

Use and care

GUIDE

Professional Series Pro Harmony® Induction
Ranges

PRI30LBHU PRI30LBHC PRI36LBHU
PRI36LBHC



Table of contents

1 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	3	8.7 Kitchen timer	33
1.1 Safety definitions.....	3	8.8 Stopwatch	33
1.2 General information.....	3	8.9 PowerBoost®	33
1.3 Proper installation and maintenance	3	8.10 PanBoost®.....	34
1.4 Safe use.....	5	8.11 MoveMode®.....	34
1.5 Child safety	8	8.12 CookSmart®	35
1.6 Cleaning function	8	8.13 Cooktop panel lock.....	39
1.7 Electromagnetic interference.....	9	8.14 Wipe protection	39
1.8 Remote operation	9	8.15 Energy consumption display.....	39
1.9 State of California Proposition 65 Warnings	9	8.16 Power limitation.....	39
2 Preventing material damage	10	8.17 Basic Settings - Cooktop	39
2.1 Preventing oven cavity damage	10	8.18 Cooktop - Hood Sync	40
2.2 Preventing cooktop damage.....	10	9 Home Connect®	42
3 Environmental protection and energy-saving	11	9.1 Setting up Home Connect®.....	42
3.1 Disposal of packaging	11	9.2 Home Connect® settings	43
3.2 Saving energy when using the oven.....	11	9.3 Changing the settings via the Home Connect® app.....	44
3.3 Saving energy when using the cooktop.....	11	9.4 Remote start - oven cavity feature.....	44
4 Familiarizing yourself with your appliance	12	9.5 Setting remote control - oven cavity feature.....	45
4.1 Appliance	12	9.6 Remote diagnostics.....	45
4.2 Oven control panel.....	14	9.7 Software update	45
4.3 Cooktop control panel	16	9.8 Data Protection	45
5 Accessories.....	19	10 Cleaning and maintenance	45
5.1 Oven accessories	19	10.1 Cooktop cleaning and maintenance	46
5.2 Other accessories	19	10.2 Oven cleaning and maintenance	47
5.3 Rack positions.....	20	11 Troubleshooting	51
5.4 Safe use of oven racks.....	20	12 Disposal	55
5.5 Inserting the wire rack	20	12.1 Disposal of your old appliance.....	55
5.6 Inserting the telescopic rack.....	20	13 Customer Service.....	55
6 Before using for the first time	21	13.1 Model number (E-Nr.), production number (FD) and consecutive numbering (Z-Nr.)	55
6.1 Start-up settings.....	21	13.2 Rating plate location.....	55
6.2 Cleaning the appliance before using it for the first time.....	22	14 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY	56
7 Oven operation.....	22	14.1 What this warranty covers & Who it applies to.....	56
7.1 Setting the heating mode and temperature	22	14.2 How long the warranty lasts	56
7.2 Heating time limitation	22	14.3 Repair/replace as your exclusive remedy	56
7.3 Fast preheat.....	22	14.4 Out of warranty product.....	57
7.4 Meat probe.....	23	14.5 Warranty exclusions	57
7.5 Turning the panel lock on or off.....	23	14.6 Obtaining warranty service	57
7.6 Timer functions	23	14.7 Product information	57
7.7 Basic Settings - Oven.....	24		
7.8 Getting the most out of your appliance	25		
8 Cooktop operation	28		
8.1 Suitable cookware.....	28		
8.2 Turning the cooktop on or off	28		
8.3 Cooking zone settings.....	29		
8.4 Liberty® cooking zone.....	30		
8.5 FlexPlus cooking zone (only for 30" appliances)	31		
8.6 HeatShift® function	32		



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

⚠ WARNING:

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended.

- **Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.**
- **If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.**

DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.

1.1 Safety definitions

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

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

NOTICE:

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

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

1.2 General information

This Use and Care Guide explains the basics of operating your appliance and those safety measures that must be followed. For complete and safe installation information, refer to the Installation Instructions included with the appliance.

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

INSTALLER: Please leave these instructions with this unit for the owner.

OWNER: Please retain these instructions for future reference. Read all safety instructions before operating the appliance. Have the installer show you where the electric circuit breaker is located so you know how and where to turn off the electricity to the appliance.

1.3 Proper installation and maintenance

WARNING

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

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

WARNING

DANGER OF TIPPING ON RANGES



- ▶ All ranges can tip and injury can result. To prevent accidental tipping of the range, attach it to the floor, wall, or cabinet by installing the anti-tip bracket supplied.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

- ▶ A child or adult can tip the range over and be killed or seriously injured. Verify that the anti-tip bracket is securely installed. Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved.
- ▶ **DO NOT** operate the range without the anti-tip bracket in place. Failure to follow the instructions in this manual can result in death or serious burns to children and adults.
- ▶ If the range is moved for cleaning, service, or any other reason, ensure that the anti-tip bracket is properly reengaged when the range is pushed back into place. In the event of abnormal usage (such as a person standing, sitting, or leaning on an open door), failure to take this precaution can result in tipping of the range. Personal injury might result from spilled hot liquids or from the range itself.
- ▶ Check for proper installation and use of anti-tip bracket. Carefully tip range forward pulling from the back to ensure that the anti-tip bracket engages the range and prevents tip-over. Range should not move more than 1" (2.5 cm).

WARNING

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

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

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

Proper Installation - Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

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

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

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

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

WARNING

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

- ▶ The lenses must be in place when using the appliance.

- ▶ The lenses serve to protect the light bulb from breaking.
- ▶ The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breaking. Broken glass can cause an injury.

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

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

WARNING

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its authorized service provider or similar qualified persons in order to avoid hazard.

WARNING

Grease and fat can ignite when heated.

- ▶ Keep the oven free from grease build up.

CAUTION

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

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

WARNING

Malfunctions can cause injuries.

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

1.4 Safe use

WARNING

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.

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

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

To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided.

CAUTION

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

→ "Appliance", Page 12→ "Appliance", Page 12

- ▶ Do not obstruct oven vents.

WARNING

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

WARNING

A fire could occur during cooking.

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

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

Do Not Use Water on Grease Fires.

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

Wear Proper Apparel - Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.

Storage in or on appliance – Flammable materials should not be stored in or near the appliance.

- ▶ **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 while heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

Never use your appliance for warming or heating the room.

WARNING

Avoid reaching or leaning over the appliance.

- ▶ Be aware that certain clothing and hair sprays may contain flammable chemicals that could be ignited if brought in to contact with hot surface units or heating elements and may cause severe burns.

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

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

WARNING

Moisture intrusion may cause an electric shock.

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

Safe use of the cooking surface

WARNING

Overheated materials can cause fire or burns.

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

Unattended cooking on a cooktop with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.

- ▶ Do not leave the cooktop unattended when in use.

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF A RANGE TOP GREASE FIRE

- ▶ Never Leave Surface Units Unattended at High Settings - Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.
- ▶ Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe').
- ▶ Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.
- ▶ Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.

Flames can be drawn into the ventilation system.

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

Cookware Handles Should be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units.

- ▶ To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the cookware, the handle of a cookware should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

Use Proper Pan Size - This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes.

- ▶ Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface unit cooking zone.
- ▶ The use of undersized cookware will expose a portion of the cooking zone to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to cooking zone will also improve efficiency.

Controls may be operated unintentionally by spills covering the control panel.

- ▶ Never use the appliance if liquids or foods have spilled around the control panel.
 - ▶ Always turn off the cooktop and dry the control panel.
- Boilovers can cause smoke and some foods and oils may catch fire if left on high temperature settings.
- ▶ When using a timer, always supervise the cooktop.
 - ▶ Do not allow anything to boil over or burn.

WARNING

If the frying sensor is not working properly, overheating may result causing smoke and damage to the pan or fire.

WHEN COOKING WITH THE FRYING SENSOR FUNCTION OBSERVE THE FOLLOWING

- ▶ Always use a sensor frying pan.

- ▶ Always put the pan in the center of the cooking zone.
- ▶ Do not place a lid on the pan.
- ▶ Never leave hot fat or oil unattended.

If the cooktop turns off automatically and can no longer be operated, it may turn itself on unintentionally at a later point.

- ▶ Switch off the circuit breaker or fuse in the electrical panel.
- ▶ Contact Customer Service for support.

If the display does not work when a cooking area is heating up disconnect the circuit breaker or fuse in the electrical panel.

- ▶ Contact an authorized service provider.

To avoid risk of fire do not store items on the cooking surfaces.

WARNING

Hot oil is capable of causing extreme burns and injury.

- ▶ Use high heat settings on the cooktop only when necessary.
- ▶ To avoid bubbling and splattering, heat oil slowly on no more than a low-medium setting.
- ▶ Never move a pan of hot oil, especially a deep fat fryer. Wait until it is cool.

Spills of hot food may cause burns.

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

Use extreme caution when moving the grease kettle or disposing of hot grease.

DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS. Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns.

- ▶ During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and areas facing the cooktop.

WARNING

Do not place metallic objects such as knives, forks, spoons, and lids on the cooktop surface since they can get hot.

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

The pan detection shut-off feature may not turn off the cooking zone due to spilled food or objects placed on the cooktop.

- ▶ Keep the cooktop clean and do not store objects on the cooking zones.

WARNING

Liquid between the pot base and the cooktop may build up steam pressure. This may cause the pot to jump suddenly causing injury.

- ▶ Always keep the cooktop and bases of pots dry. When cooking with a double-boiler, the cooktop and cooking vessel may crack due to overheating.
- ▶ The cooking vessel in the double-boiler must not come in direct contact with the bottom of the pot filled with water.
- ▶ Use only heat-resistant cookware.

WARNING

If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Do Not Cook on a Broken Cooktop - If the cooktop should break, cleaning solutions and spills may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock.

- ▶ Contact an authorized service provider immediately.

Safe use of the oven cavity

WARNING

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

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

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.

Keep oven vent ducts unobstructed.

WARNING

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.

CAUTION

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

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

WARNING

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

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

CAUTION

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

CAUTION

To avoid possible injury or damage to the appliance, ensure oven rack is installed exactly per installation instructions and not backwards or upside down. Do not place anything on the oven cavity bottom. Do not cover it with aluminum foil. A build-up of heat could damage the appliance or cause injury.

WARNING

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

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

WARNING

Protective Liners - Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Safe use of the meat probe

WARNING

The oven interior and the meat probe become very hot.

- ▶ Use oven mitts to plug and unplug the meat probe.

WARNING

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

1.5 Child safety

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

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

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

WARNING

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

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

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

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

CAUTION

Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured. Do Not Leave Children Alone.

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

WARNING

To avoid the risk of suffocation:

- ▶ Do not allow children to play with packaging material.

1.6 Cleaning function

Follow these safety instructions when using the cleaning function.

WARNING

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

WARNING

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

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

WARNING

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

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

WARNING

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

CAUTION

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

CAUTION

Birds have very sensitive respiratory systems.

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

WARNING

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

WARNING

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

Clean only parts listed in this manual.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

1.7 Electromagnetic interference

WARNING

This induction cooktop generates and uses ISM frequency energy that heats cookware by using an electromagnetic field. It has been tested and complies with Part 18 of the FCC Rules for ISM equipment. This induction cooktop meets the FCC requirements to minimize interference with other devices in residential installation. Induction cooktops may cause interference with television or radio reception. If interference occurs, the user should try to correct the interference by

- ▶ Relocating the receiving antenna of the radio or television.
- ▶ Increasing the distance between the cooktop and the receiver.
- ▶ Connecting the receiver into an outlet different than the cooktop.
- ▶ It is the user's responsibility to correct any interference.

CAUTION

Persons with a pacemaker or similar medical device should exercise caution when standing near an induction cooktop while it is in use.

- ▶ Consult your doctor or the manufacturer of the pacemaker or similar medical device for additional information about its effects with electromagnetic fields from an induction cooktop.

1.8 Remote operation

CAUTION

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

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

1.9 State of California Proposition 65 Warnings

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

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:

WARNING

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

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

- Providing good ventilation when cooking with gas.
- Providing good ventilation during and immediately after self-cleaning the oven.
- Operating the unit according to the instructions in this manual.

2 Preventing material damage

2.1 Preventing oven cavity damage

NOTICE:

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

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

- ▶ Do not place accessories on the oven cavity bottom.

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

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

Never place cookware containing water on the oven cavity bottom.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ Always push accessories fully into the oven cavity.

Carrying the appliance by the door handle could break it.

The door handle cannot support the weight of the appliance.

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

2.2 Preventing cooktop damage

NOTICE:

Cookware with rough bottoms scratch the glass ceramic surface.

- ▶ Check the bottom of the cookware before setting it down.

Salt, sugar or grains of sand scratch the glass ceramic surface.

- ▶ Never use the cooktop as a working surface or for setting things down.

Overheating can damage the cookware.

- ▶ Do not heat empty pots or pans.

Hot cookware can cause the electronics to overheat.

- ▶ Never set down hot pans and pots on the control panel or the cooktop frame.

When hard or sharp objects fall on the cooktop, they can cause damage.

- ▶ Do not let hard or pointed objects fall on the cooktop.

Aluminum foil and plastic melt on hot cooking zones.

- ▶ Do not let aluminum foil or plastic come into contact with hot cooking zones.

- ▶ Do not use cooktop protective film.

Unsuitable cleaning agents can cause shimmering metallic discolorations on the glass ceramic surface.

- ▶ Refer to the cleaning recommendations in this manual.

Overview of the most common types of damage

Here you can find an overview of the most common types of damage and suggestions how to avoid them.

Stains

Cause	How to avoid
Boiled-over food	Remove boiled-over food immediately with a glass scraper.
Unsuitable cleaning agents	Use cleaning agents that are suitable for glass ceramic cooktops.

Scratches

Cause	How to avoid
Salt, sugar and sand	Do not use the cooktop as a work surface or storage space.
Cookware with rough bases	Check the cookware.

Discolorations

Cause	How to avoid
Unsuitable cleaning agents	Use cleaning agents that are suitable for glass ceramic cooktops.
Pot abrasion (e.g. aluminum)	Lift pots and pans when moving them.

Blisters

Cause	How to avoid
Sugar, food with a high sugar content	Remove boiled-over food immediately with a glass scraper.

3 Environmental protection and energy-saving

3.1 Disposal of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

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

3.2 Saving energy when using the oven

If you follow these tips, your appliance consumes less energy.

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

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

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

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

Open the appliance door as little as possible during operation.

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

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

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

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

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

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

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

Allow frozen food to defrost before cooking.

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

3.3 Saving energy when using the cooktop

If you follow these tips, your appliance consumes less energy.

Select cookware with a base diameter that matches the cooking zone. Center the cookware on the cooking zone.

Tip: Cookware manufacturers usually state the top diameter of the cookware. The diameter of the cookware base is usually smaller.

- ✓ The energy is targeted at the cookware.
If you use cookware that is too small, energy is wasted.
If the cookware is too large, much energy is used to heat up the cookware.

Close cookware with a fitting lid.

- ✓ Cooking without a lid consumes more energy.

Only lift the lid when necessary.

- ✓ If you lift the lid, a lot of energy can escape.

Use a glass lid.

- ✓ If you use a glass lid, you can look inside the cookware without lifting the lid.

Use cookware with a solid flat bottom.

- ✓ Curved cookware bases increase energy consumption.

Use a cookware size that matches the amount of food you want to cook.

- ✓ Cookware with little content consumes a lot of energy.

Cook with a small amount of water.

- ✓ More water requires more energy to heat it up.

Select a lower power level as soon as possible. Select a suitable power level to continue cooking.

- ✓ For ongoing cooking a lower power level is sufficient.

4 Familiarizing yourself with your appliance

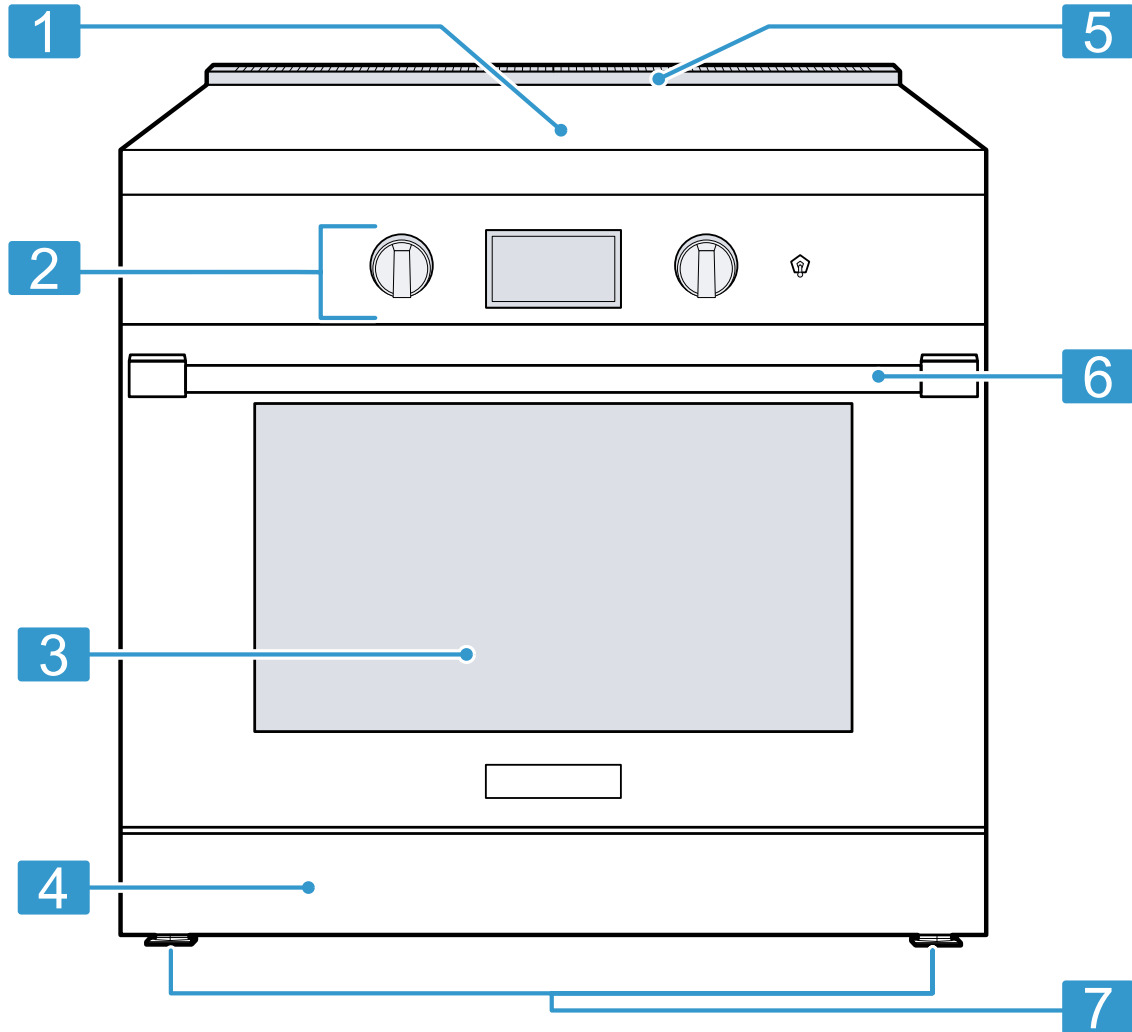
This Use and Care Guide covers several models. Your model may have some but not all of the features listed.

