
3. Swipe to the left or right to select "Proof".
4. Touch "1" in the bottom touch field.
5. Swipe to the left or right to select the required setting.
6. Touch the  symbol to apply the setting.
7. Touch "|->|" in the bottom touch field.
8. Swipe to the left or the right to select the required duration.
9. Touch the  symbol to apply the setting.
10. Touch the START | STOP touch button.

The appliance starts the operation.

As soon as the cooking time has elapsed, an audible signal sounds and the appliance ends the operation automatically. Touch the TIMERS touch button to end the audible signal.

Cancelling


Press the START | STOP button to cancel the appliance operation.

Note: In a double oven, if both cavities are operating, it is necessary to select the cavity in which you wish to make changes.

Exit

Touch the ON | OFF touch button to switch off the appliance.

Defrost

Use the "Defrost  heating mode to defrost frozen products.




Note: If the water tank runs dry during operation with the Defrost setting, operation is interrupted. Fill the water tank. After the water tank is reinserted, Defrost will resume.

Start

1. Refill water tank.

Note: Only switch on the Defrost setting once the oven cavity has completely cooled down (to room temperature).

2. Touch the ON | OFF touch button.

3. Swipe to the left or right to select "Defrost .
 4. Touch the temperature in the bottom line.
 5. Swipe to the left or the right to select the required temperature.
 6. Touch the  icon to apply the setting.
 7. Touch "|->|" in the bottom touch field.
 8. Swipe to the left or the right to select the required duration.
 9. Touch the  icon to apply the setting.
 10. Touch the START | STOP touch button.
- The appliance starts the operation.

As soon as the cooking time has elapsed, an audible signal sounds and the appliance ends the operation automatically. Touch the TIMERS touch button to end the audible signal.

Cancelling


Press the START | STOP button to cancel the appliance operation.

Note: In a double oven, if both cavities are operating, it is necessary to select the cavity in which you wish to make changes.

Exit

Touch the ON | OFF touch button to switch off the appliance.

Reheating




With the "Reheat  heating mode, you can gently reheat food that has already been cooked or crisp up day-old baked goods. Steam is switched on automatically.

Note: If the water tank runs out of water during the operation with the Reheating setting, the operation is interrupted. Fill the water tank. After the water tank is reinserted, Reheating will resume.

Start

1. Refill water tank.

Note: Only switch on the Reheat setting once the oven cavity has completely cooled down (to room temperature).

2. Touch the ON | OFF touch button.
 3. Swipe to the left or right to select "Reheat .
 4. Touch the temperature in the bottom touch field.
 5. Swipe to the left or the right to select the required temperature.
 6. Touch the  icon to apply the setting.
 7. Touch "|->|" in the bottom touch field.
 8. Swipe to the left or the right to select the required duration.
 9. Touch the  icon to apply the setting.
 10. Touch the START | STOP touch button.
- The appliance starts the operation.

As soon as the cooking time has elapsed, an audible signal sounds and the appliance ends the operation

automatically. Touch the TIMERS touch button to end the audible signal.

Canceling

Press the START | STOP button to cancel the appliance operation.

Note: In a double oven, if both cavities are operating, it is necessary to select the cavity in which you wish to make changes.

Exit

Touch the ON | OFF touch button to switch off the appliance.

Refill Water Tank

The water tank is located at the right side of the oven cavity. Before starting an operation with steam, fill the water tank with water.

Ensure that the water hardness range has been set correctly.

⚠ WARNING

RISK OF INJURY AND FIRE

Only fill the water tank with water or with the descaling solution we have recommended. Do not pour any flammable liquids (e.g. alcoholic drinks) into the water tank. Due to hot surfaces, vapors from flammable liquids may catch fire in the oven cavity (explosion). The appliance door may spring open. Hot steam and flames may escape.

⚠ WARNING

RISK OF BURNS

The water tank may heat up while the appliance is in operation. Wait until the water tank has cooled down after the previous appliance operation. Remove the water tank from the water tank recess.

NOTICE: The appliance may become damaged due to the use of unsuitable liquids.

Do not use distilled water, highly chlorinated tap water (>4 mg/l) or other liquids.

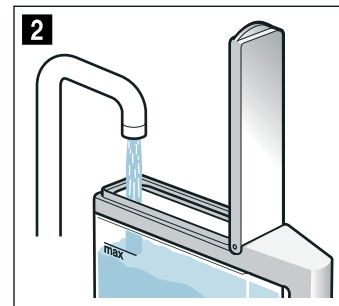
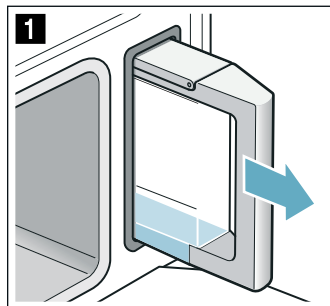
Only use cold, fresh tap water, softened water or non-carbonated mineral water.

Do not overfill tank above max level line to avoid water from spilling inside the tank housing.

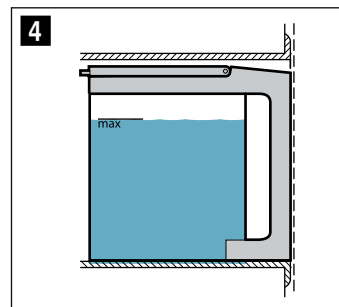
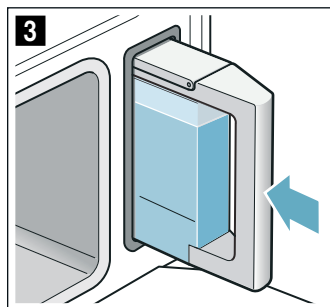
Notes

- If your water is very hard, we recommend that you use softened water.
- If you only use softened water, you can set the water hardness range to "softened".
- If you use mineral water, set the water hardness range to "4 very hard".
- If you use mineral water, you must only use non-carbonated mineral water.

1. Open the appliance door.
2. Pull out the water tank from the right side of the oven cavity (figure 1).
3. Fill the water tank with cold water up to the "max." mark (figure 2)



4. Fully close the tank cover until it locks.
5. Insert the filled water tank (figure 3).
6. Ensure that the water tank has been pushed in all the way. The water tank should be level with the tank cavity (figure 4).



7. Close the appliance door.

After Every Steam Operation

⚠ WARNING

RISK OF SCALDING

Hot steam can escape when you open the appliance door. Steam is not visible at certain temperatures. Do not stand too close to the appliance when opening it. Open the appliance door with caution. Keep children away.

⚠ WARNING

RISK OF BURNS

The appliance grows hot during operation. Let appliance cool down prior to cleaning.

NOTICE: ENAMEL DAMAGE: Do not start any operations when there is water on the oven cavity floor. Before the operation, wipe the water from the oven cavity floor.

The remaining water is pumped back into the water tank after every operation with steam. Then empty and dry the water tank. Moisture remains in the oven cavity. To dry

the oven cavity, you can either use the "Drying 🌀" operating mode or dry the oven cavity by hand.

Notes

- Once the appliance has been switched off, the display remains lit for a little longer to remind you to empty the water tank.
- Remove limescale marks with a cloth soaked in vinegar, then wipe with clean water and dry with a soft cloth.

Empty Water Tank

NOTICE:

- Do not dry the water tank in the hot oven cavity. This will damage the water tank.
 - Do not clean the water tank in the dishwasher. This will damage the water tank.
1. Open the appliance door.
 2. Remove the water tank.
 3. Empty the water tank, clean it with detergent and then rinse it thoroughly with clean water.
 4. Dry all parts with a soft cloth.
 5. Rub the seal on the cover until dry.
 6. Leave to dry with the cover open.
 7. Close the cover on the water tank and push it down.
 8. Insert the water tank and close the appliance door.

Starting Drying

During drying, the oven cavity is heated up so that the moisture in the oven cavity evaporates. When the Drying mode is complete open the appliance door so that the steam escapes.

1. Let the appliance cool down.
2. Remove the worst of the food remnants from the oven cavity immediately and use a sponge to wipe away moisture from the oven cavity floor.
3. If necessary, touch the ON | OFF touch button to switch the appliance on.
4. Touch the MENU touch button to display the operating modes.
5. On the touch display, swipe to the left or right to select "Drying 🌀".
6. Touch the bottom touch field.
The duration is displayed. It cannot be changed.
7. Touch the bottom touch field.
8. Touch the START | STOP touch button.
The drying function starts and ends automatically after 10 minutes.
9. Open the appliance door and leave it open for 1 to 2 minutes so that the moisture in the oven cavity can escape.

Drying the Oven Cavity by Hand

1. Let the appliance cool down.
2. Remove any soil from the oven cavity.
3. Dry the oven cavity with a sponge.

4. Leave the appliance door open for 1 hour so that the oven cavity dries completely.

Steam Programs

Preparing food is very easy using the various programs. Select a program either directly through the appliance or by using the Home Connect App. Enter the food's weight or amount. The program then runs automatically and notifies you when your food is finished cooking.

To achieve the best results, the oven cavity must not be too hot for the type of food selected. If the cavity is too hot, a message will appear on the display. Allow the oven cavity to cool down and start again.

⚠ WARNING

RISK OF SCALDING

Hot steam can escape when you open the appliance door. Steam is not visible at certain temperatures. Do not stand too close to the appliance when opening it. Open the appliance door with caution. Keep children away.

Information on the Settings

- The cooking result depends on the quality of the food and the type of cookware. For an optimal cooking result, use food that is fresh. For frozen food, use food straight out of the freezer only.
- For some dishes, you will be required to enter the weight. The appliance will then apply the time and temperature settings for you.
It is not possible to set weights outside of the intended weight range.
- Recommendations are provided on cookware, shelf position or the addition of liquid when cooking meat. Some food requires turning or stirring, etc. during cooking. This is shown in the display shortly after operation starts. An audible signal will remind you at the right time.
- Information on the right kind of cookware to use and tips and tricks for the preparation can be found in the *Cooking Tips and Instructions Guide* provided with your appliance. You may also touch the INFO button on the control panel for this information.

Selecting a Dish

The following table shows the available categories and dishes.

Categories	Dishes
Reheat	Pizza - thin 1 pc.
	Pizza - thin 2 pcs.
	Pizza - thin 3 pcs.
	Pizza - thin 4 pcs.
	Pizza - thin 5 pcs.
	Pizza - thin 6 pcs.
	Pizza - thin whole
	Pizza - thick 1 pc.
	Pizza - thick 2 pcs.

Categories	Dishes
	Pizza - thick 3 pcs.
	Pizza - thick 4 pcs.
	Pizza - thick 5 pcs.
	Pizza - thick 6pcs.
	Pizza - thick whole
Vegetables	Steamed cauliflower florets
	Steamed green beans
	Steamed broccoli florets
	Steamed green asparagus
	Fresh brussel sprouts
	Sliced carrots
	Fresh artichokes
	Steamed fresh spinach
	Snow peas
Potatoes	Boiled potatoes w/ skin
	Boiled potatoes
Cereals and grains	Couscous
Poultry	Whole chicken - fresh
	Chicken portions
Beef	Sirloin - fresh
	Pot roast - fresh
Pork	Roast - fresh
Lamb	Leg of lamb- fresh
Fish	Fresh fish - whole
	Fresh fish - fillets
	Frozen fish - fillets
	Shellfish
	Shrimp
Baked goods, Desserts	Fruit compote
	Rice pudding
Breads	White bread
	Multigrain bread
	Rye bread
	Fresh bread rolls
	Frozen bread rolls
	Braided loaf
	Flat bread
Defrost	Berries
Eggs	Hard-boiled eggs 1-24
	Hard-boiled eggs 25-36
Rice	Basmati rice
	Brown rice
	Long grain rice
	Risotto, Arborio rice

Setting a Program

You will be guided through the entire setting process for your chosen food.

1. Touch the ON | OFF touch button to switch on the appliance.
2. Touch the MENU touch button.

3. Swipe to the left or right to select "Steam programs".
4. Touch the bottom line.
5. Touch the required category.
6. Swipe to the left or right to select the required steam program.
7. Touch the required steam program.
The settings for this dish appear on the display.

Note: For some meals, you can also display notes, e.g. on the rack level and cookware. To do this, swipe to the left until all of the notes are displayed.

8. Some programs require a weight. Press the weight and scroll to adjust.
Touch the appropriate setting and adjust it.
9. Touch the START | STOP touch button to start the appliance operation.
The estimated cooking time is shown.

Note: For some programs, the displayed cooking time may change during the first few minutes, as the heating-up time depends on the temperature of the food and the water, among other things.

As soon as the cooking time has elapsed, an audible signal sounds and the appliance ends the operation automatically. Touch the TIMERS touch button to end the audible signal.

Some programs offer you the opportunity to continue cooking your dish.

If you are satisfied with the cooking result, touch "End".

If you are not happy with the cooking result, you can continue cooking your dish.

Continue cooking

1. Touch "Continue cooking".
2. If necessary, adjust the recommended setting or time amount.
3. Touch the START | STOP touch button to start "Continue cooking".

Cancelling

Press the START | STOP button to cancel the appliance operation.

Note: In a double oven, if both cavities are operating, it is necessary to select the cavity in which you wish to make changes.

Exit

Touch the ON | OFF touch button to switch off the appliance.

Cleaning Your Steam Oven

With good care and cleaning, the oven will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. This section will explain how to correctly care for and clean the steam oven.

Suitable Cleaning Agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, follow the information in the following table. Depending on the appliance model, not all of the areas listed may be on/in your appliance.

NOTICE: Surface damage!

Do not use any

- Harsh or abrasive cleaning agents
- Cleaning agents with a high alcohol content
- Hard scouring pads or abrasive cleaning sponges
- High-pressure cleaners or steam cleaners
- Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot

Wash new soft sponges and cloths thoroughly before use.

Tip: Recommended cleaning and care products can be purchased through Customer Service. Observe the respective manufacturer's instructions.

▲ WARNING

RISK OF BURNS

The appliance becomes very hot. Never touch the hot inside surfaces of the oven interior or heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children away.

Notes

- Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation. This is normal and does not affect operation.

Cleaning Guide

Part	Recommendations
Broil Pan and Grid	Wash with hot soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. DO NOT clean broil pan and grid in the self-cleaning oven.
Flat Rack	Wash with hot soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. DO NOT clean the rack in a self-cleaning oven. If the flat racks are cleaned 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.

Part	Recommendations
Telescopic Rack	Wash with soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. Avoid getting cleansing powder in the telescopic slides. Re-lubrication may become necessary. Use only high-temperature food-grade lubricants to re-lubricate slides. DO NOT clean the rack in a self-cleaning oven.
Telescopic Guides	Hot soapy water: Clean with a dish cloth. Do not remove the lubricant while the pull-out rails are pulled out. It is best to clean them when they are pushed in. Do not place in dishwasher.
Water Tank	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and rinse thoroughly to remove residual detergent. Dry with a soft cloth. Leave to dry with the cover open. Do not place in dishwasher.
Silicone Door Gasket	Clean with hot soapy water.
Glass	Wash with soap and water or glass cleaner. Use Fantastik® or Formula 409® to remove grease spatters and stubborn stains.
Glass Control Panel	Use warm soapy water on a dish cloth or glass cleaner sprayed directly on a paper towel.
Painted Surfaces	Clean with hot soapy water or apply Fantastik® or Formula 409® to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Porcelain Surfaces (bottom of oven cavity)	Immediately wipe up acid spills like fruit juice, milk and tomatoes with a dry cloth. Do not use a moistened sponge/cloth on hot porcelain. When cool, clean with hot soapy water or apply Bon-Ami® or Soft Scrub® to a damp sponge. Rinse and dry. For stubborn stains, use soap-filled pads. It is normal for porcelain to show fine lines with age due to exposure to heat and food soil.

Part	Recommendations
Stainless Steel Surfaces	Always wipe or rub in the direction of the grain. Clean with a soapy sponge, then rinse and dry, or wipe with Fantastik® or Formula 409® sprayed on a paper towel. Protect and polish with Stainless Steel Magic® and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. Use Bar Keeper's Friend® to remove heat discoloration.
Plastic & Controls	When cool, clean with soapy water, rinse and dry.
Probe	Wipe with soapy water. Do not submerge. Do not wash in the dishwasher.
Printed areas (words & numbers)	Do not use abrasive cleaners or petroleum based solvents.

Notes

- Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation. This is normal and does not affect operation.

Surfaces in the Oven Cavity

The slightly textured surface of the back wall, ceiling and sides in the oven cavity consists of Ecolyse coating material and should not be cleaned with harsh chemicals.

The oven cavity bottom is enameled and has a smooth surface.

Cleaning the oven is easier because there is no cleaning around a coil element showing on the bottom of the oven. The hidden lower element is protected from food soils and spills. Wiping up excess spills is easy.

Cleaning Enamel Surfaces

Clean the smooth enamel surfaces with a dish cloth and hot soapy water. Dry with a soft cloth.

Soften baked-on food residues with a damp cloth and soapy water. If there are heavy food deposits use a soap-filled pad.

Note: Food residues can leave a white coating behind. These are harmless and do not affect performance. You can remove these residues using lemon juice if required.

Keeping the Appliance Clean

Always keep the appliance clean and remove food and food spills immediately so that stubborn deposits do not build up.

- Clean the oven cavity after each use. This will ensure that food and food spills cannot be baked on.

- Always remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
- Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.
- For cakes or pies that may spill over, place on baking sheet lined with aluminum foil and place on wire rack.

Cleaning Functions Steam Oven

NOTICE: Do not use oven cleaner on the self-cleaning surfaces. These will damage the surfaces. If oven cleaner does get onto these surfaces, wipe it off immediately using water and a sponge. Do not rub the surface and do not use abrasive cleaning aids.

Your appliance is equipped with "Ecolytic Clean", "Easy Clean" and a "Descale" function. The self-cleaning surfaces in the oven cavity are cleaned with the "Ecolytic Clean" cleaning function. Use the "Easy Clean" function for intermediate cleaning of the oven cavity bottom. Food and food spills are saturated with steam enabling soils to loosen when using the "Easy Clean" function and can then be removed more easily. You can use the "Descale" function to remove limescale from the evaporator.

Ecolytic Clean

Some surfaces in the oven cavity are cleaned with the Ecolytic Clean operating mode.

Ecolytic cleaning is constantly cleaning. The side panels, ceiling panel and back panel are coated with a porous, matte ceramic material known as an ecolytic coating.

The coating absorbs and breaks down splashes over time from baking, roasting and broiling while the oven is in operation.

If the surfaces no longer clean themselves adequately and dark patches appear, the surfaces can be "refreshed" using the Ecolytic Clean mode which helps clean the ecolytic coating by operating the unit at a higher temperature to help speed the process.

Note: During normal operation the appliance records the number of times it is used and indicates when it has reached a point where cleaning is recommended. The recommendation is displayed until the Ecolytic Clean mode has finished.

If this function is not performed, then the ecolytic surfaces may become damaged.

If your appliance becomes prematurely soiled or if you notice dark patches on the back panel, do not wait until your appliance recommends cleaning. The more often the appliance is cleaned, the longer the porous surfaces will retain their cleaning capability. You can clean your appliance at any time needed using the Ecolytic Clean function.

Wipe out large spills from the oven before running the Ecolytic Cleaning function.

Do not clean parts or accessories in the self-clean oven.

Before Running the Ecolytic Clean Function

Remove racks, rails, accessories and ovenware from the oven cavity.


Cleaning the Oven Bottom and the Inside of the Appliance Door

Remove the worst food spills from the oven bottom, the inside of the appliance door and the interior lighting. Otherwise, patches will appear that cannot be removed.

NOTICE: Do not use oven cleaner on the ecolytic cleaning surfaces. These will damage the surfaces. If oven cleaner does get onto these surfaces, wipe it off immediately using water and a sponge. Do not rub the surface and do not use abrasive cleaning aids.

Start

Before setting the cleaning function, ensure that you have followed all instructions for preparation. Cleaning takes 1 hour. The duration cannot be changed.

1. Touch the ON | OFF touch button.
2. Touch the MENU touch button.
3. Swipe to the left or right to select "Ecolytic Clean ".
4. Touch the bottom line.
The cleaning time with Ecolytic Clean is displayed.
5. Touch the bottom line.
6. Touch the START | STOP touch button.
The appliance starts Ecolytic Clean. The remaining time appears on the display.

Keep the kitchen ventilated while the cleaning function is running.

As soon as the cleaning aid has run through, a signal sounds and the appliance ends the operation automatically.

Once the Cleaning Function has Ended

Once the oven cavity has cooled down, wipe down the oven cavity with a damp cloth if necessary.

Note: During operation and while the cleaning function is active, reddish patches may form on the surfaces. This is not rust, but food residues. These patches are not hazardous to your health and do not limit the cleaning capacity of the self-cleaning surfaces.

Easy Clean


The Easy Clean function makes it easier to clean the oven floor. Food and food spills are soaked beforehand by vaporizing the vinegar solution. It can then be removed more easily.


WARNING


RISK OF SCALDING

Hot steam can arise due to water in the hot oven cavity. Never pour water into the hot oven cavity.

Setting

The "Easy Clean " function can only be started once the oven cavity is cold (room temperature) and the appliance door is closed.

Do not open the appliance door during this operation. Doing this will interrupt the "Easy Clean " function.

1. Remove the accessories and racks from the oven cavity.
2. Touch the ON | OFF touch button.
3. Touch the MENU touch button.
4. Swipe to the left or right to select "Easy Clean ".
5. Touch the bottom line.
6. Touch the START | STOP touch button.
The appliance starts the Easy Clean function. The remaining time appears on the display.

Exit


As soon as the cleaning function has run through, a signal sounds and the appliance ends the operation automatically.

As soon as you open the appliance door, the interior lighting is switched on so that you can rinse the oven cavity more easily. The remaining water in the oven cavity must be removed promptly. Do not leave the remaining water in the oven cavity for a long time (e.g. overnight). The appliance must not be operated when the oven cavity is still wet or damp.

Subsequent Cleaning

1. Open the appliance door and remove the remaining water with an absorbent sponge cloth.
2. Clean the smooth surfaces in the oven cavity with a dish cloth or a soft brush. Stubborn residues can be removed using a soft scouring pad.
3. Remove limescale with a cloth soaked in vinegar. Then wipe with clean water and rub dry with a soft cloth (including under the door seal).
4. Use the ON | OFF touch button to switch off the appliance.
5. Leave the appliance door ajar in the stop position (approx. 30°) for approx. one hour to allow the enamel surfaces in the oven cavity to dry thoroughly. Alternatively, you can also run the Drying function for the oven cavity.

Running the Drying Function for the Oven Cavity

1. Touch the ON | OFF touch button.
2. Touch the MENU touch button.
3. Swipe to the left or right to select "Drying ".
4. Touch the bottom line.
5. Touch the START | STOP touch button.
The appliance starts Drying. The remaining time appears on the display.

As soon as the Drying function has run through, a signal sounds and the appliance ends the operation automatically.

Removing Heavy Food Deposits

You have several options for removing particularly stubborn food deposits.

- Leave the vinegar solution to work for some time before starting Easy Clean.
- Rub vinegar solution onto the food and food spills on the smooth surfaces before starting Easy Clean.

- Repeat the Easy Clean function after the oven cavity has cooled down.

Descale

The appliance must be descaled regularly in order for it to continue operating correctly.

There are several steps in the descaling program. For hygiene reasons, the descaling program must be run through completely so that the appliance can be ready for operation again. In total, the descaling program runs for approx. 70-90 minutes.

- Descale (approx. 55-70 minutes)
- First rinsing cycle (approx. 6-9 minutes)
- Second rinsing cycle (approx. 6-9 minutes)

If descaling is interrupted (for example, due to a power failure or because the appliance is switched off), you are prompted to rinse the appliance twice after it is switched back on. The appliance cannot be used until the second rinsing cycle comes to an end.

The frequency with which the appliance must be descaled depends on the hardness of the water used. When only five more steam-assisted operations are possible, or fewer, the appliance reminds you to descale it with a message on the display. The number of remaining operations is displayed after the appliance is switched on. You can therefore prepare for the descaling in good time.

Start

NOTICES

- Only use the descaler recommended by Thermador for the descaling program. Other descalers may damage the appliance.

Descaler order no. 10008170

- If you have used a steam-assisted operation immediately before descaling, you must first switch the appliance off so that the residual water is pumped out of the evaporator system.
- Descaling solution: Do not allow the unmixed descaling chemicals or mixed solution to come into contact with the control panel or other surfaces on the appliance as prolonged exposure may cause damage to the surfaces. Immediately remove any descaler by rinsing with tap water.

1. Touch the ON | OFF touch button.
2. Touch the MENU touch button.
3. Swipe to the left or right to select "Descale ☹️".
4. Touch continue.
The duration of the descaling program is displayed. It cannot be changed.
5. Touch continue again.
6. Remove the water tank and fill it with descaling solution.
7. Mix 32 fluid oz. (950 ml) of water with 1/2 bottle (approximately 200 ml) of descale solution.
8. Once the water tank has been filled with descaling solution, push it back in again fully.

9. Follow the on-screen instructions.

The appliance will now be descaled. The remaining time counts down on the display. As soon as the descaling program has finished, an audible signal sounds.

First Rinsing Cycle

1. The display will prompt to open the appliance door. Remove the water tank and rinse thoroughly. Fill the tank with fresh water and reinsert.
2. Close the appliance door.
The first rinse will begin automatically once the door is closed. When complete an audible sound will be heard and the display will prompt for the next step.

Second Rinsing Cycle

1. The display will prompt to open the appliance door. Remove the water tank and rinse thoroughly. Fill the tank with fresh water and reinsert.
2. Close the appliance door.
The second rinse will begin automatically once the door is closed. When complete an audible sound will be heard and the display will prompt for the next step.

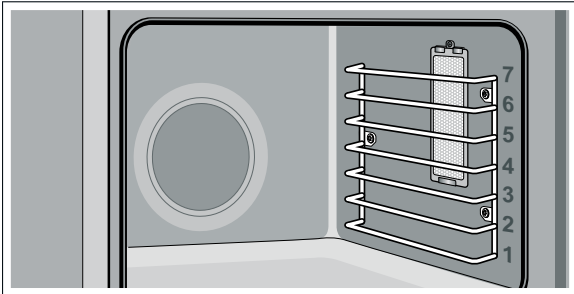
Completing Descale

1. Open the appliance door.
2. Empty water tank. Rinse thoroughly. Dry and reinsert.
3. Descaling is complete and the appliance is ready for use again.

Conventional Oven Operation

Rack Positions

There are seven positions with position one starting at the bottom of the oven. Rack positions are called out throughout the manual to help optimize cooking performance.



Inserting Racks

⚠ CAUTION

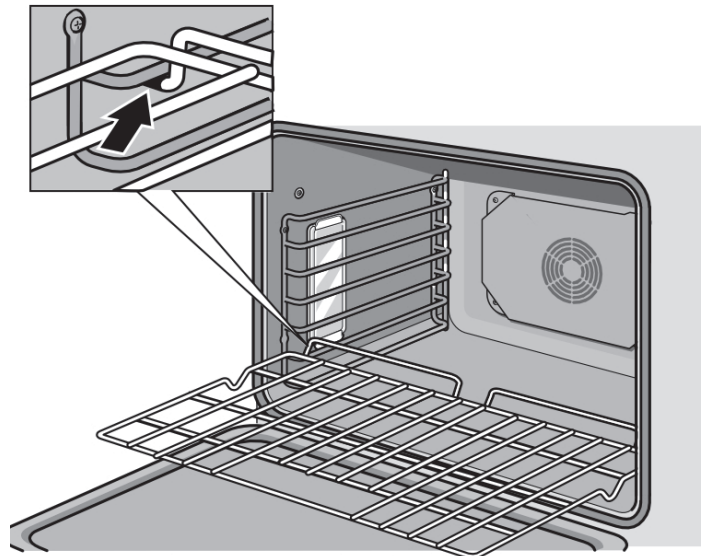
- To avoid burns, place oven racks in desired positions before turning oven on. Always use oven mitts when the oven is warm. If a rack must be moved while the oven is hot, do not let oven mitts contact hot heating elements.
- Use caution when removing oven racks from the lowest rack position to avoid contact with the hot oven door.
- To avoid possible injury or damage to the appliance, ensure racks are installed exactly per installation instructions and not backwards or upside down.

Flat Rack

The rack is designed with a stop so it will stop before coming completely out of the oven and not tilt.

To insert Flat Rack into Oven:

1. Grasp rack firmly on both sides.
2. Insert rack (see picture).



3. Tilt rack up to allow stop into rack guide.
4. Bring rack to a horizontal position and push the rest of the way in.
Rack should be straight and flat, not crooked.

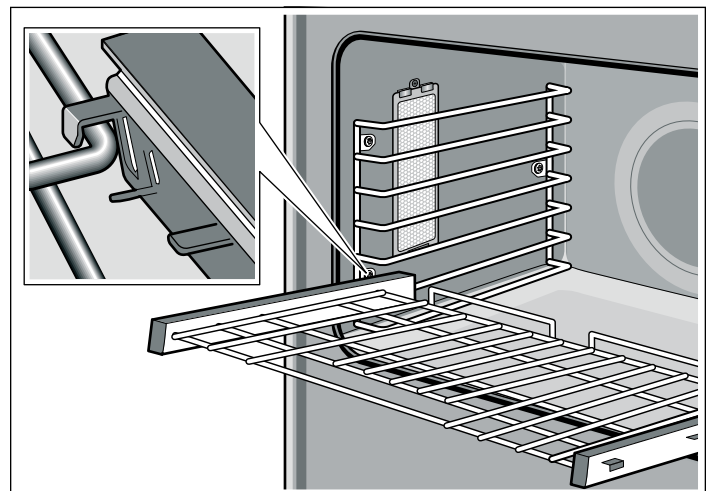
To remove Flat Rack from Oven:

1. Grasp rack firmly on both sides and pull rack toward you.
2. When the stop is reached, tilt rack up and pull the rest of the way out.

Telescopic Rack

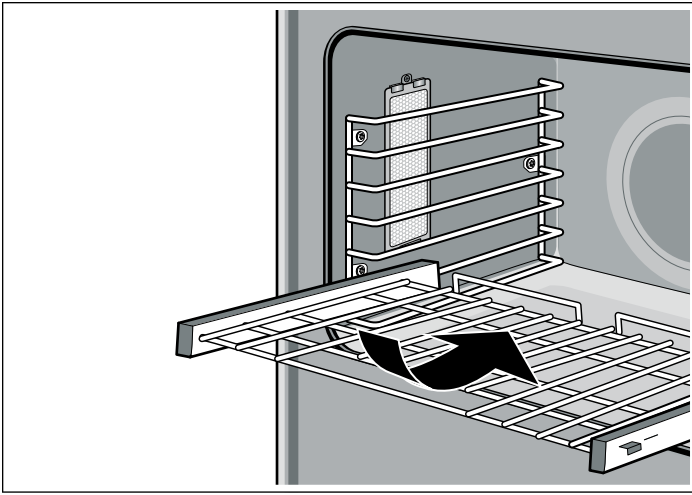
To insert Telescopic Rack into Oven:

1. Hold the rack at a slight angle.
2. Engage the rear hooks in the accessory brackets.

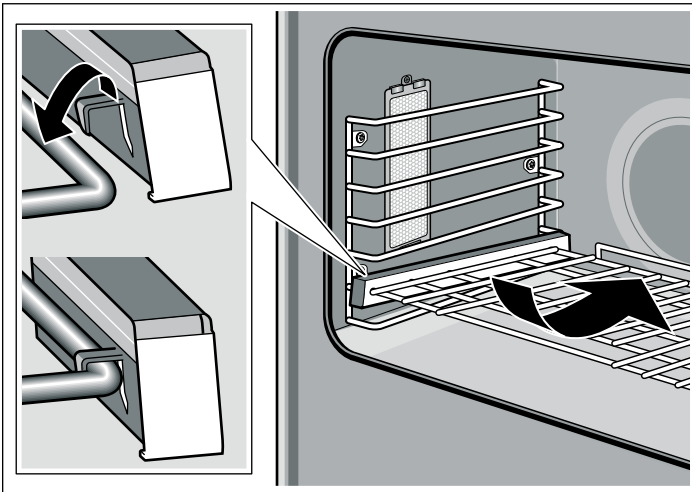


3. Hold the rack straight to allow second tab to rest over rack guide.

4. Push the rack in until it is even with the front hooks.



5. Lift the rack up to lock the last hook into place.
6. Push the rack in completely.
7. Engage the rack's front hooks in the accessory brackets.



This is very important to ensure that the rack is installed correctly (see the enlarged picture).

▲ CAUTION

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

Rotisserie

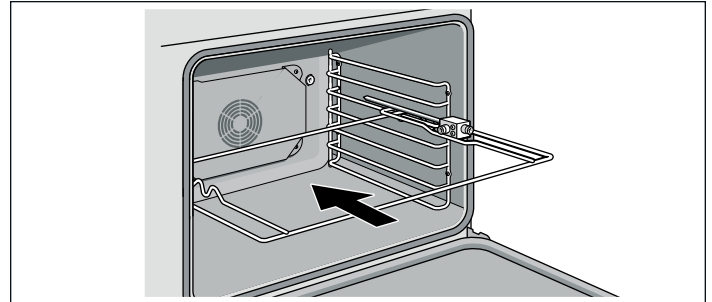
Rotisseries uses heat radiated from the upper element. Food is slowly turned on a skewer in the center of the oven. This allows food to receive equal heat on all sides. The Rotisserie mode is best suited for cooking large pieces of meat (for example a whole chicken, turkey or a large roast). This mode helps seal in flavor and juices while allowing the meat to be cooked without the addition of fats or liquids.

- The maximum weight allowed for the rotisserie is 12 lb (6 kg).

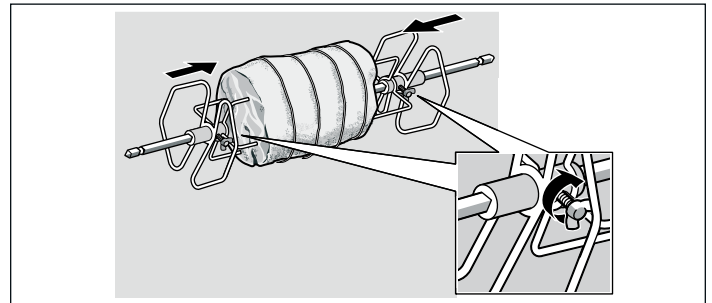
- Use a meat thermometer to check the internal temperature of the meat.
- Allowable oven temperature is 175 - 550°F (80 - 290°C).