4.1 Appliance

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

Notes

- This Use and Care Guide covers several models. Your model may have some but not all of the features listed.
- The graphics are representative. Your appliance may have different graphic or design appearances.



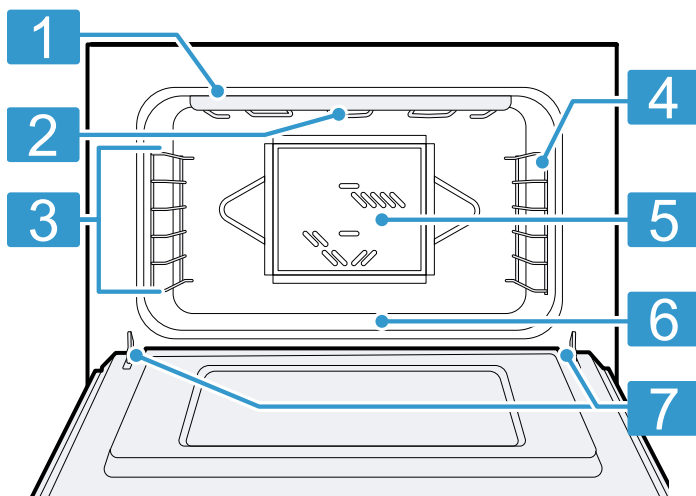
- | | |
|---|--------------------------|
| 1 | Cooktop control panel |
| 2 | Oven control panel |
| 3 | Oven door |
| 4 | Toe kick panel |
| 5 | Rear vent trim/oven vent |
| 6 | Door handle |
| 7 | Range feet |

CAUTION

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

Oven cavity

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

Oven cavity components

- | | |
|---|-----------------------|
| 1 | Door gasket |
| 2 | Broil element |
| 3 | Oven rails |
| 4 | Socket for meat probe |
| 5 | Convection fan |
| 6 | Oven cavity bottom |
| 7 | Door hinges |

Oven light

Your appliance is equipped with an oven light. To turn the oven light on or off, flip the light switch on the oven control panel up or down.

Convection fan

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

Cooling fan

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

Oven vent

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

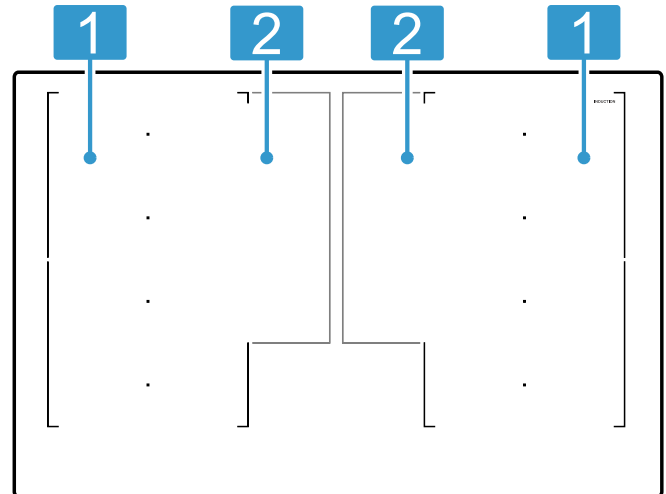
⚠ CAUTION

The oven vents are important for air circulation. Covering the oven vents will cause the oven to overheat. Refer to the appliance overview for the location of the oven vents.
→ Page 12

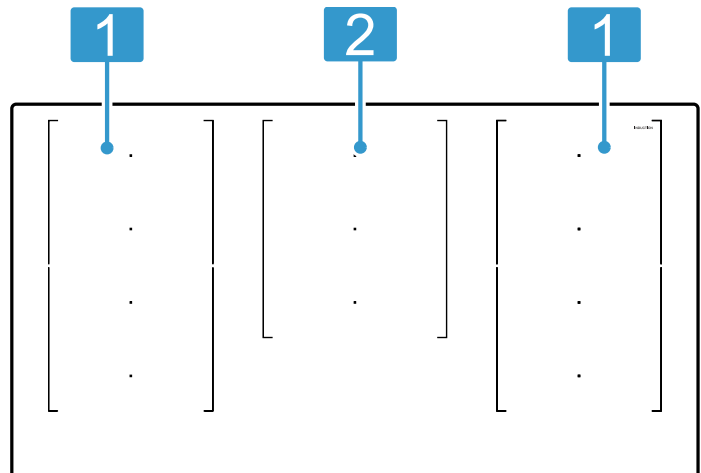
- ▶ Do not obstruct oven vents.

Cooking zones

Here you can find an overview of the cooking zones available on your cooktop. Place the cookware on the cooking zone that best matches its size. Only use cookware that is suitable for induction cooking.

30" Ranges

- | | |
|---|--|
| 1 | Flex zone dimensions:
8½" x 15" (21.5 cm x 39 cm) |
| 2 | FlexPlus zone dimensions:
3¾" x 11¼" (9.2 cm x 28.5 cm) |

36" Ranges

- | | |
|---|---|
| 1 | Flex zone dimensions:
8½" x 15" (21.5 cm x 39 cm) |
| 2 | Middle cooking zone dimensions:
9¾" x 11¼" (24 cm x 28.4 cm) |

Cooking zone symbols on the control panel

Symbol	Cooking zone	Function
	Single cooking zone	Use cookware that matches the size of the cooking zone.
	Middle single cooking zone	Use cookware that matches the size of the cooking zone.
	Flexible cooking zone	Use with larger size cookware by combining the cooking zones.
	FlexPlus zone	The FlexPlus cooking zones always switch on in conjunction with either the right or the left FlexZone. → "FlexPlus cooking zone (only for 30" appliances)", Page 31

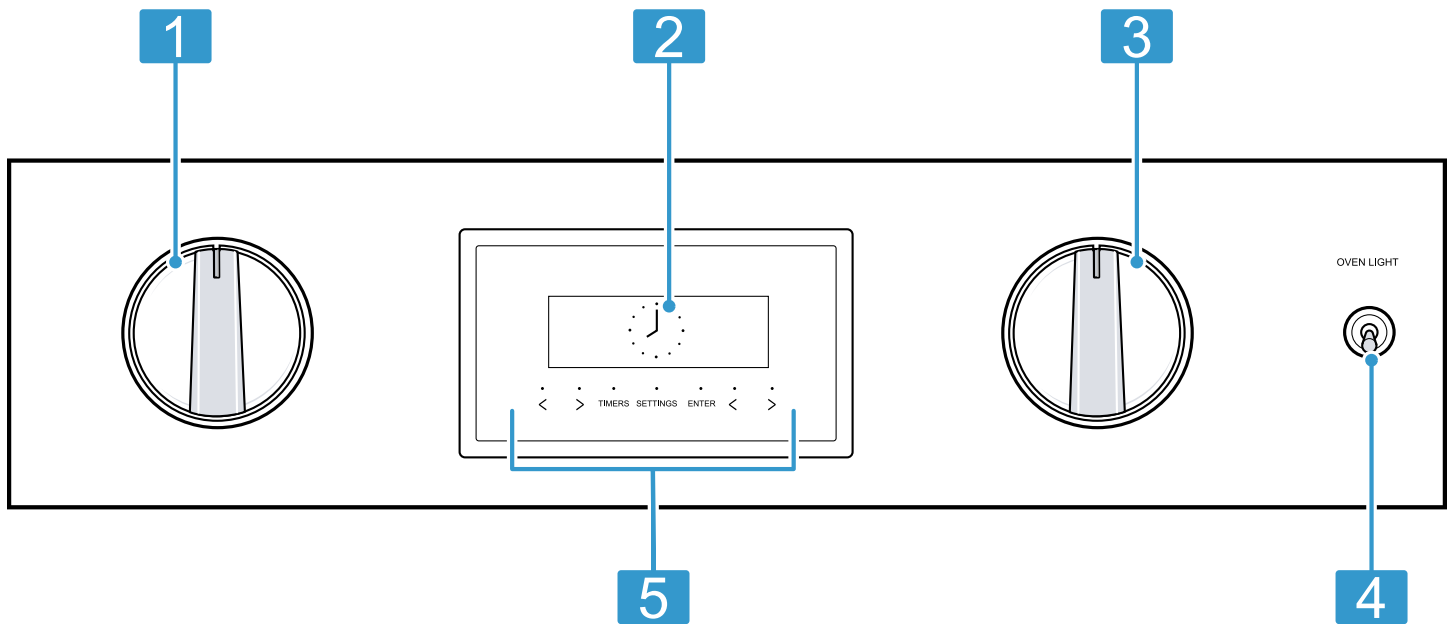
Residual heat indicator

The cooktop is equipped with a residual heat indicator for each cooking zone. The residual heat indicator lights up when a cooking zone is turned off. Do not touch the cooking zone when the residual heat indicator lights up.

Display	Meaning
H	The cooking zone is hot.
h	The cooking zone is warm.

If you remove the cookware from the cooking zone during cooking, the residual heat indicator and the selected power level flash alternately.

4.2 Oven control panel



1	Mode selection knob	Use to select the oven heating mode.
2	Display	The display shows cooking times and timer values. In standby mode the display shows the time of day.
3	Temperature selection knob	Use to select the heating mode temperature.
4	Oven light switch	Use to turn the oven light on or off.
5	Touch keys	Touch keys are touch sensitive areas. You only have to press on the keys lightly to operate them. The touch keys will not work if you press several of them at once, such as when cleaning them.

Oven touch keys

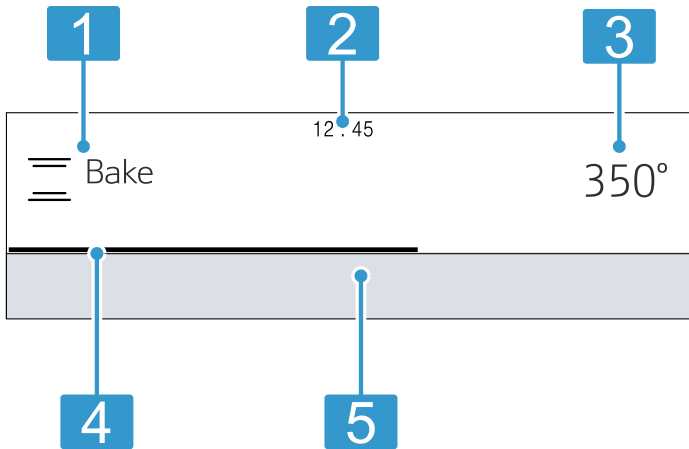
Here you can find information on the basic operating features of your oven.

Touch key	Function
< >	Navigate through display options
TIMERS	Enter the timer menu

Touch key	Function
SETTINGS	Access the basic settings
ENTER	Confirm entered values / Start heating mode

Oven display

The display shows the current settings of your appliance.



- 1** Operating mode
Currently selected heating mode or function
- 2** Clock
Displays the time of day during all operating modes
- 3** Mode setting
Heating mode settings, e.g. temperature
- 4** Progress bar
Fills up to indicate progress, e.g. for
 - preheating
 - meat probe temperature
- 5** Information area
Displays instructions or information

Oven heating modes and functions

Here you can find a list of heating modes and other features of your appliance.

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

Heating mode/function	Display symbol	How it works and what it is used for
BAKE		Cooks with dry, heated air. Use for a variety of foods, such as cakes, cookies, pastries, quick breads, quiche and casseroles.
CONV BAKE		Similar to bake, but air is circulated by a fan at the back of the oven. Best for baked goods such as cakes, cornbread, pies, quick breads, tarts, and yeast breads.
TRUE CONV		Cooks with heat from a third element at the back of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection fan. Well suited for cooking individual serving-sized foods such as cookies and pastries.
BROIL		Uses intense heat radiated from the upper element. Use for tender cuts of meat 1" (2.5 cm) or less thick, poultry, browning bread and casseroles.
CONV BROIL		Combines intense heat from the upper element with fan circulation. Best for tender cuts of meat 1" (2.5 cm) or less thick, poultry and fish. Do not use this mode for browning.
ROAST		Uses more intense heat from the upper element, to achieve more browning of exterior. Best suited for meats, poultry, less tender cuts of meats and roasting vegetables.
CONV ROAST		Uses lower and more intense heat from the upper element than convection bake with air circulated by a fan. Use for tender cuts of meat and poultry and roasting vegetables. Meats are more juicy and moist than results with roast mode.

Heating mode/function	Display symbol	How it works and what it is used for
SABBATH EXTEND BAKE		The Sabbath mode enables those of particular faiths to use their ovens on the Sabbath.
SELF CLEAN	 🔒 lights up when door lock is activated.	The oven reaches a high temperature to burn off food soil.
REMOTE START		Allows user to start, pause, and abort oven programs remotely via the Home Connect® app on a mobile device.
FAST PREHEAT		Fast preheat heats the oven quicker than standard preheat.
PROBE		Use to determine the internal temperature of many foods, especially meats and poultry during cooking.
KITCHEN TIMER		The kitchen timer is a countdown timer that has no affect on oven heating. The kitchen timer is used for general kitchen timing needs.
OVEN TIMER		The oven timer is a countdown timer which upon reaching 00:00 turns the oven off, stopping the current mode. The oven timer is used to set how long a mode will run.
DELAY COOK		Allows the oven to be programmed to finish a timed cooking mode at a predetermined time.
PANEL LOCK		Prevents the oven from being turned on or its settings from being changed accidentally.
Remote service		Symbol is displayed if Customer Service is connected during remote access.

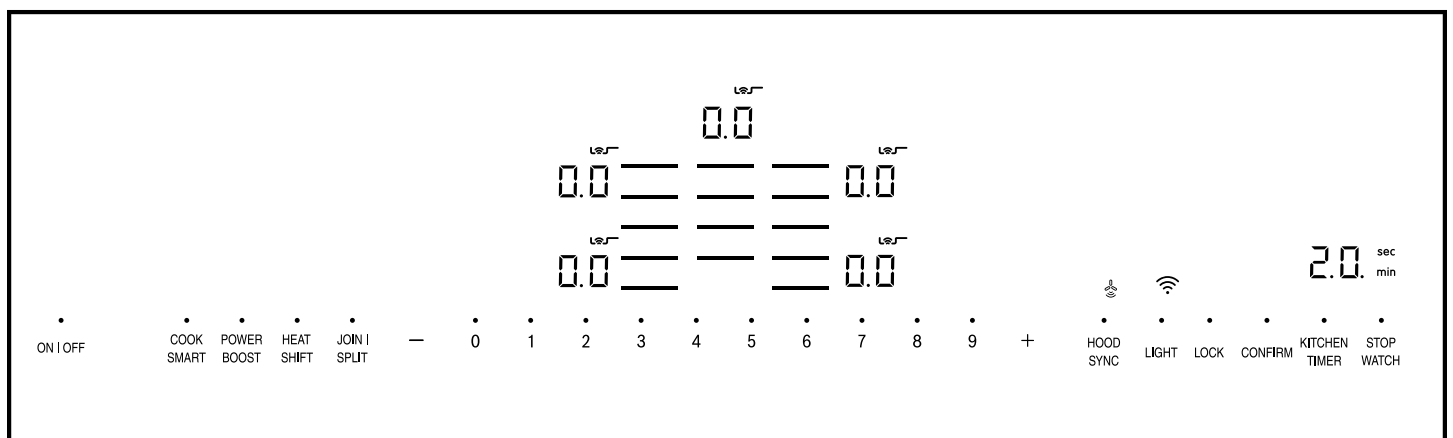
4.3 Cooktop control panel

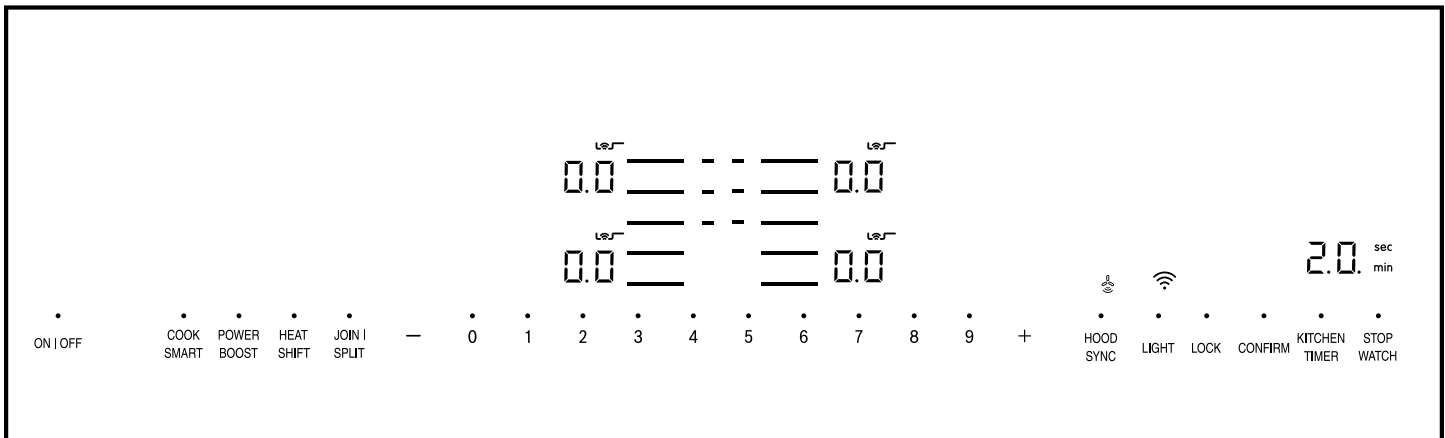
You can use the cooktop control panel to configure all functions of your rangetop and to obtain information about the operating status.

The control panel image is representative. Your appliance may vary slightly.

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

36" appliances



30" appliances**Cooktop touch keys**

Touch keys are touch sensitive areas. Touch a symbol to activate the corresponding function.

- The indicators above the touch keys that currently can be selected light up.
- The touch keys for functions that currently cannot be selected do not light up.
- The indicators for selected functions or cooking zones light up brighter.

Touch key	Function
ON OFF	Main switch
— 0 1 2 3 ... 9 +	Settings area
	Select cooking zone
LOCK	Wipe protection / Panel lock
POWER BOOST	PowerBoost® and PanBoost® function
HEAT SHIFT	HeatShift® function
COOK SMART	CookSmart® function
JOIN SPLIT	Liberty® flexible cooking zone
KITCHEN TIMER	Kitchen timer
STOP WATCH	Stopwatch
CONFIRM	Home Connect® confirmation key
HOOD SYNC	Hood control function

Cooktop cooking modes and functions

Here you can find a list of heating modes and other features of your cooktop.

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

Cooking mode/function	Touch key	Display symbol	How it works and what it is used for
PowerBoost®	POWER BOOST	<i>b.</i>	Use this function to heat larger quantities of water faster than with power level 9. → "PowerBoost®", Page 33
PanBoost®	POWER BOOST	<i>Pb.</i>	Use this function to heat cookware, such as a frying pan, faster than with power level 9. → "PanBoost®", Page 34

Touch key **Function**

LIGHT Hood light control

Notes

- Keep the controls clean and dry. Moisture can impair the function of the controls.
- Do not place cookware close to the displays and sensors. The electronics may overheat.

Cooktop displays

The displays show active settings and functions.

When you select a cooking zone, the settings for this cooking zone light up brighter.

Display **Name**

0.0 Cooktop ready

1-9 Power levels

H/h Residual heat indicator

• Indicated function active

b. PowerBoost® function active




Pb. Short Boost function active

 CookSmart® active

00 Timer value

 Wi-Fi

 Cooktop-Hood sync

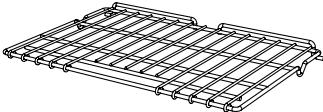
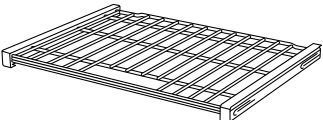
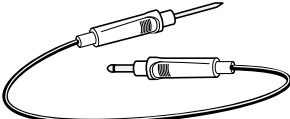
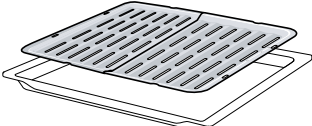
Cooking mode/function	Touch key	Display symbol	How it works and what it is used for
HeatShift®	HEAT SHIFT		Use this function on the flexible cooking zone to move an item of cookware to another cooking area with a different power level during the cooking process, without changing any settings. → "HeatShift® function", Page 32
CookSmart™ frying function	COOK SMART		With this function, a sensor controls the temperature of the pan. You can fry while the pan maintains the selected temperature. → "CookSmart® ", Page 35
Liberty® flexible cooking zone	JOIN SPLIT		You can use the flexible cooking zone as one large cooking zone, or as two separate cooking zones. → "Liberty® cooking zone", Page 30
Cooktop - Hood sync	HOOD SYNC		You can connect your appliance to a hood and control the functions of your hood via the cooktop. → "Cooktop - Hood Sync", Page 40
Home Connect®	CONFIRM		Connect the cooktop to a mobile device and control its functions via the Home Connect™ app. → "Home Connect® ", Page 42

5 Accessories

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

5.1 Oven accessories

Your appliance includes the following oven accessories.

Other accessories	Use
Wire rack	 <ul style="list-style-type: none"> ■ These racks can be used for most cooking. ■ You can use multiple racks at the same time. <p>Note: Do not clean using the SELF CLEAN function.</p>
Telescopic rack	 <p>Use with heavier dishes to make placement into the oven easier.</p> <p>Note: Do not clean using the SELF CLEAN function.</p>
Meat probe	 <p>The meat probe can be used to determine the internal temperature of many foods, especially meats and poultry.</p> <p>Notes</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Do not clean using the SELF CLEAN function. ■ Do not clean in the dishwasher.
Broiler pan and grid	 <p>Use for broiling and roasting.</p> <p>Notes</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Do not clean using the SELF CLEAN function. ■ You can clean this accessory in the dishwasher.

5.2 Other accessories

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

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

www.thermador.com

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

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

Cooktop accessories (optional)

The following accessories suitable for your induction cooktop can be purchased separately.

CHEFSPAN08

- Sensor frying pan, Ø 10" (26 cm)
- Suitable for Liberty® cooking zones

TGRILLPANX

- Non-stick induction griddle plate, 9" x 17" (230 x 430 mm)

TROASTERT

- Stainless steel roaster, 10" x 16" (255 x 400 mm)

TEPPAN1013

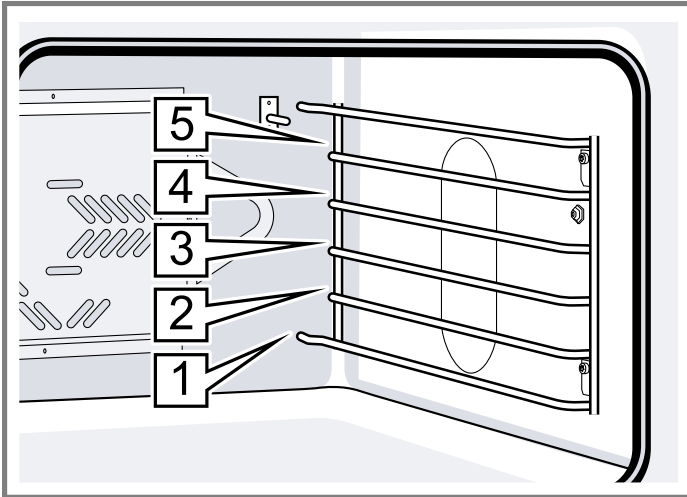
- Teppan Yaki pan (small), 10" x 13" (25.5 x 33 cm)

TEPPAN1016 (only suitable for 36" appliances)

- Teppan Yaki pan (large), 10" x 16" (25.5 x 40.5 cm)

5.3 Rack positions

Your oven has 5 rack positions. The rack positions are counted from bottom to top. Use rack positions 1 through 5 only. DO NOT attempt to use the top guide to support an oven rack, it may tip.



Refer to our recommendations for selecting the suitable rack position.

5.4 Safe use of oven racks

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

⚠ CAUTION

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

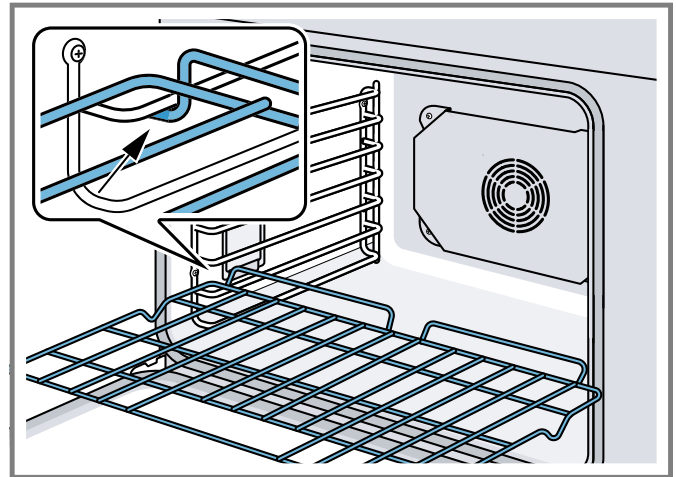
5.5 Inserting the wire rack

The wire rack can be used in the conventional oven on level 1 to 5.

Requirement: You have read the recommendation on → "Safe use of oven racks", Page 20.

1. Grasp the rack firmly on both sides.

2. Tilt the rack up to allow the stop into rack guide.

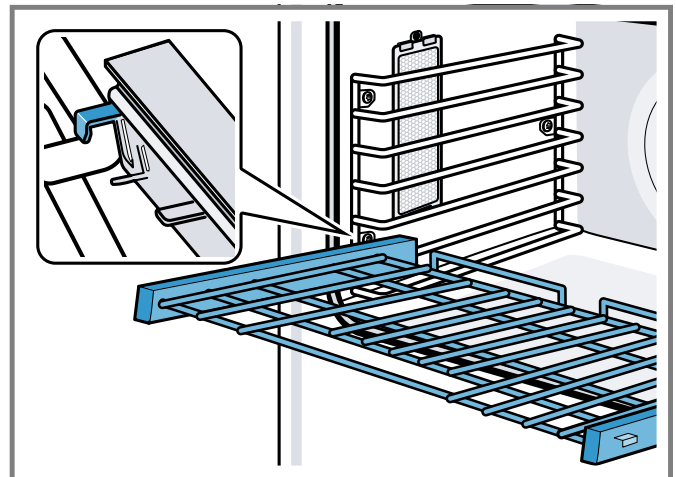


3. Bring the rack to a horizontal position and push it in the rest of the way.
The rack should be straight and flat, not crooked.

5.6 Inserting the telescopic rack

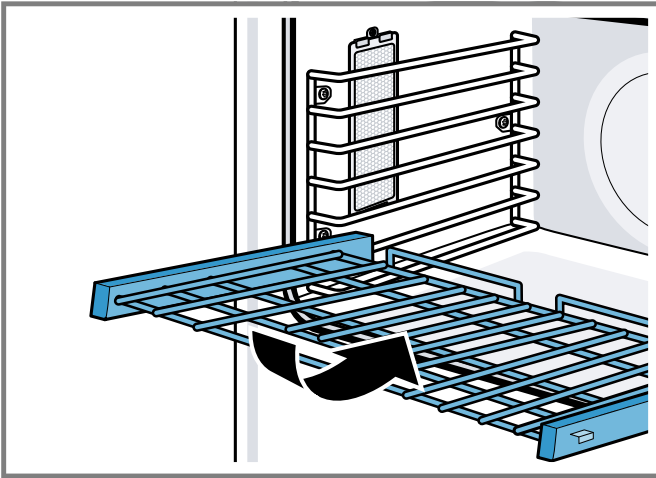
Requirement: You have read the recommendation on → "Safe use of oven racks", Page 20.

1. Hold the telescopic rack at a slight angle and engage the rear hooks in the oven rails on both sides of the oven cavity.

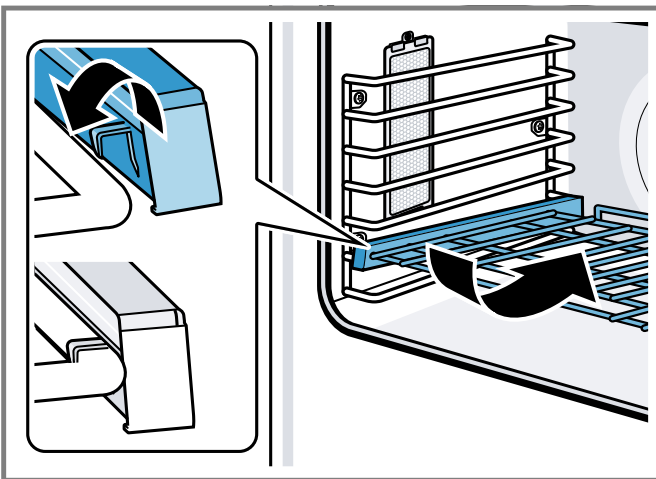


2. Hold the rack straight to allow the second tab to rest over the oven rail.

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



4. Lift the rack up to lock the last hook into place.



5. Push the rack in completely.
6. Make sure that the front hooks of the telescopic rack engage in the oven rails.

6 Before using for the first time

Carry out these steps before using your appliance.

- The appliance must be properly installed by a qualified service provider before use.
- Read and understand all safety precautions → *Page 3* and information in the Use and Care Guide prior to operating.
- Download the Home Connect® app to remotely control your appliance, get cooking inspiration, and access service tips and support.
→ "*Home Connect®*", *Page 42*
- This Use and Care Guide covers several models. Not all features are available on all models.

6.1 Start-up settings

After the appliance has been connected to the power supply, you are prompted to set some basic settings to ensure you can use your appliance conveniently and safely.

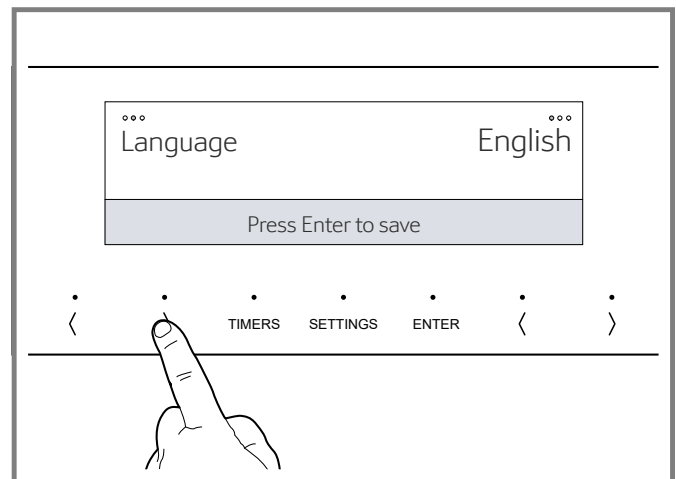
Requirement: All oven control knobs are turned to **OFF**

1. Connect the appliance to the power supply.

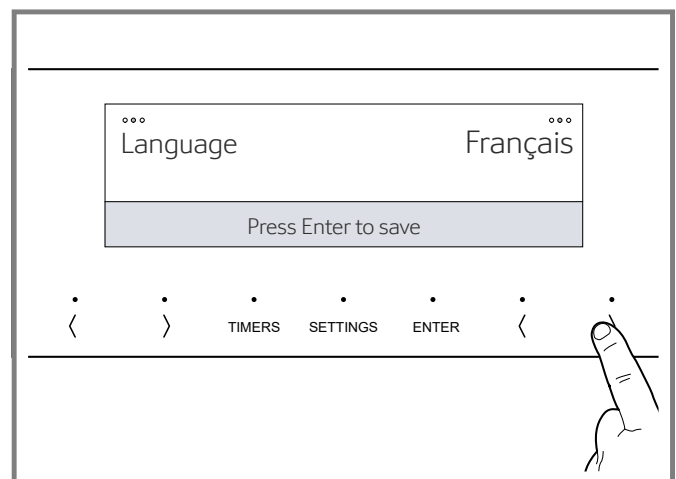


- ✓ The basic settings open automatically.

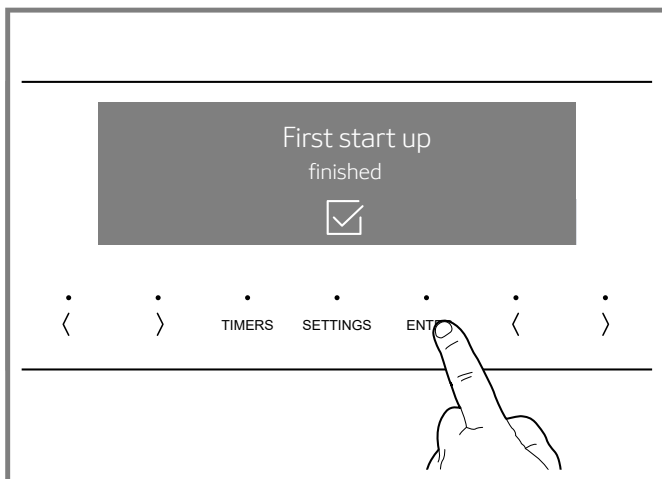
2. Select a setting with the left < or >.



3. Change the desired option with the right < or >.



4. Press **ENTER** to confirm the selection or **SETTINGS** to discard the changes.



- ✓ The screen changes to standby mode.

Note: You can access the settings at any time by pressing **SETTINGS** while the appliance is in standby mode. All oven knobs must be turned to **OFF** to access the settings.

6.2 Cleaning the appliance before using it for the first time

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

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

Heating mode	CONV BAKE
Temperature	maximum
Duration	1 hour

5. Switch off the appliance after the specified cooking time.
 6. Wait until the oven cavity has cooled down.
 7. Clean the smooth surfaces with soapy water and a dish cloth.
 8. Clean the accessories using soapy water and a dish cloth or soft brush.
- ✓ There may be a slight odor during first uses. This is normal and will disappear.

7 Oven operation

Here you will find out everything you need to know about operating your oven.

7.1 Setting the heating mode and temperature

1. Place the rack in the desired rack position and shut the oven door.

2. Turn the mode selection knob to the desired heating mode.
 - ✓ The selected heating mode is shown on the display.
3. Turn the temperature selection knob to the desired temperature.
 - ✓ The selected temperature is shown on the display.
 - ✓ The progress bar moves to the right as the oven heats up.
4. When preheating is complete a beep sounds. Place the food inside the oven.

Turning the oven off

- ▶ Turn both control knobs to **OFF**.
- ✓ The oven turns off and the clock is displayed.