Assembling the Rotisserie:

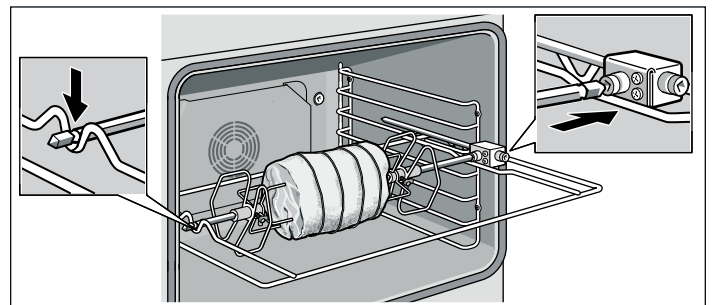
1. Insert the rotisserie rack half way into the oven on rack position 5.



2. Slide the left fork into the skewer and tighten the screw.
3. Slide meat or poultry for roasting onto the skewer and tighten the screw.
4. Slide the right fork onto the skewer and tighten the screw.
5. Check the balance of the food on the skewer by rolling the skewer in the palms of your hands. Food that is not evenly balanced on the skewer will not cook evenly.

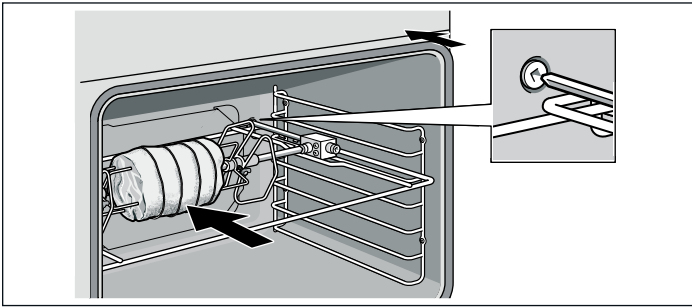


6. Place the rotisserie skewer onto the rack.



7. Place the skewer rack into the oven and insert the drive shaft into the opening on the back oven wall.

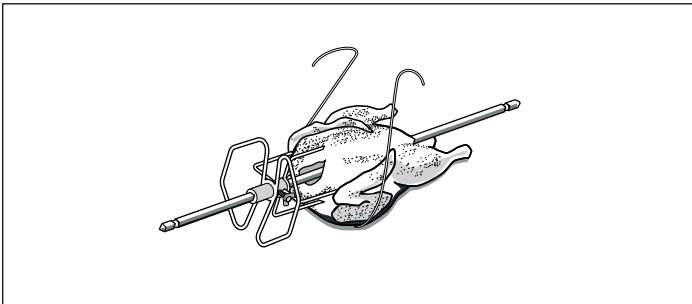
- If necessary, turn the rotisserie skewer slightly so that the drive shaft fits properly into the opening.



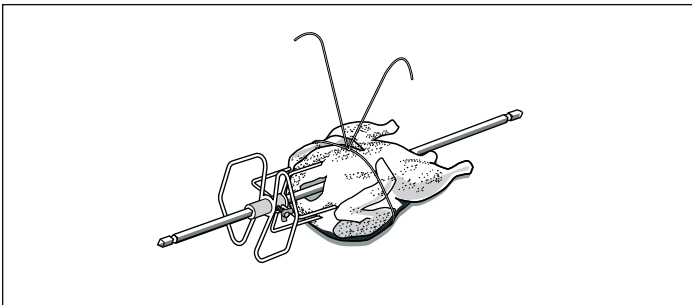
- Insert flat rack on position 1 and insert broil pan to catch drippings.

Trussing Poultry for the Rotisserie

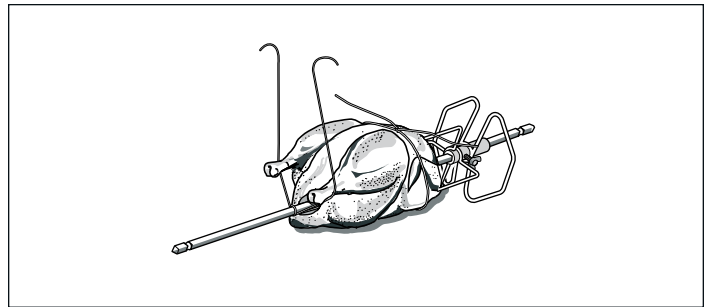
- Slip one of the forks on the skewer with the tines pointing to the tip of the skewer. Loosely tighten the screw to keep it from slipping.
- Insert the skewer through the poultry securing with the fork.
- Cut 24" (61 cm) of kitchen string and lay it under the poultry, breast side up, with equal lengths of string on each side.



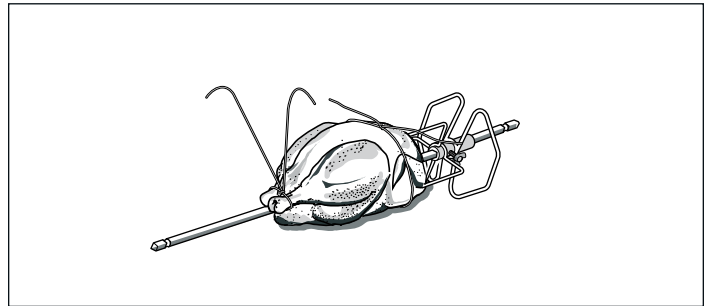
- Wrap each end of the string around each of the wings; catch each wing tip as the string is brought tightly together at the top and knotted. Do not cut off the extra string.



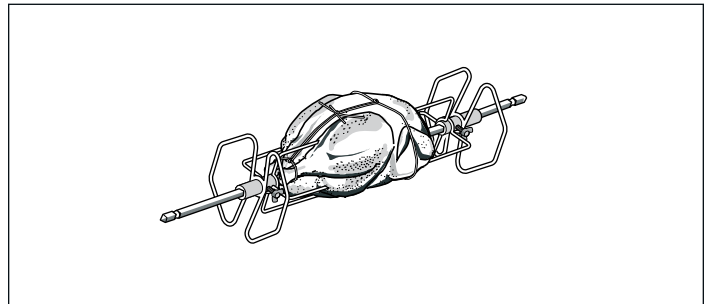
- Cut another 24" (61 cm) of string and lay it under the back. Wrap it around the tail and then around the skewer. Cinch tightly.



- Pull legs forward; cross them on top of the skewer, bring string around and tie a knot.



- Connect the string holding the legs to the string holding the wings; then knot. Add the other fork and push tines into the drumsticks to secure.
- Check the balance by rolling the skewer in your palms. Poultry should not rotate or be loose in any way. If so, redo the trussing. The poultry will not cook evenly if it is not balanced on the skewer.



Start

Select Rotisserie mode. The default temperature is 400°F (200°C). Swipe to the left or right to adjust temperature and press START.

Cooking Chart for Rotisserie

Food Item	Weight (lb)	Temp. in °F (°C)	Time (min. per lb)	Internal Temp. °F (°C)
Beef				
Rib Eye Roast, Medium Rare	3.0 - 5.5	400° (200°)	17 - 23	145° (65°)
Rib Eye Roast, Medium	3.0 - 5.5	400° (200°)	18 - 27	160° (70°)
Pork				
Loin Roast, boneless	1.5 - 4.0	400° (200°)	16 - 24	145° (65°)
Loin Roast, boneless	1.5 - 4.0	400° (200°)	20 - 26	160° (70°)
Poultry				
Chicken whole	4.0 - 8.0	450° (230°)	12 - 17	180° (80°)
Turkey, whole	10.0 - 12.0	400° (200°)	10 - 12	180° (80°)
Turkey Breast	4.0 - 7.0	400° (200°)	16 - 19	170° (75°)
4 Cornish Hens	1.5 each	450° (230°)	60 - 70 min. total	180° (80°)
Lamb				
Leg, boneless, Medium	4.0 - 6.0	400° (200°)	20 - 23	160° (70°)
Leg, boneless, Well	4.0 - 6.0	400° (200°)	27 - 29	170° (75°)

Cleaning Your Conventional Oven

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your conventional oven.

Suitable Cleaning Agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, follow the information in the following table. Depending on the appliance model, not all of the areas listed may be on/in your appliance.

NOTICE: Surface damage!

Do not use any

- Harsh or abrasive cleaning agents
- Cleaning agents with a high alcohol content
- Hard scouring pads or abrasive cleaning sponges
- High-pressure cleaners or steam cleaners
- Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot

Wash new soft sponges and cloths thoroughly before use.

Tip: Recommended cleaning and care products can be purchased through Customer Service. Observe the respective manufacturer's instructions.

▲ WARNING

RISK OF BURNS

The appliance becomes very hot. Never touch the hot inside surfaces of the oven interior or heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children away.

Cleaning Guide

Part	Recommendations
Broil Pan and Grid	Wash with hot soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. DO NOT clean broil pan and grid in the self-cleaning oven.
Flat Rack	Wash with hot soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. DO NOT clean the rack in the self-cleaning oven. If the flat racks are cleaned 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.
Telescopic Rack	Wash with soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. Avoid getting cleansing powder in the telescopic slides. Re-lubrication may become necessary. Use only high-temperature food-grade lubricants to re-lubricate slides. DO NOT clean the rack in the self-cleaning oven. If the telescopic rack is cleaned in the oven during the self clean mode it will lose its shiny finish and will not glide smoothly.

Part	Recommendations
Fiberglass Gasket	DO NOT CLEAN GASKET.
Glass	Wash with soap and water or glass cleaner. Use Fantastik® or Formula 409® to remove grease splatters and stubborn stains.
Glass Control Panel	Use warm soapy water on a dish cloth or glass cleaner sprayed directly on a paper towel.
Painted Surfaces	Clean with hot soapy water or apply Fantastik® or Formula 409® 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. Do not use a moistened sponge/cloth on hot porcelain. When cool, clean with hot soapy water or apply Bon-Ami® or Soft Scrub® to a damp sponge. Rinse and dry. For stubborn stains, use soap-filled pads. It is normal for porcelain to show fine lines with age due to exposure to heat and food soil.
Stainless Steel Surfaces	Always wipe or rub in the direction of the grain. Clean with a soapy sponge, then rinse and dry, or wipe with Fantastik® or Formula 409® sprayed on a paper towel. Protect and polish with Stainless Steel Magic® and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. Chlorine or chlorine compounds in some cleaners are corrosive to stainless steel. Check ingredients on label before using.
Plastic & Controls	When cool, clean with soapy water, rinse and dry.
Probe	Wipe with soapy water. Do not submerge. Do not wash in the dishwasher.
Printed areas (words & numbers)	Do not use abrasive cleaners or petroleum based solvents.

Notes

- Slight differences in color on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight color variation. This is normal and does not affect operation.

Surfaces in the Oven Cavity

The oven cavity bottom is enameled and has a smooth surface.

Cleaning the oven is easier because there is no cleaning around a coil element showing on the bottom of the oven. The hidden lower element is protected from food soils and spills. Wiping up excess spills is easy.

Cleaning Enamel Surfaces

Clean the smooth enamel surfaces with a dish cloth and hot soapy water. Dry with a soft cloth.

Soften baked-on food residues with a damp cloth and soapy water. If there are heavy food deposits use a soap-filled pad.

Note: Food residues can leave a white coating behind. These are harmless and do not affect performance. You can remove these residues using lemon juice if required.

Keeping the Appliance Clean

Always keep the appliance clean and remove food and food spills immediately so that stubborn deposits do not build up.

- Clean the oven cavity after each use. This will ensure that food and food spills cannot be baked on.
- Always remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.
- Use suitable ovenware for roasting, e.g. a roasting dish.
- For cakes or pies that may spill over, place on baking sheet lined with aluminum foil and place on wire rack.

Easy Clean

The Easy Clean function makes it easier to clean the oven floor. Food and food spills are soaked beforehand by vaporizing the vinegar solution. It can then be removed more easily.

▲ WARNING

RISK OF SCALDING

Hot steam can arise due to water in the hot oven cavity. Never pour water into the hot oven cavity.

Setting

The "Easy Clean [Δ]" function can only be started once the oven cavity is cold (room temperature) and the appliance door is closed.

Do not open the appliance door during this operation. Doing this will interrupt the "Easy Clean [Δ]" function.

1. Leave rack 3 and remove all other racks and accessories from the oven cavity.
2. Mix 2 cups water and 1/2 cup vinegar and place in broil pan tray on rack 3.
3. Touch the ON | OFF touch button.
4. Touch the MENU touch button.
5. Swipe to the left or right to select "Easy Clean [Δ]".

6. Touch the bottom line.
7. Touch the START | STOP touch button.
The appliance starts the Easy Clean function. The remaining time appears on the display.

Exit

As soon as the cleaning function has run through, a signal sounds and the appliance ends the operation automatically.

As soon as you open the appliance door, the interior lighting is switched on so that you can rinse the oven cavity more easily. The remaining water in the oven cavity must be removed promptly. Do not leave the remaining water in the oven cavity for a long time (e.g. overnight). The appliance must not be operated when the oven cavity is still wet or damp.

Subsequent Cleaning

1. Open the appliance door and remove the remaining water with an absorbent sponge cloth.
2. Clean the smooth surfaces in the oven cavity with a dish cloth or a soft brush. Stubborn residues can be removed using a soft scouring pad.
3. Remove limescale with a cloth soaked in vinegar. Then wipe with clean water and rub dry with a soft cloth.
4. Use the ON | OFF touch button to switch off the appliance.
5. Leave the appliance door ajar in the stop position (approx. 30°) for approx. one hour to allow the enamel surfaces in the oven cavity to dry thoroughly.

Removing Heavy Food Deposits

You have several options for removing particularly stubborn food deposits.

- Leave the vinegar solution to work for some time before starting Easy Clean.
- Rub vinegar solution onto the food and food spills on the smooth surfaces before starting Easy Clean.
- Repeat the Easy Clean function after the oven cavity has cooled down.

Self Clean

During Self Clean, the oven is heated to a very high temperature. Remnants from roasting, broiling or baking are burned off and all you have to do is wipe the ash out of the oven cavity after the oven has cooled.

▲ WARNING

WHEN USING THE SELF CLEAN FEATURE

- 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.
- Do not block the oven vent(s) during the Self Clean cycle. Always operate the unit according to the instructions in this User Guide.
- When using the Self Clean feature, confirm that the door locks and will not open. If the door does not lock, do not run Self Clean. Contact Customer Service.
- The appliance becomes very hot during Self Clean. Never hang flammable items such as dishcloths on the door handle. Keep the front of the appliance clear. Keep children away.
- The high temperature during Self Clean destroys non-stick coatings on trays and molds and toxic gases are produced. Never leave anything in the oven during Self Clean.

NOTICE: Do not clean parts or accessories with the Self Clean feature.


Preparing the pyrolytic self-cleaning feature

▲ CAUTION

Risk of fire! Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire. Wipe the cooking compartment with a damp cloth.

- Remove the worst food spills from the oven.
- Clean the door seals, the inside of the door and the glass pane by hand as these parts are not cleaned during the pyrolytic self-cleaning cycle.
- Remove any loose parts from inside the cooking compartment. Make sure that nothing is left inside the cooking compartment.
- Close the oven door.

Setting

The "Self Clean " function can only be started once the oven cavity is cold (room temperature) and the appliance door is closed.

For your safety the appliance door is locked during this operation.

Depending on the degree of soiling you can select three different intensity levels for the Self Clean cycle:

Intensity level	Duration (excluding cool off)
high	3 hours
medium	2 ½ hours
low	2 hours

1. Remove the accessories from the oven cavity.
2. Touch the ON | OFF touch button.
3. Touch the MENU touch button.
4. Swipe to the left or right to select "Self Clean[™]".
5. Select a cleaning intensity.
6. Touch "Continue".
7. Confirm that you have removed heavy soil and accessories from the oven cavity.
8. Touch the START | STOP touch button.
The door lock is activated automatically. The Self Clean program is started.

Note: 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.

When Self Clean is Completed

When the Self Clean program has run through, a signal sounds and the appliance ends the operation automatically.

The appliance will remain locked while cooling off. Once the oven cavity has cooled off, the lock will be deactivated automatically.

Wipe out the remaining ash from the oven cavity with a damp cloth.

Avoid These Cleaners

Do not use commercial oven cleaners such as Easy Off[®]. They may damage the oven finish or parts.

Never use scouring pads or abrasive cleaners.

Service

Faults often have simple explanations. Before calling Customer Service, please refer to the table below and attempt to correct the fault yourself.

⚠ WARNING

RISK OF ELECTRIC SHOCK

Improper repairs are dangerous. Only an authorized servicer may perform repairs and may replace damaged plug and connections. Remove the power plug or turn off the circuit breaker or fuse in the fuse box if the appliance is damaged or not working. Call Customer Service.

⚠ WARNING

RISK OF ELECTRIC SHOCK

- Work on the appliance electronics must be performed by an authorized servicer.
- Always disconnect the appliance from the power supply when work is carried out on the electronics. Switch off the circuit breaker or remove the fuse from your household fuse box.

Troubleshooting Chart

Oven Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
Oven door is locked and will not open, even after cooling.	Turn the oven off at the circuit breaker and wait five minutes. Turn breaker back on. The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating.	Check circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Be sure oven temperature has been selected.
Operations with steam or descaling do not start or do not continue.	The water tank is empty or operations are locked due to the descaling process. Fill the water tank and continue the descaling process.
After switching on an operating mode, a message is shown on the display that indicates that the temperature is too high.	The appliance has not cooled sufficiently. Allow the appliance to cool and switch the operating mode on again.
The appliance prompts you to rinse.	The power supply has been disconnected or the appliance has been switched off during the descaling process. Once the appliance is switched on again, rinse it twice.
Oven temperature is too hot or too cold.	The oven thermostat needs adjustment. See "Oven Temperature Offset" under "Adjust Basic Settings".

Oven light is not working properly.	Replace or reinsert the light bulb if loose or burned out. Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
Oven light does not turn off.	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent.
Cannot remove lens cover on light.	There may be soil build-up around the lens cover. Wipe lens cover area with a clean dry towel prior to attempting to remove the lens cover.
Oven is not self-cleaning properly.	Allow the oven to cool before running self-clean. Always wipe out loose soils or heavy spillovers before running self-clean. If oven is badly soiled, set oven for the maximum self-clean time.
Clock and timer are not working properly.	Make sure there is electrical power to oven.
"E" and a number appears in display and control beeps.	This is a fault code. Follow the instructions in the display. If the code remains or there are no instructions in the display, press INFO to display more information (if applicable) and to turn off the beep. If the code is still displayed, write down the fault code number, turn off the oven, and call Service.
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. Operating the self-clean cycle also "burns-off" the smell more quickly.
Control does not react when a key is touched.	Be sure that pad is clean. Touch the center of the touchpad. Use the flat part of your finger.
Fan is running during modes that do not use convection.	On some models, the convection fan runs while the oven is preheating for the bake mode. This is normal.
Warm air or steam escapes from oven vent.	It is normal to see or feel steam or warm air escaping from the oven vent. Do not block the vent.
Cooling fan runs even when the oven is turned off.	This is normal. The cooling fan will continue to run, even after the oven has been turned off, until the oven has cooled sufficiently.
Oven door closes faster/slower than normal.	The soft-close door hinges contain a damping fluid that is affected by temperature. If the oven is in a cold environment, the door will close slower than it will in a warmer environment. A warmer than normal environment, such as when cooking, may cause the door to close slightly faster.
The appliance prompts you to descale without the counter appearing beforehand.	The set water hardness range is too low. Check the set water hardness range and adjust if necessary. Carry out descaling.
The "Fill water tank" message appears even though the water tank is full.	Check that the water tank is fully pushed in to place. The tank could also possibly be damaged from being dropped. Due to impact, components inside the water tank have come loose and the tank is leaking. If the message still appears and neither of these problems are the issue, it may need a new sensor. Call Customer Service.
When cooking with steam, a lot of steam is produced.	The appliance is being automatically calibrated and is a normal occurrence.
The appliance cannot be switched on or is on and cannot be operated; the  symbol is shown on the display.	The panel lock is activated. Press and hold the TIMERS touch button until the  symbol goes away.
The appliance does not heat up;  is shown on the display.	Demo mode is activated in the basic settings. Turn demo mode to OFF in the settings menu.
There is a "pop" noise during cooking.	Cold/warm effect with food, caused by the steam.

Maximum Operating Time Exceeded

Your appliance automatically ends the operation if no duration has been set and the setting has not been changed for 24 hours.

The actual cooking time until the operation is stopped automatically varies according to the selected settings.

A message appears on the display on the appliance to say that the operation is being ended automatically. Afterwards, the operation is stopped.

To use the appliance again, first switch it off. To switch the appliance back on set the required operation.

Oven Light

Steam Oven Cavity Bulbs

To light the interior of your steam oven cavity, your appliance has one or more long-life LED bulbs. However, if ever an LED bulb or the bulb's glass cover fails, call Customer Service. The lamp cover cannot be removed.

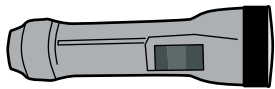
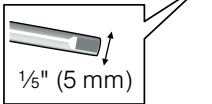
Conventional Oven Cavity Bulbs

To replace the halogen bulb on the oven sidewall:

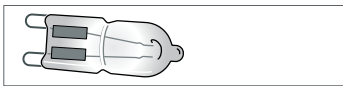
Tools required



Narrow flat blade screwdriver (blade tip width 1/5" (5 mm) or less to fit in slot).

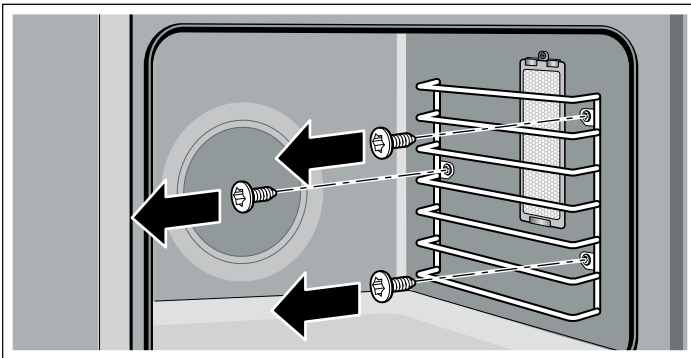


Flashlight (to see socket holes to plug in bulb prongs).

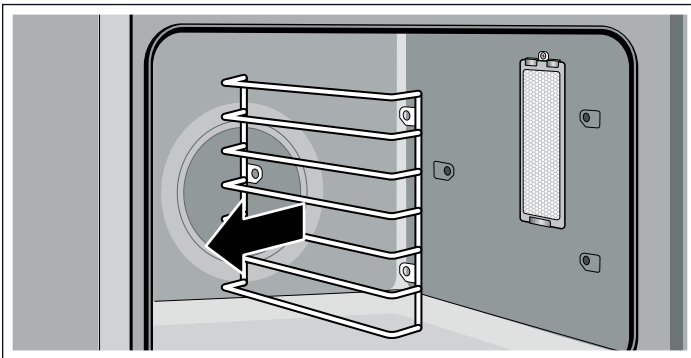


G-9 Halogen bulb

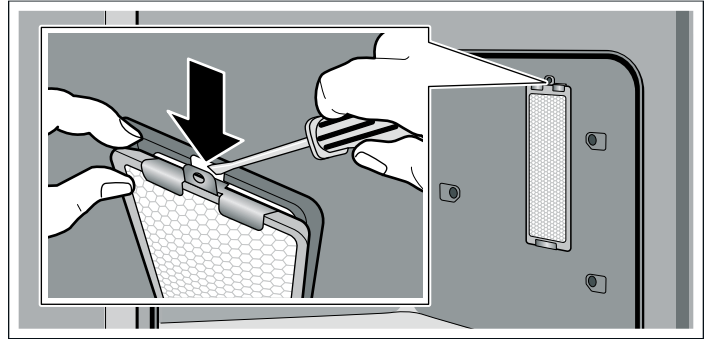
1. Turn off power to the oven at the main power supply (fuse or breaker box).
2. Remove three screws from oven cavity holding the rack in place.



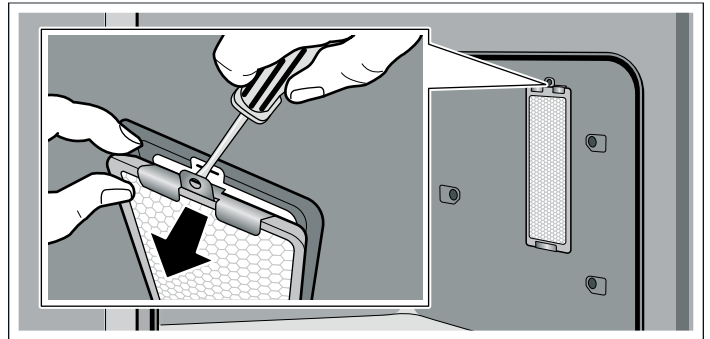
3. Remove oven rack to provide access to the bulb housing.



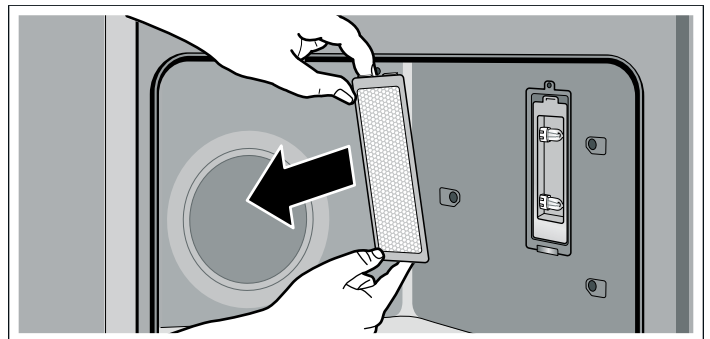
4. Remove screw from top of bulb housing.
5. Insert the tip of a narrow flat blade screwdriver between the metal clips at about a 40° angle. The screwdriver blade must be able to pass between the metal clips to reach the inner catch.



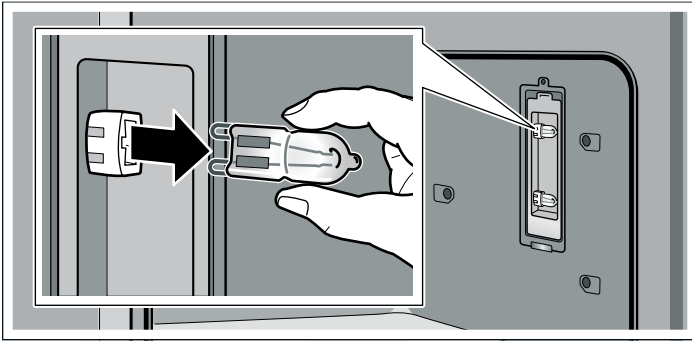
6. Push the screwdriver blade inward to disengage the catch from the slot in the bulb housing. Gently pry the lens off by moving the screwdriver handle away from the oven wall.



7. Support the glass lens cover to prevent it from falling. The lens should detach easily. Do not attempt to force it.

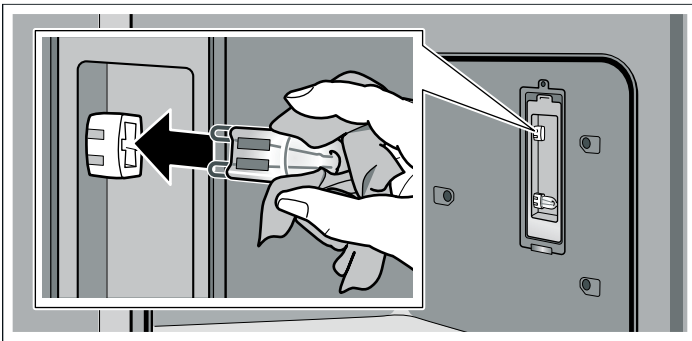


8. Pull the halogen bulb from its socket.



9. Replace the halogen bulb. Grasp the new bulb with a clean, dry cloth. Align the bulb prongs with the socket holes and press into place.

Note: Direct finger contact with the bulb may cause premature bulb failure.



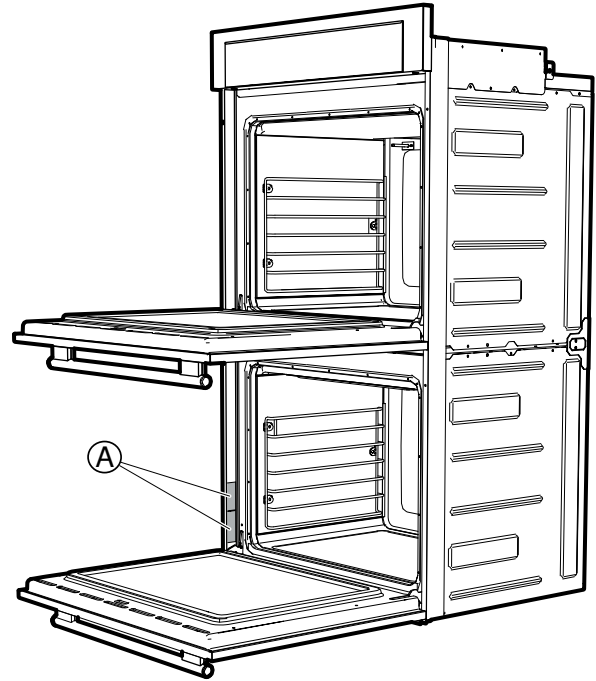
10. Put the glass cover back on by inserting it into the mounting clip and pressing the end nearest you into the housing until it locks into place. Insert screw through glass cover and tighten.

11. Reinstall the oven rack.

12. Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

Product Rating Label

The rating label shows the model number and the FD number (production number/product's unique identifier) of your oven. The location of the rating label is shown in the image below.



Rating Label Location

A Rating Label

Model Number and FD Number

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

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

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

How to Obtain Service or Parts

To reach a service representative, see the contact information at the front of the manual. Please be prepared with the information printed on your product rating label when calling.

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

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 (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 return your registration card; 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.

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 purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of the original purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever.

This Product is also warranted to be free from *cosmetic* defects in material and workmanship (such as scratches of stainless steel, paint/porcelain blemishes, chip, dents, or other damage to the finish) of the Product, for a period of sixty (60) days from the date of purchase or closing date for new construction. This *cosmetic* warranty excludes slight color variations due to inherent differences in painted and porcelain parts, as well as differences caused by kitchen lighting, product location, or other similar factors. This *cosmetic* warranty specifically excludes any display, floor, "As Is", or "B" stock appliances.

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

During this warranty period, 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 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).

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.

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.

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 self performed "fixing" or exploration of the appliance's internal workings).
- Adjustment, alteration or modification of any kind.
- A failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building

codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations.

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

In no event shall 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.

Obtaining Warranty Service:

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

THERMADOR® Support

Service

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

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

USA

800-735-4328

www.thermador.com/support

Canada

800-735-4328

www.thermador.ca

Parts and Accessories

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

USA

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

Canada

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

Marcone

1.800.287.1627

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

Reliable Parts

1.800.663.6060

Table de MATIÈRES

▲ Définitions de sécurité	54	Verrouillage du Panneau de Commande	76
IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ	55	Conversion Convection Auto	76
Installation et entretien corrects	55	Écart de température	77
Sécurité-incendie	55	Sonde à viande	77
Prévention des brûlures	56	Mode Sabbat	79
Sécurité des enfants	57	Mode Yom Tov	79
Consignes en matière de nettoyage	57	Home Connect	80
Sécurité pour la batterie de cuisine	58	Configuration	80
Avertissement issu de la proposition 65	58	Démarrage à distance	82
Causes des dommages	59	Réglages Home Connect	82
Protection de l'Environnement	59	Mise à jour du logiciel	83
Économie d'énergie	59	Remarque liée à la protection des données	83
Accessoires	60	Module Wi-Fi ^{MD}	84
Accessoires inclus - Four à vapeur	60	Commande de vapeur	84
Accessoires spéciaux - Four à vapeur	60	Bruits	84
Accessoires inclus - Four conventionnel	60	Insertion des accessoires	84
Accessoires spéciaux- Four conventionnel	61	Cuisson à la vapeur	85
Familiarisation avec l'appareil	62	Cuisson à l'aide de vapeur	86
Vue d'ensemble du four	62	Levée de Pâte	87
Cavités du four	62	Décongeler	87
Caractéristiques de la cavité du four	63	Réchauffage	87
Panneau de commande	64	Remplissage du réservoir d'eau	88
Menu principal	65	Après chaque utilisation de la vapeur	89
Menu Modes de cuisson	65	Programmes à vapeur	89
Avant la première utilisation	70	Nettoyage du four à vapeur	91
Avant la première utilisation	70	Fonctions de nettoyage du four à vapeur	93
Dureté de l'eau	70	Fonctionnement du four conventionnel	96
Première mise en service	71	Positions des grilles	96
Étalonnage de l'appareil électroménager et nettoyage la cavité du four	71	Mise en place de la grille	96
Nettoyer les accessoires	72	Tournebroche	97
Réglages de base	72	Nettoyage du four conventionnel	99
Généralités sur le fonctionnement	73	Dépannage	103
Cuisson à haute altitude	73	Tableau de dépannage	103
Mise sous tension ou hors tension de l'appareil	73	Temps de fonctionnement maximum excédé	105
Options de minuterie	73	Éclairage de four	105
Réglage d'un mode de cuisson	75	Plaque signalétique du produit	106
Modification ou annulation du fonctionnement de l'appareil électroménager	76	Comment obtenir des services de dépannage ou des pièces	107
Préchauffage rapide	76		

ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE	107
Couverture de la garantie limitée	107
Durée de la garantie	107
Réparation ou remplacement : votre recours exclusif	107
Produit hors garantie	108
Exclusions de garantie	108
Comment obtenir une réparation sous garantie :	108
Soutien THERMADOR®	109
Dépannage	109
Pièces et accessoires	109

*Cet appareil électroménager
de THERMADOR*
est fait par BSH Home Appliances Ltd.
6696 Financial Drive, Unit 3
Mississauga, ON L5N 7J6

Question ?

1-800-735-4328

www.thermador.ca

Nous attendons de vos nouvelles.

Définitions de sécurité

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

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

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Votre nouvel appareil a été conçu pour un fonctionnement sûr et fiable si vous en prenez bien soin. Lire attentivement toutes les consignes avant l'emploi. Ces précautions réduiront les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de lésions corporelles. Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, quelques précautions de sécurité élémentaires doivent être observées, y compris celles qui figurent aux pages suivantes.

Installation et entretien corrects

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

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

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

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

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

Ne pas obstruer les événements du four.

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

En cas d'erreur, un code clignotera à l'écran. Si un appui sur la touche MINUTERIES (TIMERS) ne résout pas l'erreur, débranchez l'appareil électroménager de l'alimentation électrique et communiquez avec le service après-vente.