7.2 Heating time limitation

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

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

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

7.3 Fast preheat

With fast preheat, you can shorten the preheat time required for some heating modes. Fast preheat is generally recommended for frozen convenience foods, casseroles, or other foods that require longer baking times. This mode is not recommended for baked goods. Once **FAST PREHEAT** is activated in the basic settings, it will be activated every time you start a heating mode. Fast preheat is available for the following heating modes:

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

Setting fast preheat

Requirement: The oven is in standby mode.

1. Press **SETTINGS**.
2. Press the left (<) to scroll to **FAST PREHEAT**.
3. Press the right (>) and select **ON**.
4. Press **ENTER**.
5. To disable **FAST PREHEAT** select **OFF**.

Note: After a power failure it might be necessary to activate **FAST PREHEAT** again.

7.4 Meat probe

The meat probe measures the internal temperature of the food. You can set a core temperature and the heating mode turns off automatically as soon as the set temperature is reached.

You can use the meat probe with the following heating modes:

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

IMPORTANT

- The probe function is not available when an oven timer or end timer has been set.
- Do not store the meat probe in the oven cavity.

Inserting the meat probe

Requirements

- Food must be completely thawed before inserting the probe into the meat.
- The probe ships with a black plastic safety cap over the pointed metal end of the probe. The cap must be removed prior to use.

1. Insert the tip of the probe in the middle and thickest part of the meat or the breast for poultry. Make sure the probe is not touching fat, bone or parts of the oven or the pan.

Always use the handle of the probe for inserting and removing.

Note: The handle of the probe becomes hot during cooking. Always use oven mitts when touching the probe handle.

2. Insert the plug of the probe into the socket at the side of the oven cavity.

Push the probe in all the way and pull back until it catches in the socket.

Setting the meat probe

1. Insert the probe end into the meat and the plug end into the probe outlet in the oven wall.
→ *"Inserting the meat probe", Page 23*
2. Close the oven door.
3. Set the desired heating mode and temperature.
4. Press the right \langle or \rangle to select the desired internal temperature.
 - ✓ The set internal temperature \nearrow and the current temperature measured by the meat probe are displayed side by side on the display.
 - ✓ The progress bar moves to the right as the internal cooking temperature increases.
 - ✓ When the internal temperature reaches the set value, the heating mode stops. A beep indicates that the cooking process has concluded.
 - ✓ The heating mode turns off automatically.
 - ✓ Always use potholders to remove the probe.

7.5 Turning the panel lock on or off

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

Requirement: The oven is in standby mode.

1. Press and hold **PANEL LOCK** for 4 seconds.
 - ✓ "panel locked" and \ominus is displayed.
 - ✓ The panel lock is activated.
2. Press and hold **PANEL LOCK** again for 4 seconds to turn off the panel lock.
 - ✓ \ominus goes out.
 - ✓ The display returns to standby mode.

7.6 Timer functions

Your appliance has various time setting functions.

Kitchen timer

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

You can set a kitchen timer for up to 24 hours.

You can use the kitchen timer independently of other functions, and whether the appliance is turned on or off.

Setting the kitchen timer

1. Press **TIMERS**.
2. Press the left \langle or \rangle to scroll to \odot **KITCHEN TIMER**.
3. Press the right \langle or \rangle to set the desired time.
4. Press **ENTER**.
 - ✓ When the kitchen timer has counted down a beep sounds.
5. Press **ENTER** cancel the timer or to turn off the beep.

Changing the kitchen timer

1. Press **TIMERS**.
2. Press the left \langle or \rangle to set the desired time.
3. Press **ENTER**.

Oven timer

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

Setting the oven timer

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

1. Set a heating mode and temperature.
2. Press **TIMERS**.
3. Press the left \langle or \rangle and select \rightarrow "Oven Timer".
4. Press the right \langle or \rangle to set the oven time.
5. Press **ENTER**.
 - ✓ The oven timer starts to count down.
 - ✓ When the oven timer has counted down a beep sounds and the heating mode stops.
6. Press **ENTER** cancel the timer or to turn off the beep.

Changing the oven timer

1. Press **TIMERS**.
2. Press the left < or > to set the desired time.
3. Press **ENTER**.

Setting an end time

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

CAUTION

Food might spoil when left standing for too long.

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

1. Turn the mode selection knob to **BAKE**, for example.
 2. Press **TIMERS**.
 3. Press the left < or > and select \rightarrow "Oven Timer".
 4. Press the right < or > to set the oven time.
 5. Press the left < or > and select \rightarrow "End Time".
 6. Press the right < or > to set the end time.
 7. Press **ENTER**.
 8. Turn the temperature knob to 350, for example.
- ✓ After confirming the end time the waiting time notification appears.
 - ✓ After the waiting period the oven starts heating.

Sabbath mode

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

- Sabbath mode has to be enabled in the basic settings menu.
- Sabbath mode is only available in **BAKE** mode.
- The temperature range may be set between 150°F (65°C) and 475°F (245°C).
- You can set a duration of up to 74 hours.
- Pressing any of the buttons while the oven is in Sabbath mode will have no effect.
- If the oven light is on when Sabbath Mode is set, the light remains on. If it is off when Sabbath Mode is set, the light remains off.
- The rangetop is not available while Sabbath mode is running.

Note: If a power outage occurs while the oven is in Sabbath mode, the appliance will not resume Sabbath mode when power is restored. The oven will return to the off state even if it was in the middle of a bake cycle when the power outage occurred.

Setting Sabbath mode

Requirement: Sabbath mode is activated in the basic settings.

1. Turn the mode selection knob to **BAKE**.
2. Turn the temperature selection knob to the desired temperature.
3. Press **TIMERS**.
4. Press the left < or > to scroll to Sabbath Timer.

5. Press the right < or > to select the duration 30 minutes increments.
 6. Press **ENTER**.
- ✓ A delay notification appears on the display.

Canceling Sabbath mode

- ▶ Turn all knobs to **OFF**.

7.7 Basic Settings - Oven

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

Overview of the basic settings

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

Setting	Options
Time of day	Time in hours and minutes
Language	<ul style="list-style-type: none"> ■ English ■ Français ■ Español
Clock format	<ul style="list-style-type: none"> ■ 12 hr ■ 24 hr
Clock display	<ul style="list-style-type: none"> ■ Digital ■ Analogue
Fast preheat	<ul style="list-style-type: none"> ■ On ■ Off
Key press sound	<ul style="list-style-type: none"> ■ On ■ Off
Display brightness	<ul style="list-style-type: none"> ■ On ■ Off
Standby mode	1 - 5
Dark mode	<ul style="list-style-type: none"> ■ On ■ Off
Convection conversion	<ul style="list-style-type: none"> ■ On ■ Off
Temperature offset	-35° to +35°F (-20° to +20 °C)
Sabbath mode	<ul style="list-style-type: none"> ■ On ■ Off
Home Connect®	→ "Home Connect®", Page 42
Factory settings	Restore
Service access	Connect
Customer Service	Displays Customer Service contact information

Changing the basic settings

Requirement: The oven is in standby mode.

1. Press **SETTINGS**.
2. Select a setting with the left < or >.
3. Change the desired option with the right < or >.

- Press **ENTER** to confirm the selection or **SETTINGS** to discard the changes.
- ✓ The display changes to standby mode.

Oven temperature offset

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

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

Setting the temperature offset

Requirement: The oven is in standby mode.

- Press **SETTINGS**.
- Select a setting with the left < or > to scroll to the temperature offset setting.
- Press the right < or > to set the desired offset value.
- Press **ENTER**.

Convection conversion

The heating modes **CONV BAKE** and **TRUE CONV** require a 25°F (14°C) reduction in temperature.

Convection conversion reduces the temperature you enter automatically by this value.

- The convection conversion has to be activated and deactivated in the basic settings menu. In case of a power outage convection conversion needs to be reset. → *"Changing the basic settings", Page 24*
- Simply enter the package or recipe temperature when setting the heating mode. The correct temperature is calculated automatically and is shown in the display.
- Convection conversion is available for the heating modes **CONV BAKE** and **TRUE CONV** modes only.
- For meats and poultry, the temperature should not be reduced. The same temperature recommended in recipes and cooking charts for meats and poultry should be used.

How to use convection bake mode

- To convert most recipes for baked items (cookies, cakes, pies, etc.), reduce the oven temperature by 25°F (14°C), or activate convection conversion.

7.8 Getting the most out of your appliance

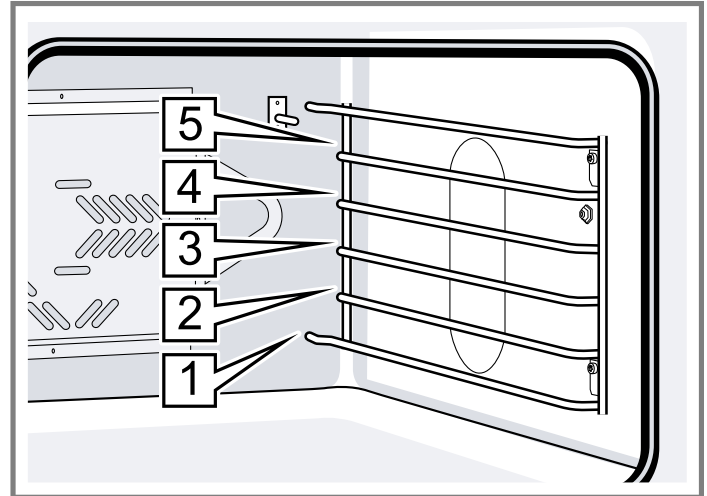
Here, you can find tips on how best to use the heating modes and accessories of your oven. You can also find recommended settings for various dishes as well as the best accessories and cookware.

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

Rack positions

Your oven has 5 rack positions. The rack positions are counted from bottom to top.

Use rack positions 1 through 5 only. **DO NOT** attempt to use the top guide to support an oven rack, it may tip.



- Rack positions are general recommendations for baking; however, if a recipe calls for a different rack position than those given, then the recipe or package directions should be followed.
- Allow at least 1" (25 mm) of space between the pans and the oven walls so heat can circulate around each pan.
- Stagger all bakeware except cookie sheets so that one is not directly above another. Allow 1½" (38 mm) above and below each pan.

How to use broil mode

Level	Recommended for
5	<ul style="list-style-type: none"> Beef steaks, ground meat patties, ham steak and lamb chops 1" (2.5 cm) or less in thickness Top browning foods
4	<ul style="list-style-type: none"> Meat 1½" (3 cm) or more in thickness Fish, poultry, pork chops and ham steaks 1" (2.5 cm) or more in thickness
3	<ul style="list-style-type: none"> Chicken quarters or halves

- Do not reduce the temperature for meats and poultry. Use the same temperature recommended in recipes and cooking charts for meats and poultry.

- Use low, shallow bakeware with convection cooking. This allows the heated air to circulate around the food.
- When baking on more than one rack, do not stagger cookie sheets; round cake pans should be staggered. → "Rack positions", Page 25
- For small items such as cookies, check 1 - 2 minutes before the recipe time.
- For larger baked items such as cakes, check 5 - 6 minutes before the time indicated on the recipe.
- Large meat or poultry items may cook up to 30 minutes less than the suggested time. Check them so they will not be over baked.

One rack convection baking

Level	Recommended for
3 or 4	When baking on one rack, best results are obtained in the bake mode
2	Roasting a large piece of meat

Two rack convection baking

Level	Recommended for
2 and 4	Use for cakes. Cake pans should be staggered → "Rack positions", Page 25

Convection bake dehydration recommendations

Food	Preparation	Approx. time (hrs.)	Doneness test
Apple, ¼" (6 mm) slices	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water.	8 – 15	Slightly pliable
Bananas, ¼" (6 mm) slices	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water.	8 – 15	Slightly pliable
Cherries	Wash and towel dry. For fresh cherries, remove pits.	7 – 18	Pliable leathery, chewy
Orange peels	Orange part of skin thinly peeled from oranges.	1 – 4	Dry and brittle
Orange slices	¼" (6 mm) slices of orange.	9 – 16	Skins are dry and brittle, fruit is slightly moist
Pineapple rings	Towel dry.	7 – 12	Soft and pliable
Strawberries	Wash and towel dry. Sliced ½" (13 mm) thick, skin down on rack.	9 – 17	Dry and brittle
Peppers	Wash and towel dry. Remove membrane of peppers, 1" (2.5 mm) coarsely chopped pieces.	13 – 17	Leathery with no moisture inside
Mushrooms	Wash and towel dry. Cut thin slices, ⅛" (3 mm) thick.	5 – 12	Tough and leathery, dry
Tomatoes	Wash and towel dry. Cut thin slices, ⅛" (3 mm) thick, drain well.	5 – 12	Dry, brick red color

How to use true convection mode

True Convection is best when baking multiple racks of cookies, pastries and other individually baked goods.

Level	Recommended for
4 and 5	Baking 2 racks of cookies

Level	Recommended for
2, 3, and 4	Baking 3 racks of cookies
2 and 4	Baking 2 racks of pastries and other individually baked items
1, 3, and 5	Baking 3 racks of pastries and other individually baked items

How to use roast mode

Beef

Food	Temperature in °F (°C)	Rack level
Pot roast, 3 - 4 lbs (1.5 - 2 kg)	350 (180)	1
Beef brisket	350 (180)	2
Beef chuck	350 (180)	1
Meatloaf	350 (180)	3

Poultry

Food	Temperature in °F (°C)	Rack level
Chicken, whole	375 (190)	2
Chicken, pieces	375 (190)	2
Turkey, whole	325 (165)	2

Pork

Food	Temperature in °F (°C)	Rack level
Shoulder	325 (165)	1
Smoked ham, half	325 (165)	1

How to use convection roast mode

Level	Recommended for
2	Roasting a turkey

Getting the best results

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

Preheating the oven

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

Bakeware type

- Metal bakeware with or without a non-stick finish, heat-proof glass, glass-ceramic, pottery, or other utensils are suitable for the oven.
- Suitable cookie sheets have a small lip on one side. Heavy sheets or those with more than one side may affect the baking time.

Pan placement

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

High altitude baking

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

Condensation

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

8 Cooktop operation

Here you will find out everything you need to know about operating your cooktop.

8.1 Suitable cookware

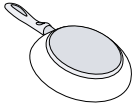

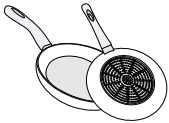
Cookware that is suitable for induction cooking must have a ferromagnetic base, i.e. it must be attracted by a magnet. The base must also match the size of the cooking zone. If cookware is not detected on a cooking zone, place it on the cooking zone with the next smallest diameter.

Size and characteristics of the cookware

To correctly detect the cookware, take the size and the material of the cookware into consideration. All cookware bases must be perfectly flat and smooth.

Use the feature Cookware test to check whether your cookware is suitable.

→ "Testing cookware suitability", Page 54

Cookware	Materials	Properties
Recommended cookware		
	Stainless steel cookware in a sandwich design that distributes the heat well.	This cookware distributes the heat evenly, heats up quickly, and ensures that it can be detected easily.
	Ferromagnetic cookware made of enameled steel, cast iron or special induction cookware made of stainless steel.	This cookware heats up quickly and ensures that it can be detected easily.
Suitable cookware		
	The base is not fully ferromagnetic.	If the ferromagnetic area is smaller than the base of the cookware, only the area that is ferromagnetic heats up. As a result, the heat is not distributed evenly.
	Cookware bases with aluminum content.	These reduce the ferromagnetic area, which means that less power is emitted to the cookware. This cookware may not be sufficiently detected or may not be detected at all, and therefore does not heat sufficiently.
Not suitable	Cookware made from normal thin steel, glass, clay, copper or aluminum.	


Notes

- Do not use adapter plates between the cooktop and the cookware.
- Do not heat up empty cookware and do not use cookware with a thin base, as they may become very hot.



8.2 Turning the cooktop on or off

Turn the cooktop on or off with the main switch.

Turning the cooktop on

- Press **ON | OFF**.
 - When you first switch on the cooktop,  lights up for a few seconds. This means that you have not set up Home Connect™, yet. This behavior will occur every

time you turn on the cooktop, until you connect the cooktop to your home network, or if the connection has been interrupted.

- Press  and follow the instructions for Home Connect™ setup.
- To exit the initial set-up, press any touch key.
- ✓ The indicator above **ON | OFF** turns on.
- ✓ The symbols for the cooking zones and functions available at this time light up.
- ✓  lights up in the cooking zone displays.

Turning the cooktop off

- ▶ Press and hold **ON | OFF** until all indicators go out.
- ✓ All cooking zones are turned off.
- ✓ The residual heat indicators remain lit until the cooking zones have cooled off sufficiently.

Note: The cooktop turns off automatically when all the cooking zones have been turned off for more than 20 seconds.

8.3 Cooking zone settings

In order to make settings on a cooking zone, the cooking zone has to be selected.



Set the desired power level for each cooking zone in the settings area.

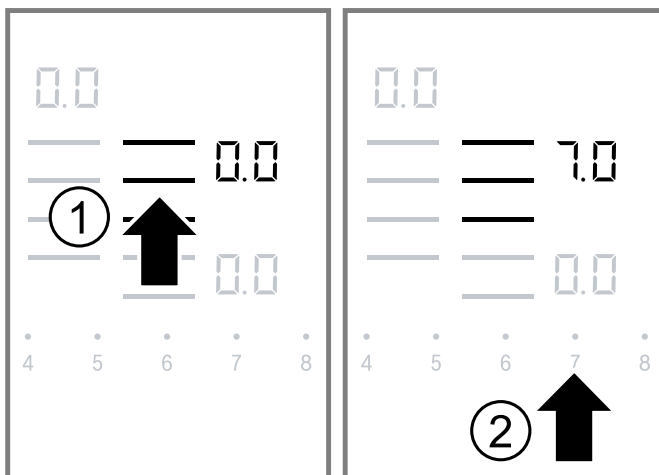
Setting	Power level
1	lowest power level
9	highest power level
—+	Intermediate setting for all power levels

Note: The cooktop may temporarily reduce the power automatically to protect the fragile parts of your appliance and to prevent the appliance from producing excess noise.