AVERTISSEMENT

Avant de démonter la porte, s'assurer que le courant qui alimente le four est coupé. Le non respect de cette instruction peut entraîner des brûlures.

La porte du four est lourde et fragile. Utilisez les deux mains pour retirer la porte du four. La face avant de la porte est en verre. Manipuler avec précaution pour éviter les cassures.

Saisir la porte uniquement par les côtés. Ne pas tenir la porte par la poignée car elle risque de tourner et provoquer des blessures ou des dommages.

Si la porte n'est pas maintenue fermement et correctement, des lésions corporelles ou des dommages matériels pourraient survenir.

Placer la porte sur une surface plane et stable afin qu'elle ne puisse pas tomber. Le non respect de cette consigne peut entraîner des lésions corporelles ou des dommages à l'appareil.

AVERTISSEMENT

Pour éviter les blessures dues à l'enclenchement des charnières, s'assurer que les deux leviers sont bien en place avant de retirer la porte. D'autre part, ne pas forcer la porte pour la fermer ou l'ouvrir - cela pourrait endommager une charnière et provoquer des blessures.

AVERTISSEMENT

S'assurer que l'appareil et les ampoules ont refroidi et que le courant qui alimente l'appareil a été coupé avant de changer une ou plusieurs ampoules. Le non respect de cette instruction peut entraîner un choc électrique ou des brûlures. Les lentilles (le cas échéant) doivent être mises en place lors de l'utilisation de l'appareil. Les lentilles (le cas échéant) permettent d'éviter que les ampoules ne se brisent. Les lentilles (le cas échéant) sont en verre. Manipuler avec précaution pour éviter les cassures. Le verre brisé peut être une cause de blessures.

AVERTISSEMENT

La douille de l'ampoule est sous tension à l'ouverture de la porte même si l'alimentation principale n'est pas active. Pour éviter un choc électrique, déconnectez le fusible ou le disjoncteur principal avant d'accéder à l'ampoule.

Sécurité-incendie

AVERTISSEMENT

Ne JAMAIS couvrir les encoches, orifices ou passages pratiqués au fond du four et ne jamais recouvrir complètement la grille avec des matériaux tels que le papier d'aluminium. Vous risquez autrement de bloquer la circulation de l'air à l'intérieur du four. Les feuilles d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur et présenter ainsi un risque d'incendie.

Si une matière à l'intérieur du four ou un tiroir-réchaud venait à prendre feu, conservez la porte fermée. Éteignez l'appareil électroménager et déconnectez le circuit au fusible ou depuis le boîtier de disjoncteurs.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Utiliser cet appareil uniquement dans le cadre de l'utilisation prévue tel que décrit dans ce manuel. NE JAMAIS utiliser pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci pourrait faire surchauffer l'appareil. L'appareil ne doit jamais servir à entreposer quoi que ce soit.

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

Prévention des brûlures

NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ne sont pas rouges. Les parois intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Avant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four et ne pas mettre des vêtements, des maniques ou d'autres matériaux inflammables en contact avec ces éléments et ces surfaces tant qu'ils n'auront pas suffisamment refroidi. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

Parmi ces surfaces, citons les ouvertures d'évent, les surfaces situées près de ces ouvertures et les portes du four.

Faire attention en ouvrant le tiroir-réchaud. En se plaçant sur le côté, ouvrir la porte (ou le tiroir) lentement et légèrement pour laisser l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper du four. 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, continuez la cuisson. Ne pas laisser les portes ouvertes à moins que vous ne soyez en train de cuisiner ou de nettoyer. Ne pas laisser les portes ouvertes sans surveillance.

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

Placez toujours les grilles du four à la position souhaitée alors que le four est froid. Toujours utiliser des maniques quand le four est chaud. Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne pas laisser les poignées isolantes entrer en contact avec les éléments chauffants.

ATTENTION

Afin d'éviter toute blessure ou dommage potentiels, s'assurer d'installer la grille en suivant exactement les instructions d'installation, et ne pas la mettre à l'envers ni dans le mauvais sens.

Toujours utiliser des poignées isolantes sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaces chaudes peuvent provoquer des blessures par dégagement de vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.

AVERTISSEMENT

RISQUES DE BRÛLURES

Tout mouvement lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil ou que vous retirez des ustensiles de cuisson peut causer des dégâts de liquides chauds. Ne vous tenez pas trop près de l'appareil lorsque vous l'ouvrez. Ouvrez la porte de l'appareil prudemment. Retirez les ustensiles de cuisine soigneusement. Gardez les enfants éloignés.

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

Prendre des précautions lors de la cuisson d'aliments au contenu élevé en alcool (e.g. le rhum, le brandy, le bourbon) dans le four. L'alcool s'évapore à des températures élevées. Il existe un risque d'incendie car les vapeurs d'alcool peuvent prendre feu à l'intérieur du four. Utiliser de petites quantités d'alcool dans les aliments et ouvrir la porte du four avec précautions.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE

Du liquide chaud peut déborder lors de l'enlèvement de l'accessoire. Retirer l'accessoire chaud prudemment avec des gants isolants.

AVERTISSEMENT

RISQUE D'ÉBOUILLANEMENT

De la vapeur très chaude peut s'échapper à l'ouverture de la porte. Selon sa température, la vapeur peut être invisible. Ne pas se tenir trop près de l'appareil en ouvrant la porte. Ouvrir avec précaution la porte du four. Tenir les enfants à distance.

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE

De la vapeur très chaude peut s'échapper pendant la marche. Ne pas toucher aux entrées d'air. Tenir les enfants à distance.

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURES

Même après avoir éteint l'appareil électroménager, l'eau sur la sole du four est toujours chaude. N'essuyez pas l'eau sur la sole immédiatement après utilisation du four. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Sécurité des enfants

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

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

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

AVERTISSEMENT

Les articles qui pourraient intéresser les enfants ne doivent pas être rangés dans un appareil électroménager, dans les armoires au-dessus ou sur le dossier de l'appareil. Les enfants qui essaient de monter sur un appareil électroménager pour atteindre ces articles pourraient être gravement blessés.

Consignes en matière de nettoyage

Risque de brûlures graves! Ne pas nettoyer l'appareil immédiatement après l'avoir éteint. L'eau sur la sole de la cavité du four est toujours chaude. Attendre que l'appareil électroménager se soit refroidi.

Ne laissez jamais de graisse s'accumuler dans le four.

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BLESSURE

Lorsque le verre de la porte est rayé, il peut sauter. Ne pas utiliser de grattoir à verre, ni de produits agressifs ou abrasifs.

AVERTISSEMENT

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

La pénétration d'humidité peut provoquer un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur à haute pression ou à vapeur.

Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Éloignez les oiseaux de compagnie de la cuisine ou des pièces où les fumées de cuisine peuvent les atteindre. Pendant l'autonettoyage, les émanations qui se dégagent de l'appareil peuvent porter atteinte aux oiseaux. D'autres émanations provenant de la cuisine comme la margarine et les huiles de cuisson surchauffées peuvent également être dangereuses.

Lors de l'autonettoyage, s'assurer que la porte est bien verrouillée et qu'elle ne s'ouvre pas. Si la porte ne se verrouille pas, ne pas procéder à l'autonettoyage. Communiquer avec un centre de dépannage.

Ne pas bloquer le ou les événements du four pendant le cycle d'autonettoyage. Toujours utiliser l'appareil conformément aux instructions du présent manuel.

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT : en application de la loi de la Californie sur la qualité de l'eau potable et sur les produits toxiques (« California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act »), le Gouverneur de Californie est tenu de publier une liste des substances reconnues par l'État de Californie comme étant cancérigènes ou pouvant causer des malformations ou nuire à la reproduction, et les entreprises sont tenues d'avertir les consommateurs des risques potentiels d'exposition à de telles substances. L'incinération de combustible gazeux de cuisson et l'élimination de salissures lors d'un autonettoyage peuvent générer des

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

sous-produits qui figurent sur cette liste. Pour minimiser l'exposition à ces substances, toujours faire fonctionner cet appareil conformément aux instructions contenues dans cette brochure et assurer une bonne ventilation.

Sécurité pour la batterie de cuisine

Ne pas placer les aliments directement sur le fond du four.

Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation de sacs de cuisson ou de rôtissage.

AVERTISSEMENT

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

L'utilisation de la mauvaise sonde thermométrique peut endommager l'isolant. Utiliser uniquement la sonde thermométrique conçue pour cet appareil électroménager.

Les plats allant au four doivent résister à la chaleur et à la vapeur. Les plats de cuisson à la silicone ne conviennent pas au mode conventionnel de cuisson avec ajout de vapeur.

Lors de l'utilisation du mode vapeur avec un plat de cuisson perforée, insérez toujours la poêle universelle sur la grille à la position 1 ou 2. Elle recueillera la graisse.

La sole du four doit toujours être dégagée. Placez toujours les plats de cuisson sur la grille ou sur un plat de cuisson perforé.

Avertissement issu de la proposition 65 :

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, l'emballage de votre produit pourrait porter l'étiquette suivante, 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

Causes des dommages

AVIS

- Ne déposez pas d'accessoires, du papier d'aluminium, du papier sulfurisé ou des plats de cuisson sur la sole de la cavité du four. Cela nuira au bon résultat de cuisson en augmentant le temps de cuisson (ou de braisage) et surchauffera la sole de la cavité du four, endommageant l'émail.
- Papier d'aluminium : le papier d'aluminium dans la cavité du four ne doit pas toucher à la porte de verre. Cela pourrait tacher le verre de manière permanente.
- Eau dans une cavité de four chaude : ne versez pas d'eau dans la cavité du four alors qu'elle est chaude. Cela générera de la vapeur. Le changement de température peut endommager l'émail.
- Humidité dans la cavité du four : de l'humidité dans la cavité du four pendant une période prolongée peut entraîner de la corrosion. Laissez la cavité du four sécher après usage. Ne conservez pas d'aliments humides dans la cavité du four avec la porte fermée pendant de longues périodes de temps. Ne conservez pas d'aliments dans la cavité du four.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil électroménager ouverte : après un fonctionnement à hautes températures, laissez la cavité du four refroidir uniquement avec la porte fermée. N'utilisez absolument rien pour empêcher la porte de se fermer. Même si la porte du four n'est qu'entrouverte, la façade des meubles à proximité pourrait être endommagée au fil du temps.
Laissez la cavité du four sécher avec la porte ouverte uniquement si une grande quantité d'humidité a été produite lors de la cuisson.
- Jus de fruits : lors de la cuisson de tartes aux fruits particulièrement juteuses, ne remplissez pas trop le moule à tarte. Le jus de fruit qui s'égoutte laisse des taches qui ne s'enlèvent pas. Si possible, déposez le moule à tarte sur une plaque doublée d'une feuille d'aluminium.
- Joint sale : si le joint de la porte du four à vapeur est sale, il est possible que la porte du four ne se ferme pas correctement en cours de fonctionnement. La façade des armoires adjacentes pourrait être endommagée. Gardez toujours le joint propre.
- Porte de l'appareil électroménager : ne déposez ni ne suspendez quoique ce soit sur la porte. Ne vous assoyez pas sur la porte de l'appareil électroménager. Ne placez pas de plats de cuisson ou des accessoires sur la porte de l'appareil électroménager. Elle ne doit jamais servir de siège, d'étagère ou de surface de travail.
- Insertion d'accessoires : en fonction du type d'appareil électroménager, les accessoires peuvent rayer la porte vitrée lors de la fermeture. Glissez toujours entièrement les accessoires dans la cavité du four.
- Transport de l'appareil électroménager : ne transportez pas ni ne saisissez l'appareil électroménager par la poignée de la porte. La poignée de la porte du four ne peut pas supporter le poids de l'appareil et pourrait casser.

Protection de l'Environnement

Votre nouvel appareil est d'efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils sur comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et sur comment correctement éliminer l'appareil.

Déballez l'appareil et jetez l'emballage dans le respect de l'environnement.

Économie d'énergie

- Vous pouvez retirer toutes les grilles du four ou tous les accessoires inutiles de la cavité du four avant de commencer à cuire quoique ce soit. Cela réduira la durée du préchauffage requis.
- Ouvrez la porte de l'appareil électroménager aussi peu que possible lorsque le four fonctionne.
- Il vaut mieux cuire plusieurs gâteaux les uns après les autres alors que la cavité est encore chaude sans avoir à préchauffer le four de nouveau.
- Conservez toujours votre four propre et évitez les accumulations de graisse. Les souillures peuvent accroître la durée du préchauffage et les émissions.

Accessoires

L'appareil électroménager est livré avec plusieurs accessoires. Vous trouverez ci-dessous un aperçu des accessoires inclus ainsi que les renseignements sur leur bonne utilisation.

Il est possible de commander les accessoires ci-dessous à la boutique en ligne de Thermador. Consultez : <http://store.thermador.com/us>.

⚠ ATTENTION

Ne glissez aucun accessoire entre les positions de grilles. Cela risque de faire basculer les accessoires.

Accessoires inclus - Four à vapeur

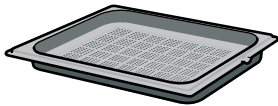


Poêle universelle

Pleine grandeur, 1⁵/₈ po (40 mm) de profondeur

Pour faire croustiller des aliments ou des plats préparés surgelés.

Placez-le au niveau 1 lors de la cuisson à la vapeur pour recueillir l'eau et les salissures.



Plat de cuisson perforé

Pleine grandeur, 1⁵/₈ po (40 mm) de profondeur

Pour utiliser la vapeur avec de grandes quantités d'aliments.



Petit plat de cuisson non perforé

Demi-format, 1⁵/₈ po (40 mm) de profondeur

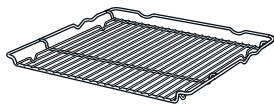
Pour la cuisson de riz, de légumes et de grains.



Petit plat de cuisson perforé

Demi-format, 1⁵/₈ po (40 mm) de profondeur

Pour cuire les légumes, extraire le jus de baies et décongeler à la vapeur.



Grille

Pour les tôles à cuisson, les moules à gâteau et les plats allant au four.



Plat à rôtir et lèche-frite

Sert à griller et rôtir.

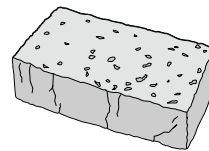
Les retirer du four pour le mode autonettoyage.



Sonde thermométrique multi-points

Les trois points de mesure permettent de rôtir à la perfection selon vos propres critères.

Son utilisation est expliquée dans la section à cet effet.



Éponge

Sert au à sécher la sole de la cavité du four.

Utiliser uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement élaborés pour votre appareil.

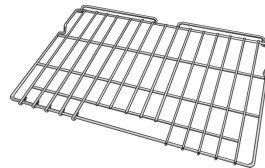
Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans les commerces spécialisés ou sur Internet.

Remarque : Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'influe en rien le fonctionnement. Cette déformation disparaît dès qu'il refroidit.

Accessoires spéciaux - Four à vapeur (non inclus - offert à la boutique en ligne)

Détartrant	N° 10008170
Bandes d'essai de dureté de l'eau	No 056317

Accessoires inclus - Four conventionnel



Grille

Pour les tôles à cuisson, les moules à gâteau et les mets allant au four.

Ne les nettoyez pas dans le four autonettoyant.



Grille télescopique

Cette grille facilite l'accès lors de l'insertion ou du retrait de mets.

Ne nettoyez pas dans le four autonettoyant.



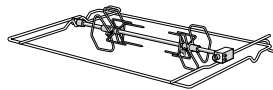
Plat à rôtir et lèchefrite

Sert à griller et rôtir.
Les retirer du four pour le mode autonettoyage.



Sonde thermométrique multi-points

Les trois points de mesure permettent de rôtir à la perfection selon vos propres critères.
Son utilisation est expliquée dans la section à cet effet.



Tournebroche

Utilisez cet accessoire en mode Tournebroche. Pour de plus amples renseignements, consultez la section Tournebroche dans le chapitre du Fonctionnement traditionnel du four.

Ne le nettoyez pas dans le four autonettoyant.

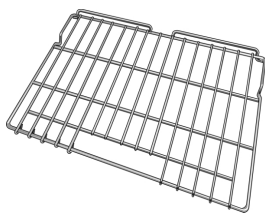
Utiliser uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement élaborés pour votre appareil.

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans les commerces spécialisés ou sur Internet.

Remarque : Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'influe en rien le fonctionnement. Cette déformation disparaît dès qu'il refroidit.

Accessoires spéciaux- Four conventionnel

(non inclus - offert à la boutique en ligne)



Grille autonettoyante (emballage de 3)

(offerte à la boutique en ligne)

No SDCLNRCK30

Pour les plats et les mets allant au four, et les moules à gâteau.

Il n'est pas nécessaire de retirer ces grilles au cours de l'autonettoyage.

Familiarisation avec l'appareil

Dans cette section, vous trouverez les explications concernant les témoins et les commandes. Vous y trouverez également des renseignements concernant les diverses fonctions de l'appareil.

Remarque : Les garnitures et les couleurs individuelles peuvent être différentes selon le modèle de l'appareil électroménager.

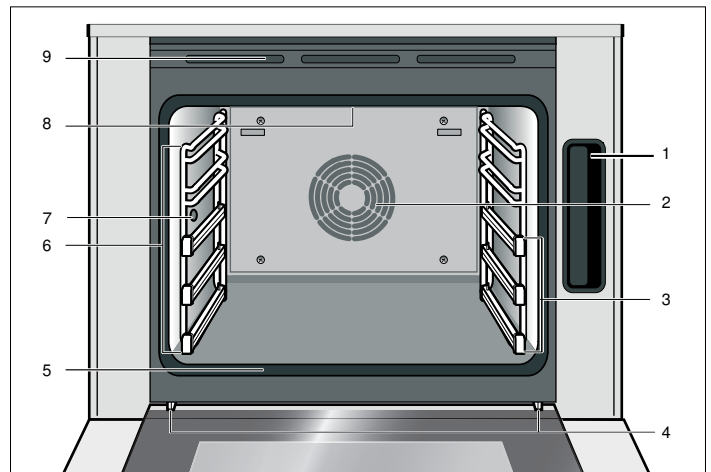
Vue d'ensemble du four



- A** Panneau de commandes et écran
- B** Cavité du four supérieur - Four à vapeur
- C** Cavité du four inférieur - Four conventionnel

Cavités du four

Cavité du four supérieur - Four à vapeur



- 1** Réservoir d'eau
- 2** Système à convection
- 3** Guides de la grille télescopique
- 4** Charnières de porte
- 5** Joint d'étanchéité de porte
- 6** Guides de la grille accessoire
- 7** Prise pour sonde thermométrique
- 8** Élément de gril
- 9** Événements de four

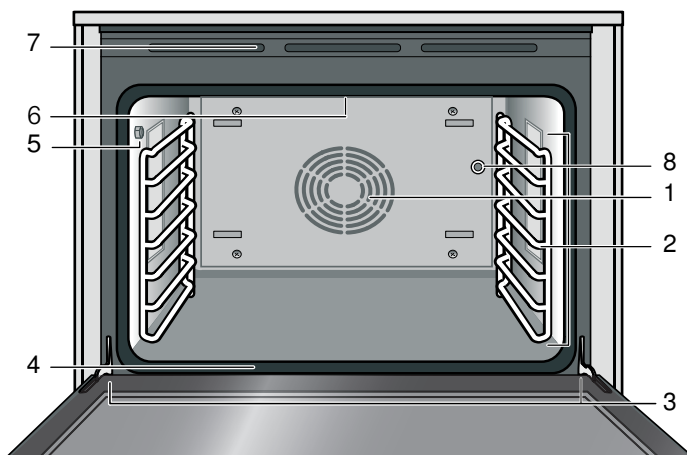
⚠ ATTENTION

Ne placez rien sur la sole de la cavité du four. Ne couvrez pas la sole avec une feuille de papier aluminium. Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil électroménager ou de provoquer une blessure.

⚠ ATTENTION

La sole de la cavité du four doit toujours être dégagée. Placez toujours l'ustensile de cuisson sur le plat de cuisson perforé ou sur une grille.

Cavité du four inférieur - Four conventionnel



- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 | Système à convection |
| 2 | Grilles accessoires |
| 3 | Charnières de porte |
| 4 | Joint d'étanchéité de porte |
| 5 | Prise pour sonde thermométrique |
| 6 | Élément de gril |
| 7 | Événements de four |
| 8 | Orifice du tournebroche |

⚠ ATTENTION

Ne placez sur le fond de la cavité du four. Ne couvrez pas le fond avec une feuille de papier aluminium. Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil électroménager ou de provoquer une blessure.

Sole du four

La sole du four dissimule l'élément chauffant inférieur. Par conséquent, l'élément est protégé des dommages et des éclaboussures.

Astuce : Ne déposez pas d'aliments directement sur la sole du four.

⚠ AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de papier aluminium ou de doublure de protection pour revêtir toute partie de l'appareil électroménager, et en particulier la sole du four. L'utilisation de ces doublures peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

AVIS : Ne déposez pas un plat à rôtir sur la sole du four pour récupérer les éclaboussures. Il risque d'endommager la porcelaine de la sole du four.

⚠ AVERTISSEMENT

Ne JAMAIS couvrir les encoches, orifices ou passages pratiqués au fond du four et ne jamais recouvrir complètement la grille avec des matériaux tels que le papier d'aluminium. Vous risquez autrement de bloquer la circulation de l'air à l'intérieur du four. Les feuilles d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur et présenter ainsi un risque d'incendie.

Caractéristiques de la cavité du four

Évent de four

L'évent de four se trouve le long du haut et du bas de l'unité. De l'air chaud peut être évacué de l'évent avant, pendant et après la cuisson. Il est normal de voir de la vapeur s'échapper de l'évent, et de la condensation pourrait s'accumuler. Cette zone peut être chaude lorsque le four fonctionne. Ne bloquez pas l'évent, car il est important pour la circulation d'air.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement fonctionne selon la température du four. Vous pourriez sentir de l'air chaud qui s'échappe des événements du four lorsque le ventilateur fonctionne. Il se peut également que le ventilateur fonctionne après que le four est éteint.

Ventilateur à convection

Le ventilateur à convection fonctionne pendant tous les modes de cuisson à convection. Lorsque le four est en mode de cuisson par convection, le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque la porte est ouverte.

Éclairage de four

Lorsque vous ouvrez la porte l'appareil électroménager, l'éclairage de four s'allume. L'éclairage s'éteint lorsque la porte reste ouverte plus de 20 minutes. Pour rallumer, effleurez la touche tactile LIGHT (Éclairage).

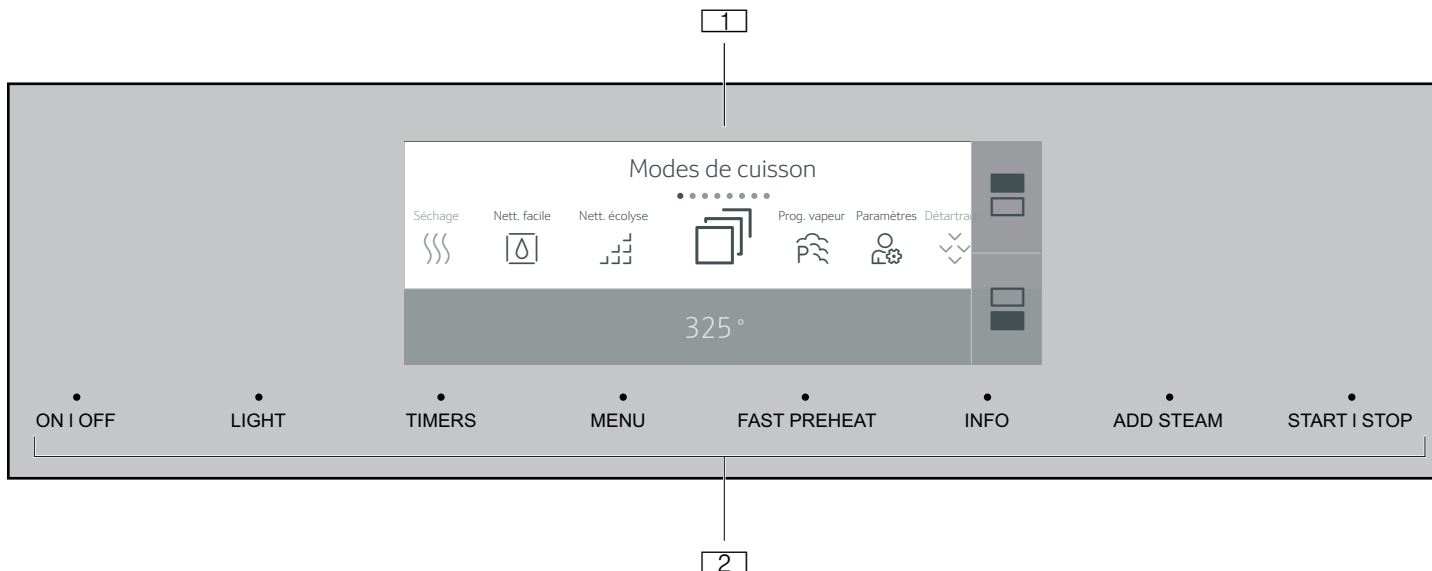
Réservoir d'eau

Le four à vapeur est doté d'un réservoir d'eau. Quand vous ouvrez la porte du four, vous pouvez voir le réservoir d'eau du côté droit de la cavité du four. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau pour faire fonctionner l'appareil électroménager en modes vapeur.

Panneau de commande

Vous pouvez régler les différentes fonctions de l'appareil sur le panneau de commande au moyen de l'écran

tactile en couleur. L'écran tactile en couleur indique les réglages actuels.



1 Écran tactile en couleur

2 Touches tactiles

Commandes

Utilisez les commandes pour régler simplement et directement l'appareil.

Touches tactiles

Les touches tactiles comportent des capteurs. Effleurez le mot de la touche tactile correspondante pour sélectionner une fonction. Les fonctions disponibles sont indiquées par une lumière au-dessus du bouton tactile respectif. Le nombre de fonctions disponibles dépend de l'opération que vous utilisez.

Le témoin au-dessus de la touche tactile START | STOP devient bleu lorsqu'un mode four est en marche.

Touche tactile	Utilisation
ON OFF (MARCHE ARRÊT)	Met l'appareil en marche ou l'éteint
LIGHT (ÉCLAIRAGE)	Allume ou éteint l'éclairage de l'appareil
TIMERS (MINUTERIES)	Règle la minuterie de cuisine ou le temps de cuisson
MENU	Sélectionne les modes de fonctionnement et les réglages
FAST PREHEAT (PRÉCHAUFFAGE RAPIDE)	Active/désactive le préchauffage rapide
INFO	Affiche des renseignements supplémentaires
ADD STEAM (AJOUT VAPEUR)	Permet de cuire à l'aide de vapeur

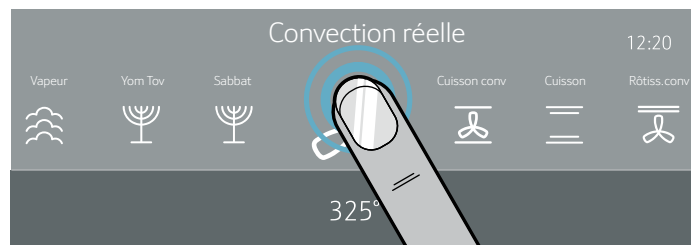
START | STOP Démarre ou interrompt l'opération (DÉMARRAGE | ARRÊT)

Écran tactile en couleur

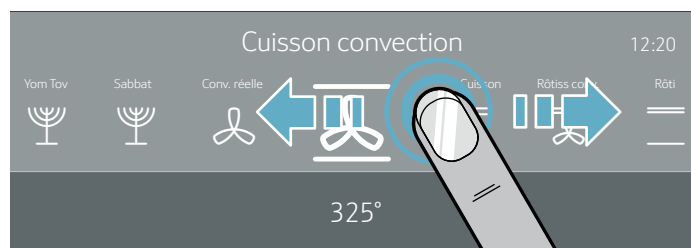
Utilise l'écran tactile en couleur pour naviguer entre les menus et sélectionner les réglages. La fonctionnalité active s'illumine de bleu.

Éléments de base de fonctionnement de l'écran :



- Pour sélectionner une fonctionnalité ou un réglage, effleurez la zone désirée à l'écran.

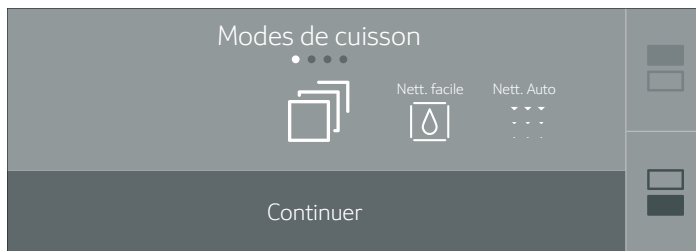



- Vous pouvez également utiliser l'écran tactile pour glisser vers la gauche ou la droite parmi les différents réglages.

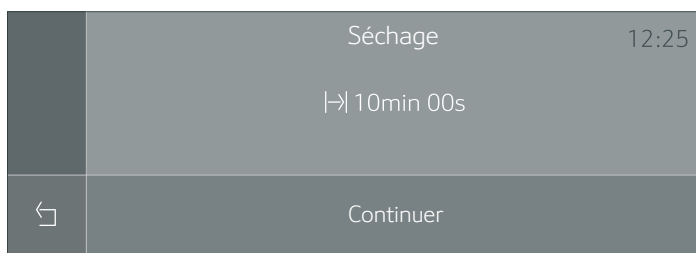



Dans certains cas, on vous offre d'autres options de navigation dans le menu :

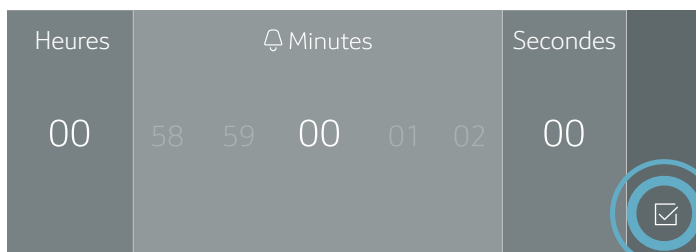
- Effleurez le symbole  pour sélectionner la cavité du four à vapeur supérieur. Effleurez le symbole  pour sélectionner la cavité du four conventionnel inférieur. Les réglages subséquents s'appliqueront uniquement à la cavité du four sélectionnée.



- Certaines commandes permettent de revenir à l'écran antérieur en effleurant le symbole .



- Certaines commandes permettent de confirmer en effleurant le symbole .











Menu Modes de cuisson

L'appareil électroménager dispose de plusieurs modes de cuisson. Les modes de cuisson sont le menu par défaut qui apparaît lorsqu'on met l'appareil électroménager sous tension. Le mode présélectionné est le mode de cuisson à convection. Vous pouvez choisir le mode de cuisson voulu en défilant vers la gauche ou la droite.

Menu principal

Effleurez la touche tactile MENU pour accéder au menu principal.





Menu	Utilisation
	Modes de cuisson Sélectionne le mode conventionnel de cuisson et la température pour l'aliment
	Programmes vapeur Préparation de plats avec cuisson à la vapeur
	Séchage Permet de sécher la cavité du four après une utilisation de la vapeur
	Nettoyage facile Utilise la vapeur pour dégager les débris d'aliments pour le nettoyage
	Nettoyage par écolyse Régénère les surfaces écolytiques
	Détartrage Permet au four à vapeur de bien fonctionner en permanence
	Paramètres Personnalisation des paramètres de l'appareil → "Réglages de base" à la page 72
	Démarrage à distance Ce symbole apparaît lorsque la configuration de Home Connect est terminée.
















Disponibilité du mode de cuisson

Mode de cuisson	Four à vapeur	Four conventionnel
	Cavité supérieure	Cavité inférieure
Convection véritable	■	■
Cuisson à convection	■	■
Cuisson	■	■
Rôtissage par convection	■	■
Rôtissage	■	■
Gril à convection	■	■
Gril	■	■
Gril max	○	■
Gril à convection max	○	■
Pizza	■	■
Convection rapide	■	■
Cuisson lente	■	■
Déshydratation	■	■
Tournebroche	○	■
Apprêt	■	■
Garder chaud	■	■
Vapeur	■	○
Convection à la vapeur	■	○
Réchaud	■	○
Décongélation	■	○
Nettoyage facile	■	■
Nettoyage auto	○	■
Nettoyage par écolyse	■	○
Programmes automatiques à vapeur	■	○
Yom Tov	■	■
Sabbat	■	■

■= Disponible ○= Non disponible

Menu Modes de cuisson- Four à vapeur
















Mode de cuisson	Température °F (°C)	Utilisation
 Convection réelle*	150 à 475° (65 à 250°)	Pour la cuisson de petits mets sur une ou plusieurs grilles. Le ventilateur distribue uniformément la chaleur émise par l'élément chauffant annulaire du panneau arrière, dans la cavité du four.
 Cuisson par convection*	150 à 475° (65 à 250°)	Sert à cuire les grands plats d'aliment et les pains sur 1 ou 2 grilles. Convient également aux plats d'accompagnement et aux casseroles. La chaleur est émise par le haut et la sole alors que le ventilateur la distribue uniformément dans la cavité du four.
 Cuisson*	150 à 475° (65 à 250°)	Pour la cuisson et le braisage traditionnels sur un niveau. La chaleur est émise uniformément du haut et de la sole du four.
 Rôtissage par convection*	150 à 475° (65 à 250°)	Pour rôtir la volaille, de gros morceaux de viande et des légumes. La chaleur est émise par le haut et la sole alors que le ventilateur la distribue uniformément dans la cavité du four.




	Rôti*	150 à 475° (65 à 250°)	Pour rôtir de la volaille ou des viandes. La chaleur est émise du haut et de la sole du four.
	Gril à convection	450 à 500° (230 à 260°)	Pour rôtir de la volaille, des poissons entiers et de gros morceaux de viande. L'élément du gril et le ventilateur fonctionnent de façon intermittente. Le ventilateur fait circuler l'air chaud autour des aliments.
	Gril	450 à 500° (230 à 260°)	Pour griller des aliments plats comme des steaks ou des hamburgers, pour préparer des rôtis et gratiner des plats. Toute la zone sous l'élément chauffant du gril devient chaude.
	Pizza	150 à 475° (65 à 250°)	Pour la préparation de pizzas fraîches ou surgelées. La chaleur est émise du haut et de la sole du four. Le ventilateur la distribue uniformément dans la cavité du four.
	Convection rapide*	150 à 475° (65 à 250°)	Pour des plats préparés surgelés. Aucun préchauffage n'est requis. La chaleur est émise du haut et de la sole du four alors que le ventilateur fait circuler l'air chaud autour des aliments.
	Cuisson lente	150 à 250° (65 à 120°)	Pour cuire lentement des morceaux de viande tendres poêlés pour aller dans un plat allant au four, sans couvercle. La chaleur est émise uniformément du haut et de la sole du four à faible température.
	Déshydratation	100 à 160° (40 à 70°)	Pour déshydrater des herbes, des fruits et des légumes.
	Levée de pâte*	85 à 110° (30 à 45°)	Fermentation de la pâte levée et du pain au levain. La pâte lèvera beaucoup plus rapidement qu'à la température ambiante, sans assécher la surface de la pâte.
	Maintien au chaud	150 à 225° (65 à 110°)	Pour conserver les aliments cuits au chaud.
	Vapeur**	85 à 212° (30 à 100°)	Pour cuire les légumes, le poisson et les plats d'accompagnement, l'extraction de jus de fruits et le blanchiment.
	Convection à vapeur**	250 à 450° (120 à 230°)	Conjugué la vapeur au mode de four à convection.
	Réchauffer**	175 à 350° (80 à 175°)	Pour les plats cuisinés et les aliments cuits. Les aliments cuits sont délicatement réchauffés. La vapeur empêche les aliments de sécher.
	Décongeler**	100 à 125° (40 à 50°)	Pour les légumes, la viande, le poisson et les fruits. L'humidité transfère délicatement la chaleur aux aliments. Ils ne séchent pas ni ne perdent leur forme.
	Sabbat	100° à 450° (40° à 230°)	Apparaît en modes de cuisson si activé dans les réglages. Consultez la section <i>Mode Sabbath</i> au chapitre <i>Fonctionnement général</i> .
	Yom Tov	100° à 450° (40° à 230°)	Apparaît en modes de cuisson si activé dans les réglages. Consultez la section <i>Mode Yom Tov</i> au chapitre <i>Fonctionnement général</i> .

***Il est possible d'utiliser la vapeur pour aider dans ce type de cuisson uniquement dans le four supérieur (il FAUT remplir complètement le réservoir d'eau avant de lancer la commande de l'appareil électroménager).**

****Mode de cuisson à la vapeur (il FAUT remplir complètement le réservoir d'eau avant de lancer la commande de l'appareil électroménager).**

Menu des modes conventionnels de cuisson au four

Mode de cuisson	Température °F (°C)	Utilisation
 Convection réelle	150° à 525° (65° à 275°)	Pour la cuisson de petits mets sur un ou plusieurs grilles. Le ventilateur distribue uniformément la chaleur émise par l'élément chauffant du panneau arrière dans la cavité du four.
 Cuisson par convection	150° à 525° (65° à 275°)	Sert à cuire les grands plats d'aliment et les pains sur 1 ou 2 grilles. Convient également aux plats d'accompagnement et aux casseroles. La chaleur est émise par le haut et la sole alors que le ventilateur la distribue uniformément dans la cavité du four.
 Cuisson	150° à 525° (65° à 275°)	Pour la cuisson et le braisage traditionnels sur un niveau. Convient particulièrement aux gâteaux sur plusieurs grilles. Consultez ci-dessous le placement des plats au four. La chaleur est émise uniformément du haut et de la sole du four.
 Rôtissage par convection	150° à 525° (65° à 275°)	Pour rôtir la volaille, de gros morceaux de viande et des légumes. La chaleur est émise par le haut et la sole alors que le ventilateur la distribue uniformément dans la cavité du four.
 Rôti	150° à 525° (65° à 275°)	Pour rôtir de la volaille ou des viandes. La chaleur est émise du haut et de la sole du four.
 Maintien au chaud	150° à 225° (65° à 110°)	Pour conserver les aliments cuits au chaud.
 Convection rapide	150° à 525° (65° à 275°)	Pour préparer des aliments surgelés. La chaleur est émise du haut et de la sole du four alors que le ventilateur fait circuler l'air chaud autour des aliments.
 Déshydratation	100° à 160° (40° à 70°)	Pour déshydrater des herbes, des fruits et des légumes.
 Cuisson lente	150° à 250° (65° à 120°)	Pour cuire lentement des morceaux de viande tendres poêlés pour aller dans un plat allant au four, sans couvercle. La chaleur est émise uniformément du haut et de la sole du four à faible température.
 Gril à convection max	450° à 550° (230° à 290°)	Pour des pièces tendes et épaisses de viande, de volaille et de poisson. Utilisez le grand élément chauffant du gril avec le ventilateur du mode convection pour permettre de cuire plusieurs aliments simultanément.
 Gril à convection	450° à 550° (230° à 290°)	Pour rôtir de la volaille, des poissons entiers et des gros morceaux de viande. L'élément du gril et le ventilateur fonctionnent de façon intermittente. Le ventilateur fait circuler l'air chaud autour des aliments.
 Gril	450° à 550° (230° à 290°)	Pour griller des aliments plats comme un steak et des hamburgers, pour préparer des rôtis et gratiner des plats. Toute la zone sous l'élément chauffant du gril devient chaude.
 Pizza	150° à 525° (65° à 275°)	Pour la préparation de pizzas fraîches ou surgelées. La chaleur est émise du haut et de la sole du four. Le ventilateur distribue uniformément la chaleur dans la cavité du four.
 Levée de pâte	85° à 110° (30° à 45°)	Fermentation pour la pâte levée et le pain au levain. La pâte lèvera beaucoup plus rapidement qu'à la température ambiante. La surface de la pâte ne s'assèche pas.
 Rôtisserie	175° à 550° (80° à 290°)	Pour rôtir de la volaille et des gros morceaux de viande. Les aliments tournent lentement sur une broche. Le mode tournebroche utilise la chaleur diffusée par l'élément supérieur.

	Gril max	450° à 550° (230° à 290°)	Pour des pièces minces et tendres de viandes, de volaille et de poisson. Utilisez le grand élément chauffant du gril pour cuire plusieurs aliments simultanément.
	Sabbat	100° à 450° (40° à 230°)	Apparaît en modes de cuisson si activé dans les réglages. Consultez la section <i>Mode Sabbath</i> au chapitre <i>Fonctionnement général</i> .
	Yom Tov	100° à 450° (40° à 230°)	Apparaît en modes de cuisson si activé dans les réglages. Consultez la section <i>Mode Yom Tov</i> au chapitre <i>Fonctionnement général</i> .

Conseils généraux pour four conventionnel

Positionnement de plats de cuisson

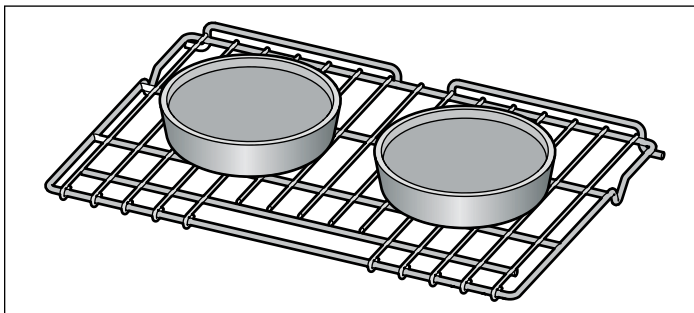
Les résultats de cuissons sont meilleurs si les plats sont placés au centre du four. Si plus d'un plat cuit sur une grille, laissez environ 1 à 1,5 po (2 à 2,5 cm) d'espace entre les plats.

Cuisson sur une seule grille

Utilisez le mode Cuisson pour optimiser les résultats lorsque vous y cuisez des gâteaux à étages sur une seule grille. Déposez les moules à gâteau sur la grille au niveau 4 dans le four comme illustré ci-dessous.

Remarque : Les recommandations de positionnement des plats de cuisson ne s'appliquent qu'au four conventionnel.

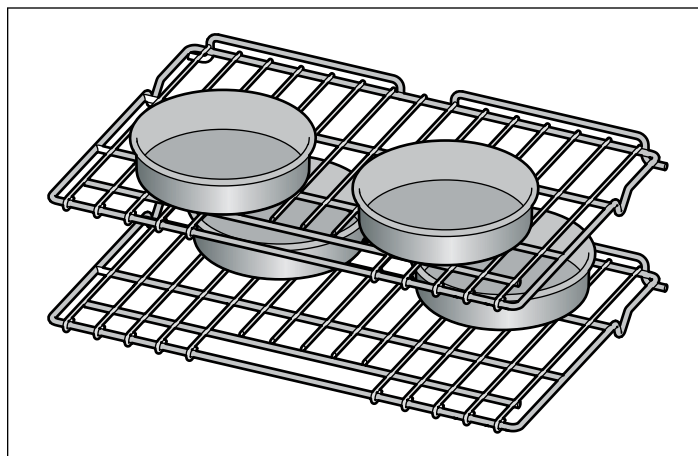
Deux moules à gâteau, grille niveau 4



Cuisson sur plusieurs grilles pour les gâteaux

Lors de la cuisson d'un gâteau à quatre étages en même temps, étagez les moules sur deux grilles de manière à ce qu'un moule ne soit pas placé directement au-dessus de l'autre. Pour d'excellents résultats, utilisez le mode Cuisson. Déposez les moules à gâteau sur les grilles aux niveaux 3 et 5 en les étageant dans le four comme illustré.

Gâteau 4 étages Grilles aux niveaux 3 et 5



Utilisez le mode Convection véritable pour optimiser les résultats en cuisant des biscuits sur plusieurs niveaux. Déposez les plaques à biscuits sur les grilles des niveaux 3 et 6.

Papier aluminium

▲ AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser de papier aluminium ou de doublure de protection pour revêtir toute partie de l'appareil, et en particulier le fond du four. L'utilisation de ces doublures peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

Préchauffage du four

- Placez les grilles dans la position désirée avant de faire chauffer le four.
- Préchauffez le four lors de l'utilisation des modes Cuisson, Cuisson par convection, Convection véritable, Pizza, Gril, Gril à convection et Garder au chaud.
- Le préchauffage n'est pas utilisé pour les modes Convection rapide, Tournebroche, Rôtisserie à convection, Fermentation/Apprêt et Déshydratation.
- Faites préchauffer le four tout en préparant les ingrédients de la recette ou les aliments.
- Le réglage d'une température plus élevée n'écourte pas le temps de préchauffage.
- Une fois le four préchauffé, ouvrez la porte du four et insérez les aliments le plus vite possible pour

minimiser la perte de chaleur et éviter la baisse de température du four.

- Pour aller plus vite, utilisez la fonction de Préchauffage rapide.

Rappels concernant le préchauffage

L'élément inférieur est masqué par la sole du four. Il est normal que le temps de préchauffage diffère de celui de votre four précédent, dont l'élément chauffant était exposé dans le bas du four.

- Le préchauffage est inutile pour les viandes, la volailles et les plats en casserole, et le mode Convection rapide.
- Le temps de préchauffage sera plus long si l'alimentation électrique du domicile est inférieure à 240 volts.
- Toute augmentation de la température du four entraînera un temps de préchauffage supplémentaire. Par exemple, le temps de préchauffage pour un four à 425 °F (220 °C) est plus long que celui d'un four à 350 °F (180 °C).

Pour la cuisson au gril, préchauffez le four pendant 3 à 4 minutes. Ne préchauffez pas le four au-delà de 5 minutes.

Pour de meilleurs résultats

- Servez-vous des tableaux de recommandations de cuisson que vous retrouverez dans les *Tableaux de cuisson, Guide d'utilisation et d'entretien*.
- Ouvrez la porte aussi brièvement que possible pour éviter les chutes de température.
- Utilisez l'éclairage intérieur du four pour vérifier la cuisson des aliments par le hublot plutôt que d'ouvrir souvent la porte du four.
- Servez-vous de la minuterie pour comptabiliser les temps de cuisson.

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil neuf, vous devez procéder à certains réglages. Vous devez également nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires.

Avant la première utilisation

- Avant l'utilisation, le four doit être correctement installé par un technicien qualifié.
- Retirer tout matériau d'emballage à l'intérieur et à l'extérieur du four.
- Essuyer le four tant qu'il est froid à l'aide d'un chiffon propre et humide et sécher.
- Il peut y avoir une légère odeur aux premières utilisations. Ceci est normal et disparaîtra.
- Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, utiliser une batterie de cuisine adéquate.
- Lire et comprendre toutes les précautions de sécurité et le Manuel d'utilisation et d'entretien avant toute utilisation.

Casseroles et plats allant au four

- Les plats de cuisson en verre absorbent la chaleur. Certains fabricants d'ustensiles de cuisine recommandent de réduire la température de 25 °F lors de l'utilisation de ce type de plat. Respectez les recommandations du fabricant.
- Utilisez des plats adaptés au degré de brunissage désiré. Pour obtenir une croûte tendre, légère et brun doré, utilisez des plats allant au four en métal anodisé ou brillant.
- Les plats foncés, rugueux ou mats (antiadhésifs ou anodisés) absorbent la chaleur et donnent une croûte plus dorée et plus croustillante. Certains fabricants recommandent de réduire la température de 25 °F lors de l'utilisation de ce type de plat. Respectez les recommandations du fabricant.
- Les plaques à biscuits ou les plats allant au four isolés feront augmenter la durée de cuisson.
- Ne déposer pas de plat à rôtir ou tout autre objet lourd sur la porte ouverte du four.
- Ne laissez pas un plat à rôtir vide dans le four pendant la cuisson, car cela risque de modifier le rendement de la cuisson. Rangez le plat à rôtir à l'extérieur du four.

Cuisson à haute altitude

À haute altitude, les recettes et les temps de cuisson peuvent varier.

Condensation

Il est normal de voir une certaine quantité de vapeur d'eau s'échapper des aliments au cours d'un processus de cuisson. La quantité dépend de la teneur en humidité des aliments. L'humidité peut se condenser sur n'importe quelle surface plus froide que la cavité du four, comme par exemple sur le tableau de commande.

Exécutez les sections suivantes avant d'utilisation :

Dureté de l'eau

Avant d'utiliser l'appareil électroménager pour la première fois, vérifiez la dureté de l'eau du robinet auprès de la société de distribution d'eau.

Vous devez bien régler la plage de dureté de l'eau afin que l'appareil électroménager vous envoie un rappel de détartrage au bon moment.

AVIS

- L'utilisation de liquides qui ne conviennent pas risque d'endommager l'appareil électroménager. N'utilisez pas d'eau distillée ou d'autres liquides. Utilisez uniquement de l'eau adoucie fraîche et froide du robinet ou de l'eau minérale plate.
- Si l'eau est très dure, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.

- Si vous utilisez uniquement de l'eau adoucie, vous pouvez régler la plage de dureté de l'eau à « adoucie ».
- Si vous utilisez de l'eau minérale, réglez la plage de dureté de l'eau à « 4 très dure ».
- Si vous utilisez de l'eau minérale, utilisez uniquement de l'eau minérale plate.

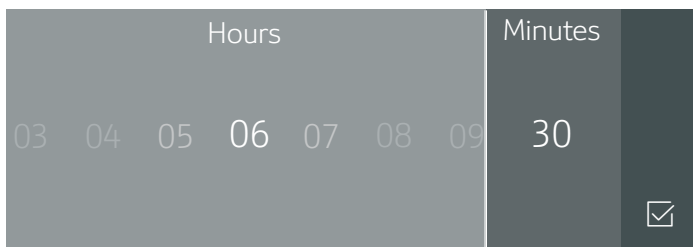
Plage de dureté de l'eau	Réglage
0	0 adoucie
1 (maximum de 60 ppm)	1 douce
2 (entre 60 et 120 ppm)	2 moyenne
3 (entre 120 et 180 ppm)	3 dure
4 (plus de 180 ppm)	4 très dure

Première mise en service

Dès que l'appareil électroménager est raccordé à l'alimentation électrique, le premier réglage « Heure du jour » apparaît à l'écran.

Réglage de l'heure du jour

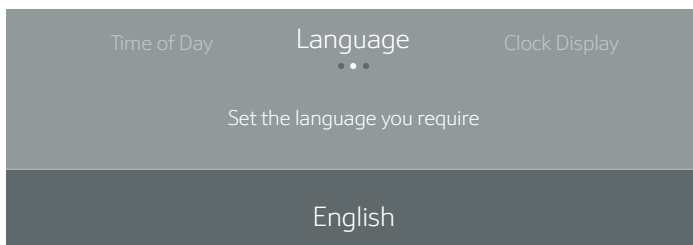
1. Effleurez la ligne du bas.
Les options de réglage du temps sont affichées.



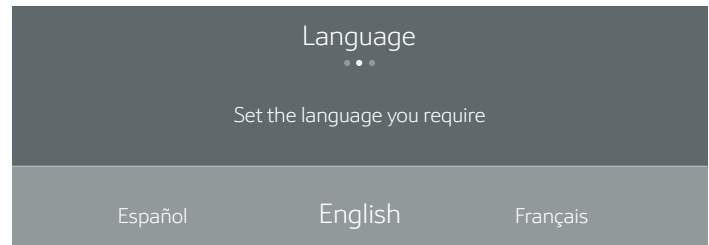
2. Effleurez le champ tactile « Heure » et glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner l'heure actuelle.
3. Effleurez le champ tactile « Minute » et glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner les minutes actuelles.
4. Effleurez le symbole pour confirmer les réglages.

Réglage de la langue

1. Effleurez la ligne du bas.



2. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner la langue requise.



3. Effleurez la ligne du haut.

Réglages de l'affichage de l'heure

1. Effleurez « Affichage de l'heure ».
2. Effleurez la ligne du bas.
3. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Numérique » ou « Analogue ».
4. Effleurez la ligne du haut.

Réglage de la dureté de l'eau

1. Effleurez « Dureté de l'eau ».
2. Effleurez la ligne du bas.
3. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner la bonne dureté de l'eau.
4. Effleurez la ligne du haut.

Réglage de Home Connect

Vous pouvez démarrer l'assistant Home Connect pour établir la connexion au réseau Home Connect et appairer l'appareil mobile.

1. Effleurez « Home Connect ».
2. Effleurez « Démarrer assistant ».
3. Respectez les directives du chapitre « Home Connect ». → *"Home Connect" à la page 80*

Remarque : Vous pouvez également activer cette fonctionnalité plus tard à partir du menu « Réglages ». → *"Réglages de base" à la page 72*

Remarques

- Vous pouvez modifier ces réglages à tout moment dans les réglages de base.
- Après le branchement de l'appareil ou une panne de courant, les réglages pour la première mise en service apparaissent à l'écran.

Étalonnage de l'appareil électroménager et nettoyage la cavité du four

Le point d'ébullition de l'eau varie en fonction de l'altitude. Il faut étalonner le four afin d'optimiser le rendement après son installation.

Préparation de l'appareil électroménager pour étalonnage

1. Retirez les accessoires de la cavité du four.
2. Retirez toutes pièces restantes de l'emballage de la cavité du four notamment le granulé de polystyrène.
3. Avant d'étalonner l'appareil électroménager, essuyez les surfaces lisses de la cavité du four avec un chiffon doux et humide.

Étalonnage et nettoyage


Remarques

- Il est possible d'amorcer l'étalonnage uniquement lorsque la cavité du four est froide (température ambiante).
- N'ouvrez pas la porte de l'appareil électroménager au cours de l'étalonnage. Cela interrompra le processus.

AVIS : DOMMAGES À L'ÉMAIL! Ne lancez pas une commande s'il y a de l'eau sur la sole de la cavité du four. Laissez l'appareil électroménager refroidir et essuyez l'eau sur la sole de la cavité du four avant de lancer une commande.


1. Remplissez le réservoir d'eau.
2. Effleurez la touche tactile ON | OFF pour mettre l'appareil électroménager sous tension.
3. Le four s'étalonne automatiquement après un cycle en mode de chauffage vapeur à 212 °F (100 °C) pendant 30 minutes. Réglez le mode de cuisson, la température et la durée pour l'étalonnage. Effleurez START pour lancer la commande.

Étalonnage

Mode de cuisson	Vapeur 
Température	212 °F (100 °C)
Durée	30 minutes

4. Après l'étalonnage, laissez l'appareil électroménager refroidir.
5. Séchez la sole de la cavité du four.
6. Réglez la cuisson à 475 °F (245 °C).

Chauffage

Mode de cuisson	Cuisson 
Température	475 °F (245 °C)
Temps de cuisson	30 minutes

7. Maintenez la cuisine aérée lorsque l'appareil électroménager chauffe.
8. Éteignez l'appareil électroménager après la durée indiquée. Utilisez la touche tactile ON | OFF pour éteindre l'appareil électroménager.
9. Attendez le refroidissement de la cavité du four.
10. Nettoyez les surfaces lisses avec un torchon à vaisselle et de l'eau savonneuse.
11. Videz le réservoir d'eau et séchez la cavité du four.

Remarque : L'appareil électroménager enregistre les réglages d'étalonnage et les conserve même après une panne de courant ou un débranchement de la prise électrique. Il n'y a aucune raison de relancer l'étalonnage.


Nettoyer les accessoires

Nettoyer soigneusement les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une serviette ou une brosse douce.

Réglages de base


Vous pouvez ajuster plusieurs réglages de l'appareil pour faciliter son utilisation. Au besoin, vous pouvez modifier ces réglages dans le menu « Paramètres ».

Modification des paramètres

1. Effleurez la touche tactile ON | OFF (Marche | Arrêt).
2. Effleurez la touche tactile MENU.
3. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Paramètres  ».
4. Effleurez « Continuer ».
5. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner le réglage désiré.
6. Effleurez le champ tactile inférieur.
7. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner le réglage désiré.
8. Effleurez l'icône (le cas échéant) pour activer le réglage.
9. Effleurez la touche tactile MENU.
10. Effleurez « Sauvegarder » pour conserver les modifications.

Réglages Offerts

Réglage	Options
Heure	Temps donnée en heures et en minutes
Langue	english, français, español
Format de l'heure	12 h, 24 h
Affichage de l'heure	Numérique, Analogue
Format température	Fahrenheit (°F), Celsius (°C)
Format du poids	Livre (lb), Kilogramme (kg)
Dureté de l'eau	0 (adoucie) 1 (douce) 2 (moyenne) 3 (dure) 4 (très dure)
Volume du signal	1 à 5
Touche son	Activé, désactivé
Luminosité écran	1 à 5
Mode Veille	Activé, désactivé
Démarrage animation	Activé, désactivé
Conversion Convection	Activée, désactivée Réduit la température du four de 25 °F (4 °C)
Écart de température	<ul style="list-style-type: none">• Écart temp. : Supérieur de -35 °F à +35 °F (de -20 °C à +20 °C)• Écart temp. : Inférieur de -35 °F à +35 °F (de -20 °C à +20 °C)

Mode Sabbat	Activé, Désactivé
Home Connect	Wi-Fi : Activé, désactivé Télécommande : Activée, désactivée Déconnexion du réseau Connexion à l'appli Afficher l'état du réseau Accès au Service après-vente : <ul style="list-style-type: none"> • Autorisé (écran montre ) • Refusé

Mode Démo	Activé, désactivé
Réglages d'usine	Restaurer
Service après-vente	Affiche les coordonnées du Service après-vente

Généralités sur le fonctionnement

Ce chapitre décrit comment procéder aux réglages de l'appareil électroménager et quels sont les modes disponibles. Il met également en vedette des fonctions et des caractéristiques supplémentaires.

Cuisson à haute altitude

À haute altitude, les recettes et les temps de cuisson peuvent varier.

Mise sous tension ou hors tension de l'appareil

Effleurez la touche tactile ON | OFF (MARCHE | ARRÊT) pour mettre l'appareil sous ou hors tension.




À l'écran, vous verrez si la chaleur résiduelle de la cavité du four est toujours aussi élevée après avoir éteint l'appareil électroménager. Vous verrez « Four chaud » dans le coin inférieur gauche de l'écran.

Remarques

- Certains affichages et certaines remarques, notamment la chaleur résiduelle de la cavité du four, demeurent visibles à l'écran après avoir éteint l'appareil électroménager.
- Après le fonctionnement de l'appareil, le ventilateur de refroidissement peut encore fonctionner jusqu'au refroidissement de la cavité du four.
- Éteignez l'appareil électroménager lorsque vous ne l'utilisez pas. Il s'éteint de lui-même automatiquement lorsqu'aucun paramètre n'est saisi pendant un certain temps.

Options de minuterie

Une fois le temps écoulé, l'appareil électroménager émettra un seul bip sonore.

Option de minuterie	Utilisation
 Minuterie de cuisine	La minuterie de cuisine fonctionne comme tout autre minuteur mécanique standard. L'appareil électroménager ne s'allume pas et ne s'éteint pas automatiquement.
 Minuterie du four	Après le temps écoulé, l'appareil électroménager s'éteint automatiquement.
 Heure de fin	L'appareil électroménager s'allume et s'éteint automatiquement après avoir réglé le temps de cuisson et une heure de fin.

Affichage et dissimulation des options de minuterie

Pour afficher ou masquer les options de minuterie, effleurez la touche tactile TIMERS.

Remarque : Les options de minuterie affichées sont masquées automatiquement après un certain temps. Si vous avez déjà réglé un temps de cuisson, il est automatiquement conservé.

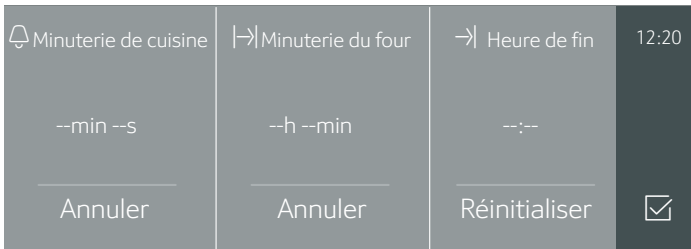
Minuterie du four

Vous pouvez régler le temps de cuisson du repas sur l'appareil électroménager. Autrement dit, le four s'éteint à la fin du temps écoulé. Il s'agit d'une fonction pratique vous permettant de poursuivre ce que vous faites sans avoir à penser au repas.

1. Effleurez la touche tactile ON | OFF.
2. Réglez le mode de cuisson et la température.

3. Effleurez la touche tactile TIMERS.

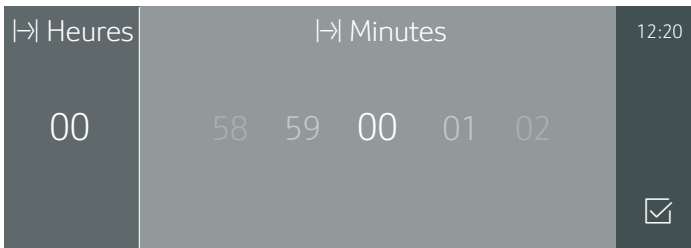
Les options de minuteries s'affichent à l'écran.



4. Effleurez le champ tactile « Minuterie de four ».

5. Effleurez le champ requis et glissez vers la gauche ou la droite pour régler la minuterie de four.

Vous pouvez régler les heures et les minutes.



6. Effleurez le symbole .

Le mode et le temps de cuisson s'affichent.

7. Effleurez la touche tactile START | STOP.

L'appareil électroménager commence à chauffer et le compte à rebours de la minuterie du four est lancé.




Remarque : Un signal sonore retentit à la fin du temps écoulé. « Minuterie du four terminée » s'affiche. L'appareil électroménager met fin automatiquement à la cuisson. Effleurez la touche tactile ON | OFF pour éteindre l'appareil électroménager.

Minuterie de cuisine

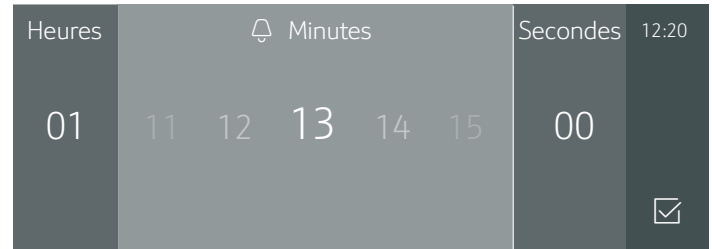
Vous pouvez régler la minuterie de cuisine lorsque l'appareil électroménager est sous ou hors tension.

1. Effleurez la touche tactile TIMERS.

La minuterie de cuisine s'affiche à l'écran.


Si l'appareil électroménager est sous tension, effleurez d'abord le champ .

2. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner la valeur de la minuterie. Vous pouvez régler les heures, les minutes et les secondes.



3. Effleurez l'icône .

La minuterie de cuisine lance le compte à rebours.

Le symbole  et la valeur de la minuterie sont affichés dans le coin supérieur gauche de l'écran.

Remarque : Un signal sonore retentit à la fin du temps écoulé. « Minuterie de cuisine terminée » s'affiche.

Opération reportée - « Heure de fin »

L'appareil électroménager s'allume automatiquement puis s'éteint à l'heure de fin préselectionnée. Pour ce faire, réglez le temps de cuisson et précisez l'heure de fin de cuisson.



Il est possible d'utiliser le report d'opération uniquement en association avec un mode de cuisson.

Remarques

- Assurez-vous que les aliments ne resteront pas dans la cavité du four trop longtemps, car ils pourraient se gaspiller.
- L'option de reporter le démarrage de la cuisson n'est pas offerte pour tous les modes de cuisson.

ATTENTION

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

1. Placez les aliments dans le bon accessoire et glissez-le dans la cavité du four. Fermez la porte de l'appareil électroménager.
2. Effleurez la touche tactile ON | OFF.
3. Réglez le mode de cuisson.
4. Effleurez la touche tactile TIMERS. Les options de minuterie s'affichent à l'écran.
5. Sélectionnez la minuterie du four et réglez un temps de cuisson. Effleurez l'icône .
6. Sélectionnez de nouveau les TIMERS et réglez l'heure de fin de cuisson. Effleurez l'icône .
7. Effleurez la touche tactile START | STOP. L'appareil électroménager attend la bonne heure pour lancer la commande.

Dès que l'heure de fin est atteinte, un signal sonore retentit et le fonctionnement de l'appareil prend fin automatiquement.


Vérification, modification ou annulation des réglages

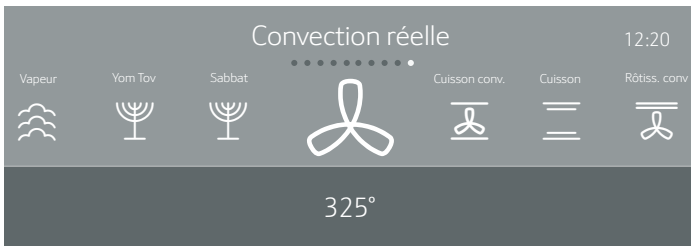
1. Effleurez la touche tactile TIMERS.
Les options de réglage de temps s'affichent à l'écran.
2. Effleurez l'option de minuterie requise.
3. Glissez vers la gauche ou la droite sur l'écran tactile pour modifier les réglages.
Pour supprimer une valeur de la minuterie, réglez « 00:00 » ou effleurez « Annuler ».

Réglage d'un mode de cuisson

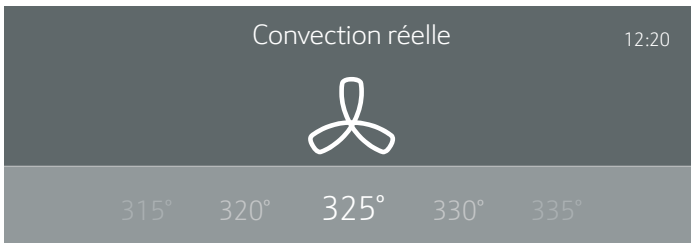
Utilisez les touches et les champs tactiles de l'écran pour passer dans les différents menus de modes de fonctionnement.

Par exemple : Convection réelle à 325 °F (160 °C)

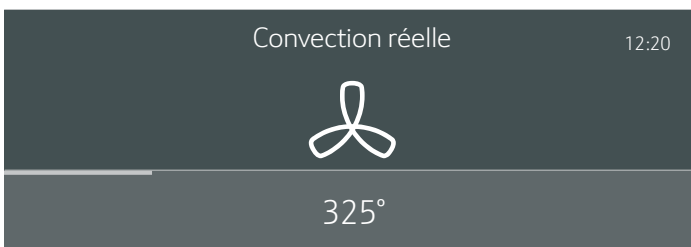
1. Effleurez la touche tactile ON | OFF pour mettre l'appareil électroménager sous tension.
Vous serez amené directement au menu des modes de cuisson.
2. Glissez vers la gauche sur la ligne supérieure de l'écran pour sélectionner « Convection réelle » .



3. Glissez vers la gauche ou la droite sur la ligne inférieure de l'écran pour sélectionner la température.





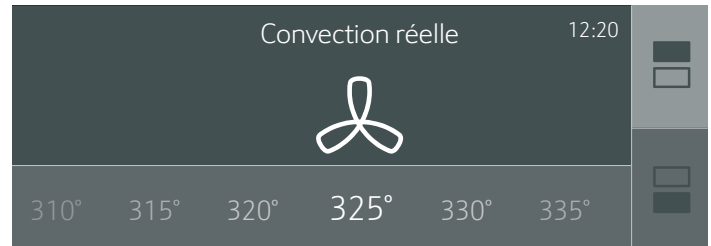
4. Effleurez la touche tactile START | STOP pour lancer la commande.
La barre d'état apparaît à l'écran et indique le progrès du préchauffage.





Quand l'appareil électroménager a atteint la température réglée, « Préchauffage terminé » s'affiche et un signal sonore retentit. Le four poursuit la cuisson à la température réglée.

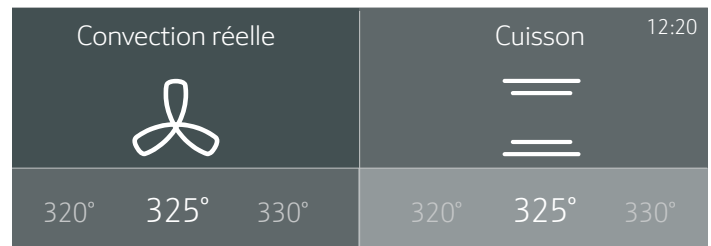
Réglage du four double

1. Effleurez le symbole  ou  pour sélectionner la cavité du four inférieur ou supérieur.
2. Procédez aux réglages comme d'habitude.



3. Une fois les réglages terminés pour la première cavité du four, effleurez le symbole  ou  pour sélectionner l'autre compartiment.

L'écran affiche les réglages des deux cavités du four côte-à-côte. Le compartiment supérieur est affiché à gauche et le compartiment inférieur, à droite.