Setting the power level

Requirement: The cooktop is turned on.

1. Place the cookware on the cooking zone.
2. Press  to select the cooking zone ①.
- ✓  lights up brighter on the cooking zone display.
3. Set the power level in the settings area ②. Press —+ to set an intermediate level, for example 1.5 or 3.5.



Notes

- If there is no cookware on the cooking zone, the cooking zone display blinks. This means that the cooking zone tries to detect the cookware. Place cookware on the cooking zone within 30 seconds, or the cooking zone will switch itself off.
- If the indicators blink while cookware is present on the cooking zone, check whether the cookware is suitable for induction cooking.
- If there is cookware on the cooking zone before switching the cooktop on, it is detected within 20 seconds after touching the main switch and the cooking zone is selected automatically. Set the power level within 10 seconds. Otherwise, the cooking zone switches off after 20 seconds.
- If there are several pieces of cookware on the cooktop when it is switched on, only one piece of cookware is detected.
- Place cookware on the flexible cooking zone in the correct position according to size.

Changing the power level

1. Select the desired cooking zone.
2. Set the power level in the settings area.

Turning the cooking zone off

1. Select the desired cooking zone.
2. Select 0 in the settings area.
- ✓ The residual heat indicator lights up after approximately 10 seconds.

Note: You can also switch off the cooking zone directly by touching the cooking zone symbol for longer than 3 seconds.

Recommended cooking settings

Here you can find recommendations on cooking and an overview of various dishes with suitable heat levels.

- Select power level 8 or 9 for bringing water to a boil or heating up the pan.
- Stir thick liquids occasionally.
- Food that needs to be seared quickly, or food which loses a lot of liquid during initial frying, is best seared in several small portions.
- When you cook with a lid on, turn the heat setting down as soon as steam escapes between lid and cookware.
- Keep the lid on the cookware after cooking until you serve the food.
- When you cook with a pressure cooker, observe the manufacturer's instructions.
- Do not cook food for too long or in too much water. Otherwise the nutrients will be lost. You can use the kitchen timer to set the optimum cooking time.
 - "Kitchen timer", Page 33
- Do not heat oil or grease until it smokes. You will achieve healthier cooking results.
- When you brown food, fry small portions one after the other.

- Cookware may become very hot during cooking. We recommend the use of pot holders.

Cooking charts

The cooking chart shows which power level is suitable for each type of food. The cooking time may vary depending on the type, weight, thickness and quality of the food.

⚠ CAUTION

Stews or liquids can heat up very quickly during cooking and may overflow or spatter, e.g. soups, sauces or drinks.

- ▶ Stir continuously.
- ▶ Heat the food at a suitable power level.

Melting

Type of food	Power level
Chocolate	1.5
Butter	1.0 - 2.0

Heating

Frozen vegetables, e. g. spinach	2.5 - 3.5
Broth	7.0 - 8.0
Thick soup	1.5 - 2.5
Milk ¹	1.0 - 2.0

¹ Cook without lid

Simmering

Delicate sauce, e. g. Béchamel sauce	4.0 - 5.0
Spaghetti sauce	2.0 - 3.0
Pot roast	4.0 - 5.0

Cooking

Fish ¹	4.0 - 5.0
Rice	2.0 - 3.0
Potatoes boiled in their skins, with 1-2 cups of water	4.0 - 5.0
Boiled potatoes, with 1-2 cups of water	4.0 - 5.0
Fresh vegetables, with 1-2 cups of water	2.0 - 3.5
Frozen vegetables, with 1-2 cups of water	3.5 - 4.5
Pasta ¹	7.0 - 8.0
Pudding ¹	1.0 - 2.0
Cereals	2.0 - 3.0

¹ Cook without lid

Frying

Pork chop ¹	5.5 - 6.5
Steak	6.0 - 7.0
Chicken breast	5.0 - 6.0
Bacon	6.0 - 7.0

¹ Turn food as needed

Eggs	5.0 - 6.0
Fish	5.0 - 6.0
Pancakes	6.0 - 7.0

¹ Turn food as needed

Deep frying

Fry in 1-2 qt. oil without a lid.

Deep-frozen foods, e. g. chicken nuggets (0.5 lb per serving)	8.0 - 9.0
Other, e. g. doughnuts (0.5 lb per serving)	5.5 - 6.5

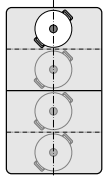
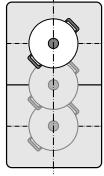
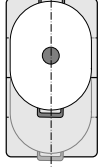
8.4 Liberty® cooking zone

You can use the flexible cooking zone as one large cooking zone, or as two separate cooking zones. The flexible cooking zone has 4 induction elements, which are controlled independently from each other. When you use the Liberty® function, only the area that is covered by cookware is activated.

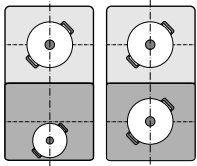
Cookware recommendations for the flexible cooking zone

Place the cookware in the middle of the cooking zone. This assures optimal pot detection and heat distribution.




Flexible cooking zone as one large cooking zone

Possible cookware positions	Explanation
	The cookware diameter is smaller than or equal to 5 1/8" (13 cm). Place the cookware on one of the four positions shown in the illustration.
	The cookware diameter is larger than 5 1/8" (13 cm). Place the cookware on one of the three positions shown in the illustration.
	The cookware takes up more than one of the positions shown above. Position the cookware starting on the upper or lower edge of the flexible cooking zone.

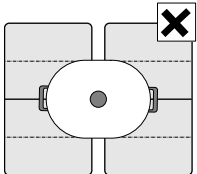
Flexible cooking zone as two separate cooking zones

Possible cookware positions	Explanation
	The front and rear cooking zones each have two induction elements. They can be used independently of each other. Use only one item of cookware on each cooking zone. Select the required heat setting for each of the cooking zones.

Middle cooking zone (only for 36" appliances)

Possible cookware positions	Explanation
	The cookware diameter is smaller than or equal to 5 1/8" (13 cm). Place the cookware on one of the three positions shown in the illustration.
	The cookware diameter is larger than 5 1/8" (13 cm). Place the cookware on one of the two positions shown in the illustration.
	The cookware takes up more than one of the positions shown above. Position the cookware starting on the upper or lower edge of the flexible cooking zone.

Restrictions


Not possible cookware position	Explanation
	Position the cookware so that it covers only one of the flexible cooking zones. Otherwise, the cooking zones will not be activated as intended and the cooking result will not be satisfactory.

Using the flexible zone as two separate cooking zones

- ▶ Make the settings for each cooking zone independently.
→ "Cooking zone settings", Page 29

Note: The flexible cooking zone operates as two separate cooking zones as a default. If you want the Liberty® function to be activated automatically you can adjust the basic settings.

Activating the Liberty® function

1. Place the cookware on the flexible cooking zone.
 2. Select one of the two cooking zones that belong to the flexible cooking zone.
 3. Press **JOIN I SPLIT**.
- ✓  lights up.

4. Set the power level.

- ✓ The power level is displayed on both cooking zone displays.

Note: If both cooking zones are set to different power levels before being linked, both cooking zones switch to 0.

Changing the power level for the flexible cooking zone

1. Select one of the two cooking zones of the flexible cooking zone.
2. Change the power level in the settings area.

Adding cookware to the flexible cooking zone

You can add a piece of cookware while you are cooking on the flexible cooking zone.

1. Place the additional piece of cookware on the flexible cooking zone.
 2. Select one of the two cooking zones of the flexible cooking zone.
 3. Press **JOIN I SPLIT** twice.
- ✓ The additional cookware is detected.
 - ✓ The power level stays the same.

Note: If you remove the cookware from the cooking zone, or lift it up, the cooking zone begins to search for the cookware. The power level stays the same.

Deactivating the Liberty® function

1. Select one of the two cooking zones of the flexible cooking zone.
 2. Press **JOIN I SPLIT**.
- ✓ The flexible cooking zone is split into two separate cooking zones.

Note: If the cooking zone is switched off, and then switched back on again later, the flexible cooking zone is reset to function as two independent cooking zones.

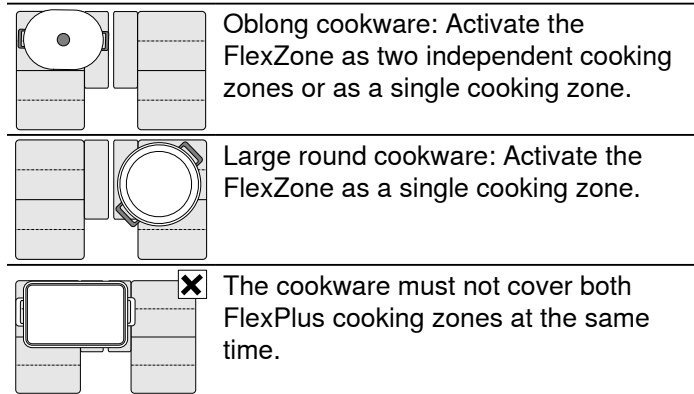
8.5 FlexPlus cooking zone (only for 30" appliances)

The cooktop has two FlexPlus cooking zones which are located between the two flexible cooking zones. They work in conjunction with the right or left flexible cooking zone. This means that larger cookware can be used and better cooking results can be achieved. Each of the two FlexPlus cooking zones can be activated in conjunction with either the right or the left flexible cooking zone. You cannot activate the FlexPlus cooking zones on their own.

Information on using the cookware

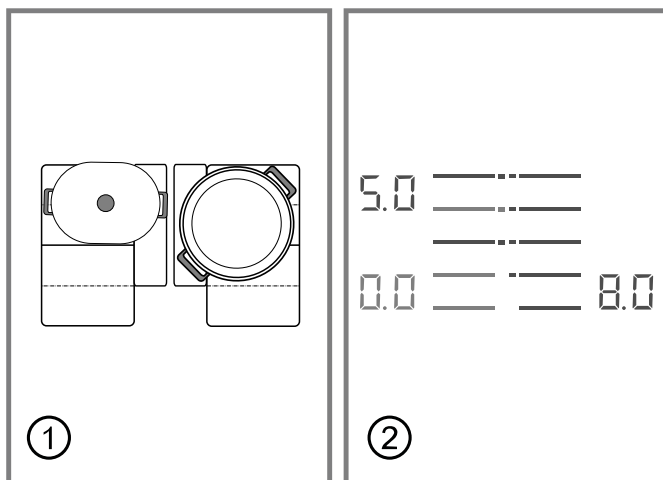
For good thermal detection and heat distribution, position the cookware in the centre. Make sure that the cookware covers the side cooking zone and the FlexPlus cooking zone.

Depending on the size of the cookware and the covered cooking surface, you can activate the flexible cooking zone as two independent cooking zones or as one cooking zone. Refer to the chart on how to position the cookware on the cooking zones.



Activating the FlexPlus cooking zone

1. Place the cookware on the cooking zone and cover the FlexPlus cooking zone.
2. Select the cooking zone and the required power level. The cooking zone and FlexPlus cooking zone indicators light up.



- ✓ The FlexPlus cooking zone is activated.

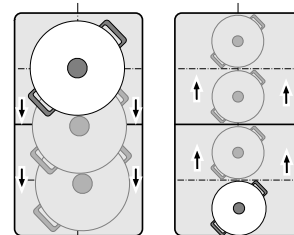
Deactivating the FlexPlus zone

- ▶ Remove the cookware from the cooking zone. The displays go out.
- ✓ The FlexPlus zone is deactivated.

8.6 HeatShift® function

This function activates the entire flexible cooking zone, and divides it into three cooking areas with different preset power levels.

You can move an item of cookware during the cooking process to another cooking area with a different power level without making any settings.



Preset power levels

- Front area = power level 9
- Middle area = power level 5
- Back area = power level 1.5

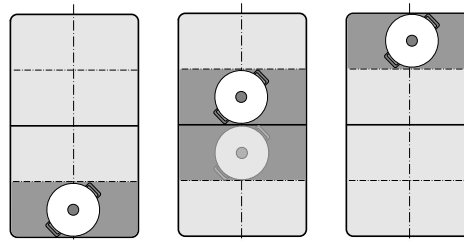
General information for using this function:

- You can preset different power levels for each cooking zone in the basic settings.
- Only use one item of cookware.
- If more than one item of cookware is detected on the flexible cooking zone, the function is deactivated.
- When you move or lift up the cookware, the cooktop automatically starts searching and the power level of the area in which the cookware was detected is set.

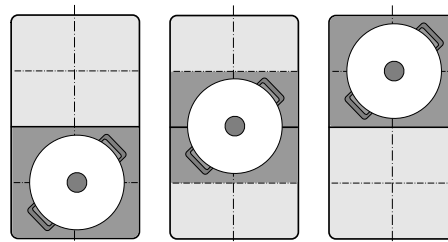
Cooking areas for HeatShift® function

The size of the cooking area depends on the cookware used and whether it is positioned correctly.

Cooking areas for small pans



Cooking areas for large pans



Activating HeatShift®

1. Select one of the two cooking zones in the flexible cooking zone.
 2. Press **HEAT SHIFT**.
- ✓ The indicator above **HEAT SHIFT** lights up.

- ✓ The flexible cooking zone is activated as a joined cooking zone.
- ✓ The power level in the area in which the cookware is located lights up in the cooking zone display.

Changing the power level for HeatShift®

You can change the power levels for the individual cooking areas during the cooking process.

1. Set the cookware down on the cooking area.
 2. Change the power level in the settings area.
- ✓ Only the power level for the cooking area on which the cookware is located is changed.

Deactivating HeatShift®

- ▶ Press **HEAT SHIFT**.
- ✓ The indicator above **HEAT SHIFT** goes out.

Notes

- If you set one of the cooking areas to ⏏ , the function is deactivated after a few seconds.
- When the function is deactivated, the power levels for the three cooking areas are reset to the preset values.

8.7 Kitchen timer

You can use the Kitchen timer to set a time of up to 99 minutes.

The Kitchen timer is independent from other settings and does not switch off a cooking zone.

You can also use the Kitchen timer when the cooktop is turned off or the panel lock is activated.

Setting the Kitchen timer

⚠ WARNING

Boilovers can cause smoke and some foods and oils may catch fire if left on high temperature settings.

- ▶ When using a timer, always supervise the cooktop.
- ▶ Do not allow anything to boil over or burn.

1. Press **KITCHEN TIMER**.
 - ✓ ⏏ lights up in the timer display.
 - ✓ The indicator above **KITCHEN TIMER** lights up.
2. Set the desired time in the settings area.
3. Press **KITCHEN TIMER** to confirm.
 - ✓ The time starts to count down after a few seconds.
 - ✓ When the time has elapsed, a beep sounds. ⏏ blinks in the timer display.
 - ✓ The indicator above **KITCHEN TIMER** blinks.
4. Press any key to turn off the signals. After 10 seconds the signals stop automatically.

Changing or canceling the kitchen timer

1. Press **KITCHEN TIMER**.
2. Set the desired time in the settings area.
 - To cancel the kitchen timer, set the time to ⏏ .

8.8 Stopwatch

The Stopwatch displays the time that has elapsed since activating the function.

The Stopwatch works independently from the cooking zones and from other settings. This function does not automatically switch off a cooking zone.

Starting the Stopwatch

⚠ WARNING

Boilovers can cause smoke and some foods and oils may catch fire if left on high temperature settings.

- ▶ When using a timer, always supervise the cooktop.
- ▶ Do not allow anything to boil over or burn.

- ▶ Press **STOP WATCH**.
 - ✓ ⏏ lights up on the timer display.
 - ✓ The indicator above **STOP WATCH** lights up.
 - ✓ The timer starts to count up.

Canceling the Stopwatch

1. Press **STOP WATCH**.
 - ✓ The timer stops running.
2. Press **STOP WATCH** again.
 - ✓ The timer is cleared and turns off.

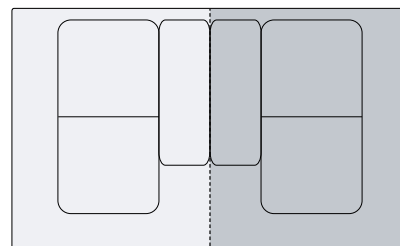
8.9 PowerBoost®

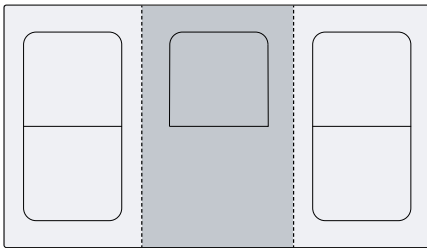
With this function you can heat larger quantities of water faster than with power level 9. This function temporarily increases the top output of the selected cooking zone. You can also use this function on the flexible cooking zone if it is used as a joined cooking zone.

Restrictions for using the PowerBoost® function

- This function can only be used on one cooking zone of the same cooktop segment at a time. In the illustration these segments are displayed in different colors.
- If the function is not available, b and g blink on the display of the selected cooking zone. The power level 9 is set automatically.

30" appliances



36" appliances**Activating PowerBoost®**

1. Select the desired cooking zone.
 2. Touch **POWER BOOST**.
- ✓ *b* lights up in the cooking zone display.

Deactivating PowerBoost®

1. Select the desired cooking zone.
 2. Press **POWER BOOST**.
- ✓ *b* goes out.
 - ✓ The cooking zone switches to power level *9*.

Notes

- In certain circumstances, this function may switch off automatically in order to protect the electronic elements inside the cooktop.
- If you have set a power level before activating the function, this power level is used automatically after the function has been deactivated.

8.10 PanBoost®

With this function you can heat cookware faster than with power level *9*.