Pour ajuster les réglages, effleurez le champ de la cavité du four désirée sur l'écran.

Remarque : Vous pouvez seulement ajuster les réglages d'une cavité de four à la fois.

Valeurs par défaut

L'appareil électroménager suggère une température ou un réglage pour chaque mode de cuisson. Vous pouvez accepter cette valeur ou la modifier dans la section appropriée.

Barre de préchauffage



Dès qu'un nouveau mode de cuisson est amorcé, la barre de préchauffage apparaît à l'écran. Elle indique l'augmentation de la température dans la cavité du four. Lorsque le four est bien chauffé, un signal sonore retentira.

Touche Tactile INFO

Si le touche tactile INFO s'allume, des informations importantes concernant le mode que vous utilisez sont disponibles. Cela peut inclure, par exemple, des recommandations sur des ustensiles de cuisine appropriés ou comment préparer des aliments pour un résultat de cuisson sûr. Lorsque vous appuyez sur le bouton INFO, les informations s'affichent pendant quelques secondes.

Pour quitter l'information immédiatement, appuyez sur le bouton INFO ou sur l'écran.

Sons

L'appareil émet plusieurs sons en cours de fonctionnement. Un signal sonore est émis à chaque fois que vous effleurez une touche ou un champ tactile, ou à l'amorce ou à la fin de la cuisson. Vous pouvez modifier le volume des signaux sonores dans le menu Réglages. → "Réglages de base" à la page 72

Modification ou annulation du fonctionnement de l'appareil électroménager

Remarque : Dans un four double, si les deux cavités fonctionnent, il faut choisir celle qui sera modifiée.

Modification du fonctionnement de l'appareil électroménager

1. Effleurez la touche tactile START | STOP pour interrompre la cuisson.
2. Effleurez la zone de l'écran du réglage à modifier.
3. Glissez vers la gauche ou la droite pour modifier le réglage.
4. Effleurez la touche tactile START | STOP pour lancer le changement de commande.

Remarques

- S'il s'agit uniquement d'une modification de température, le four pourrait redémarrer automatiquement.
- Le ventilateur de refroidissement peut continuer à tourner même avec l'interruption d'un fonctionnement.

Annulation du fonctionnement de l'appareil électroménager

Effleurez la touche tactile START | STOP pour annuler la commande à l'appareil électroménager.

Remarque : Dans le cas d'un four double, si les deux cavités fonctionnent, vous devez choisir une cavité avant d'effleurer la touche tactile START | STOP.

Préchauffage rapide

Pour certains modes de cuisson, vous pouvez réduire la durée du temps de préchauffage en appuyant sur Préchauffage rapide.

La fonction Préchauffage rapide est offerte pour les modes de cuisson suivants :

- Convection réelle
- Cuisson par convection
- Cuisson



- Rôti
- Rôtissage à convection

Pour un résultat de cuisson uniforme, ne déposez pas les aliments ou les accessoires dans la cavité du four avant la fin du Préchauffage rapide.

Remarques

- Si la touche tactile FAST PREHEAT est illuminée, Vous pouvez activer la fonction.
- Pour désactiver la fonction avant qu'elle n'est terminée, effleurez la touche tactile FAST PREHEAT.

Activation de la fonction « Préchauffage rapide »


1. Réglez un mode de cuisson et la température.
2. Effleurez la touche tactile START | STOP pour lancer le mode de cuisson.
3. Effleurez la touche tactile FAST PREHEAT pour activer la fonction.
Le symbole  apparaît à l'écran.
4. Une fois la température réglée atteinte, la fonction « Préchauffage rapide » s'éteint automatiquement. Le symbole  disparaît de l'écran. Placez les aliments dans la cavité du four.

Verrouillage du Panneau de Commande

L'appareil est doté d'un verrouillage du panneau afin qu'il ne puisse pas être activé accidentellement ou modifier les réglages.

Activation et désactivation

L'appareil électroménager doit être éteint.

1. Appuyer et maintenez la touche tactile TIMERS enfoncée pendant près de quatre secondes jusqu'à ce que « Verrouillage du panneau activé » s'affiche. Le verrouillage du panneau est activé. Le symbole  est affiché dans le coin supérieur gauche de l'écran.
2. Appuyer et maintenez la touche tactile TIMERS enfoncée pendant près de quatre secondes jusqu'à ce que « Verrouillage du panneau désactivé » s'affiche. Le verrouillage du panneau est désactivé.

Conversion Convection Auto

Les modes de cuisson par convection véritable et convection nécessitent une réduction de température de 25 °F (10 °C). La fonction Conversion Convection Auto réduit automatiquement la température saisie.

Saisissez la température de la recette ou indiquée sur l'emballage lors du réglage du mode. Les commandes du four calculent automatiquement la bonne température pour ces modes en réduisant la température saisie de 25 °F (10 °C). Ces résultats apparaissent alors à l'écran.

Pour activer cette fonction :

1. Passez à Réglages
2. Effleurez la touche tactile MARCHE | ARRÊT (ON | OFF) pour mettre le four sous tension.
3. Effleurez la touche tactile MENU.

4. Défilez vers Réglages sur l'écran tactile.
5. Sélectionnez Conversion convection et effleurez MARCHE (ON).
6. Quittez les réglages et sélectionnez « Enregistrer » pour les conserver.

Écart de température

Cette fonction est utile si les aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés. Les réglages augmentent ou diminuent la température réglée du four selon la valeur choisie.

Les modes de cuisson suivants prennent en charge cette fonctionnalité :

- Cuisson
- Cuisson par convection
- Rôti
- Rôtissage par convection
- Convection réelle

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







Consultez la section intitulée « Ajustement des réglages de base » pour programmer un écart de température.

Remarque : Pour les fours doubles, vous pouvez régler un écart de température différents pour chacune des cavités.

Sonde à viande

Une sonde thermométrique multipoints est livrée avec le four. Elle mesure la température à trois endroits différents de l'aliment pour garantir les résultats de cuisson les plus précis. Une fois la température réglée atteinte, l'appareil électroménager s'éteint automatiquement.

Modes de cuisson convenables

- Convection réelle 
- Cuisson par convection 
- Cuisson 
- Rôtissage par convection 
- Rôti 
- Cuisson lente 

Remarques

- La sonde à viande mesure la température interne des mets entre 85 °F et 210 °F (30 °C et 99 °C).
- Utilisez uniquement la sonde à viande fournie avec cet appareil électroménager. Commandez des sondes à viande supplémentaires ou de rechange comme une pièce détachée auprès du Service après-vente.
- Après utilisation, retirez toujours la sonde à viande de la cavité du four. Ne la rangez jamais à l'intérieur de la cavité du four.

Insertion de la sonde thermométrique dans les aliments

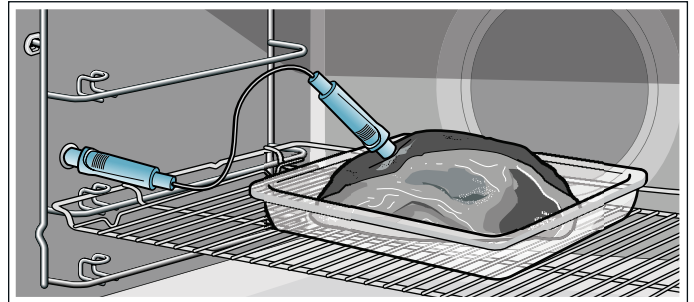
Insérez la sonde thermométrique dans l'aliment avant de le déposer dans la cavité du four.

La sonde thermométrique dispose de trois points de mesure. Assurez-vous que le point du milieu est inséré dans l'aliment.

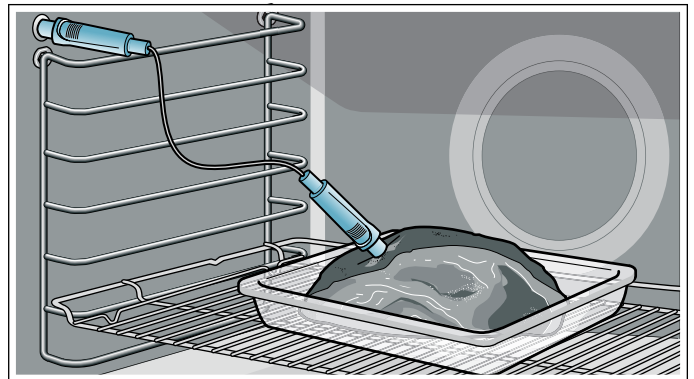
Viande : Pour de grands morceaux de viande, insérez la sonde thermométrique à un angle à partir du dessus, aussi loin que possible dans la viande.

Pour des morceaux de viande relativement minces, insérez la sonde thermométrique depuis le côté, à l'endroit le plus épais de la viande.

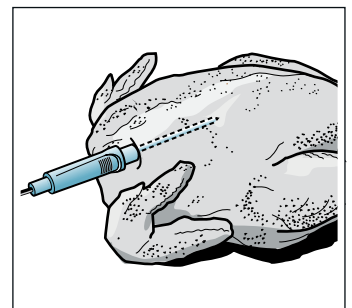
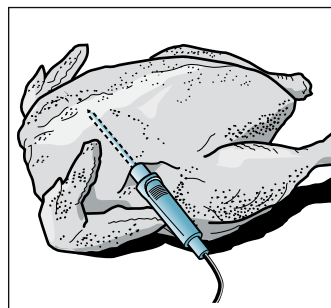
Cavité du four à vapeur :



Cavité du four conventionnel :



Volaille : Insérez la sonde thermométrique aussi loin que possible dans la poitrine, à l'endroit le plus épais. Selon la structure de la volaille, insérez la sonde thermométrique de biais ou sur la longueur. Placez le poulet dans un plat à rôtir et déposez-le sur la grille.



Tourner les aliments : Si vous désirez tourner les aliments, ne débranchez pas la sonde thermométrique du four. Après avoir tourné les aliments, vérifiez que la sonde thermométrique est bien positionnée dans l'aliment.

Si vous débranchez la sonde thermométrique du four, tous les réglages seront réinitialisés et vous devrez les saisir de nouveau.

AVIS : Assurez-vous que le câble de la sonde thermométrique ne se coince pas.

Pour prévenir tout dommage par la chaleur excessive, laissez au moins un pouce (2,5 cm) ou plus d'écart entre l'élément du gril et la sonde thermométrique. La viande peut prendre de l'expansion au cours du processus de cuisson.

Démarrer et arrêter l'appareil

▲ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURES

L'intérieur du four et la sonde thermométrique peuvent devenir très chauds. Utiliser des gants de four pour enficher et débrancher la sonde thermométrique.

▲ AVERTISSEMENT

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

L'utilisation de la mauvaise sonde thermométrique peut endommager l'isolant. Utiliser uniquement la sonde thermométrique conçue pour cet appareil électroménager.

Remarques

- La température réglée de la cavité du four doit être d'au moins 50 °F (10 °C) de plus que la température de la sonde thermométrique.
- La température de la cavité du four ne doit pas dépasser 480 °F (250 °C) pour éviter d'endommager la sonde thermométrique.

1. Insérez la sonde thermométrique dans la douille du côté gauche de la cavité du four.

Remarque : L'icône de la sonde apparaîtra à l'écran du four.


2. Fermez la porte de l'appareil électroménager.

AVIS : Assurez-vous que le câble de la sonde thermométrique ne se coince pas dans la porte de l'appareil électroménager à la fermeture. Il risque d'être endommagé.

3. Effleurez la touche tactile ON | OFF.
4. Réglez le mode de cuisson.

Remarque : Une fois la sonde thermométrique insérée dans la douille, vous pouvez sélectionner uniquement un mode de cuisson approprié à l'usage de la sonde.

5. Effleurez la température de la cavité du four à gauche sur la ligne inférieure.

6. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner la température requise pour la cavité du four.
7. Effleurez le symbole pour activer le réglage.
8. Effleurez la température interne  à droite sur la ligne inférieure.
9. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner la température interne requise.
10. Effleurez la touche tactile START | STOP.
L'appareil électroménager lance la commande.

Modification ou arrêt du fonctionnement de l'appareil

Modification : Vous pouvez modifier la température de la cavité du four et la température interne en cours de fonctionnement.

1. Effleurez la température de la cavité du four ou la température interne.
2. Glissez vers la gauche ou la droite pour modifier la température.
3. Effleurez le symbole pour activer le réglage.

Arrêt : Dès que la température interne réglée est atteinte, un signal sonore retentit et l'appareil électroménager arrête automatiquement le fonctionnement.

1. Utilisez la touche tactile ON | OFF pour éteindre l'appareil électroménager.
2. Portez un gant de four pour débrancher la sonde thermométrique de la douille.

Températures internes de différents aliments

N'utilisez pas d'aliments surgelés. Les valeurs du tableau présentées servent de guide. Les valeurs dépendent de la qualité et de la composition des aliments.

Vous trouverez des renseignements détaillés sur les modes de cuisson et les températures dans le manuel de *Tableaux de cuisson : utilisation et entretien*.

Aliment	Température interne en degré F (°C)
Volaille	170° (75°)
Porc*	145° (65°)
Porc	160° (70°)
Bœuf, rosé	145° (65°)
Bœuf, à point	160° (70°)
Bœuf, bien cuit	170° (75°)
Agneau	145° (65°)
Autre : chauffer/réchauffer des aliments	150°-165° (65°-75°)

*laisser reposer trois minutes.

Mode Sabbat





Il est possible de régler un temps de cuisson jusqu'à 74 heures en mode Sabbat. Vous pouvez maintenir les aliments au chaud dans la cavité du four sans avoir à allumer ou éteindre le four.

Remarque : Pour utiliser ce mode, le mode Sabbath doit être activé dans les réglages de base.

Remarque : Vous pouvez régler simultanément le mode Sabbath pour les deux cavités. La durée réglée s'appliquera simultanément aux deux cavités.

Démarrage

Le four est automatiquement en mode Cuisson. Vous pouvez régler la température entre 100 °F et 450 °F (40 °C et 230 °C).

1. Effleurez la touche tactile ON | OFF.
2. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Sabbat  ».
3. Effleurez la température sur la ligne inférieure.
4. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner la température requise.
5. Effleurez l'icône  pour activer le réglage.
6. Effleurez le temps de cuisson  sur la ligne du bas.
7. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner la durée requise.
8. Effleurez le symbole  pour activer le réglage.
9. Effleurez la touche tactile START | STOP.

« Le Mode Sabbat commencera dans 5min 00sec » apparaît à l'écran. Après cinq minutes, l'appareil électroménager lance la commande. Toutes les commandes sont désactivées sauf les touches tactiles ON | OFF et START | STOP. À tout moment, vous pouvez éteindre l'appareil électroménager.

Remarques

- Une fois le mode Sabbat lancé, vous ne pouvez plus modifier les réglages avec la touche tactile START | STOP.
- Le fonctionnement se poursuit même si vous ouvrez la porte de l'appareil électroménager.

Une fois la durée du mode Sabbat écoulée, un signal sonore retentit. L'appareil électroménager cesse de chauffer. Utilisez la touche tactile ON | OFF pour éteindre l'appareil électroménager.

Annulation

Effleurez la touche tactile START | STOP pour annuler la commande.

Mode Yom Tov





Avec le mode Yom Tov, vous pouvez régler une durée de cuisson jusqu'à 74 heures au cours laquelle vous pouvez sélectionner six températures de cuisson.

Remarque : Pour utiliser ce mode, le mode Sabbath doit être activé dans les réglages de base.

Remarque : Vous pouvez régler simultanément le mode Sabbath pour les deux cavités. La durée réglée s'appliquera simultanément aux deux cavités.

Démarrage

Le four est automatiquement en mode Cuisson. Vous pouvez régler la température entre 100 °F et 450 °F (40 °C et 230 °C).

1. Effleurez la touche tactile ON | OFF.
2. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Yom Tov  ».
3. Effleurez la température dans le champ tactile inférieur.
4. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner la température requise.
5. Effleurez l'icône  pour activer le réglage.
6. Effleurez le temps de cuisson  dans le champ tactile inférieur.
7. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner la durée requise.
8. Effleurez l'icône  pour activer le réglage.
9. Effleurez la touche tactile START | STOP.

Le « Mode Yom Tov commencera dans 5min 00sec » apparaît à l'écran. Après cinq minutes, l'appareil électroménager lance la commande. Toutes les commandes sont désactivées sauf les touches tactiles ON | OFF et START | STOP. À tout moment, vous pouvez éteindre l'appareil électroménager.

Remarques

- Une fois le mode Yom Tov lancé, il est possible de changer la température en effleurant une des six températures affichées. L'écran ne réagit pas à cette pression, mais la température de la cavité sera ajustée. La touche tactile START | STOP n'annulera pas le mode.
- Le fonctionnement se poursuit même si vous ouvrez la porte de l'appareil électroménager.

Une fois la durée du mode Yom Tov écoulée, un signal sonore retentit. L'appareil électroménager cesse de chauffer. Utilisez la touche tactile ON | OFF pour éteindre l'appareil électroménager.

Annulation

Effleurez la touche tactile START | STOP pour annuler la commande.

Home Connect

L'appareil électroménager prend en charge le Wi-Fi. Il peut être télécommandé au moyen d'un appareil mobile. Si l'appareil électroménager n'est pas connecté au réseau domestique, il fonctionne de la même façon qu'un four normal sans fonctionnalité réseautique et peut toujours être commandé par l'écran.

Remarques

- Assurez-vous de respecter les directives de sécurité décrites au présent mode d'emploi et que ces directives sont aussi respectées lors de la télécommande de l'appareil électroménager par l'appli Home Connect quand vous êtes absent de la maison.
- Les commandes données directement depuis l'appareil ont toujours préséance sur l'appli Home Connect.

Configuration

Pour activer les réglages par Home Connect, vous devez avoir installé l'appli Home Connect sur l'appareil mobile et l'avoir configurée.

Respecter les étapes précisées par l'appli pour mettre en œuvre les réglages.

L'appli doit être ouvert pour exécuter le processus de configuration.

Pour faciliter l'expérience d'appairage, utiliser le lien qui suit pour accéder à un guide vidéo rapide : <https://www.bosch-home.com/us/connect>.

Connexion du four à Home Connect

La connexion du four à Home Connect s'effectue en trois étapes :

1. Installez l'appli Home Connect.
2. Connectez le four au réseau Wi-Fi.
3. Connectez le four à l'appli.

Vous aurez besoin d'un téléphone intelligent ou d'une tablette doté du dernier système opérationnel (Apple ou Android), un réseau Wi-Fi sécurisé à l'emplacement de l'appareil électroménager et l'appli Home Connect.

Pour la configuration, respectez les directives ci-dessous ou d'autres directives dans la documentation Home Connect.

1. Installez l'appli Home Connect.

Depuis le téléphone intelligent ou la tablette, accédez à l'App Store (appareils Apple) ou à Google Play Store (appareils Android). Téléchargez l'application « Home Connect » (États-Unis) développée par BSH Home Appliances et installez-la.

Démarrez l'appli et créez un compte Home Connect.

2. Connectez le four au réseau Wi-Fi.

Avant de poursuivre, déterminez si le routeur du réseau dispose d'une fonctionnalité WPS (connexion automatique).

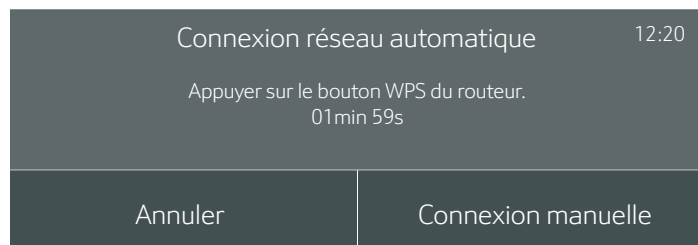
Si tel est le cas, respectez les étapes de la section intitulée **Inscription automatique au réseau domestique**.

Si vous ne savez pas, respectez les étapes de la section intitulée **Inscription manuelle au réseau domestique**.

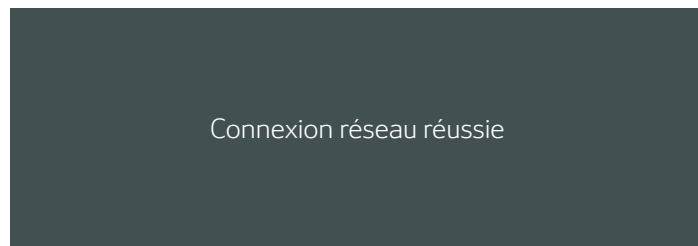
Connexion automatique au réseau domestique

Remarques

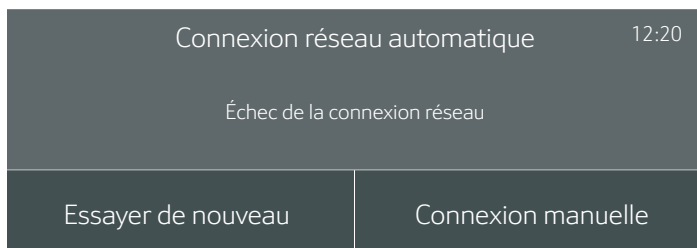
- Il faut un routeur qui prend en charge la fonctionnalité WPS.
 - Vous pouvez lancer l'assistant Home Connect au démarrage initial ou en utilisant le menu principal.
1. Effleurez la touche tactile MENU.
 2. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Réglages ».
 3. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Home Connect ».
 4. Effleurez « Démarrer assistant ».
 5. Effleurez « Continuer ».
- L'appareil électroménager est prêt pour une connexion automatique au réseau.



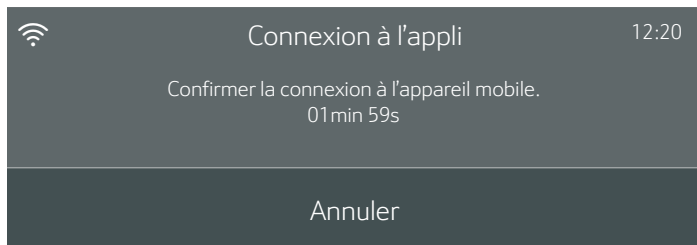
6. Dans les deux minutes, appuyez sur le bouton WPS du routeur. Attendez que « Connexion réseau réussie » s'affiche à l'écran.



Il est possible que la connexion échoue. Un message d'alerte à l'écran vous demandera de réessayer ou de procéder à une connexion manuelle.



7. L'appareil électroménager est prêt à se connecter à l'appli.

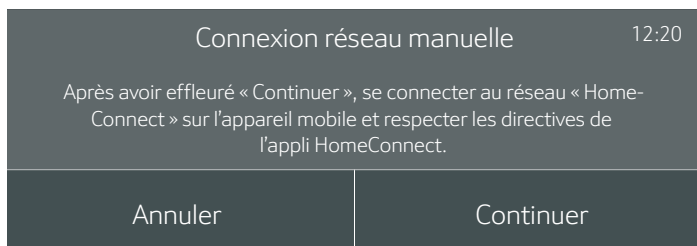


8. Respectez les directives de l'appli sur l'appareil mobile pour une inscription automatique au réseau. Le processus d'inscription est terminé à l'affichage de « Appairage réussi » à l'écran.

Connexion manuelle au réseau domestique

Remarque : Vous pouvez lancer l'assistant Home Connect au démarrage initial ou en utilisant le menu.

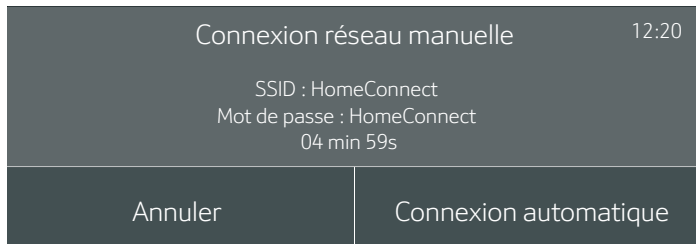
1. Effleurez la touche tactile MENU.
2. Faites défiler vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Réglages ».
3. Faites défiler vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Home Connect ».
4. Effleurez « Démarrer assistant ».
5. Effleurez « Continuer ».
6. Effleurez « Connexion manuelle ».



7. Effleurez « Continuer ».

L'appareil électroménager est prêt pour une connexion manuelle au réseau.

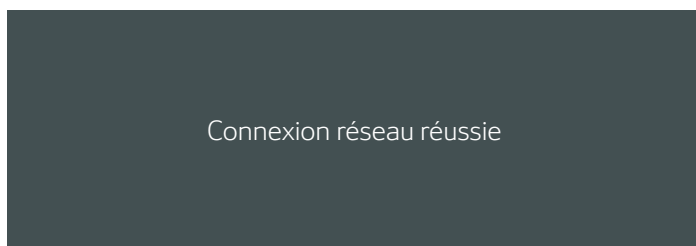
Le SSID et la clé du réseau du four sont affichés à l'écran.



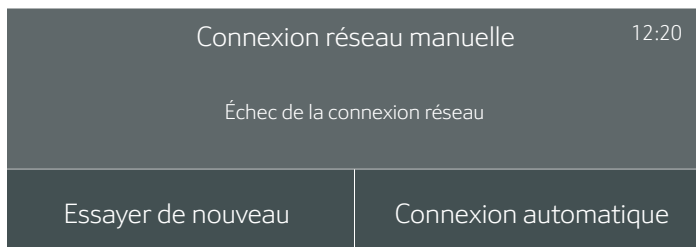
8. Utilisez le SSID « HomeConnect » et la clé « HomeConnect » pour enregistrer l'appareil mobile au réseau du four. Respectez les directives de l'appli.



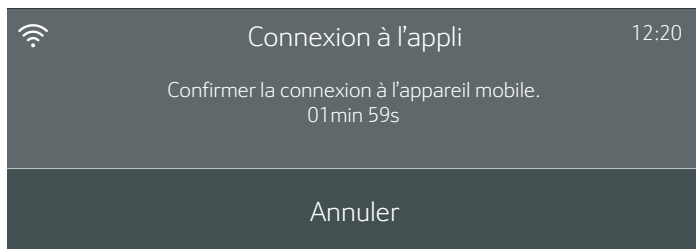
9. Attendez que « Connexion réseau réussie » s'affiche à l'écran.



Il est possible que la connexion échoue. Un message d'alerte à l'écran vous demandera de réessayer ou de procéder à une connexion automatique.



10. L'appareil électroménager est prêt à se connecter à l'appli.



11. Respectez les directives de l'appli sur l'appareil mobile pour une inscription manuelle au réseau. Le processus d'inscription est terminé à l'affichage de « Appairage réussi » à l'écran.

Démarrage à distance

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

Remarques

- Le champ « Démarrage à distance » est visible uniquement après la réussite de la connexion à Home Connect.
- Certaines commandes se lancent uniquement sur le four.

1. Effleurez la touche tactile MENU.
2. Effleurez « Démarrage à distance ». □ⁿ apparaît à l'écran.

Le démarrage à distance est automatiquement désactivé dans les situations suivantes :

- La porte du four est ouverte 15 minutes après l'activation du démarrage à distance.
- La porte du four est ouverte 15 minutes après la fin du fonctionnement du four.
- Vingt-quatre heures après l'activation du démarrage à distance.

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

Réglages Home Connect

À tout moment, vous pouvez régler Home Connect pour satisfaire à vos besoins.

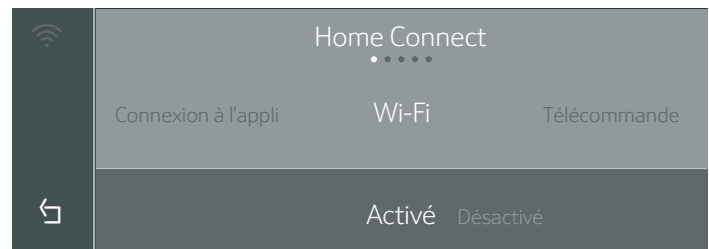
Remarque : Dans Home Connect Réglages, effleurez la touche tactile INFO pour afficher les informations pertinentes au réseau et au dispositif.

WiFi

Vous pouvez utiliser les fonctionnalités Home Connect si le Wi-Fi est activé.

1. Effleurez la touche tactile MENU.
2. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Réglages ».
3. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Home Connect ».
4. Effleurez « Ouvrir réglages ».

5. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Wi-Fi ».



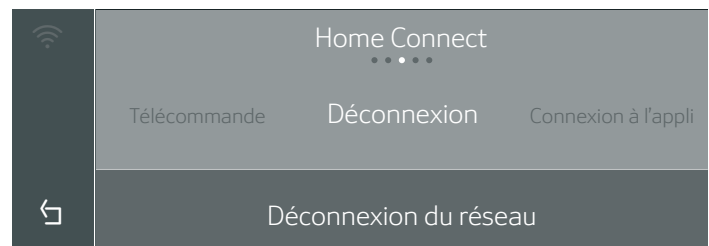
6. Effleurez la ligne du bas pour sélectionner « Activé » ou « Désactivé ».
7. Effleurez le champ ↶ pour revenir au menu de réglages de Home Connect.

Se déconnecter du réseau

Vous pouvez déconnecter le four du réseau à tout moment.

Remarque : Lorsque le four est déconnecté du réseau, il est impossible de le faire fonctionner par Home Connect.

1. Effleurez la touche tactile MENU.
2. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Réglages ».
3. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Home Connect ».
4. Effleurez « Ouvrir réglages ».
5. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Déconnexion ».
6. Effleurez « Déconnexion du réseau ».



7. Confirmez le choix en effleurant « Déconnexion ». Toutes les connexions sont supprimées.

Remarque : Vous pouvez annuler la commande en effleurant « Annuler ».

Se connecter au réseau

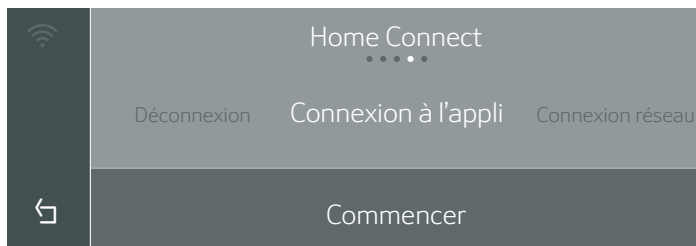
1. Effleurez la touche tactile MENU.
2. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Réglages ».
3. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Home Connect ».
4. Effleurez « Ouvrir réglages ».
5. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Connexion au réseau ».
6. Effleurez « Démarrer assistant ».
7. Respectez les directives de la section intitulée « Inscription manuelle au réseau domestique » ou « Inscription automatique au réseau domestique ».

Connexion avec l'appli

Vous pouvez vous connecter au four si l'appli Home Connect est installé sur l'appareil mobile.

Remarque : L'appareil électroménager doit être connecté au réseau.

1. Effleurez la touche tactile MENU.
2. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Réglages ».
3. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Home Connect ».
4. Effleurez « Ouvrir réglages ».
5. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Connexion à l'appli ».
6. Effleurez la ligne du bas pour sélectionner « Démarrer ».

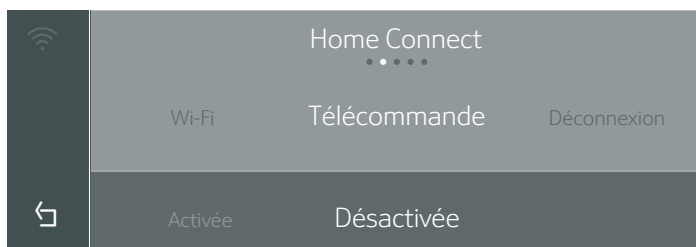


Télécommande

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

Remarques

- 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 livraison du four.
 - Si elle a été désactivée, seul l'état du fonctionnement du four apparaîtra à l'appli Home Connect.
 - La télécommande est automatiquement activée lorsque le démarrage à distance est activé.
1. Effleurez la touche tactile MENU.
 2. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Réglages ».
 3. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Home Connect ».
 4. Effleurez « Ouvrir réglages ».
 5. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Télécommande ».
 6. Effleurez la ligne du bas pour sélectionner « Activée » ou « Désactivée ».



7. Effleurez le champ  pour revenir au menu de réglages de Home Connect.

Mise à jour du logiciel

Il est possible de mettre à jour le logiciel du four avec la fonctionnalité à cet effet (par ex., mises à jour d'optimisation, de dépannage ou de sécurité). Pour ce faire, vous devez être inscrit comme utilisateur Home Connect, disposer de l'appli sur votre appareil mobile et avoir une connexion au serveur Home Connect.

Dès l'offre d'une mise à jour, l'appli Home Connect vous en avise. Vous pourrez aussi l'utiliser pour télécharger cette mise à jour.

Une fois le téléchargement réussi, installez la mise à jour par les réglages de base du four ou l'appli Home Connect si vous êtes sur le réseau domestique.

L'appli Home Connect vous avisera à la fin de l'installation.

Remarques

- Vous pouvez utiliser le four comme d'habitude au cours du téléchargement des mises à jour.
- Dans les réglages personnels de l'appli, il est également possible d'automatiser les téléchargements.
- Nous vous recommandons d'installer les mises à jour de sécurité dès que possible.

Remarque liée à la protection des données

Lors de la première connexion de votre appareil avec un réseau WLAN relié à Internet, votre appareil transmet les catégories suivantes de données 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).
- Certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour la protection technique des informations de la connexion).
- La version actuelle du logiciel et du matériel de votre appareil ménager.
- État d'une précédente restauration éventuelle des réglages d'usine.

Ce premier enregistrement prépare l'utilisation des fonctionnalités Home Connect et ne s'avère nécessaire qu'au moment où vous voulez utiliser les fonctionnalités Home Connect pour la première fois.

Remarque : Notez que les fonctionnalités Home Connect ne sont utilisables qu'en liaison avec l'appli Home Connect. Vous pouvez consulter les informations sur la protection des données dans l'appli Home Connect.

Module Wi-Fi^{MD}

Déclarations FCC/IC

Modèle : COM2

FCC ID : 2AHES-COM2

IC : 21152-COM2

Le module Home Connect est un dispositif de communication conçu pour permettre des échanges entre les appareils électroménagers et les appareils intelligents.

Ce module est intégré en usine, sous le contrôle direct de BSH Home Appliances Corporation, et ne peut pas être entretenu ou mis à jour par l'utilisateur. 7⁷/₈ po. (20 cm) de distance minimum doivent séparer l'utilisateur de l'appareil.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DE LA FCC

▲ ATTENTION

Tout changement ou toute modification n'ayant pas fait l'objet d'une autorisation expresse peut entraîner l'annulation du droit d'utilisation de l'équipement.

Ce dispositif est conforme à la section 15 des réglementations de la FCC. Le fonctionnement est sous réserve des deux conditions qui suivent :

1. cet appareil ne peut causer d'interférences nuisibles; et
2. cet appareil doit accepter toute interférence reçue, notamment celle pouvant entraîner un dysfonctionnement.

AVIS D'INDUSTRIE CANADA

Le présent appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence.

L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

1. L'appareil ne doit pas produire de brouillage, et
2. L'utilisateur de l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

Le fonctionnement dans la plage de 5150 à 5250 MHz est uniquement pour une utilisation intérieure afin de réduire le potentiel d'interférences nuisibles aux systèmes de satellites mobiles sur les canaux.

Commande de vapeur

Il est possible de cuire les aliments très doucement à la vapeur. Dans certains modes de cuisson, vous pouvez préparer des aliments à l'aide de la valeur. De plus, les modes Apprêt, Décongélation et Réchaud sont offerts avec le mode vapeur.

▲ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURES

De la vapeur peut s'échapper quand vous ouvrez la porte de l'appareil électroménager. Elle est invisible à certaines températures. Ne vous tenez pas trop près de l'appareil électroménager à l'ouverture de sa porte. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte. Tenez les enfants éloignés.

Bruits

La pompe émet un bourdonnement en cours de fonctionnement et après avoir été éteinte. Il s'agit d'un bruit provenant de la fonction de test de la pompe. C'est un bruit normal de fonctionnement. Vous entendrez également ce bruit après le fonctionnement de modes sans vapeur au moment d'éteindre le four. L'émission du bruit est normale.

Insertion des accessoires

La cavité du four dispose de cinq positions de grilles, numérotées du bas vers le haut.

Les grilles 1 à 3 sont dotées de guides de grille télescopique.

Remarque : Placez toujours la poêle universelle sur la grille 1 en mode de cuisson pleine vapeur. Elle sert à empêcher la graisse de tomber et de brûler sur la sole du four.

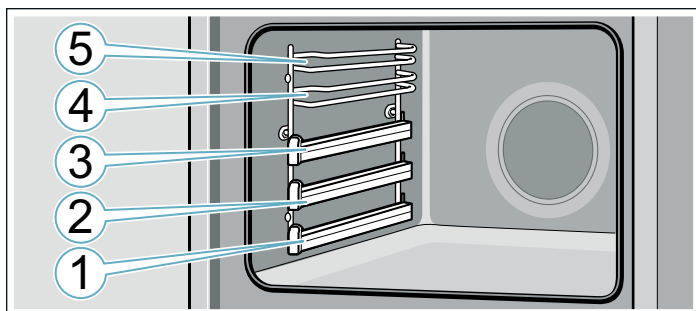
▲ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURES

Les guides de la grille télescopique deviennent chauds lorsque l'appareil électroménager est en cours de fonctionnement. Faites preuve de prudence pour éviter les brûlures lorsque vous les retirez.

▲ ATTENTION

N'insérez pas d'accessoires entre les grilles accessoires, car elles pourraient basculer.



AVIS : Insérez toujours les accessoires complètement dans la cavité du four sans toucher à la porte de l'appareil électroménager pour éviter d'endommager le panneau de verre.

Grilles aux positions 4 et 5 :

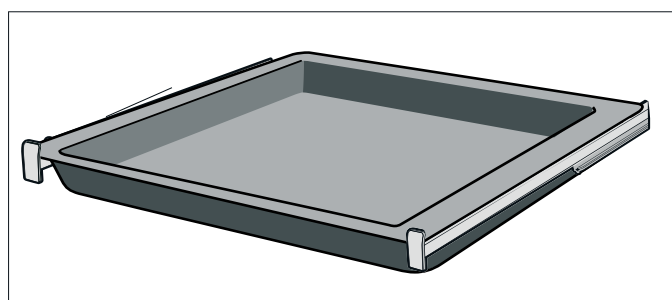
- Insérez toujours l'accessoire entre les deux tiges du guide pour une position de grille donnée.
- Il est possible de tirer les accessoires environ jusqu'à la moitié sans les faire basculer.

Remarque : Assurez-vous de toujours glisser entièrement les accessoires dans la cavité du four dans la bonne direction. Pour de plus amples renseignements, observez les diagrammes des sections qui suivent.

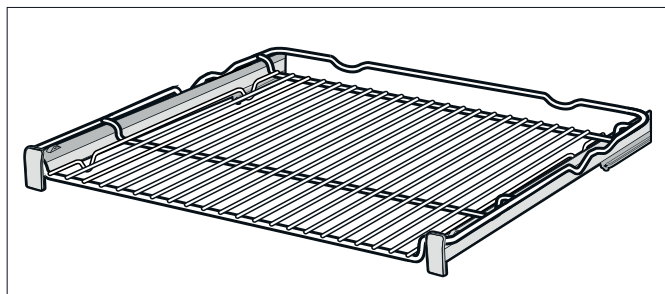
Guides de la grille télescopique :

- Vous pouvez utiliser les guides de la grille télescopique pour tirer des accessoires un peu plus loin.
- Assurez-vous que l'accessoire est positionné de façon équilibrée sur les guides de la grille télescopique. L'accessoire doit être déposé sur les guides de la grille télescopique entre les encoches avant et arrière.

Exemple sur la photo : poêle universelle




Exemple sur la photo : grille

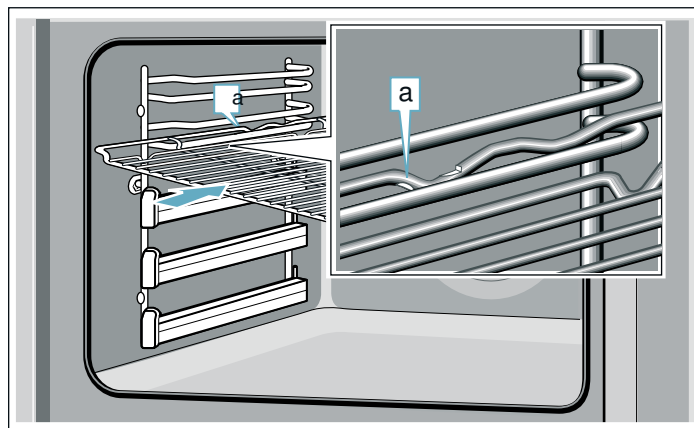


- Pour retirer l'accessoire, tirez jusqu'à ce que les guides de la grille télescopique bloquent le déplacement. Tenez l'accessoire des deux côtés et soulevez-le.

Système de butée

Il est possible de tirer les accessoires environ jusqu'à la moitié jusqu'à ce qu'ils se verrouillent en position. Le système de butée empêche les accessoires de basculer lorsqu'ils sont avancés. Pour que le système antibasculement fonctionne correctement, il faut bien insérer les accessoires dans la cavité du four.

En insérant la grille, vérifiez que la butée d'arrêt **a** est à l'arrière, orientée vers le bas. La section ouverte doit faire face à la porte de l'appareil électroménager avec le rebord incurvé orienté vers le bas .






Cuisson à la vapeur

Lors de l'utilisation du mode vapeur, la vapeur chaude enveloppe les aliments et, par conséquent, empêche la perte des nutriments des aliments. La forme, la couleur et l'arôme typique des plats sont conservés avec cette méthode de préparation. Avec la vapeur, les saveurs demeurent intactes même en cuisinant tout un repas en même temps.

Remarque : Le fonctionnement du mode vapeur est interrompu si le réservoir d'eau se vide. Remplissez le réservoir d'eau. Après la réinsertion du réservoir, la cuisson à la vapeur reprend son cours.

Le four offre cinq modes pour la cuisson à la vapeur :

- Vapeur 
- Convection à vapeur 
- Levée de pâte 

- Décongeler ☊
- Réchauffer ☋

Réglage

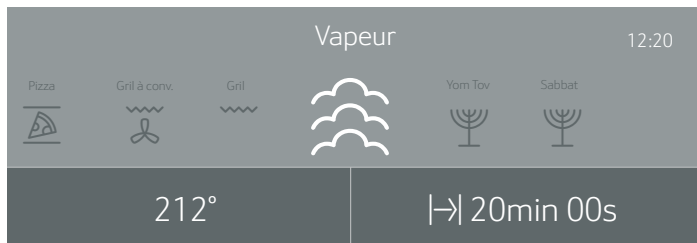
Exemple : Réglez le mode de cuisson à la vapeur ☁ à 212 °F (100 °C) pour 20 minutes.

1. Remplissez le réservoir d'eau.

Remarque : Passez en mode Vapeur uniquement après le refroidissement complet de la cavité du four (température ambiante).

2. Effleurez la touche tactile ON | OFF.

3. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Vapeur ☁ ».



4. Effleurez le champ tactile de la température.

5. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner la température requise.

6. Effleurez le champ |→| de la minuterie.

7. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner la durée requise.

8. Effleurez la touche tactile START | STOP.

L'appareil électroménager lance la commande.

Dès que le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil électroménager arrête de fonctionner automatiquement. Effleurez la touche tactile TIMERS pour interrompre le signal sonore.

Annulation

Effleurez la touche tactile START | STOP pour annuler la commande à l'appareil électroménager.

Remarque : Dans un four double, si les deux cavités fonctionnent, il faut choisir celle qui sera modifiée.

Quitter

Effleurez la touche tactile ON | OFF pour éteindre l'appareil électroménager.

Cuisson à l'aide de vapeur

Lors de la cuisson à l'aide de vapeur, celle-ci est injectée dans la cavité du four à divers intervalles et à différentes intensités, pour de meilleurs résultats de cuisson.

Vos aliments :

- deviennent croustillants à l'extérieur;
- présentent une surface brillante;
- sont juteux et tendres à l'intérieur; et
- ne perdent qu'un minimum de volume.

Vous réglez le mode de cuisson et l'intensité de vapeur voulus. Utilisez les renseignements du tableau pour sélectionner un mode de cuisson et une intensité de

vapeur convenables. Sélectionnez un programme parmi les programmes Vapeur offerts qui satisfont à vos besoins en matière de cuisson.

Intensité de la vapeur

Différents niveaux d'intensité sont offerts lorsque vous ajoutez de la vapeur :

- faible
- moyenne
- élevée

Modes de cuisson convenables

Vous pouvez ajouter de la vapeur aux modes de cuisson ci-dessous :

- Convection réelle ☊
- Cuisson par convection ☋
- Cuisson ☍
- Convection rapide ☎
- Rôtissage par convection ☏
- Rôti ☐

Démarrer

1. Remplissez le réservoir d'eau.

Remarque : Passez au réglage d'ajout de vapeur uniquement après le refroidissement complet de la cavité du four (température ambiante).

2. Effleurez la touche tactile ON | OFF.

3. Réglez le mode de cuisson et la température.

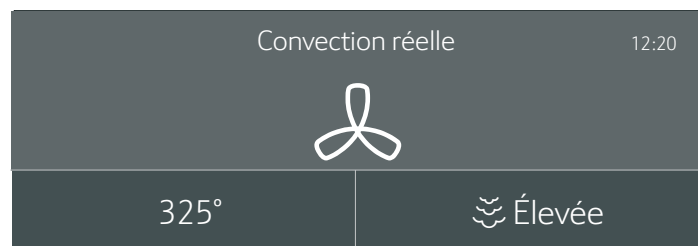
4. Effleurez la touche tactile ADD STEAM pour utiliser la vapeur.

5. À l'écran, glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner l'intensité de la vapeur.

6. Effleurez le symbole ☑ pour activer le réglage.

7. Effleurez la touche tactile START | STOP.

L'appareil électroménager lance la commande.



Remarque : Si le réservoir d'eau se vide au cours d'une utilisation avec vapeur, l'écran affiche un message vous demandant de le remplir.

Annulation de l'ajout de vapeur

1. Effleurez la touche tactile ADD STEAM pour annuler l'ajout de vapeur tôt dans le processus.

2. Effleurez l'intensité de la vapeur dans le coin inférieur droit de l'écran.

3. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Arrêt » (Off).

4. Effleurez le symbole ☑ pour activer le réglage.

Remarque : Le cuisson se poursuit sans l'ajout de vapeur.

Annulation


Effleurez la touche tactile START | STOP pour annuler la commande à l'appareil électroménager.

Remarque : Dans un four double, si les deux cavités fonctionnent, il faut choisir celle qui sera modifiée.

Quitter

Effleurez la touche tactile ON | OFF pour éteindre l'appareil électroménager.

Levée de Pâte

La pâte fermentera beaucoup plus rapidement en mode « Levée de pâte  » qu'à la température ambiante, sans sécher.

Utilisez les renseignements des tableaux qui se retrouvent à *Utilisation des tableaux de cuisson et Guide d'entretien*, pour sélectionner le bon niveau.

Remarque : La commande s'interrompt si le réservoir d'eau se vide en mode Levée de pâte. Remplissez le réservoir d'eau.

Démarrer

1. Remplissez le réservoir d'eau.

Remarque : Passez au réglage Apprêt uniquement après le refroidissement complet de la cavité du four (température ambiante).

2. Effleurez la touche tactile ON | OFF.

3. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Levée de pâte ».

4. Effleurez « 1 » dans le champ tactile inférieur.

5. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner le réglage requis.

6. Effleurez le symbole  pour activer le réglage.

7. Effleurez « |>| » dans le champ tactile inférieur.

8. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner la durée requise.

9. Effleurez le symbole  pour activer le réglage.

10. Effleurez la touche tactile START | STOP.

L'appareil électroménager lance la commande.

Dès que le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil électroménager arrête de fonctionner automatiquement. Effleurez la touche tactile TIMERS pour interrompre le signal sonore.

Annulation


Effleurez la touche tactile START | STOP pour annuler la commande à l'appareil électroménager.

Remarque : Dans un four double, si les deux cavités fonctionnent, il faut choisir celle qui sera modifiée.

Quitter

Effleurez la touche tactile ON | OFF pour éteindre l'appareil électroménager.

Décongeler

Utilisez le mode de cuisson « Décongeler  » pour décongeler les produits surgelés.


Remarque : La commande s'interrompt si le réservoir d'eau se vide en mode Décongeler. Remplissez le réservoir d'eau. Après la réinsertion du réservoir, le mode Décongélation reprend son cours.

Démarrer

1. Remplissez le réservoir d'eau.

Remarque : Passez au réglage Décongélation uniquement après le refroidissement complet de la cavité du four (température ambiante).

2. Effleurez la touche tactile ON | OFF.

3. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Décongeler  ».

4. Effleurez la température sur la ligne inférieure.

5. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner la température requise.

6. Effleurez l'icône  pour activer le réglage.

7. Effleurez « |>| » dans le champ tactile inférieur.

8. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner la durée requise.

9. Effleurez l'icône  pour activer le réglage.

10. Effleurez la touche tactile START | STOP.

L'appareil électroménager lance la commande.

Dès que le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil électroménager arrête de fonctionner automatiquement. Effleurez la touche tactile TIMERS pour interrompre le signal sonore.

Annulation


Effleurez la touche tactile START | STOP pour annuler la commande à l'appareil électroménager.

Remarque : Dans un four double, si les deux cavités fonctionnent, il faut choisir celle qui sera modifiée.

Quitter

Effleurez la touche tactile ON | OFF pour éteindre l'appareil électroménager.

Réchauffage

Vous pouvez réchauffer délicatement des aliments déjà cuits ou redonner aux produits boulangers un peu de croustillant en utilisant le mode de cuisson « Réchauffage  ». La vapeur est automatiquement lancée.


Remarque : La commande s'interrompt si le réservoir d'eau se vide en mode Réchauffage. Remplissez le réservoir d'eau. Après la réinsertion du réservoir, le mode Réchaud reprend son cours.

Démarrer

1. Remplissez le réservoir d'eau.

Remarque : Passez au réglage Réchauffer uniquement après le refroidissement complet de la cavité du four (température ambiante).

2. Effleurez la touche tactile ON | OFF.

3. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Réchauffer  ».

4. Effleurez la température dans le champ tactile inférieur.

5. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner la température requise.

6. Effleurez l'icône pour activer le réglage.

7. Effleurez « |>| » dans le champ tactile inférieur.

8. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner la durée requise.

9. Effleurez l'icône pour activer le réglage.

10. Effleurez la touche tactile START | STOP.

L'appareil électroménager lance la commande.

Dès que le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil électroménager arrête de fonctionner automatiquement. Effleurez la touche tactile TIMERS pour interrompre le signal sonore.

Annulation

Effleurez la touche tactile START | STOP pour annuler la commande à l'appareil électroménager.

Remarque : Dans un four double, si les deux cavités fonctionnent, il faut choisir celle qui sera modifiée.

Quitter

Effleurez la touche tactile ON | OFF pour éteindre l'appareil électroménager.

Remplissage du réservoir d'eau

Le réservoir d'eau se trouve du côté droit de la cavité du four. Avant de redémarrer la cuisson avec de la vapeur, remplissez le réservoir d'eau.

Assurez-vous du bon réglage de la plage de dureté de l'eau.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BLESSURES ET D'INCENDIE

Remplissez uniquement le réservoir avec de l'eau ou la solution de détartrage recommandée. Ne versez aucun liquide inflammable (par ex., boissons alcooliques) dans le réservoir d'eau. En raison des surfaces chaudes, les vapeurs des liquides inflammables peuvent prendre feu dans la cavité du four (explosion). La porte de l'appareil électroménager pourrait s'ouvrir soudainement. Des flammes et de la vapeur chaude risqueraient de s'échapper.

⚠ AVERTISSEMENT

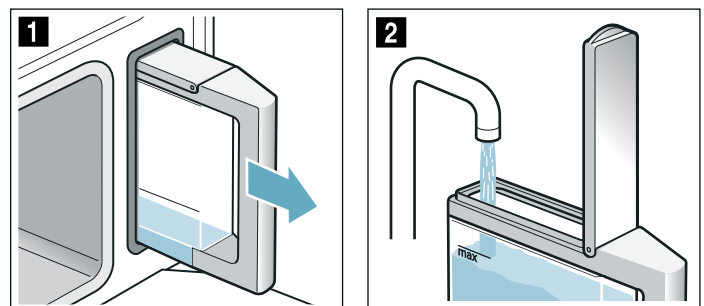
RISQUE DE BRÛLURES

Le réservoir d'eau peut devenir chaud lors du fonctionnement de l'appareil électroménager. Attendez le refroidissement du réservoir d'eau après le fonctionnement antérieur de l'appareil électroménager. Retirez le réservoir d'eau de sa niche.

AVIS : L'utilisation de liquides qui ne conviennent pas risque d'endommager l'appareil électroménager. N'utilisez pas d'eau distillée, d'eau du robinet très chlorée (>4 mg/l) ou d'autres liquides. Utilisez uniquement de l'eau adoucie fraîche et froide du robinet ou de l'eau minérale plate. Ne remplissez pas le réservoir d'eau au-delà de la ligne maximale pour éviter un déversement d'eau à l'intérieur du boîtier.

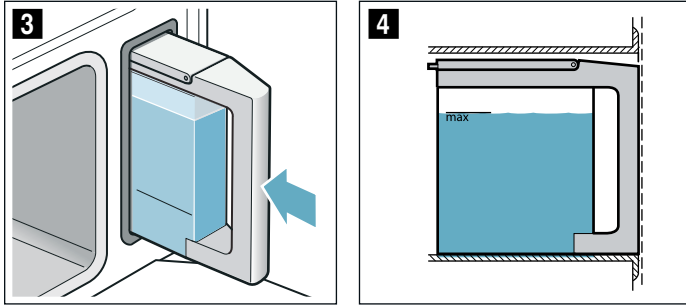
Remarques

- Si l'eau est très dure, nous vous recommandons d'utiliser de l'eau adoucie.
 - Si vous utilisez uniquement de l'eau adoucie, vous pouvez régler la plage de dureté de l'eau à « adoucie ».
 - Si vous utilisez de l'eau minérale, réglez la plage de dureté de l'eau à « 4 très dure ».
 - Si vous utilisez de l'eau minérale, utilisez uniquement de l'eau minérale plate.
1. Ouvrez la porte de l'appareil électroménager.
 2. Retirez le réservoir d'eau du côté droit de la cavité du four (figure **1**).
 3. Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau froide jusqu'à la marque « max » (figure **2**).



4. Fermez bien le couvercle du réservoir jusqu'à ce qu'il se verrouille.
5. Insérez le réservoir d'eau remplie (figure **3**).

6. Assurez-vous que le réservoir est entièrement enfoncé dans sa niche. Il doit être de niveau avec la cavité du réservoir (figure 4).



7. Fermez la porte de l'appareil électroménager.

Après chaque utilisation de la vapeur

▲ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURES

De la vapeur peut s'échapper quand vous ouvrez la porte de l'appareil électroménager. Elle est invisible à certaines températures. Ne vous tenez pas trop près de l'appareil électroménager à l'ouverture de sa porte. Faites preuve de prudence en ouvrant la porte. Tenez les enfants éloignés.

▲ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURES

L'appareil électroménager devient chaud en cours de fonctionnement. Laissez l'appareil électroménager refroidir avant de le nettoyer.

AVIS : DOMMAGES À L'ÉMAIL : Ne lancez pas de commandes alors qu'il y a encore de l'eau sur la sole de la cavité du four. Avant de lancer la commande, essuyez l'eau sur la sole de la cavité du four.

L'eau restante est pompée vers le réservoir d'eau après chaque fonctionnement à la vapeur. Videz et essuyez le réservoir d'eau. L'humidité demeure dans la cavité du four. Pour sécher la cavité du four, vous pouvez utiliser le mode de fonctionnement « Séchage \$\$\$ » ou séchez-la à la main.

Remarques

- Après avoir éteint l'appareil électroménager, l'écran demeure allumé un moment afin de vous rappeler de vider le réservoir d'eau.
- Éliminez les marques de tartre avec un chiffon humecté de vinaigre, puis essuyez à l'eau propre et séchez avec un chiffon doux.

Vidange du réservoir d'eau

AVIS :

- Ne séchez pas le réservoir d'eau dans la cavité chaude du four. Cela l'endommagera.
- Ne nettoyez pas le réservoir d'eau au lave-vaisselle. Cela l'endommagera.

1. Ouvrez la porte de l'appareil électroménager.
2. Retirez le réservoir d'eau.
3. Videz-le, nettoyez le réservoir d'eau avec du détergent puis rincez-le à fond à l'eau propre.
4. Séchez toutes les pièces avec un chiffon doux.
5. Frottez le joint du couvercle jusqu'à ce qu'il soit sec.
6. Laissez sécher le réservoir avec le couvercle ouvert.
7. Fermez le couvercle du réservoir d'eau et enfoncez-le.
8. Insérez le réservoir d'eau et fermez la porte de l'appareil électroménager.

Lancement du séchage

En mode séchage, la cavité du four est chauffée pour faire évaporer l'humidité. À la fin du séchage, ouvrez la porte de l'appareil électroménager pour laisser échapper la vapeur.

1. Laissez l'appareil électroménager refroidir.
2. Délogez les plus gros morceaux de restants d'aliments de la cavité du four immédiatement et utilisez une éponge pour essuyer toute trace d'humidité de la sole.
3. Au besoin, effleurez la touche tactile ON | OFF pour mettre l'appareil électroménager sous tension.
4. Effleurez la touche tactile MENU pour afficher les modes de fonctionnement.
5. À l'écran tactile, glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Séchage \$\$\$ ».
6. Effleurez le champ tactile inférieur. La durée est affichée. Il est impossible de la modifier.
7. Effleurez le champ tactile inférieur.
8. Effleurez la touche tactile START | STOP. La fonction de séchage est lancée et se termine automatiquement en 10 minutes.
9. Ouvrez la porte de l'appareil électroménager. Laissez-la ouverte entre une et deux minutes pour laisser l'humidité s'échapper de la cavité du four.

Séchage manuel de la cavité du four

1. Laissez l'appareil électroménager refroidir.
2. Retirez toute salissure de la cavité du four.
3. Séchez la cavité du four avec une éponge.
4. Laissez la porte de l'appareil électroménager ouverte pendant une heure pour sécher complètement la cavité du four.

Programmes à vapeur

Il est très facile de préparer des aliments avec les différents programmes. Sélectionnez un programme directement sur l'appareil électroménager ou par l'appli Home Connect. Saisissez le poids ou la quantité d'aliments. Le programme commence à fonctionner automatiquement et vous serez avisé lorsque les aliments auront fini de cuire.

Pour optimiser les résultats, la cavité du four ne doit pas être trop chaude pour le type d'aliments sélectionnés. Si la cavité est trop chaude, l'écran affichera un message.

Laisser la cavité du four refroidir avant de redémarrer l'appareil.

▲ AVERTISSEMENT

RISQUE D'ÉBOUILLANTEMET

De la vapeur très chaude peut s'échapper à l'ouverture de la porte. Selon sa température, la vapeur peut être invisible. Ne pas se tenir trop près de l'appareil en ouvrant la porte. Ouvrir avec précaution la porte du four. Tenir les enfants à distance.

Renseignements à propos des réglages

- Les résultats de cuisson dépendent de la qualité des aliments et du type d'ustensiles de cuisson. Pour optimiser le résultat de cuisson, utilisez uniquement des aliments frais. Dans le cas des aliments surgelés, utilisez uniquement des aliments qui sortent directement du congélateur.
- Pour certains plats, vous devrez saisir le poids. L'appareil électroménager décidera alors des réglages de durée et de température pour vous. Il est impossible de saisir un poids à l'extérieur de la plage prévue.
- Pour les programmes de rôtissage avec sélection de températures programmées utilisée par l'appareil électroménager, les températures peuvent être aussi élevées que 575 °F (300 °C). Par conséquent, assurez-vous d'utiliser des ustensiles de cuisson appropriés.
- Des recommandations sont fournies à propos des ustensiles ou de la position de la grille à utiliser, ou de l'ajout de liquide lors de la cuisson de viande. Au cours de la cuisson, il faut retourner certains aliments ou mélanger certains plats. Ces instructions apparaissent à l'écran peu après le début de la cuisson. Un signal sonore retentit pour vous avertir au bon moment.
- Des renseignements concernant le bon type d'ustensiles de cuisson à utiliser et des conseils et astuces pour la préparation des aliments se retrouvent dans la section *Utilisation des tableaux de cuisson et Guide d'entretien* livré avec l'appareil électroménager. Vous pouvez également effleurer la touche INFO sur le panneau de commandes pour obtenir cette information.

Sélection d'un plat

Le tableau qui suit présente les catégories d'aliments et de plats offertes.

Catégories	Plats
Réchaud	Pizza mince, 1 mc
	Pizza mince, 2 mcx
	Pizza mince, 3 mcx
	Pizza mince, 4 mcx
	Pizza mince, 5 mcx
	Pizza mince, 6 mcx
	Pizza mince entière

Catégories	Plats
	Pizza épaisse, 1 mc
	Pizza épaisse, 2 mcx
	Pizza épaisse, 3 mcx
	Pizza épaisse, 4 mcx
	Pizza épaisse, 5 mcx
	Pizza épaisse, 6 mcx
	Pizza épaisse entière
Légumes	Bouquets de chou-fleur étuvés
	Haricots verts étuvés
	Bouquets de brocoli étuvés
	Asperges vertes étuvées
	Choux de Bruxelles frais
	Carottes en rondelles
	Artichauts frais
	Épinards frais étuvés
	Pois mange-tout
Pommes de terre	Pommes terre bouillies s/peau
	Pommes de terre bouillies
Céréales et grains	Couscous
Volaille	Poulet entier, frais
	Morceaux de poulet
Bœuf	Surlonge, fraîche
	Bœuf braisé, frais
Porc	Rôti de longe, frais
Agneau	Gigot d'agneau, frais
Poisson	Poisson frais, entier
	Filets de poisson, frais
	Filets de poisson surgelés
	Fruits de mer
	Crevettes
Produits de boulangerie et pâtisseries, desserts	Compote de fruits
	Pouding au riz
Pains	Pain blanc
	Pain multigrains
	Pain de seigle
	Petits pains frais
	Petits pains surgelés
	Pain tressé
	Galette
Décongélation	Baies
Œufs	Œufs durs 1 à 24
	Œufs durs 25 à 36
Riz	Riz basmati
	Riz brun
	Riz à grains longs
	Risotto, riz arborio

Réglage d'un programme

Vous trouverez un guide de toutes les étapes de réglages pour l'aliment choisi.

1. Effleurez la touche tactile ON I OFF pour mettre l'appareil électroménager sous tension.
2. Effleurez la touche tactile MENU.
3. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Programmes vapeur ».
4. Effleurez la ligne du bas.
5. Effleurez la catégorie requise.
6. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner le programme de cuisson à la vapeur requis.
7. Effleurez le programme vapeur requis.
Les réglages pour le plat apparaissent à l'écran.

Remarque : Pour certains plats, vous pouvez également afficher des notes, par exemple, à quel niveau enfourner le plat et quel ustensile de cuisine est recommandé. Pour ce faire, glissez vers la gauche jusqu'à l'affichage de toutes les notes.

8. Certains programmes demandent le poids de l'aliment. Appuyez sur Poids et faites défiler pour le régler.
Touchez le bon paramètre et ajustez-le.
9. Effleurez la touche tactile START I STOP pour lancer la commande.
Le temps de cuisson estimé apparaît à l'écran.

Remarque : Pour certains programmes, le temps de cuisson affiché peut changer au cours des premières minutes, car le temps de chauffage varie en fonction de la température des aliments et de l'eau, entre autres choses.

Dès que le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil électroménager arrête de fonctionner automatiquement. Effleurez la touche tactile TIMERS pour interrompre le signal sonore.

Certains programmes offrent la possibilité de poursuivre la cuisson du plat.

Si vous êtes satisfait(e) des résultats de cuisson, effleurez « Fin ».

Sinon, poursuivez la cuisson.

Poursuite de la cuisson

1. Effleurez « Poursuivre la cuisson ».
2. Au besoin, réglez l'appareil à la durée ou au réglage recommandé.
3. Effleurez la touche tactile START I STOP pour lancer la commande « Poursuive la cuisson ».

Annulation

Effleurez la touche tactile START I STOP pour annuler la commande à l'appareil électroménager.

Remarque : Dans un four double, si les deux cavités fonctionnent, il faut choisir celle qui sera modifiée.

Quitter

Effleurez la touche tactile ON I OFF pour éteindre l'appareil électroménager.

Nettoyage du four à vapeur

Avec un bon entretien et de bons nettoyages, le four conservera son apparence et demeurera fonctionnel pendant plusieurs années. Cette section expliquera les bonnes directives d'entretien et de nettoyage du four à vapeur.

Produits de nettoyage appropriés

Pour s'assurer de ne pas endommager les différentes surfaces avec le mauvais produit de nettoyage, consultez les renseignements fournis dans le tableau qui suit. Selon le modèle de l'appareil électroménager, il est possible que tous les éléments énumérés ne soient pas offerts.

AVIS : Surface endommagée!

Ne pas utiliser

- de produits de nettoyage abrasifs ou puissants;
- de produits de nettoyage à contenu élevé en alcool;
- de tampons à récurer ou d'éponges de nettoyage abrasifs;
- de nettoyeur haute-pression ou nettoyeur à vapeur; ou
- de produits nettoyants spéciaux pour nettoyer l'appareil électroménager alors qu'il est chaud.

Lavez bien les éponges et les chiffons doux neufs avant de les utiliser.

Conseil : Les produits de nettoyage et d'entretien recommandés peuvent être achetés auprès du Service après-vente. Respectez les directives de chacun des fabricants.

▲ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURES

L'appareil électroménager peut devenir très chaud. Ne jamais toucher aux surfaces internes de la cavité du four ni les éléments chauffants. Toujours laisser l'appareil électroménager refroidir. Tenir les enfants éloignés.

Remarques

- On peut remarquer de légères différences de couleur à l'avant de l'appareil électroménager découlant de l'utilisation de différents matériaux notamment du verre, du plastique et du métal.
- Les ombrages sur les panneaux de la porte qui ressemblent à des traînées sont provoqués par la réflexion de l'éclairage intérieur.
- L'émail est cuit à très hautes températures. Cela peut entraîner de légères variations de couleur. Cela est normal et ne nuit en rien au fonctionnement du four.

Guide de nettoyage

Pièce	Recommandations
Plat à rôtir et lèche-frite	Laver à l'eau chaude savonneuse. Rincer à fond et sécher ou frotter doucement avec de la poudre à récurer ou des tampons savonneux en suivant les instructions. NE PAS nettoyer le plat à rôtir et le lèche-frite dans le four lorsqu'il est en mode autonettoyage.
Grille plate	Laver à l'eau chaude savonneuse. Rincer à fond et sécher ou frotter doucement avec de la poudre à récurer ou des tampons savonneux en suivant les instructions. NE PAS nettoyer la grille dans un four autonettoyant. Si les grilles plates sont nettoyées dans le four en mode autonettoyant, elles perdront de leur finition brillante et seront plus difficiles à faire glisser. Si cela se produit, frotter les bords de la grille d'une petite quantité d'huile végétale. Puis, enlever l'excédent.
Grille télescopique	Laver avec de l'eau savonneuse. Rincer à fond et sécher ou frotter doucement avec de la poudre à récurer ou des tampons savonneux en suivant les instructions. Éviter de mettre de la poudre à récurer dans les glissières télescopiques. Il peut s'avérer nécessaire de lubrifier à nouveau les glissières. Utiliser uniquement des lubrifiants pour haute température de qualité alimentaire pour lubrifier les glissières. NE PAS nettoyer la grille dans un four autonettoyant.
Guides télescopiques	Eau chaude savonneuse : Nettoyer avec un torchon à vaisselle. Ne pas enlever le lubrifiant des glissières amovibles quand la grille est avancée. Il est mieux de nettoyer les guides quand ils sont rétractés. Ne pas mettre au lave-vaisselle.

Pièce	Recommandations
Réservoir d'eau	Eau chaude savonneuse : Nettoyer avec un torchon à vaisselle et rincer à fond pour éliminer toute trace de détergent résiduel. Sécher à l'aide d'un chiffon doux. Laisser sécher le réservoir avec le couvercle ouvert. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
Joint d'étanchéité de porte de silicone	Nettoyer à l'eau chaude savonneuse.
Verre	Laver avec de l'eau et du savon ou avec un nettoyant pour vitres. Utiliser les produits Fantastik® ou Formula 409® pour enlever les éclaboussures de graisses et les taches tenaces.
Panneau de commandes de verre	Utiliser de l'eau savonneuse tiède sur un torchon à vaisselle ou un nettoyant pour vitre à vaporiser directement sur un papier absorbant.
Surfaces peintes	Nettoyer à l'eau chaude savonneuse ou appliquer les produits Fantastik® ou Formula 409® sur une éponge propre ou du papier absorbant et essuyer. Éviter les agents nettoyants à base de poudre, les tampons métalliques et les produits à nettoyer le four.
Surfaces en porcelaine (sole de la cavité du four)	Essuyer immédiatement les déversements acides comme le jus de fruits, le lait et les tomates avec un chiffon sec. Ne pas utiliser d'éponge ou de chiffon humide sur la porcelaine chaude. Dès que la surface est froide, nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquer du Bon-Ami® ou du Soft Scrub® sur une éponge humide. Rincer et sécher. Pour les taches tenaces, utiliser des tampons savonneux. Il est normal, qu'au fil du temps, de fines lignes apparaissent sur la porcelaine à cause de la chaleur et des salissures.