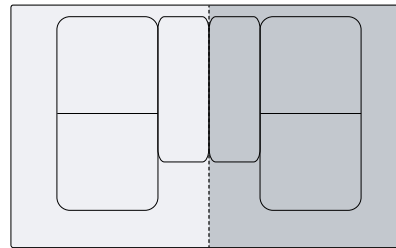
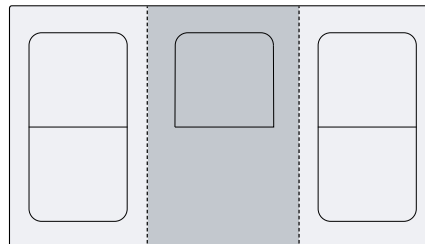
You can also use this function on the flexible cooking zone if it is used as a joined cooking zone.

Recommendations for using this function:

- Always use cookware that has not been pre-heated.
- Use cookware with a flat base.
- Do not use cookware with a thin base.
- Never leave empty cookware, oil, butter or lard to heat up unattended.
- Do not place a lid on the cookware.
- Place the cookware on the center of the cooking zone.
- Ensure that the diameter of the base of the cookware matches the size of the cooking zone.
- Refer to the information on cooking with induction for information on the type, size and positioning of the cookware.

Restrictions for using the PanBoost® function

- This function can only be used on one cooking zone of the same cooktop segment at a time. In the illustration these segments are displayed in different colors.
- If the function is not available, *b* and *9* blink on the display of the selected cooking zone. The power level *9* is set automatically.

30" appliances**36" appliances****Activating PanBoost®****⚠ WARNING**

Oil and fat heat up quickly with the PanBoost® function. Overheated oil and fat may ignite.

- ▶ Never leave the cooktop unattended during cooking.

1. Select the desired cooking zone.
 2. Press **POWER BOOST** twice.
- ✓ *P.b* lights up on the cooking zone display.

Deactivating PanBoost®

The function is turned off automatically after 30 seconds. You can turn it off manually before that.

1. Select the desired cooking zone.
 2. Press **POWER BOOST**.
- ✓ *P.b* goes out.
 - ✓ The cooking zone switches to power level *9*.

8.11 MoveMode®

You can use this function to transfer the settings from one cooking zone to another.

To transfer the settings, move the cookware from the cooking zone you are using to another cooking zone. You can also use this function on the flexible cooking zone. For additional information on how to position the cookware, refer to the information on using the flexible cooking zone.

→ "Liberty® cooking zone", Page 30

General information for using this function:

- Ensure that the new cooking zone is turned off, does not have any settings and there is no cookware on it.
- If you move several pieces of cookware, only the settings for the cookware you moved last are transferred.

- If you set down an additional item of cookware on a different cooking zone before you have confirmed the settings, the transferred settings are available for either item of cookware. Confirm the required cooking zone.
- You can only transfer the PowerBoost® or PanBoost™ function from left to right or vice versa if no other cooking zone is active.
- When you set down the cookware in its original position, the settings are kept.
- If the flexible cooking zone is activated when moving an item of cookware across the flexible cooking zone, the settings are applied automatically.

Using MoveMode®

Requirement: The new cooking zone is turned off.

1. Lift the cookware from the active cooking zone and set it down on the new cooking zone.
 - ✓ The power level of the original cooking zone is blinking.
 - ✓ The cookware is detected on the new cooking zone.
 - ✓ ξ and the transferred power level are blinking on the new cooking zone display.
2. Select the new cooking zone to confirm the settings.

If you set down a new piece of cookware on another cooking zone before you confirm the settings, the transferred settings are ready for both pieces of cookware.

 - ✓ The power level of the original cooking zone is set to ξ .

8.12 CookSmart®

With the CookSmart® function, a sensor controls the temperature of the pan. You can fry while the pan maintains the selected temperature.

Advantages when using the CookSmart® function:

- The cooking zone only continues heating for as long as this is necessary to maintain the temperature. This saves energy and prevents the oil or fat from overheating.
- The frying function reports when the empty frying pan has reached the optimum temperature for adding oil and then for adding the food.

Frying levels

The CookSmart® function offers 5 frying levels.

Frying level	Temperature	Suitable for
1	Very low	Preparing and reducing sauces, sweating vegetables and frying food in extra virgin olive oil, butter or margarine.
2	Low	Frying food using extra virgin olive oil, butter or margarine, e.g. omelettes, French toast, hash browns.

General notes for using the CookSmart® function:

- Do not place a lid on the frying pan. This will prevent the function from activating correctly. Use a splatter guard to prevent fat from spitting out.
- Use suitable oil or fat. If you are using butter, margarine, cold-pressed olive oil or lard, use temperature setting 1 or 2.
- Never leave fat or oil unattended while you are heating it.
- If the cooking zone is a higher temperature than the cookware or vice versa, the cooking sensor is not activated correctly.

Suitable pans for CookSmart®

A suitable sensor frying pan for the CookSmart® function is available as an optional accessory.

You can purchase suitable sensor frying pans from Customer Service, in our online shop www.thermador.com/us/accessories or in specialized stores. Always indicate the relevant reference number.

Reference number	Special accessory
CHEFSPAN08	Sensor frying pan Ø 10" (26 cm) Suitable for 8" (21 cm) and 9" (23 cm) cooking zones Suitable for Liberty® cooking zones
TEPPAN1016	Teppan yaki (large) Recommended for Liberty® cooking zone only

The sensor frying pans have a non-stick coating, which means that very little oil is needed for frying.

Conventional frying pans

CAUTION

When using a conventional frying pan observe the following notes.

- ▶ The CookSmart® function has been configured specifically for our system pans.
- ▶ Other frying pans may overheat. They may reach a temperature above or below the selected frying level. Try the lowest frying level first and then change it according to your requirements.
- ▶ Make sure that the diameter of the base of the frying pan corresponds to the size of the cooking zone. Place the pan in the center of the cooking zone.

Frying level	Temperature	Suitable for
3	Medium-low	Frying fish, pancakes and thick food such as Hamburgers or pork chops.
4	Medium-high	Frying ground meat, vegetables or thin slices of meat, e.g. veal cutlet.
5	High	Frying food at high temperatures, e.g. steaks medium rare or fried cooked potatoes.

Setting CookSmart®

CAUTION

Hot oil or fat may ignite.

- ▶ Never leave hot fat or oil unattended.
- ▶ Do not place a lid on the frying pan. This will prevent the CookSmart® function from activating correctly. Use a mesh splatter guard to prevent fat from spitting out.
- ▶ Only use fat or oil that is suitable for frying.
- ▶ When you are using butter, margarine, olive oil or lard, select frying level 1 or 2.
- ▶ Do not use CookSmart® for boiling.

Requirements

- The cooktop is turned on.
- You have selected a suitable frying level from the chart.
→ Page 35

Frying recommendations

Here you can find recommendations which frying level is best used for particular foods. The frying time depends on the type, weight, thickness and quality of the food.

Cooking tips





- The frying levels stated here are for cooking with the system pan. The frying levels may vary when you use other frying pans.

Meat

Food	Frying sensor level	Total cooking time from sound signal in min.
Beef tenderloin	4	6-10
Pork chops	3	10-15
Steak, rare, 1¼" (3 cm) thick	5	6-8
Steak, medium, 1¼" (3 cm) thick	5	8-12
Steak, well done, 1¼" (3 cm) thick	4	8-12
Poultry breast, ¾" (2 cm) thick	3	10-20
Bacon	4	5-8
Ground meat	4	6-10
Hamburgers, ½" (1.5 cm) thick	3	6-15

Fish

Food	Frying sensor level	Total cooking time from sound signal in min.
Fish fillet	4	10-20
Shrimp	4	4-8

1. Place the frying sensor pan in the center of the cooking zone with the CookSmart® feature.
2. Select the cooking zone.
3. Press **COOK SMART**.
✓  and  light up in the cooking zone display.
4. Select the desired frying level with the number keys in the settings area.
✓  blinks.
✓ When the set frying temperature is reached a beep sounds and  stops blinking.
5. Add the frying oil to the pan.
6. Add the ingredients.
Turn the food over as usual to avoid burning.

Turning CookSmart® off

1. Select the cooking zone.
2. Touch **COOK SMART**.

- Refer to the section on accessories for ordering a suitable system pan.
→ "Cooktop accessories (optional)", Page 19
- First heat the empty pan. Add the fat and the food to the pan when the signal sounds.

Food	Frying sensor level	Total cooking time from sound signal in min.
Fried whole fish	3	10-20

Egg dishes

Food	Frying sensor level	Total cooking time from sound signal in min.
Fried eggs	4	2-6
Scrambled eggs	2	4-9
Omelettes	2	3-6
French toast	3	4-8

Vegetables and legumes

Food	Frying sensor level	Total cooking time from sound signal in min.
Onions, sautéed	2	2-10
Zucchini	3	4-12
Eggplant	3	4-12
Peppers	3	4-15
Green asparagus	3	4-15
Mushrooms	4	10-15

Potatoes

Food	Frying sensor level	Total cooking time from sound signal in min.
Fried potatoes	5	6-12
Pancakes	5	2,5-3,5

Frozen products


Food	Frying sensor level	Total cooking time from sound signal in min.
Frying French fries	5	4-6
Stir-fry	3	6-10

Miscellaneous

Food	Frying sensor level	Total cooking time from sound signal in min.
Toasting nuts	4	3-15

Teppan Yaki for the flexible cooking zone

The Teppan Yaki accessories are ideal for the flexible cooking zone and are optimal cookware for using the frying sensor function.










With Teppan Yaki  you can cook meat, fish, seafood, vegetables, desserts and bread with very little oil, easily and healthily. The Teppan Yaki adapts perfectly to the flexible cooking zone. Direct contact with the plate and

uniform heat transfer make it possible to retain the consistency, color and succulence of the food when searing and browning.



The following table shows a selection of dishes and is arranged by food type. The temperature and the cooking time depend on the amount, the condition and the quality of the food.

Note: Set up the flexible cooking zone as a joined cooking zone to ensure the function is activated correctly.






Meat

Food	Cookware	Frying sensor level	Total frying time after the signal (min)
Beef tenderloin		4	4
Pork chops		3	3
Steak, rare, 1¼" (3 cm) thick		5	5
Steak, medium, 1¼" (3 cm) thick		5	8 - 12
Steak, well done, 1¼" (3 cm) thick		4	4
Poultry breast, ¾" (2 cm) thick		3	10 - 20
Bacon		3	3
Hamburgers		3	6 - 15
Ground meat		4	6 - 10


Fish and seafood

Food	Cookware	Frying sensor level	Total frying time after the signal (min)
Fish fillet		4	10 - 20
Fried fish, whole		3	15 - 30






Vegetables

Food	Cookware	Frying sensor level	Total frying time after the signal (min)
Zucchini		3	4 - 12
Eggplant		3	4 - 12
Peppers		3	4 - 15
Green asparagus		3	4 - 15
Mushrooms		4	10 - 15

Potatoes

Food	Cookware	Frying sensor level	Total frying time after the signal (min)
Fried potatoes		5	6 - 12

Egg dishes

Food	Cookware	Frying sensor level	Total frying time after the signal (min)
Fried eggs		4	2 - 6
Scrambled eggs		2	4 - 9
Omelettes		2	3 - 6
Pancakes		5	1,5 - 2,5
French toast		3	4 - 8

Miscellaneous

Food	Cookware	Frying sensor level	Total frying time after the signal (min)
Toasting nuts		4	3 - 15

8.13 Cooktop panel lock

You can use the panel lock to prevent the cooktop from being turned on accidentally.

CAUTION

The panel lock may be turned on and off accidentally due to:

- ▶ water spilled during cleaning
- ▶ food that has overflowed
- ▶ objects being placed on the panel lock touch key.

Activating the panel lock

Requirement: The cooktop is turned off.

- ▶ Touch **LOCK** for 4 seconds.
- ✓ The indicator over **LOCK** lights up for 10 seconds.
- ✓ The control panel is locked.

Deactivating the panel lock

- ▶ Touch **LOCK** for 4 seconds.
- ✓ The control panel is unlocked.

Automatic panel lock

This function automatically activates the panel lock when you switch off the cooktop.

The automatic panel lock can be activated in the basic settings.

8.14 Wipe protection

With this function you can avoid changing the settings while cleaning the control panel during cooking. This function does not lock the main switch. You can turn the cooktop off at any time.

Activating the wipe protection

- ▶ Press **LOCK/LOCK**.
- ✓ The indicator above the panel lock key lights up.
- ✓ The control panel is locked for 35 seconds.
- ✓ After 30 seconds a beep indicates that the wipe protection is about to turn off.

Deactivating the wipe protection

- ▶ Press **LOCK/LOCK**.
- ✓ The indicator above the panel lock key goes out.

8.15 Energy consumption display

This function indicates the total amount of energy consumed between turning the cooktop on and turning it off again.

Once cooktop is turned off, the energy consumption is displayed in kWh for 10 seconds, e.g. 1.08 kWh. The accuracy of the display depends on various factors such as the voltage quality of the power supply.

You can activate or deactivate this function in the basic settings menu.

8.16 Power limitation

You can use the PowerManager function to set the total power of the cooktop.

The cooktop is set at the factory; the cooktop's maximum power is shown on the rating label. You can use this function to adjust the configuration to the requirements of each electrical installation.

In order to not exceed this set value, the cooktop automatically distributes the available power as needed between the cooking zones that are switched on. While this function is activated, the output of each cooking zone may temporarily fall below the nominal value. In order to not exceed this set value, the cooktop automatically distributes the available power as needed between the cooking zones that are switched on. The appliance regulates and selects the highest power level automatically.

For more information, refer to the basic settings section.

→ Page 39

8.17 Basic Settings - Cooktop

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

Cooktop basic settings overview

Here you can find an overview of the basic settings and the preset factory settings.

Display	Function
$c1$	Panel lock $\bar{0}$ – Manual ¹ 1 – Automatic 2 – Function deactivated
$c2$	Signal tones $\bar{0}$ – Confirmation signal and error signal are off. The main switch signal remains on. 1 – Only error signal is on. 2 – Only confirmation signal is on. 3 – Confirmation signal and error signal are on ¹ .
$c3$	Display energy consumption $\bar{0}$ – Deactivated ¹ 1 – Activated
$c5$	Duration of timer end signal 1 – 10 seconds ¹ 2 – 30 seconds 3 – 1 minute
$c7$	Power management function. Limiting the total power of the cooktop. The available settings depend on the maximum power of the cooktop. $\bar{0}$ – Deactivated ² , 1 – 1.000 W minimum power 2 – 1.500 W

¹ Factory setting

² Factory setting (may vary according to model)

Display	Function
...	...
3	– 3.000 W recommended for 13 A
3.	– 3.500 W recommended for 16 A
4	– 4.000 W
4.	– 4.500 W recommended for 20 A
...	...
9 or 9.	– Maximum power of the cooktop
c9	Time for setting a cooking zone after selection 0 – Unlimited: The last selected cooking zone remains selected. You can adjust the settings without having to select it again ¹ . ! – Limited: You can adjust the settings for the selected cooking zone within 10 seconds. After 10 seconds you have to select the cooking zone again.
c!2	Results for suitability test for cookware 0 – Not suitable. ! – Not ideal. 2 – Suitable.
c0	Restore factory settings 0 – Off ¹ ! – Restore appliance to factory settings

¹ Factory setting
² Factory setting (may vary according to model)

Changing the basic settings

Requirement: The cooktop is turned off.

1. Turn on the cooktop.
2. Within the next 10 seconds, press **KITCHEN TIMER** for about 4 seconds.

The first four displays provide the product information. To call up the individual displays, touch the control panel.

Product information	Display
Customer Support index (CI)	0!
Production number	Fd
Production number 1	99
Production number 2	0.5

3. Press **KITCHEN TIMER** to access the basic settings.
 - ✓ In the left display c and ! flash alternately.
 - ✓ In the timer display 0 lights up.
4. Press **KITCHEN TIMER** repeatedly until the desired setting lights up in the left display.
5. Set the desired option in the settings area.
6. Press **KITCHEN TIMER** for about 4 seconds.
 - ✓ The setting is saved.

8.18 Cooktop - Hood Sync

You can connect your appliance to a hood and, in this way, control the functions of your hood via the cooktop. If both appliances are Home Connect® compatible, the easiest way to connect the appliances is in the Home Connect® app. To do this, connect the two appliances to Home Connect® and follow the instructions in the app.

Alternatively, you have the following options for connecting the appliances together:

- Connecting the appliances directly.
- Connecting the appliances via your home network.

Notes

- Make sure you follow the safety instructions in the Use and Care Guide for your hood and that these are complied with even when operating the appliance via the hood controls on the cooktop.
- If the appliance is being operated by means of the controls on the hood, this mode of operation always has priority. It is not possible to use the hood controls on the cooktop during this time.
- In networked standby mode, your appliance requires a maximum of 2 W.

Connecting appliances directly

Connect the appliance directly to your hood to control the hood via the cooktop. If you connect your cooktop directly to the hood, it cannot be connected to your home network as well and you will not be able to use Home Connect®.

Note: Note the information for connecting the cooktop in the Use and Care Guide for your hood.

Requirement: The hood is switched off.

1. Turn on the cooktop.
2. Press and hold **KITCHEN TIMER** for 4 seconds.
 - ✓ The product information is displayed.
3. Press **KITCHEN TIMER** repeatedly until c and !5 are displayed alternately.
 - ✓ 0 lights up on the cooking zone display.
4. Select the settings value ! in the settings area.
 - ✓ ! is blinking on the cooking zone display.
5. Within 2 minutes, initiate the connection process on the hood. Refer to the operating instructions of your hood.
 - ✓ When the connection is completed 3 lights up on the cooking zone display.
 - ✓ The hood control icons light up on the control panel.
6. Exit the basic settings.









Note: You can change the settings anytime in the basic settings menu.

Connecting appliances via your home network (Wi-Fi)

If the appliances are connected to each other via your home network, you can operate the hood via the cooktop controls or with Home Connect®.

Note: The appliances can only be connected when both are connected to the home network and are simultaneously engaged in connecting. If the time allowed for connecting has already expired for one of the two appliances, start the connection process again.

Requirements

- Your router has a WPS button. You will find information about this in the manual for your router.
 - The hood is connected to the same home network (Wi-Fi).
1. Turn on the cooktop.
 2. Press and hold **KITCHEN TIMER** for 4 seconds.
 - ✓ The product information is displayed.
 3. Press **KITCHEN TIMER** repeatedly until  and  are displayed alternately.
 - ✓  (not connected) or  (connected to home network) lights up on the cooking zone display.
 4. Select the settings value  in the settings area.
 - ✓  is blinking on the cooking zone display.
 5. If the appliance is not yet connected to your home network, press the WPS button on the router within the next 2 minutes.
 - ✓ The cooktop is connected to your home network.  lights up on the cooking zone display.
 6. Initiate the connection process on the hood within the next 2 minutes.
 - ✓ When the connection is completed  lights up on the cooking zone display.
 - ✓ The hood control icons light up on the control panel.

Resetting the connection

If you have problems connecting your appliance to your home network (Wi-Fi) or if you want to log your appliance onto a different home network (Wi-Fi), you can reset the Home Connect™ settings.







Note: If you reset the Home Connect® settings, the connection to any hood will also be terminated.

1. Turn on the cooktop.




Overview of the hood control settings

You can adjust the cooktop based hood controls to suit your requirements at any time.

Note: The settings will only be displayed if the appliance is connected to a hood. Some of these settings may not be available.

Setting	Values	Description
 	<ul style="list-style-type: none"> ■  - Not connected¹/disconnect ■  - Start connection process ■  - Connected to home network (Wi-Fi) ■  - Connected to hood 	Connection between cooktop and hood

¹ Factory setting (may vary according to model)

2. Press and hold **KITCHEN TIMER** for 4 seconds.
 - ✓ The product information is displayed.
3. Press **KITCHEN TIMER** repeatedly until  and  are displayed alternately.
4. Set the settings value to  in the settings area.

Controlling the hood via the cooktop

In the basic settings menu, you can configure what the hood should do when the cooktop or individual cooking zones are switched on or off.

You can select other settings using the control panel.


Setting the fan

1. Touch **HOOD SYNC**.
2. Select the fan level.
 - You can choose between the levels 1, 2 and 3. To select the levels Boost and PowerBoost, press 4 or 5 in the settings area, or press **POWER BOOST** repeatedly until the required intensive level is set.


Turning off the fan

1. Touch **KITCHEN TIMER**.
2. Select fan setting .

Setting automatic mode

- ▶ Touch **HOOD SYNC** repeatedly until  lights up.
- ✓ Depending on the configuration of the hood sensor, the fan will start automatically when steam is produced. Refer to the operating instructions of your hood.

Deactivating automatic mode

- ▶ Touch **HOOD SYNC** repeatedly until  goes out or Select a different fan setting.

Setting the hood lighting

You can switch the hood light on and off via the control panel of the cooktop.

- ▶ Press **LIGHT**.

Note: Depending on the basic settings you have selected, the light will automatically be switched on or off when the cooktop is switched on or off.

Setting	Values	Description
$c18$	<ul style="list-style-type: none"> ■ 0 - Deactivated The hood must be switched on manually, if required. ■ 1 - Switched on in automatic mode.¹ In automatic mode, the hood switches itself on when one of the cooking zones is switched on. ■ 2 - Switched on in manual mode. The hood switches itself on at the default level when one of the cooking zones is switched on. 	Automatic fan switch-on The display shows this setting only when the appliance has been connected to the hood.
$c20$	<ul style="list-style-type: none"> ■ 0 - Deactivated The fan switches off when the cooktop is turned off. ■ 1 - Switched on in automatic mode¹ ■ 2 - Switched on with standard delay shut-off ■ 3 - No change to the settings 	Delay shut-off Setting for whether/how the fan is to run on after the cooktop is turned off. The display shows this setting only when the appliance has been connected to the hood.
$c21$	<ul style="list-style-type: none"> ■ 0 - Turned off ■ 1 - Turned on¹ The light turns on automatically when you turn on the cooktop. 	Turn light on automatically The display shows this setting only when the appliance has been connected to the hood.
$c22$	<ul style="list-style-type: none"> ■ 0 - Turned off¹ ■ 1 - Turned on The light turns off automatically when you turn off the cooktop. 	Turn off the light automatically

¹ Factory setting (may vary according to model)

9 Home Connect®

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

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

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

Tips

- Consult the Home Connect® documents supplied.
- Follow the instructions in the Home Connect® app as well.

Notes

- Also note the safety information in this instruction manual and ensure that it is also observed when operating the appliance using the Home Connect® app.
- Cooktops are not designed to be left unattended. Always monitor the cooking process.

- Operating the appliance on the appliance itself always takes priority. It is not possible to operate the appliance using the Home Connect® app during this time.
- In networked standby mode, the appliance requires a maximum of 2 watts.

9.1 Setting up Home Connect®

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

Requirements

- The appliance is connected to the power supply and is switched on.
- You have a mobile device with a current version of the iOS or Android operating system, e.g. a smartphone.
- The mobile device and the appliance are within range of your home network's Wi-Fi signal.

1. Download the Home Connect® app.



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

Pairing the cooktop



Pairing the oven



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

9.2 Home Connect® settings

Adapt Home Connect® to your needs.

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

Overview of the cooktop Home Connect® settings

The following Home Connect® settings are available in the basic settings menu of the cooktop.

Setting	Selection or display	Description and additional information
HC 1	0 – Not connected/disconnect network 1 – Connect automatically 2 – Connect manually 3 – Connected	Log the cooktop on in the home network (Wi-Fi) or disconnect from the network.
HC 2	0 – Not connected 1 – Connect	Connecting to the app The setting is only displayed if the cooktop is connected to the home network.
HC 3	0 – Wireless module switched off 1 – Wireless module switched on	Connection to the (Wi-Fi) If (Wi-Fi) has been activated, you can use the Home Connect® functions. In networked standby mode, your cooktop requires a maximum of 2 W. The setting is only displayed if the cooktop has been previously connected to a network.
HC 4	0 – Switched off 1 – Switched on ¹	Set using the app If the setting is switched off, only the cooktop's operating statuses will be displayed in the Home Connect® app.
HC 5	1 – Update available and ready for installation 2 – Start installation starten	Software update The setting is only displayed if a software update is available.
HC 6	0 – Not authorized 1 – Authorized	Controlling remote access by Customer Support The setting is only displayed if after-sales service is attempting to connect to the cooktop. You can end this at any time after granting access.

¹ Factory setting

Setting	Selection or display	Description and additional information
H C 7	<ul style="list-style-type: none"> ☐ – Not connected to the home network (Wi-Fi) 1 – Signal strength 1 (poor) 2 – Signal strength 2 (moderate) 3 – Signal strength 3 (good) 	Display Wi-Fi signal strength The setting is only displayed if there is a connection to the home network (Wi-Fi).
H C 8	<ul style="list-style-type: none"> ☐ – Not connected 1 – Connected 	Connection to Home Connect® server The setting is only displayed if there is a connection to the home network (Wi-Fi).

¹ Factory setting

Overview of the oven Home Connect® settings

The following Home Connect® settings are available in the basic settings menu of the oven.

Basic setting	Options	Description and additional information
Wi-Fi	<ul style="list-style-type: none"> ■ On ■ Off 	If (Wi-Fi) is activated, you can use Home Connect®. In networked standby mode, the oven requires a maximum of 2 W.
Network	<ul style="list-style-type: none"> ■ Connect to network ■ Disconnect from network 	If you disconnect the oven from the network, all network information will be deleted. This setting is useful if you have new login details for the router.
Connect to app	-	This setting initiates the connection between the Home Connect® app and the oven.
Remote control	<ul style="list-style-type: none"> ■ On ■ Off 	When this function is deactivated, you can only view the operating status of the oven in the app. When this function is activated, you can remotely start and control the oven.
Oven information	-	The display shows information about the network or the oven.

9.3 Changing the settings via the Home Connect® app

You can use the Home Connect® app to change the appliance settings and send them to the appliance.

Prerequisites for using the Home Connect®:

- The appliance is connected to the home network and to the Home Connect® app.
- In order to set the appliance via the app, Home Connect® must be activated in the basic settings.
 - Activate H C 4 in the cooktop basic settings.
 - Activate Home Connect ON in the oven basic settings.
- The oven or cooktop must be turned on.

Changing the cooktop settings

1. Select the setting in the Home Connect® app and send it to the cooktop. Follow the instructions in the Home Connect® app.
2. If the setting was previously ☐, two steps are required:
 - If **CONFIRM** flashes, touch **CONFIRM**.
 - If the cooking zone display alternately flashes the old and new value, select the cooking zone.

3. If the setting was not previously ☐, the old and new value alternately flash directly on the cooking zone display.
 - To accept the setting for the cooking zone, select the cooking zone.
4. To discard the setting, touch any other touch key on the cooktop.

Changing the oven settings

- ▶ Select the setting in the Home Connect® app and send it to the oven. Follow the instructions in the Home Connect® app.

9.4 Remote start - oven cavity feature

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

WARNING

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

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

Notes

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

Setting remote start

1. Turn the mode selection knob to **REMOTE START**.
Do not turn the temperature selection knob to any setting. Leave it in the **OFF** position.
 - ✓ The displays turns to the standby screen.
 - ✓ □ appears in the display.
2. Continue with the Home Connect® app installed on your mobile device.

9.5 Setting remote control - oven cavity feature

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 you connect your oven.
- If the remote control has been deactivated, only the oven's operating statuses will be displayed in the Home Connect® app.
- The remote control is automatically activated when remote start is activated.

Requirement: The oven is in standby mode.

1. Press **SETTINGS**.
 2. Press the left < or > to scroll to "Remote control".
 3. Press the right < or > to scroll to "On" or "Off".
 4. Press **ENTER**.
- ✓ The display changes to standby mode.

9.6 Remote diagnostics

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

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

9.7 Software update

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

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

Notes

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

9.8 Data Protection

Please see the information on data protection.

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

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

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

Note: Please note that the Home Connect® functions can be utilized only with the Home Connect® app. Information on data protection can be called up in the Home Connect® app.

10 Cleaning and maintenance

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

For more cleaning recommendations and tips to get the most out of your appliance, refer to the website:

- USA: www.thermador.com/us/support/customer-care
- Canada: www.thermador.ca/en/support/customer-care

⚠ WARNING

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

- For customers in the USA:
You can purchase suitable cleaners and glass scrapers from Customer Support or in our online shop www.thermador.com/us/accessories.
- For customers in Canada:
Visit this web page to learn how to purchase cleaners for your appliance, www.thermador.ca/en/support/filters-cleaners-accessories.

Tip: Thermador cleaners have been tested and approved for use on Thermador appliances. Other recommended cleaners do not constitute an endorsement of a specific brand.

10.1 Cooktop cleaning and maintenance

Recommended cleaning agents

- Glass ceramic cooktop cleaner
- Thermador glass cooktop cleaner
- BonAmi®¹
- Soft Scrub®¹ (without bleach)
- White vinegar

Unsuitable cleaning agents

- Glass cleaners which contain ammonia or chlorine bleach. These cleaners may damage or permanently stain the cooktop.
- Caustic cleaners such as Easy Off®¹. These cleaners may stain the cooktop surface.
- Abrasive cleaners.
- Metal scouring pads and scrub sponges such as Scotch Brite®¹. These cleaners may scratch the cooktop surface and/or leave metal marks.
- Soap-filled scouring pads such as SOS®¹. These cleaners may scratch the cooktop surface.
- Powdery cleaners containing chlorine bleach. These cleaners may permanently stain the cooktop surface.
- Flammable cleaners such as lighter fluid or WD-40®¹.
- Do not use knives or sharp objects to clean the gap between the cooktop surface and the control panel.
- Do not use steam cleaners.

Cleaning the glass ceramic cooktop

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

Do not use any kind of cleaner on the glass while the surface is hot; use only the glass scraper. The resulting fumes can be hazardous to your health. Heating the cleaner can chemically attack and damage the surface.

Requirements

- The cooktop has cooled off.
 - Exception: Remove dry sugar, sugar syrup, milk and tomato products immediately.
→ "Cleaning recommendations", Page 46
1. Wipe off splatters with a clean, damp sponge or a paper towel.
 2. Rinse and dry.
 3. If a smudge remains use white vinegar.
 4. Rinse and dry again.
 5. Apply a small amount of cooktop cleaner with a clean paper towel or cloth and let it dry.
 6. Buff the surface with a clean paper towel or cloth.

Cleaning recommendations

Follow these cleaning instructions for removing common soiling.

⚠ WARNING

The blade of the glass scraper is extremely sharp. You can cut yourself.

- ▶ Replace the blade immediately, when you see any imperfections.
- ▶ Follow the manufacturer's instructions.

NOTICE:

Diamond rings may scratch the ceramic cooktop surface.

- ▶ Take off any rings before you clean the ceramic cooktop surface.

Type of soil	Recommendation
<ul style="list-style-type: none"> ■ Dry sugar ■ Sugar syrup ■ Milk ■ Tomato spills ■ Melted plastic film or foil 	<p>REMOVE IMMEDIATELY. Failure to remove these substances immediately can permanently damage the ceramic cooktop surface.</p> <p>Remove the soil with the glass scraper while the cooktop surface is still hot.</p> <p>Use a new, sharp razor in the glass scraper.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Remove the cookware and turn off the cooking zone. ■ Put on an oven mitt.

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

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

Type of soil	Recommendation
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hold the glass scraper at 30° angle and scrape off the soil. Be careful not to gouge or scratch the glass ceramic surface. ■ Push the soil off the heated area. ■ Let the surface cool. ■ Remove the residue and apply glass ceramic cooktop cleaner.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Burned-on food soil ■ Dark streaks ■ Dark specks 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lay a damp paper towel or sponge on top of the soil for 30 minutes to soften the soil. ■ Remove the soil with a plastic scrubber and glass ceramic cooktop cleaner or with the glass scraper. ■ Rinse the cooktop surface and dry it.
Greasy spatters	<ul style="list-style-type: none"> ■ Remove grease with a soapy sponge or cloth. ■ Rinse the cooktop surface thoroughly and dry it. ■ Apply glass ceramic cooktop cleaner.
Metal marks: iridescent stain	<p>Pans with aluminum, copper or stainless steel bases may leave marks.</p> <p>Treat metal marks immediately after the cooktop surface has cooled off. Failure to do so makes removal very difficult.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Clean the cooktop surface with glass ceramic cooktop cleaner. ■ If this does not remove the marks, clean the cooktop surface with a damp paper

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

Type of soil	Recommendation
	<p>towel and a mild abrasive (Bon Ami®¹, Soft Scrub®¹ without bleach).</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rinse the cooktop surface and apply glass ceramic cooktop cleaner.
Hard water spots	<p>Hot cooking liquids may drip or spill on the cooktop surface. The minerals in some water can be transferred onto the surface and cause stains.</p> <p>Remove boilovers and stains before using the cooktop again.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Clean the cooktop surface with undiluted white vinegar. ■ Rinse the cooktop surface and dry it. ■ Apply glass ceramic cooktop cleaner.
Surface scratches	<p>Small scratches are common and do not affect cooking. They become smoother and less noticeable with daily use of the glass ceramic cooktop cleaner.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Apply glass ceramic cooktop cleaner before cooking to remove sand-like grains and grit such as salt and seasoning. ■ Scratches can be reduced by using pans with bases that are smooth, clean, and dry before use. Use recommended glass ceramic cooktop cleaner daily.

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

Maintenance

This appliance requires no maintenance other than daily cleaning.

For best results, apply cooktop cleaning cream daily.

10.2 Oven cleaning and maintenance

Cleaning recommendations

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

Part	Suitable cleaning method	Recommendations
Flat rack	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wash with soapy water. ▪ Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ DO NOT CLEAN USING THE SELF CLEAN FUNCTION. ▪ If the flat racks remain in the oven during the self clean mode, they will lose their shiny finish and may not glide smoothly. If this happens, wipe the rack edges with a small amount of vegetable oil. Then wipe off excess oil.
Telescopic rack	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wash with soapy water. ▪ Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ DO NOT CLEAN USING THE SELF CLEAN FUNCTION. ▪ Avoid getting cleansing powder in the telescopic slides. Re-lubrication may become necessary. Use only high-temperature food-grade lubricants to re-lubricate the slides.
Door gasket	<ul style="list-style-type: none"> ▪ None 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ DO NOT CLEAN THE DOOR GASKET. ▪ The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
Glass	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wash with soap and water or glass cleaner. ▪ Use Fantastik®¹ on a clean sponge or paper towel and wipe clean. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Stainless steel surfaces	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clean with soapy water and soft cloth, then rinse and dry with a soft cloth. ▪ Condition steel with the Thermador Stainless Steel Conditioner (part # 00576697). ▪ Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. ▪ Remove heat discoloration with Bar Keeper's Friend®¹. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time. ▪ Always wipe or rub in the direction of the grain. ▪ Chlorine or chlorine compounds in some cleansers are corrosive to stainless steel. Check the ingredients on the label of the cleanser.
Plastic and controls	<ul style="list-style-type: none"> ▪ When cool, clean with soapy water, rinse and dry. 	
Probe	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Wipe with soapy water. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Do not submerge in water. ▪ Do not wash in the dishwasher.

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

Self clean function

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

After the completion of a self-clean cycle, the oven will not allow you to start another self-clean cycle for 24 hours.

WARNING

To avoid risk of personal injury, while the Self Clean cycle is operating, do not operate the cooktop and ensure that all surface controls are turned off.

Preparing self clean

WARNING

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

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

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

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

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

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

CAUTION

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

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

CAUTION

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

→ "Appliance", Page 12 → "Appliance", Page 12

- ▶ Do not obstruct oven vents.

NOTICE:

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

- ▶ Wipe out excessive spillage from the oven cavity.

Starting self clean


Requirements

- All heating modes or timers are canceled.
- You have carried out the steps for preparing the oven for self clean.