Pièce	Recommandations
Surfaces en acier inoxydable	Toujours essuyer ou frotter dans la direction du poli. Nettoyer avec une éponge savonneuse, puis rincer et sécher ou essuyer avec du Fantastik® ou du Formula 409® vaporisé sur du papier absorbant. Protéger et polir en utilisant du Stainless Steel Magic® et un chiffon doux. Retirer les traces d'eau avec un chiffon humecté de vinaigre blanc. Utiliser Bar Keeper's Friend® pour éliminer les traces d'échauffement.
Plastique et commandes	Lorsque refroidis, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et sécher.
Sonde	Essuyer à l'eau savonneuse. Ne pas plonger dans l'eau. Ne pas laver au lave-vaisselle.
Zones de texte imprimé (mots et chiffres)	Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de solvants à base de pétrole.

Remarques

- On peut remarquer de légères différences de couleur à l'avant de l'appareil électroménager découlant de l'utilisation de différents matériaux notamment du verre, du plastique et du métal.
- Les ombrages sur les panneaux de la porte qui ressemblent à des traînées sont provoqués par la réflexion de l'éclairage intérieur.
- L'émail est cuit à très hautes températures. Cela peut entraîner de légères variations de couleur. Cela est normal et ne nuit en rien au fonctionnement du four.

Surfaces de la cavité du four

Les surfaces légèrement texturées de la paroi arrière, du haut et des parois latérales du four sont recouvertes d'un revêtement Écolyse et ne doivent pas être nettoyées avec des produits chimiques puissants.

La sole de la cavité du four est émaillée et lisse.

Le nettoyage est plus facile, car vous n'avez pas besoin de nettoyer autour d'un élément chauffant exposé au fond du four. L'élément inférieur dissimulé est protégé des salissures et des éclaboussures. Les éclaboussures sont faciles à essuyer.

Nettoyage de surfaces émaillées

Nettoyez la surface émaillée lisse avec un torchon à vaisselle et de l'eau chaude savonneuse. Séchez-la ensuite à l'aide d'un chiffon doux.

Ramollissez les résidus alimentaires cuits avec un chiffon humide et de l'eau savonneuse. En cas de dépôts alimentaires importants, utilisez un tampon très savonneux.

Remarque : Les résidus alimentaires peuvent laisser une marque blanchâtre. Ces marques sont inoffensives et n'influencent pas le rendement. Au besoin, utilisez du jus de citron pour éliminer ces résidus.

Nettoyage de l'appareil électroménager

Maintenez toujours l'appareil électroménager propre. Retirez les aliments et les débris alimentaires immédiatement pour éviter les accumulations de dépôts tenaces.

- Nettoyez la cavité du four après chaque utilisation. Cela empêchera les aliments et les débris alimentaires de coller et de cuire.
- Retirez toujours immédiatement les particules de tartre, de graisse, de fécule et d'albumine (par ex., blanc d'œuf).
- Utilisez les plats allant au four appropriés pour rôtir, par exemple, un plat à rôtir.
- Pour les gâteaux ou les tartes qui risquent de se renverser, déposez l'ustensile de cuisson sur une plaque doublée d'une feuille d'aluminium et déposez-la sur la grille.

Fonctions de nettoyage du four à vapeur

AVIS : N'utilisez pas de produits pour nettoyer le four sur les surfaces autonettoyantes. Le produit risque d'endommager les surfaces. Si par hasard le produit de nettoyage atteint ces surfaces, retirez-le immédiatement avec de l'eau et une éponge. Ne récurvez pas la surface et n'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.

L'appareil électroménager est doté des fonctions « Nettoyage écolytique », « Nettoyage facile » et « Détartrage ». Les surfaces autonettoyantes de la cavité du four utilisent la fonction de nettoyage « Nettoyage par écolyse ». Utilisez la fonction « Nettoyage facile » pour un nettoyage intermédiaire de la sole de la cavité du four. Les aliments et les dégâts élémentaires sont saturés de vapeur pour permettre de déloger les salissures avec la fonction « Nettoyage facile ». Ils sont alors plus faciles à dégager. Vous pouvez utiliser la fonction « Détartrage » pour déloger le tartre de l'évaporateur.

Nettoyage Écolyse

Certaines surfaces de la cavité du four sont nettoyées avec le mode Nettoyage Écolyse.

Ce mode nettoie en permanence. Les panneaux latéraux, le panneau du haut et la paroi arrière sont revêtus d'une matière céramique mate et poreuse connue sous le nom de revêtement écolytique.

Au fil du temps, le revêtement absorbe et dégrade les éclaboussures provenant de la cuisson, du rôtissage et du grillage dans le four.

Si ces surfaces ne se nettoient pas elles-mêmes de façon adéquate et que vous voyez apparaître des taches sombres, on les peut rafraîchir en utilisant le mode de Nettoyage Écolyse qui contribue à nettoyer le revêtement écolytique en faisant fonctionner l'appareil à une température très élevée pour accélérer le processus.

Remarque : En cours de fonctionnement normal, l'appareil électroménager enregistre le nombre d'utilisation et indique quand il est temps de procéder à un nettoyage. La recommandation est affichée jusqu'à la fin du mode Nettoyage Écolyse. Il est possible d'endommager les surfaces si on n'exécute pas cette fonction de nettoyage.

Si l'appareil électroménager se salit très rapidement ou si vous remarquez des taches sombres sur la paroi arrière, n'attendez pas la recommandation de nettoyage de l'appareil électroménager. Plus l'appareil électroménager est nettoyé souvent, plus longtemps les surfaces poreuses retiendront leur caractéristique de nettoyage. Il est facile de nettoyer l'appareil électroménager à tout moment avec la fonction Nettoyage Écolyse.

Essuyer tout grand déversement dans le four avant de lancer la fonction de Nettoyage par écolyse.

Ne pas nettoyer de pièces ou d'accessoires dans le four auto-nettoyant.

Avant le nettoyage par écolyse

Retirez les accessoires, les rails, les grilles et les plats allant au four de la cavité du four.

Nettoyage de la sole du four et de la partie interne de la porte de l'appareil électroménager


Délogez les plus gros dégâts alimentaires du fond du four, de la partie interne la porte et de l'ampoule intérieure de l'appareil électroménager. Autrement, des taches apparaîtront qui seront impossibles à nettoyer.

AVIS : N'utilisez pas de produits pour nettoyer le four sur les surfaces écolises. Le produit risque d'endommager les surfaces. Si par hasard le produit de nettoyage atteint ces surfaces, retirez-le immédiatement avec de l'eau et une éponge. Ne récurez pas la surface et n'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.

Démarrer

Avant de régler la fonction nettoyage, assurez-vous d'avoir respecté toutes les directives de préparation.

Le nettoyage prend une heure. Il est impossible de modifier la durée.

1. Effleurez la touche tactile ON | OFF.
2. Effleurez la touche tactile MENU.
3. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Nettoyage par écolyse  ».
4. Effleurez la ligne du bas.
L'écran affiche la durée de nettoyage par écolyse.
5. Effleurez la ligne du bas.
6. Effleurez la touche tactile START | STOP.
L'appareil électroménager lance le nettoyage par écolyse. Le temps restant apparaît à l'écran.

Maintenez la cuisine aérée lors de l'exécution de la fonction de nettoyage.

Dès la fin de l'aide au nettoyage, un signal sonore retentit et l'appareil électroménager arrête automatiquement la fonction en cours.

À la fin de la fonction Nettoyage

Une fois la cavité du four refroidie, essuyez-la au besoin avec un chiffon humide.

Remarque : Il est possible d'apercevoir des tâches rougeâtres sur les surfaces lorsque le four est en cours de fonctionnement et que la fonction Nettoyage est active. Il ne s'agit pas de taches de rouille, mais plutôt de résidus alimentaires. Elles ne sont pas dangereuses pour votre santé et ne limitent pas la capacité de nettoyage des surfaces autonettoyantes.

Nettoyage facile


La fonction Nettoyage facile facilite le nettoyage de la sole du four. Les aliments et les dégâts alimentaires sont détremés en vaporisant de l'eau de vinaigre. Il est alors plus facile de les retirer.


▲ AVERTISSEMENT


RISQUE DE BRÛLURES

De l'eau dans la cavité du four chaude peut générer de la vapeur chaude. Ne jamais verser d'eau dans la cavité d'un four chaud.

Réglage

La fonction « Nettoyage facile  » peut seulement être lancée lorsque la cavité du four est froide (température ambiante) avec la porte de l'appareil électroménager fermée.

N'ouvrez pas la porte de l'appareil électroménager au cours de cette opération. L'ouverture de la porte interrompra la fonction « Nettoyage facile  ».

1. Retirez les accessoires et les grilles de la cavité du four.
2. Effleurez la touche tactile MARCHE | ARRÊT (ON | OFF).
3. Effleurez la touche tactile MENU.
4. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Nettoyage facile  ».
5. Effleurez la ligne du bas.
6. Effleurez la touche tactile DÉMARRAGE | ARRÊT (START | STOP).
L'appareil électroménager lance le nettoyage facile. Le temps restant apparaît à l'écran.

Quitter

Dès la fin de la fonction de nettoyage, un signal sonore retentit et l'appareil électroménager arrête automatiquement l'opération.

Dès l'ouverture de la porte de l'appareil électroménager, l'éclairage intérieur s'allume pour que vous puissiez rincer plus facilement la cavité du four. Il faut retirer rapidement l'eau restante dans la cavité du four. Ne laissez pas l'eau restante dans la cavité du four pour une période prolongée (par exemple, toute la nuit). Il ne faut pas utiliser l'appareil électroménager lorsque la cavité du four est encore humide ou mouillée.

Nettoyage subséquent

1. Ouvrez la porte de l'appareil électroménager et retirez l'eau restante avec un chiffon absorbant.
2. Nettoyez les surfaces lisses de la cavité du four avec un torchon à vaisselle ou une brosse à soies douces. Les résidus tenaces peuvent être éliminés avec un tampon à récurer doux.
3. Éliminez le tartre avec un chiffon humecté de vinaigre. Puis rincez à l'eau propre et essuyez avec un chiffon doux (y compris sous le joint de la porte).
4. Utilisez la touche tactile ON | OFF pour éteindre l'appareil électroménager.
5. Laissez la porte de l'appareil électroménager entrouverte à la position d'arrêt (environ 30 degrés), pendant environ une heure pour permettre aux surfaces émaillées de la cavité du four de bien sécher. Sinon, vous pouvez également lancer la fonction Séchage pour la cavité du four.

Exécution de la fonction de séchage de la cavité du four

1. Effleurez la touche tactile MARCHE | ARRÊT (ON | OFF).
2. Effleurez la touche tactile MENU.
3. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Séchage {{{ ».
4. Effleurez la ligne du bas.
5. Effleurez la touche tactile DÉMARRAGE | ARRÊT (START | STOP).
L'appareil électroménager lance la commande de séchage. Le temps restant apparaît à l'écran.

Dès la fin du séchage, un signal sonore retentit et l'appareil électroménager s'arrête automatiquement.

Élimination des dépôts alimentaires importants

Vous disposez de plusieurs options pour éliminer les dépôts alimentaires particulièrement tenaces.

- Laissez l'eau de vinaigre faire effet quelques temps avant d'amorcer le Nettoyage facile.
- Humectez les aliments et les dégâts alimentaires avec de l'eau de vinaigre sur les surfaces lisses du four avant de lancer Nettoyage facile.
- Une fois la cavité du four refroidie, répétez la fonction Nettoyage facile.

Détartrage

Il faut détartrer régulièrement l'appareil électroménager pour assurer son bon fonctionnement.

Le programme de détartrage comporte plusieurs étapes. Pour des raisons hygiéniques, le programme de détartrage doit se poursuivre jusqu'à la fin pour que l'appareil électroménager soit de nouveau prêt à fonctionner. En tout, le nettoyage prend entre 70 et 90 minutes environ.

- Détartrage (entre 55 et 70 minutes env.)
- Premier cycle de rinçage (entre 6 et 9 minutes env.)
- Deuxième cycle de rinçage (entre 6 et 9 minutes env.)

En cas d'interruption du détartrage (en raison par exemple d'une panne de courant ou de la mise hors

tension de l'appareil), le programme vous invite à rincer l'appareil électroménager deux fois après sa remise en fonction. Il est impossible d'utiliser l'appareil électroménager avant la fin du deuxième cycle de rinçage.

La fréquence de détartrage de l'appareil électroménager varie en fonction de la dureté de l'eau utilisée. Lorsque vous êtes près de la fin du décompte ou qui vous reste moins de cinq fonctionnements à vapeur, un message apparaît à l'écran pour vous rappeler de le détartrer. Après la mise sous tension de l'appareil électroménager, le nombre de fonctionnements restant est affiché. Vous aurez alors suffisamment de temps pour préparer le détartrage.

Démarrer

AVIS

- Pour le programme de détartrage, utilisez uniquement le produit de détartrage recommandé par Thermador. D'autres produits de détartrage risquent d'endommager l'appareil électroménager.
Numéro de commande de l'agent de détartrage : 10008170
 - Si vous avez utilisé un fonctionnement à vapeur immédiatement avant le détartrage, vous devez d'abord éteindre l'appareil électroménager afin de faire pomper l'eau résiduelle à l'extérieur du système d'évaporation.
 - Solution de détartrage : Évitez tout contact entre les produits chimiques de détartrage intacts ou la solution prête et le panneau de commandes ou toutes autres surface de l'appareil électroménager. Un contact prolongé peut endommager les surfaces. Retirez immédiatement toute trace d'agent de détartrage en rinçant avec l'eau du robinet.
1. Effleurez la touche tactile MARCHE | ARRÊT (ON | OFF).
 2. Effleurez la touche tactile MENU.
 3. Faites défiler vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Détartrer ∞ ».
 4. Effleurez « Continuer ».
L'écran affiche la durée du programme de détartrage. Il est impossible de la modifier.
 5. Effleurez de nouveau « Continuer ».
 6. Retirez le réservoir d'eau et remplissez-le avec la solution de détartrage.
 7. Mélangez 32 oz liquides (950 ml) d'eau avec une demi-bouteille de solution de détartrage (près de 200 ml).
 8. Une fois le réservoir rempli de solution de détartrage, réinsérez-le complètement.
 9. Respectez les directives à l'écran.
L'appareil électroménager sera maintenant détartré. L'écran affiche le décompte. Un signal sonore retentit pour indiquer la fin du programme de détartrage.

Premier cycle de rinçage

1. Un message apparaît à l'écran vous demandant d'ouvrir la porte de l'appareil électroménager. Retirez le réservoir d'eau et rincez-le complètement. Remplissez-le d'eau fraîche puis réinsérez le réservoir.
2. Fermez la porte de l'appareil électroménager. Dès la fermeture de la porte, le premier rinçage se déclenche automatiquement. À la fin, un signal sonore retentit et un message apparaît à l'écran vous demandant de passer à la prochaine étape.

Deuxième cycle de rinçage

1. Un message apparaît à l'écran vous demandant d'ouvrir la porte de l'appareil électroménager. Retirez

le réservoir d'eau et rincez-le complètement. Remplissez-le d'eau fraîche puis réinsérez le réservoir.

2. Fermez la porte de l'appareil électroménager. Dès la fermeture de la porte, le deuxième rinçage se déclenche automatiquement. À la fin, un signal sonore retentit et un message apparaît à l'écran vous demandant de passer à la prochaine étape.

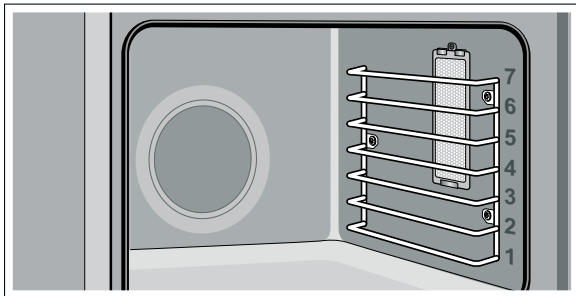
Finalisation du détartrage

1. Ouvrez la porte de l'appareil électroménager.
2. Videz le réservoir d'eau, rincez complètement, séchez et réinsérez le réservoir.
3. Le détartrage est terminé et l'appareil électroménager est de nouveau prêt à être utilisé.

Fonctionnement du four conventionnel

Positions des grilles

Vous disposez de sept positions. La première position est au bas du four. Dans l'ensemble du manuel, on fait référence aux positions des grilles pour optimiser le rendement de cuisson.



Mise en place de la grille

⚠ ATTENTION

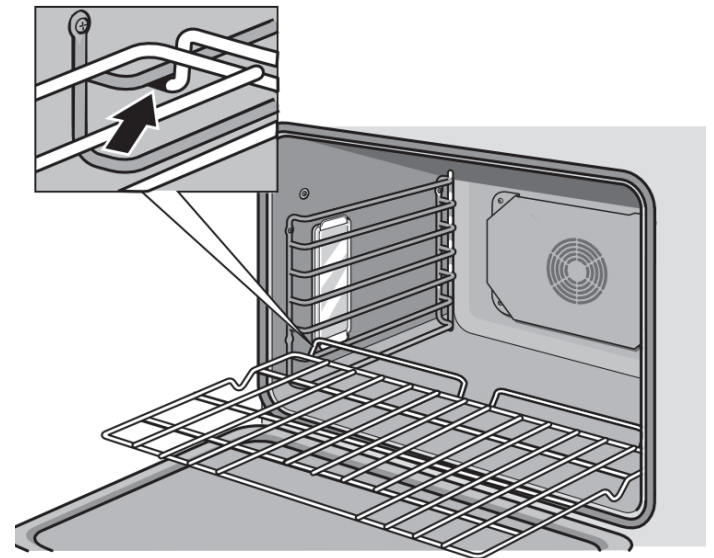
- Pour éviter les brûlures, placer les grilles dans la position désirée avant de mettre le four en marche. Toujours utiliser des gants isolants lorsque le four est chaud. Si vous devez déplacer les grilles lorsque le four est chaud, ne pas laisser les gants isolants entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Agir avec prudence en retirant les grilles de la position la plus basse pour éviter d'entrer en contact avec la porte du four chaude.
- Pour éviter toute blessure ou endommagement de l'appareil, s'assurer que les grilles sont installées conformément à la notice d'installation et non à l'envers ou sens dessus dessous.

Grille plate

La grille est conçue avec une butée afin qu'elle ne sorte pas complètement du four et ne s'incline pas.

Mise en place de la grille dans le four :

1. Saisir fermement la grille par les côtés.
2. Installer la grille (voir illustration).



3. Incliner la grille vers le haut pour mettre la butée dans le guide.
4. Amener la grille en position horizontale et pousser jusqu'au fond. La grille doit être droite, à plat et ne doit pas dévier.

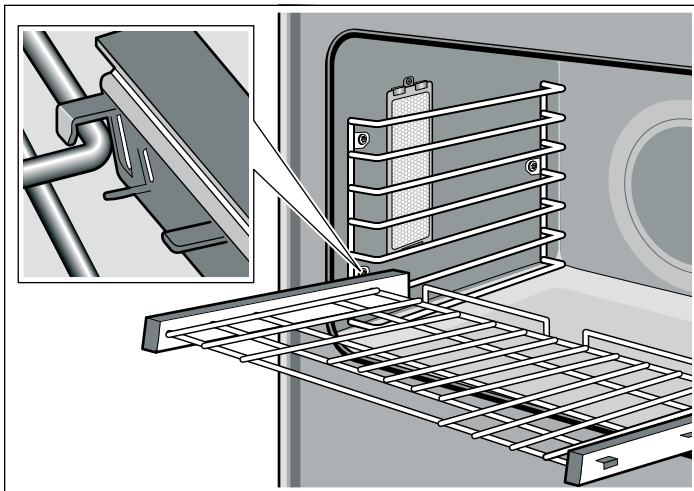
Retrait de la grille :

1. Saisir fermement la grille par les côtés et tirer vers soi.
2. Lorsque la butée est atteinte, incliner vers le haut et tirer complètement vers soi.

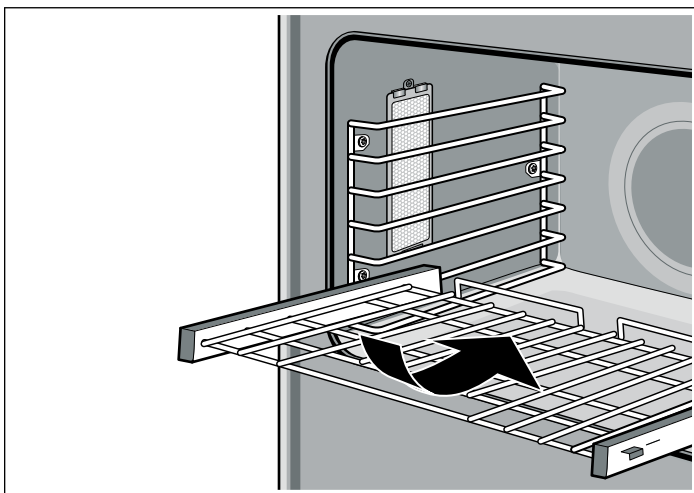
Grille télescopique

Pour insérer la grille télescopique dans le four :

1. Inclinez légèrement la grille.
2. Insérez les crochets arrière dans les équerres de fixation accessoires.

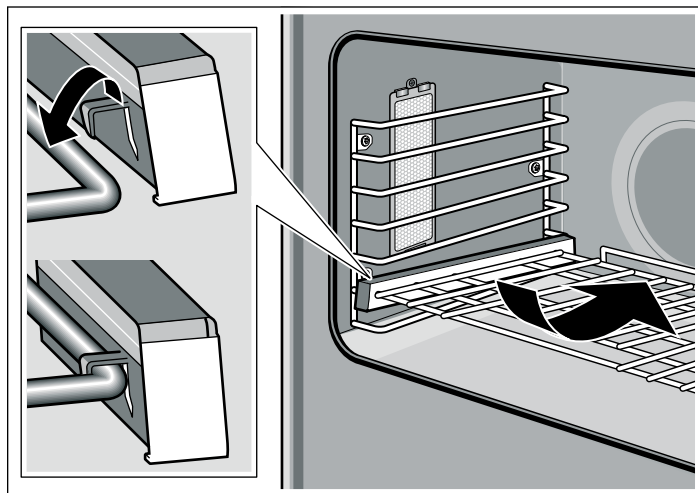


3. Remettez la grille à l'horizontale pour permettre à la deuxième languette de reposer contre la glissière.
4. Poussez la grille jusqu'à ce qu'elle soit de niveau avec les crochets avant.



5. Levez la grille pour verrouiller la dernière languette en position.
6. Enfoncez complètement la grille.

7. Insérez les crochets avant dans les équerres de fixation accessoires.



Il est très important de s'assurer que la grille est bien installée (observez l'image agrandie).

▲ ATTENTION

Pour éviter toute possibilité de blessures ou de dommages à l'appareil électroménager, assurez-vous que la grille télescopique est installée exactement suivant les instructions de montage et non à l'envers ou sens dessus dessous.

Tournebroche

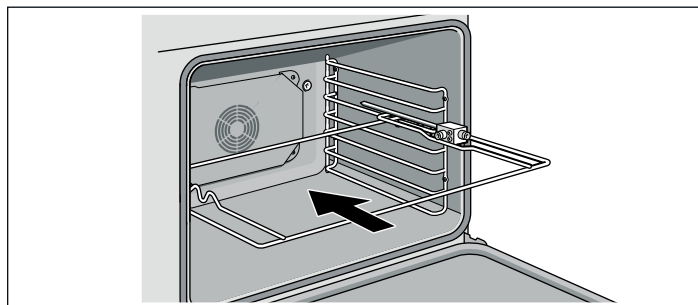
Le mode tournebroche utilise la chaleur diffusée par l'élément supérieur. Les aliments tournent lentement sur une broche au centre du four. Ils reçoivent la chaleur uniformément sur tous les côtés.

Le mode tournebroche convient très bien à la cuisson de pièces de viandes importantes (par exemple, un poulet entier, une dinde ou un gros rôti). Il permet de sceller la saveur et le jus tout en cuisant la viande sans ajout de matières grasses ou de liquides.

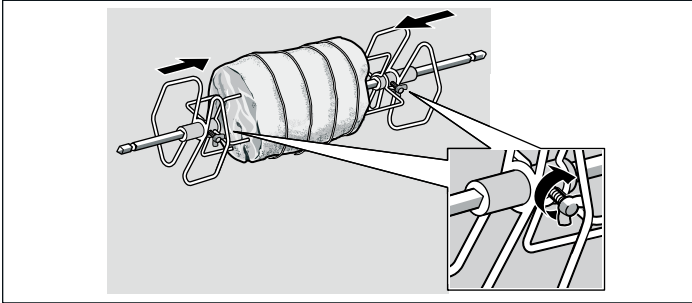
- Le poids maximum permis pour l'utilisation du tournebroche est de 12 lb (6 kg).
- Utilisez une sonde thermométrique pour vérifier la température interne de la viande.
- Les températures du four permises varient entre 175 °F et 550 °F (80 °C et 290 °C).

Montage du rôtisserie :

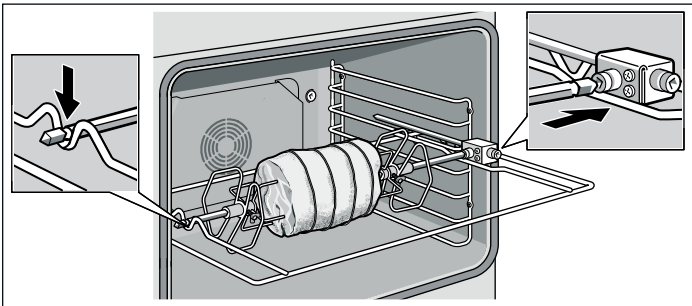
1. Insérez à moitié la grille du rôtisserie dans le four au niveau 5.



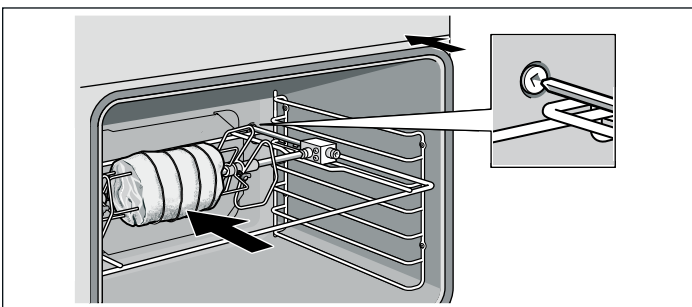
2. Coulez l'attache gauche sur la broche et serrez la vis.
3. Glissez la viande ou la volaille à rôtir sur la broche et serrez la vis.
4. Coulez l'attache droite sur la broche et serrez la vis.
5. Vérifiez l'équilibre de l'aliment sur la broche en la tournant dans la paume de vos mains. La cuisson d'un aliment mal équilibré sur la broche ne sera pas uniforme.



6. Placez la broche du rôtisserie sur la grille.



7. Insérez la grille de la broche dans le four et insérez l'arbre d'entraînement dans l'orifice de la paroi arrière du four.
8. Au besoin, tournez légèrement la broche pour bien l'insérer dans l'orifice.

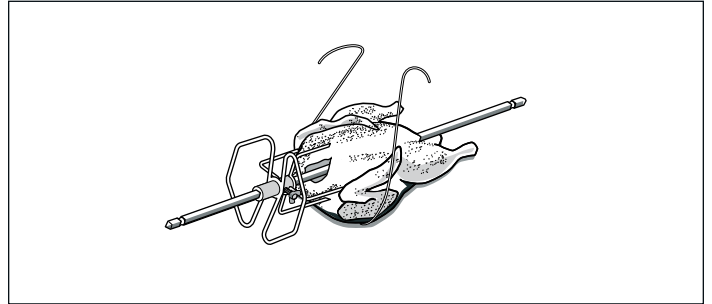


9. Insérez la grille plate au niveau 1 et le plat à rôtir pour recueillir la graisse.

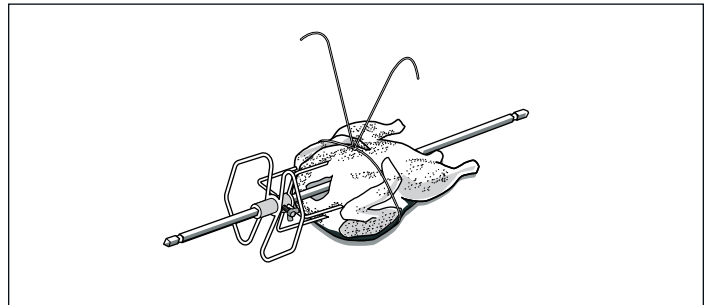
Briider la volaille pour la rôtisserie

1. Glissez une attache sur la broche, les dents pointant vers l'extrémité de la broche. Serrez légèrement la vis pour l'empêcher de glisser.
2. Insérez la broche dans la volaille et fixez avec l'attache.

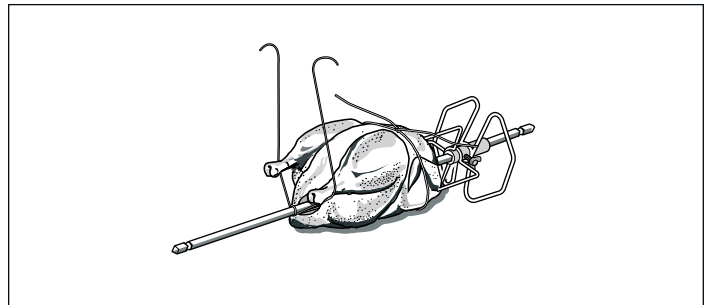
3. Coupez 24 po (61 cm) de corde de cuisine. Déposez la corde sous la volaille, poitrine vers le haut, en gardant les deux bouts égaux de chaque côté.



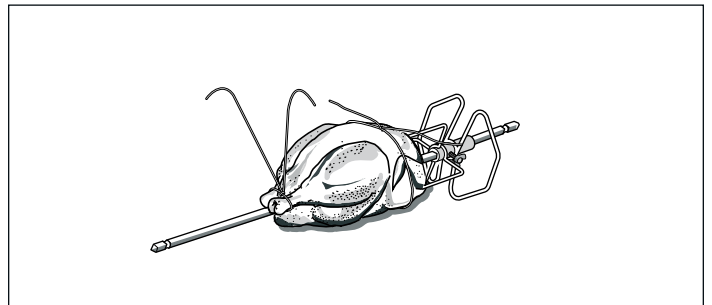
4. Enroulez les extrémités de la corde autour des ailes. Ramenez bien la pointe des ailes en serrant les cordes sur le haut. Faites un nœud. Ne coupez pas la corde restante.



5. Coupez un autre bout de corde de cuisine de 24 po (61 cm) et déposez-la sur le dos. Enroulez la corde autour de la queue puis de la broche. Serrez bien.

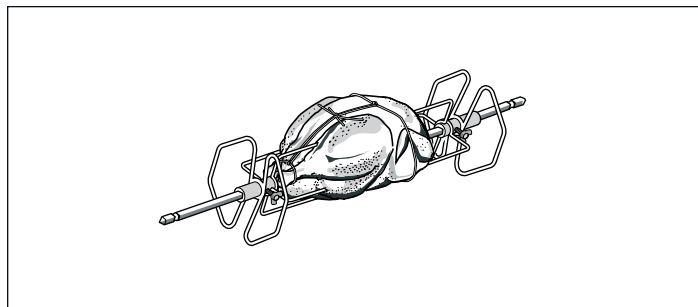


6. Amenez les pattes vers l'avant. Croisez-les sur le dessus de la broche. Enroulez avec la corde et faites un nœud.



7. Reliez la corde des pattes à la corde restante des ailes. Faites un nœud. Glissez l'autre attache et enfoncez les dents dans les pilons de la volaille pour les fixer solidement.

8. Vérifiez l'équilibre tournant la broche dans la paume de vos mains. La volaille ne devrait pas tourner sur la broche ni être lâche à un endroit quelconque. Si la volaille glisse, bridez-la de nouveau. La cuisson d'une volaille mal équilibrée sur la broche ne sera pas uniforme.



Démarrer

Sélectionnez le mode Rôtisserie. La température par défaut est de 400 °F (200 °C). Glissez vers la gauche ou la droite pour ajuster la température et effleurez START (Démarrer).

Tableau de cuisson à la Rôtisserie

Met	Poids (lb)	Temp. en °F (°C)	Temps (min. par lb)	Temp. interne °F (°C)
Bœuf				
Rosbif de faux-filet, rosé	3 à 5,5	400° (200°)	17 à 23	145° (65°)
Rosbif de faux-filet, à point	3 à 5,5	400° (200°)	18 à 27	160° (70°)
Porc				
Longe de porc, désossée	1,5 à 4	400° (200°)	20 à 26	160° (70°)
Longe de porc, désossée	1,5 à 4	400° (200°)	16 à 24	145° (65°)
Volaille				
Poulet entier	4 à 8	450° (230°)	12 à 17	180° (80°)
Dinde, entière	10 à 12	400° (200°)	10 à 12	180° (80°)
Poitrine de dinde	4 à 7	400° (200°)	16 à 19	170° (75°)
4 poulets de Cornouaille	1,5 chacune	450° (230°)	60 à 70 min. au total	180° (80°)
Agneau				
Gigot désossé, à point	4 à 6	400° (200°)	20 à 23	160° (70°)
Gigot désossé, bien cuit	4 à 6	400° (200°)	27 à 29	170° (75°)

Nettoyage du four conventionnel

Avec un bon entretien et de bons nettoyages, l'appareil électroménager conservera son apparence et demeurera fonctionnel pendant plusieurs années. Vous trouverez ici les directives d'entretien et de nettoyage du four conventionnel.

Produits de nettoyage appropriés

Pour s'assurer de ne pas endommager les différentes surfaces avec le mauvais produit de nettoyage, consultez les renseignements fournis dans le tableau qui suit. Selon le modèle de l'appareil électroménager, il est possible que tous les éléments énumérés ne soient pas offerts.

AVIS : Surface endommagée!

Ne pas utiliser

- de produits de nettoyage abrasifs ou puissants;
- de produits de nettoyage à contenu élevé en alcool;

- de tampons à récurer ou d'éponges de nettoyage abrasifs;
 - de nettoyeur haute-pressure ou nettoyeur à vapeur; ou
 - de produits nettoyants spéciaux pour nettoyer l'appareil électroménager alors qu'il est chaud.
- Lavez bien les éponges et les chiffons doux neufs avant de les utiliser.

Conseil : Les produits de nettoyage et d'entretien recommandés peuvent être achetés auprès du Service après-vente. Respectez les directives de chacun des fabricants.

▲ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURES

L'appareil électroménager peut devenir très chaud. Ne jamais toucher aux surfaces internes de la cavité du four ni les éléments chauffants. Toujours laisser l'appareil électroménager refroidir. Tenir les enfants éloignés.

Guide de nettoyage

Pièce	Recommandations
Plat à rôtir et lèche-frite	Laver à l'eau chaude savonneuse. Rincer à fond et sécher ou frotter doucement avec de la poudre à récurer ou des tampons savonneux en suivant les instructions. NE PAS nettoyer le plat à rôtir et le lèche-frite dans le four lorsqu'il est en mode autonettoyage.
Grille plate	Laver à l'eau chaude savonneuse. Rincer à fond et sécher ou frotter doucement avec de la poudre à récurer ou des tampons savonneux en suivant les instructions. NE PAS nettoyer la grille dans le four autonettoyant. Si les grilles plates sont nettoyées dans le four en mode autonettoyant, elles perdront de leur finition brillante et seront plus difficiles à faire glisser. Si cela se produit, frotter les bords de la grille d'une petite quantité d'huile végétale. Puis, enlever l'excédent.
Grille télescopique	Laver avec de l'eau savonneuse. Rincer à fond et sécher ou frotter doucement avec de la poudre à récurer ou des tampons savonneux en suivant les instructions. Éviter de mettre de la poudre à récurer dans les glissières télescopiques. Il peut s'avérer nécessaire de lubrifier à nouveau les glissières. Utiliser uniquement des lubrifiants pour haute température de qualité alimentaire pour lubrifier les glissières. NE PAS nettoyer la grille dans le four autonettoyant. Si la grille télescopique est nettoyée dans le four pendant le mode autonettoyage, elle perdra sa finition lustrée et sera plus difficile à faire glisser.
Joint en fibre de verre	NE PAS NETTOYER LE JOINT.

Pièce	Recommandations
Verre	Laver avec de l'eau et du savon ou avec un nettoyant pour vitres. Utiliser les produits Fantastik® ou Formula 409® pour enlever les éclaboussures de graisses et les taches tenaces.
Panneau de commandes de verre	Utiliser de l'eau savonneuse tiède sur un torchon à vaisselle ou un nettoyant pour vitre à vaporiser directement sur un papier absorbant.
Surfaces peintes	Nettoyer à l'eau chaude savonneuse ou appliquer les produits Fantastik® ou Formula 409® sur une éponge propre ou du papier absorbant et essuyer. Éviter les agents nettoyants à base de poudre, les tampons métalliques et les produits à nettoyer le four.
Surfaces en porcelaine	Essuyer immédiatement les déversements acides comme le jus de fruits, le lait et les tomates avec un chiffon sec. Ne pas utiliser d'éponge ou de chiffon humide sur la porcelaine chaude. Dès que la surface est froide, nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquer du Bon-Ami® ou du Soft Scrub® sur une éponge humide. Rincer et sécher. Pour les taches tenaces, utiliser des tampons savonneux. Il est normal, qu'au fil du temps, de fines lignes apparaissent sur la porcelaine à cause de la chaleur et des salissures.
Surfaces en acier inoxydable	Toujours essuyer ou frotter dans la direction du poli. Nettoyer avec une éponge savonneuse, puis rincer et sécher ou essuyer avec du Fantastik® ou du Formula 409® vaporisé sur du papier absorbant. Protéger et polir en utilisant du Stainless Steel Magic® et un chiffon doux. Retirer les traces d'eau avec un chiffon humecté de vinaigre blanc. Le chlore ou les composés chlorés contenus dans certains produits nettoyants peuvent oxyder l'acier inoxydable. Vérifier les ingrédients sur l'étiquette avant d'utiliser le produit.
Plastique et commandes	Lorsque refroidis, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et sécher.

Pièce	Recommandations
Sonde	Essuyer à l'eau savonneuse. Ne pas plonger dans l'eau. Ne pas laver au lave-vaisselle.
Zones imprimées (mots et numéros)	Ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou de solvants à base de pétrole.

Remarques

- On peut remarquer de légères différences de couleur à l'avant de l'appareil électroménager découlant de l'utilisation de différents matériaux notamment du verre, du plastique et du métal.
- Les ombrages sur les panneaux de la porte qui ressemblent à des traînées sont provoqués par la réflexion de l'éclairage intérieur.
- L'émail est cuit à très hautes températures. Cela peut entraîner de légères variations de couleur. Cela est normal et ne nuit en rien au fonctionnement du four.

Surfaces de la cavité du four

La sole de la cavité du four est émaillée et lisse. Le nettoyage est plus facile, car vous n'avez pas besoin de nettoyer autour d'un élément chauffant exposé au fond du four. L'élément inférieur dissimulé est protégé des salissures et des éclaboussures. Les éclaboussures sont faciles à essuyer.

Nettoyage de surfaces émaillées

Nettoyez la surface émaillée lisse avec un torchon à vaisselle et de l'eau chaude savonneuse. Séchez-la ensuite à l'aide d'un chiffon doux. Ramollissez les résidus alimentaires cuits avec un chiffon humide et de l'eau savonneuse. En cas de dépôts alimentaires importants, utilisez un tampon très savonneux.

Remarque : Les résidus alimentaires peuvent laisser une marque blanchâtre. Ces marques sont inoffensives et n'influencent pas le rendement. Au besoin, utilisez du jus de citron pour éliminer ces résidus.

Nettoyage de l'appareil électroménager

Maintenez toujours l'appareil électroménager propre. Retirez les aliments et les débris alimentaires immédiatement pour éviter les accumulations de dépôts tenaces.

- Nettoyez la cavité du four après chaque utilisation. Cela empêchera les aliments et les débris alimentaires de coller et de cuire.
- Retirez toujours immédiatement les particules de tartre, de graisse, de fécule et d'albumine (par ex., blanc d'œuf).
- Utilisez les plats allant au four appropriés pour rôtir, par exemple, un plat à rôtir.
- Pour les gâteaux ou les tartes qui risquent de se renverser, déposez l'ustensile de cuisson sur une plaque doublée d'une feuille d'aluminium et déposez-la sur la grille.

Nettoyage facile

La fonction Nettoyage facile facilite le nettoyage de la sole du four. Les aliments et les dégâts alimentaires sont détremés en vaporisant de l'eau de vinaigre. Il est alors plus facile de les retirer.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURES

De l'eau dans la cavité du four chaude peut générer de la vapeur chaude. Ne jamais verser d'eau dans la cavité d'un four chaud.

Réglage

La fonction « Nettoyage facile [Δ] » peut seulement être lancée lorsque la cavité du four est froide (température ambiante) avec la porte de l'appareil électroménager fermée.

N'ouvrez pas la porte de l'appareil électroménager au cours de cette opération. L'ouverture de la porte interrompra la fonction « Nettoyage facile [Δ] ».

1. Laissez la grille au niveau 3 et retirez tous les accessoires et toutes les autres grilles de la cavité du four.
2. Mélangez deux tasses d'eau et 1/2 tasse de vinaigre. Placez sur le plateau du gril, sur la grille du niveau 3.
3. Effleurez la touche tactile ON | OFF.
4. Effleurez la touche tactile MENU.
5. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Nettoyage facile [Δ] ».
6. Effleurez la ligne du bas.
7. Effleurez la touche tactile START | STOP.
L'appareil électroménager lance la fonction Nettoyage facile. Le temps restant apparaît à l'écran.

Quitter

Dès la fin de la fonction de nettoyage, un signal sonore retentit et l'appareil électroménager arrête automatiquement l'opération.

Dès l'ouverture de la porte de l'appareil électroménager, l'éclairage intérieur s'allume pour que vous puissiez rincer plus facilement la cavité du four. Il faut retirer rapidement l'eau restante dans la cavité du four. Ne laissez pas l'eau restante dans la cavité du four pour une période prolongée (par exemple, toute la nuit). Il ne faut pas utiliser l'appareil électroménager lorsque la cavité du four est encore humide ou mouillée.

Nettoyage subséquent

1. Ouvrez la porte de l'appareil électroménager et retirez l'eau restante avec un chiffon absorbant.
2. Nettoyez les surfaces lisses de la cavité du four avec un torchon à vaisselle ou une brosse à soies douces. Les résidus tenaces peuvent être éliminés avec un tampon à récurer doux.
3. Éliminez le tartre avec un chiffon humecté de vinaigre. Puis rincez à l'eau propre et essuyez avec un chiffon doux.

4. Utilisez la touche tactile ON | OFF pour éteindre l'appareil électroménager.
5. Laissez la porte de l'appareil électroménager entrouverte à la position d'arrêt (environ 30 degrés), pendant environ une heure pour permettre à la surface émaillée de sécher entièrement.

Élimination des dépôts alimentaires importants

Vous disposez de plusieurs options pour éliminer les dépôts alimentaires particulièrement tenaces.

- Laissez l'eau de vinaigre faire effet quelques temps avant d'amorcer le Nettoyage facile.
- Humectez les aliments et les dégâts alimentaires avec de l'eau de vinaigre sur les surfaces lisses du four avant de lancer Nettoyage facile.
- Une fois la cavité du four refroidie, répétez la fonction Nettoyage facile.

Nettoyage Auto

Lors de mode Nettoyage Auto, le four est chauffé à une température très élevée. Les débris alimentaires après avoir rôti, grillé ou cuit sont brûlés. Vous n'avez qu'à essuyer les cendres de la cavité du four après qu'elle ait refroidi.

▲ AVERTISSEMENT

LORS DE L'UTILISATION DE LA FONCTIONNALITÉ AUTONETTOYAGE

- De faibles quantités de monoxyde de carbone peuvent se dégager lors de l'élimination des salissures pendant le cycle d'autonettoyage et l'isolant en fibre de verre peut émettre de très faibles quantités de formaldéhyde pendant les quelques premiers cycles autonettoyants. 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.
- Ne bloquez pas les événements du four pendant le cycle d'autonettoyage. Faites toujours fonctionner l'appareil en suivant les consignes du présent guide de l'utilisateur.
- Lors de l'utilisation de la fonctionnalité autonettoyage, vérifiez que la porte est verrouillée et ne s'ouvre pas. Si la porte ne se verrouille pas, ne lancez pas l'autonettoyage. Communiquez avec le service après-vente.
- L'appareil électroménager peut devenir très chaud au cours de l'autonettoyage. N'accrochez jamais d'objets inflammables, comme des torchons à vaisselle, à la poignée de la porte. Maintenez la zone devant l'appareil électroménager dégagée. Tenez les enfants éloignés.
- La très haute température au cours de l'autonettoyage détruit les revêtements antiadhésifs des plateaux et des moules et cela génère des gaz toxiques. Ne laissez jamais quoique ce soit dans le four au cours de l'autonettoyage.

AVIS : Ne nettoyez pas les pièces ou accessoires avec la fonctionnalité autonettoyante.


Préparation de la fonctionnalité Nettoyage Auto par pyrolyse

▲ ATTENTION

Risque d'incendie! Les restants d'aliments, la graisse et les jus de viande risquent de prendre feu. Essuyer le compartiment de cuisson avec un chiffon humide.

- Retirez les plus importants dégâts alimentaires du four.
- Nettoyez manuellement les joints et l'intérieur de la porte ainsi que le panneau de verre. Ces sections ne se nettoient pas au cours du cycle Nettoyage Auto par pyrolyse.
- Dégagez toutes pièces lâches de l'intérieur du compartiment de cuisson. Assurez-vous que le compartiment de cuisson est entièrement vide.
- Fermez la porte du four.


Réglage

La fonction « Nettoyage Auto  » peut seulement être lancée lorsque la cavité du four est froide (température ambiante) avec la porte de l'appareil électroménager fermée.

Pour votre sécurité, la porte de l'appareil électroménager est verrouillée au cours de cette opération.

Selon le degré de saleté, vous avez le choix entre trois niveaux différents de puissance pour le cycle d'autonettoyage :

Niveau de puissance	Durée (exclut la période de refroidissement)
élevée	3 heures
moyenne	2 ½ heures
faible	2 heures

1. Retirez les accessoires de la cavité du four.
2. Effleurez la touche tactile ON | OFF.
3. Effleurez la touche tactile MENU.
4. Glissez vers la gauche ou la droite pour sélectionner « Nettoyage Auto  ».
5. Sélectionnez une puissance de nettoyage.
6. Effleurez « Continuer ».
7. Confirmez que vous avez retiré les souillures importantes et les accessoires de la cavité du four.
8. Effleurez la touche tactile START | STOP.
Le verrouillage de la porte est automatiquement activé. Le programme d'autonettoyage est lancé.

Remarque : À la fin du cycle d'autonettoyage, le four bloquera tout autre cycle d'autonettoyage pendant 24 heures. Pour le four double, si une cavité a effectué un autonettoyage, le cycle d'autonettoyage des deux cavités sera bloqué pendant 24 heures.

Autonettoyage terminé

À la fin du programme d'autonettoyage, un signal sonore retentit et l'appareil électroménager mets automatiquement fin à la commande.

L'appareil électroménager demeure verrouillé au cours de la période de refroidissement. Une fois la cavité du four refroidie, le verrouillage sera débloqué.

Avec un chiffon humide, essuyez le restant de cendres de la cavité du four.

Éviter ces produits nettoyants

Ne pas utiliser les produits nettoyants commerciaux tels que Easy Off®. Ils risquent d'abîmer le fini ou les pièces du four.

Ne pas utiliser moyen de tampons à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs.

Dépannage

Il est souvent facile d'expliquer les défaillances. Veuillez consulter le tableau ci-dessous et essayez de corriger vous-même la défaillance avant d'appeler le service après-vente.

▲ AVERTISSEMENT

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

Les réparations non conformes sont sources de danger. Les réparations et le remplacement des câbles endommagés doivent être confiés exclusivement à des techniciens de S.A.V. formés par nous. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche d'alimentation secteur ou désactiver le coupe-circuit ou le fusible sur le tableau électrique. Appeler le S.A.V.

▲ AVERTISSEMENT

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

- Les travaux sur les appareils électroniques doivent être exécutés par un centre de réparations autorisé.
- Toujours débrancher l'appareil électroménager du réseau électrique pour effectuer des travaux dans la section électronique. Désactiver le disjoncteur ou retirer le fusible du boîtier de fusibles domestique.

Tableau de dépannage

Problème de four	Causes possibles et solutions suggérées
La porte du four est verrouillée et refuse de s'ouvrir, même après le refroidissement.	Mettre le four hors circuit au disjoncteur et attendre cinq minutes. Remettre le disjoncteur en circuit. Le four devrait se réinitialiser et être fonctionnel.
Le four ne chauffe pas.	Vérifier le disjoncteur ou le boîtier à fusibles de la résidence. S'assurer que l'alimentation électrique du four est adéquate. S'assurer que la température du four a été sélectionnée.
Le fonctionnement à la vapeur ou le détartrage ne s'amorce pas ou ne se poursuit pas.	Le réservoir d'eau est vide ou le fonctionnement est verrouillé en raison du processus de détartrage. Remplissez le réservoir d'eau et poursuivez le processus de détartrage.
Un message apparaît à l'écran indiquant que la température est trop élevée après avoir réglé un mode de fonctionnement.	L'appareil électroménager n'a pas suffisamment refroidi. Le laisser refroidir et reprendre le mode de fonctionnement.
L'appareil électroménager vous invitera à passer au rinçage.	L'appareil électroménager a été débranché de la prise électrique ou a été éteint au cours du processus de détartrage. À la remise sous tension de l'appareil électroménager, rincez-le à deux reprises.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Le thermostat du four doit être ajusté. Voir « <i>Température compensée du four</i> », dans la section « <i>Réglages de l'utilisateur</i> ».
L'éclairage du four fonctionne mal.	Remplacer l'ampoule ou la remettre en place si elle a du jeu ou si elle est grillée. Toucher l'ampoule avec les doigts peut la faire griller.
L'éclairage refuse de s'éteindre.	Vérifier s'il y a obstruction de la porte du four. Vérifier si la charnière est tordue.

Impossible de retirer la lentille de la lampe.	Il peut y avoir une accumulation de saleté autour de la lentille. Essuyez la surface du couvercle de la lentille avec un chiffon propre et sec avant d'essayer de l'enlever.
La fonctionnalité d'autonettoyage du four ne fonctionne pas correctement.	Laisser refroidir le four avant d'exécuter le cycle d'autonettoyage. Toujours essuyer les saletés et les déversements importants avant d'exécuter le cycle d'autonettoyage. Si le four est très sale, le programmer pour la durée d'autonettoyage maximum.
L'horloge et la minuterie fonctionnent mal.	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.	Il s'agit d'un code d'erreur. Respecter les directives à l'écran. Si le code ne s'éteint pas et qu'aucune directive n'apparaît à l'écran, effleurer INFO pour afficher plus d'informations (le cas échéant) et éteindre le signal sonore. Si le code d'erreur est toujours affiché, inscrire le code de défaillance, éteindre le four et communiquer avec le service après-vente.
Une forte odeur se dégage du four neuf lorsqu'il est mis sous tension.	Cela est normal pour un four neuf et disparaîtra après quelques utilisations. Actionner le cycle d'autonettoyage éliminera aussi l'odeur plus rapidement.
Le panneau de commande ne répond pas lorsqu'une touche est activée.	S'assurer que la surface est propre. Toucher le centre du pavé tactile. Utiliser le plat du doigt.
Le ventilateur fonctionne pendant des modes qui n'utilisent pas la convection.	Sur certains modèles, le ventilateur à convection fonctionne pendant que le four préchauffe en mode de cuisson. Cela est normal.
De l'air chaud ou de la vapeur s'échappe 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. Ne pas obstruer l'évent.
Le ventilateur de refroidissement fonctionne même si le four est éteint.	Cela est normal. Le ventilateur de refroidissement peut encore fonctionner, même après avoir éteint le four, jusqu'au refroidissement suffisant du four.
La porte du four se ferme plus rapidement ou plus lentement que d'habitude.	Les charnières de la porte à fermeture amortie renferme un fluide amortisseur influencé par les températures. Dans un environnement froid, la porte du four se ferme plus lentement qu'elle ne le ferait dans un environnement chaud. Un environnement plus chaud que normal, comme en cours de cuisson, peut entraîner une fermeture légèrement plus rapide de la porte du four.
L'appareil électroménager vous invite à détartrer, même si le compteur n'est pas apparu à l'écran au préalable.	La plage de la dureté de l'eau réglée est trop faible. Vérifiez la plage de la dureté de l'eau et ajustez au besoin. Procédez au détartrage.
Le message « Remplir le réservoir d'eau » apparaît même si le réservoir est plein.	Assurez-vous que le réservoir d'eau est complètement enfoncé dans sa niche. Le réservoir pourrait éventuellement être endommagé suite à une chute. En raison de l'impact, les composants à l'intérieur du réservoir d'eau se sont dégagés et le réservoir fuit. Si ce message apparaît toujours et que ni l'un ou l'autre de ces problèmes sont la source, il faudra peut-être installer un capteur neuf. Communiquez avec le Service après-vente.
Beaucoup de vapeur est produite lors de la cuisson à la vapeur.	L'appareil électroménager est en cours d'étalonnage automatique. Il s'agit d'une action normale.
Impossible de mettre l'appareil électroménager sous tension ou impossible de le faire fonctionner. Le symbole  apparaît à l'écran.	Le verrouillage du panneau est activé. Appuyer et maintenir la touche tactile TIMERS enfoncée jusqu'à la disparition du symbole  .
L'électroménager ne chauffe pas.  apparaît à l'écran.	Le mode démo est activé dans les réglages de base. Désactiver mode démo dans les réglages du menu.
On entend un claquement en cours de cuisson.	Effet de la chaleur et du froid avec les aliments, provoqués par la vapeur.

Temps de fonctionnement maximum excédé

L'appareil électroménager s'éteint automatiquement si aucune durée n'a été réglée et que les réglages n'ont pas été modifiés depuis 24 heures.

Le temps de cuisson actuel, jusqu'à l'arrêt automatique de l'opération, varie selon les réglages sélectionnés.

Un message apparaît à l'écran indiquant l'arrêt automatique du fonctionnement de l'appareil électroménager. Par la suite, le fonctionnement s'arrête. Éteignez d'abord l'appareil électroménager pour le réutiliser. Pour le redémarrer, réglez la commande voulue.

Éclairage de four

Ampoules de la cavité du four à vapeur

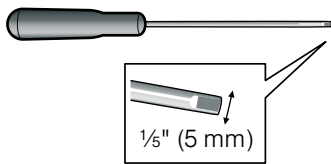
Pour illuminer l'intérieur de la cavité du four à vapeur, l'appareil électroménager dispose d'une ampoule à DEL longue durée ou de plusieurs ampoules.

Toutefois, si une ampoule à DEL ou son couvercle venait à faire défaut, communiquez avec le Service après-vente. Il est impossible de retirer le couvercle de l'ampoule.

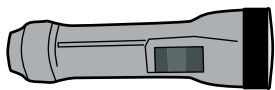
Ampoules pour cavité du four conventionnel

Remplacement de l'ampoule halogène de la paroi latérale du four :

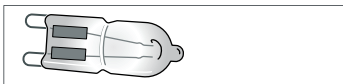
Outils requis



Tournevis à lame plate étroite (extrémité d'au plus de 1/5 po [5 mm] pour pénétrer la fente).



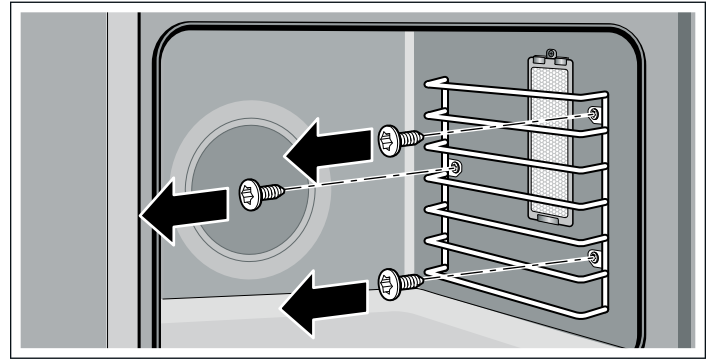
Lampe de poche (pour visualiser les trous d'insertion des broches d'ampoule).



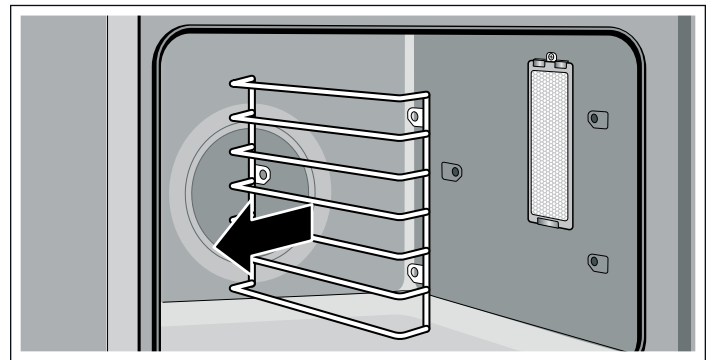
Ampoule halogène G-9

1. Coupez l'alimentation du four au tableau de distribution principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).

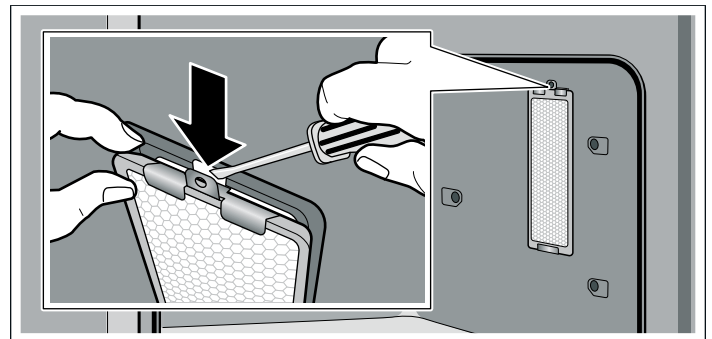
2. Retirez les trois vis qui retiennent la grille en position dans la cavité du four.



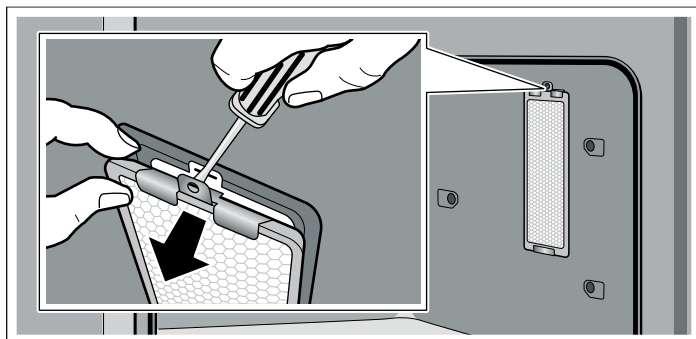
3. Retirez la grille du four pour accéder au boîtier de l'ampoule.



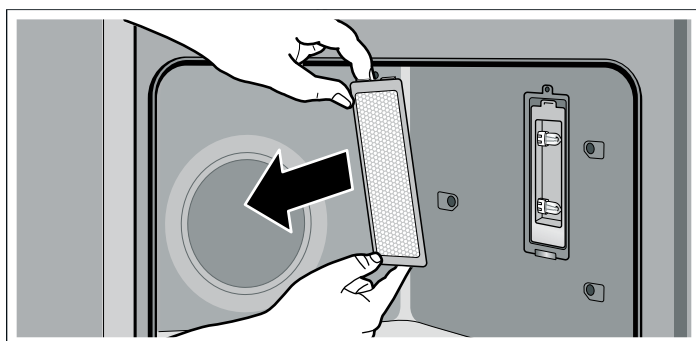
4. Retirez la vis du haut du boîtier de l'ampoule.
5. Insérez l'extrémité du tournevis à lame plate étroite à un angle de 40 degrés entre les clips de métal. La lame du tournevis doit être en mesure de passer entre les clips de métal pour atteindre le loquet interne.



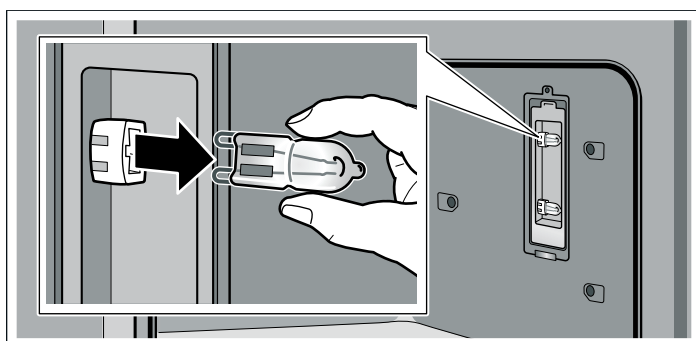
6. Enfoncez la lame du tournevis pour dégager loquet de la fente dans le boîtier de l'ampoule. Soulever délicatement la lentille en éloignant la poignée du tournevis de la paroi du four.



7. Soutenez le couvercle (lentille) de verre pour l'empêcher de tomber. Elle devrait se détacher facilement. Ne essayez pas de le décoller de force.

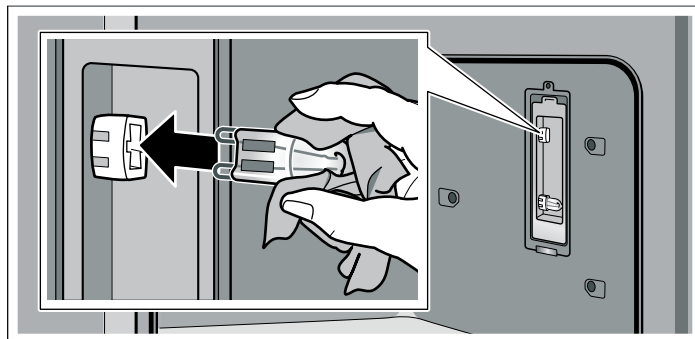


8. Retirez l'ampoule halogène de sa douille.



9. Remplacez l'ampoule halogène. Saisissez l'ampoule neuve avec un chiffon propre et sec. Alignez les broches de l'ampoule avec les trous de la douille et enfoncez-les.

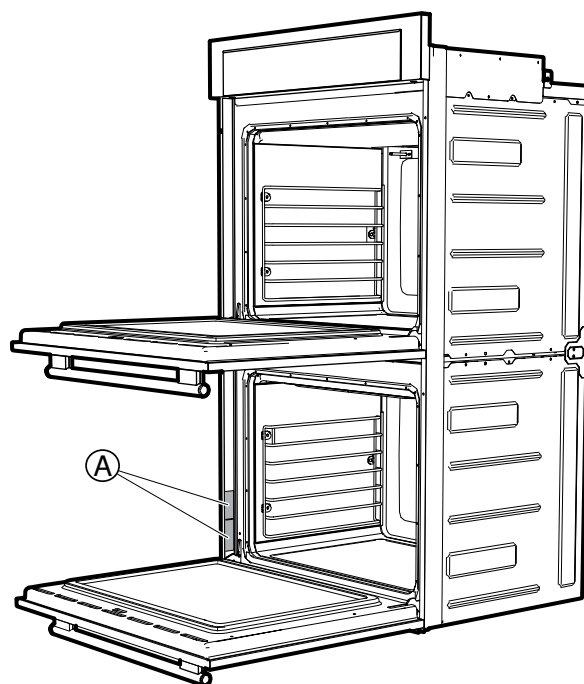
Remarque : Un contact direct avec les doigts sur l'ampoule peut entraîner une défaillance précoce.



10. Remettez le couvercle de verre en place en l'insérant sur les brides de fixation. Appuyez sur l'extrémité la plus proche de vous pour l'enfoncer sur le boîtier jusqu'à ce que le couvercle s'enclenche. Insérez la vis dans le couvercle de verre et serrez.
11. Remettez la grille du four.
12. Remettez l'alimentation du four au tableau de distribution principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).

Plaque signalétique du produit

La plaque signalétique comporte le numéro de modèle et le numéro FD (numéro de production/code unique d'identification) du four. L'image ci-dessous illustre l'emplacement de la plaque signalétique.



Emplacement de la plaque signalétique

A Plaque signalétique

Numéro de modèle et numéro FD

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

No de modèle	No FD
Thermador	800-735-4328
Soutien à la clientèle	

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

Comment obtenir des services de dépannage ou des pièces

Pour contacter un technicien de dépannage, voir les coordonnées sur la couverture avant du manuel. Lorsque vous téléphonez, soyez prêt à fournir les informations imprimées sur la plaque signalétique de votre produit.

ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE

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

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

Assurez-vous de retourner votre carte d'enregistrement; bien qu'il ne soit pas nécessaire d'effectuer une couverture de garantie, il s'agit toutefois du meilleur moyen pour Thermador de vous contacter en cas d'émission d'un avis de sécurité ou d'un rappel de produit.

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

Ce produit est également garanti comme étant exempt de défaut *esthétique* au niveau du matériau et de la fabrication (par ex. d'égratignures sur l'acier inoxydable, d'imperfections au niveau de la peinture/porcelaine, d'éclats, de bosses ou autres dommages à la finition du produit), pour une période de soixante (60) jours à partir de la date d'achat ou de la date limite pour une construction neuve. La présente garantie *esthétique* exclut les variations légères de couleur causées par les différences inhérentes entre les sections peintes et les sections en porcelaine, de même que les différences causées par l'éclairage de la cuisine, l'emplacement du

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

Réparation ou remplacement : votre recours exclusif

Pendant ladite période de garantie, Thermador ou un de ses centres de réparation autorisés réparera le produit sans frais (sous réserve de certaines limitations indiquées aux présentes) si le produit présente un défaut de fabrication ou de matériau. En cas d'échec des tentatives raisonnables de réparation du produit, Thermador remplacera le produit (un modèle supérieur peut être mis à disposition, à la seule discrétion de Thermador, moyennant des frais additionnels). 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 et les composants déposés doivent demeurer la seule propriété de Thermador. Toute pièce remplacée et / ou réparée doit être identique à la pièce d'origine à des fins de cette 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 la sécurité et éviter des dommages matériels, Thermador recommande fortement de ne pas réparer le produit soi-même ni de le faire réparer par un centre de réparation non-autorisé; Thermador ne sera pas tenue responsable de réparations ou de travail effectués par un centre de réparation non autorisé. Les centres de service autorisés sont les personnes ou les entreprises qui ont été spécialement formées sur les produits Thermador et qui possèdent, d'après Thermador, une très bonne réputation en matière de service à la clientèle et une capacité technique supérieure (il est à noter qu'il s'agit d'entités indépendantes et non des agents, partenaires, filiales ou représentants de Thermador). Nonobstant ce qui précède, Thermador ne saurait être tenue responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (à plus de 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.

Produit hors garantie

Thermador n'a aucune obligation, conformément à ce que stipule la loi ou tout autre règlement, de faire des concessions, notamment en matière de réparations, de prorata et de remplacement de produit, une fois la garantie expirée.

Exclusions de garantie

La couverture de garantie décrite aux présentes exclut tous les défauts ou dommages dont Thermador n'est pas directement responsable, y compris, sans pour autant s'y limiter, l'un ou plusieurs des points suivants :

- Utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant, sans s'y limiter, toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, d'utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin).
- 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.

En aucun cas, Thermador ne sera tenue responsable de dommages matériels aux environs, incluant aux armoires, aux planchers, aux plafonds et aux autres objets ou structures avoisinant le 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 DISPOSEZ 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.

Comment obtenir une réparation sous garantie :

Pour obtenir une réparation sous garantie pour votre produit, communiquez avec le département de service après-vente de Thermador : Appelez 1-800-735-4328 pour planifier une réparation.

Soutien THERMADOR®

Dépannage

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

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

États-Unis

800-735-4328

www.thermador.com/support

Canada

800-735-4328

www.thermador.ca

Pièces et accessoires

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

États-Unis

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

Canada

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

Marcone

1.800-287-1627

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

Reliable Parts

800-663-6060



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

© 2020 BSH HOME APPLIANCES CORPORATION

8001184119 fr-ca, en-us 000121