→ "Preparing self clean", Page 48

1. Turn the mode selection knob to **SELF CLEAN**.
2. Turn the temperature selection knob to **CLEAN**.
3. Press the right < or > to select the clean level.

Soil level	Duration (excluding cool off)
Low	1½ hours
High	3 hours

4. Press **ENTER**.
 - ✓ An information text appears.
5. Press **ENTER**.
 - ✓ Within 20 seconds the door locks and  appears.
6. Check if the door is locked.

Note: Do not use self clean if the oven door does not lock.

Setting an end timer for self clean

1. Turn the mode selection knob to **SELF CLEAN**.
2. Turn the temperature selection knob to **CLEAN**.
3. Press the right < or > to select the clean level.
4. Press **ENTER**.
5. Press **TIMERS**.
6. Press the left < or > to select "End Time".
7. Press the right < or > to set an end time.
8. Press **ENTER**.

9. After the information text, press **ENTER**.

Completing self clean

When self clean is finished, the oven cools down. The door latch will open automatically when the oven is below 500°F (260°C).

CAUTION

To avoid risk of burns, let the oven cool down completely before opening the oven door. The oven cavity is still at baking temperatures when the door latch is released after self clean.

1. Turn the mode selection knob and the temperature selection knob to **OFF**.
2. Wipe the remaining ash from the oven with a moist cloth.

Note: After self clean is complete, the self clean function will be prevented from running again for a period of 24 hours.

Maintenance

Replacing an oven light bulb

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

WARNING

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

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

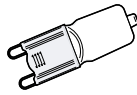
WARNING

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

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

Light bulb specifications

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

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

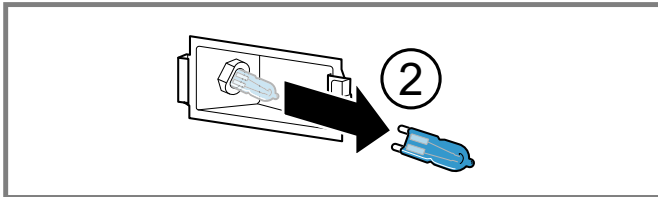
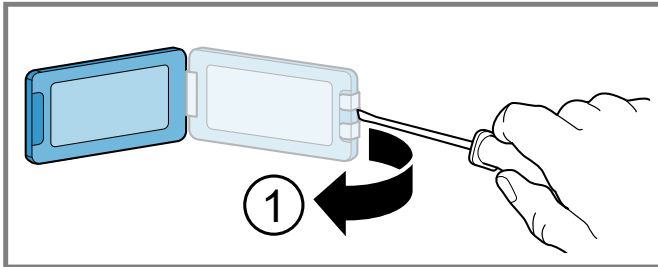
Replacing an oven light

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

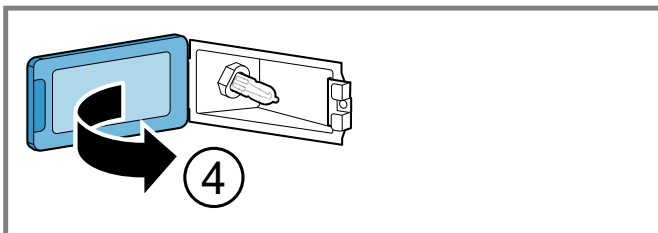
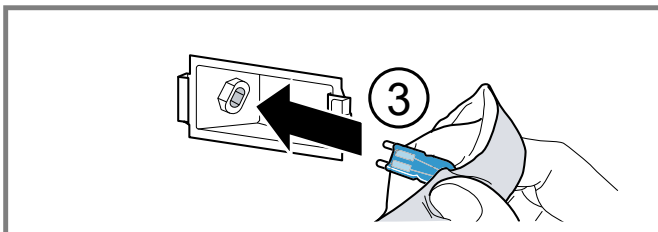
Requirements

- Refer to the oven light bulb chart for the oven light specification of your oven.
- Follow the safety instructions on replacing a light bulb.
→ Page 49

1. Turn off the power to the oven at the main power supply (fuse or breaker box).
2. Remove the oven racks.
3. Slide the tip of a flat blade screw driver between the holder clip and the lamp housing.



4. Support the glass lens cover with fingers along the bottom edge to prevent the cover from falling to the bottom of the oven. Gently twist the flat blade screw driver to loosen the glass lens cover ①.
5. Remove the glass lens cover.
6. Remove the bulb by grasping and sliding the bulb straight back until the two prongs have cleared the ceramic holder ②.
7. DO NOT touch the glass of the new replacement bulb with your fingers. It may cause the bulb to fail when it first lights. Grasp the replacement bulb with a clean dry cloth. Locate the two prongs in the ceramic holder, gently poking until the two prongs locate in the ceramic socket ③.



8. Press down to seat the bulb.

9. Slide the protective lens into the holder clip and push the other end until the fixing clip snaps back into the housing ④.
10. Turn on the circuit breaker.

11 Troubleshooting

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

⚠ WARNING

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Only authorized service providers should repair the appliance.
- ▶ Only original spare parts may be used to repair the appliance.

- ▶ If the appliance has an issue, call Customer Service.

⚠ WARNING

The cooktop switches off automatically and can no longer be operated. It may switch on unintentionally at a later point.

- ▶ Switch off the circuit breaker or fuse in the electrical panel.
- ▶ Call Customer Service.

11.1 Oven troubleshooting

Issue	Cause and troubleshooting
Oven door is locked and will not open, even after cooling	<p>The door lock is engaged</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Turn the oven off at the circuit breaker and wait five minutes. 2. Turn breaker back on. <p>✓ The oven should reset itself and will be operable.</p>
Oven is not heating	<p>There is no power supply to the appliance</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Check circuit breaker or fuse box to your house. 2. Make sure there is proper electrical power to the oven.
	<p>There is no cooking temperature set</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Set a heating mode temperature.
Baking results are not as expected	<p>The rack position is not ideal</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Refer to the cooking charts for the recommended rack position. 2. Check "Getting the most out of your appliance" for tips and suggestions.
Food takes longer to cook than expected	<p>The oven temperature needs to be recalibrated</p> <p>Note: The oven is carefully calibrated to provide accurate results.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ If food is consistently too brown or too light the temperature can be offset. → "Oven temperature offset", Page 25
Food is overcooked	<p>The oven temperature needs to be recalibrated</p> <p>Note: The oven is carefully calibrated to provide accurate results.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ If food is consistently too brown or too light the temperature can be offset. → "Oven temperature offset", Page 25
Oven light is not working properly	<p>The oven light bulb is loose or burnt out</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Replace or reinsert the light bulb. → "Replacing an oven light bulb", Page 49 <p>Tip: Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.</p>
Oven light does not turn off	<p>The oven door does not close properly</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Check the oven door for obstructions. 2. Check to see if the hinge is bent.
	<p>The oven light is turned on</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Press the oven light button to turn the oven light off.
Cannot remove lens cover on light	<p>There is soil build-up around the lens cover</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Let the oven cavity cool off. 2. Wipe the lens cover area with a clean, dry towel, then try to remove the lens cover.

Issue	Cause and troubleshooting
Oven is not self-cleaning properly	The oven is too hot to start self clean <ol style="list-style-type: none"> 1. Allow the oven to cool before running self clean. 2. Always wipe out loose soils or heavy spillovers before running self clean. 3. If the oven is heavily soiled, set the maximum self clean time.
Clock and timer are not working properly	There is no power supply to the appliance <ol style="list-style-type: none"> 1. Check circuit breaker or fuse box to your house. 2. Make sure there is proper electrical power to the oven.
"E" and a number appears in display and control beeps	An electronics fault has occurred <ol style="list-style-type: none"> 1. Press TIMERS to stop the beeping. 2. Reset the oven if necessary. 3. Call an authorized service provider.
With a new oven there is a strong odor when oven is turned on	This is normal with a new oven and will disappear after a few uses <ul style="list-style-type: none"> ▶ Operate the self clean mode to burn-off the smell more quickly.
Control does not react when a key is touched	The control is wet or soiled <ul style="list-style-type: none"> ▶ Clean the control panel and wipe it dry. <hr/> The touch keys are not pressed correctly <ol style="list-style-type: none"> 1. Press the center of the button. 2. Use the flat part of your finger.
Warm air or steam escapes from oven vent	It is normal to see or feel steam or warm air escaping from the oven vent ⚠ CAUTION The oven vents are important for air circulation. Covering the oven vents will cause the oven to overheat. Refer to the appliance overview for the location of the oven vents. → "Appliance", Page 12 → "Appliance", Page 12 <ul style="list-style-type: none"> ▶ Do not obstruct oven vents.
Cooling fan runs even when the oven is turned off	The cooling fan will continue to run, even after the oven has been turned off, until the oven has cooled sufficiently <ul style="list-style-type: none"> ▶ This is normal. There is no action required.

11.2 Cooktop troubleshooting

Issue	Cause and troubleshooting
None	The power supply has been disconnected. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Check whether the lighting in your kitchen or other appliances in the room are working. <hr/> The appliance has not been connected as shown in the circuit diagram. <ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the appliance from the power supply. 2. Make sure the appliance has been connected as shown in the circuit diagram. <hr/> There is an electronics fault <ul style="list-style-type: none"> ▶ If the fault cannot be eliminated, call Customer Service.
All displays flash	The control panel is wet or objects are lying on it. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Dry the control panel or remove the object.
_ is flashing in the cooking zone displays.	There is an electronics fault <ul style="list-style-type: none"> ▶ Briefly cover the control panel with your hand to acknowledge the fault.
F 2 / E7015	The electronics have overheated. The corresponding cooking zone has switched off. <ol style="list-style-type: none"> 1. Wait until the electronics have cooled down sufficiently. 2. Touch any control element. <ul style="list-style-type: none"> ✓ When error message disappears, the electronics have cooled down sufficiently. You can continue to cook.

Issue	Cause and troubleshooting																																								
F 4 / E70 15	<p>The electronics have overheated. All cooking zones have switched off.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wait until the electronics have cooled down sufficiently. 2. Touch any control element. <p>✓ When error message disappears, the electronics have cooled down sufficiently. You can continue to cook.</p>																																								
F 5 and the power level flash alternately. A signal tone sounds.	<p>There is hot cookware near the control panel. The electronics are at risk of overheating.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Remove the cookware from the control panel. <p>✓ You can continue to cook.</p>																																								
F 5 and audible signal	<p>There is hot cookware near the control panel. The cooking zone has switched off to protect the electronics.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Remove the cookware from the control panel. 2. Wait a few seconds. 3. Touch any control element. <p>✓ When error message disappears, the electronics have cooled down sufficiently. You can continue to cook.</p>																																								
F 1 / F6	<p>The cooking zone has overheated. It has switched off to protect the work surface.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wait until the electronics have cooled down sufficiently. 2. Switch the cooking zone back on. <p>✓ You can continue to cook.</p>																																								
F 8 + H / h and cooking zones not heating	<p>The cooking zone has been operating continuously for an extended period of time without interaction. The automatic time limitation has been triggered.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Touch any control element. You can set the cooking zone and continue to cook. 																																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="570 968 716 995">Power level</th> <th data-bbox="808 968 971 1024">Time to F8 in hours</th> <th data-bbox="1052 968 1198 995">Power level</th> <th data-bbox="1284 968 1446 1024">Time to F8 in hours</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="570 1037 586 1064">0</td> <td data-bbox="808 1037 824 1064">0</td> <td data-bbox="1052 1037 1068 1064">5</td> <td data-bbox="1284 1037 1300 1064">4</td> </tr> <tr> <td data-bbox="570 1079 586 1106">1</td> <td data-bbox="808 1079 841 1106">10</td> <td data-bbox="1052 1079 1068 1106">5.</td> <td data-bbox="1284 1079 1300 1106">3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="570 1121 586 1148">1.</td> <td data-bbox="808 1121 841 1148">10</td> <td data-bbox="1052 1121 1068 1148">6</td> <td data-bbox="1284 1121 1300 1148">3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="570 1163 586 1190">2</td> <td data-bbox="808 1163 824 1190">5</td> <td data-bbox="1052 1163 1068 1190">6.</td> <td data-bbox="1284 1163 1300 1190">3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="570 1205 586 1232">2.</td> <td data-bbox="808 1205 824 1232">5</td> <td data-bbox="1052 1205 1068 1232">7</td> <td data-bbox="1284 1205 1300 1232">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="570 1247 586 1274">3</td> <td data-bbox="808 1247 824 1274">5</td> <td data-bbox="1052 1247 1068 1274">7.</td> <td data-bbox="1284 1247 1300 1274">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="570 1289 586 1316">3.</td> <td data-bbox="808 1289 824 1316">5</td> <td data-bbox="1052 1289 1068 1316">8</td> <td data-bbox="1284 1289 1300 1316">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="570 1331 586 1358">4</td> <td data-bbox="808 1331 824 1358">4</td> <td data-bbox="1052 1331 1068 1358">8.</td> <td data-bbox="1284 1331 1300 1358">1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="570 1373 586 1400">4.</td> <td data-bbox="808 1373 824 1400">4</td> <td data-bbox="1052 1373 1068 1400">9</td> <td data-bbox="1284 1373 1300 1400">1</td> </tr> </tbody> </table>		Power level	Time to F8 in hours	Power level	Time to F8 in hours	0	0	5	4	1	10	5.	3	1.	10	6	3	2	5	6.	3	2.	5	7	2	3	5	7.	2	3.	5	8	1	4	4	8.	1	4.	4	9	1
Power level	Time to F8 in hours	Power level	Time to F8 in hours																																						
0	0	5	4																																						
1	10	5.	3																																						
1.	10	6	3																																						
2	5	6.	3																																						
2.	5	7	2																																						
3	5	7.	2																																						
3.	5	8	1																																						
4	4	8.	1																																						
4.	4	9	1																																						
U400	<p>The supply voltage is incorrect. It is outside the normal operating range.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contact your electrical utility provider. 																																								
E70 10 is displayed.	<p>The cooktop is unable to connect to your home network or to the hood.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch the appliance off and on again. <p>✓ If the fault was a one-off occurrence, the message disappears.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. If the message appears again, call Customer Service. Please specify the exact error message when calling. → "Customer Service", Page 55 																																								
E9 0 0 0 / E90 10	<p>The supply voltage is incorrect. It is outside the normal operating range.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contact your electrical utility provider. 																																								
dE and cooking zones do not heat up	<p>Demo mode is activated.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Disconnect the appliance from the power supply for 30 seconds by switching off the circuit breaker or fuse in the electrical panel. 2. Touch any touch field within the next 3 minutes. 																																								

Issue	Cause and troubleshooting
The cookware produces a crackling noise.	The cookware is made from different multilayered materials ▶ Refer to the section on Cooking with Induction to learn more about suitable cookware.
	You are using cookware of different sizes and different materials. ▶ Refer to the section on Cooking with Induction to learn more about suitable cookware.

Additional information

Notes

- If E lights up on the display, press and hold the touch key for the cooking zone in question, in order to read the fault code.

- If the fault code is not listed in the table, disconnect the cooktop from the power supply, wait 30 seconds, and then reconnect it again. If the display appears again, contact Customer Support and tell them the precise fault code.
- If a fault occurs, the appliance will not switch to standby mode.

Testing cookware suitability

With this function you can check the speed and quality of the cooking process for individual pieces of cookware.

Requirements

- The cookware is cold.
 - You have read the recommendations for induction cooking.
1. Fill the cookware with approximately 8 oz. (200 ml) of water.
 2. Place the cookware on the cooking zone that best matches the base of the cookware. Center the cookware on the cooking zone.

If the diameter of the cooking zone is much smaller than the diameter of the cookware, only the middle of the cookware will heat up. This may have a negative effect on the cooking results.

3. Select ϵ in the basic settings.
 4. Touch any control element in the settings range.
 - ✓ ϵ flashes in the cooking zone display.
 - ✓ The result of the test appears in the cooking zone display after 10 seconds.
- "Possible Results for Cookware Suitability Test", Page 54

Note: The flexible cooking zone only counts as a single cooking zone; place no more than one item of cookware on it.

Possible Results for Cookware Suitability Test

There are three possible outcomes for the cookware suitability test.

Display	Meaning
ϵ	The cookware is not suitable for the cooking zone. It will not heat up. If possible, test the cookware again on a smaller cooking zone.

Display	Meaning
ϵ	The cookware takes longer than expected to heat up. The cooking process is not ideal. If possible, test the cookware again on a smaller cooking zone.
ϵ	The cookware heats up correctly. The cooking process is good.

Noises

Question	Answer
Why I can hear noises while I'm cooking?	■ Noises may be generated while using the cooktop depending on the properties of the base of the cookware. These noises are normal for induction technology. They do not indicate that there is a fault.

Question	Answer
Possible noises	<ul style="list-style-type: none"> ■ A deep humming noise similar to a transformer: Occurs when cooking at a high power level. This noise disappears or becomes quieter when you reduce the power level. ■ A quiet whistling noise: This can be heard when the cookware is empty. This noise disappears when you add water or food to the cookware. ■ Crackling: This noise occurs when the cookware is made from different multilayer materials, or if you use cookware of different sizes and different materials. The volume of the noise can vary depending on the quantity of food being cooked or the cooking method. ■ Loud whistling noises: These may arise if you are operating two cooking zones at the same time and at the maximum power level. These whistling noises disappear or become quieter when you reduce the power level. ■ Fan noises: The cooktop is equipped with a fan that switches on automatically at high temperatures. The fan may also continue to run after you have switched the cooktop off if the temperature measured is still too high.

12 Disposal

12.1 Disposal of your old appliance

Environmentally compatible disposal allows valuable raw materials to be recycled.

1. Unplug the appliance from the power supply.
2. Cut through the power cord.
3. Dispose of the appliance in an environmentally responsible manner.

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

13 Customer Service

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

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

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

USA:

1-800-735-4328

www.thermador.com/support

www.thermador.com/us/accessories

CA:

1-800-735-4328

www.thermador.ca

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

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

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

13.1 Model number (E-Nr.), production number (FD) and consecutive numbering (Z-Nr.)

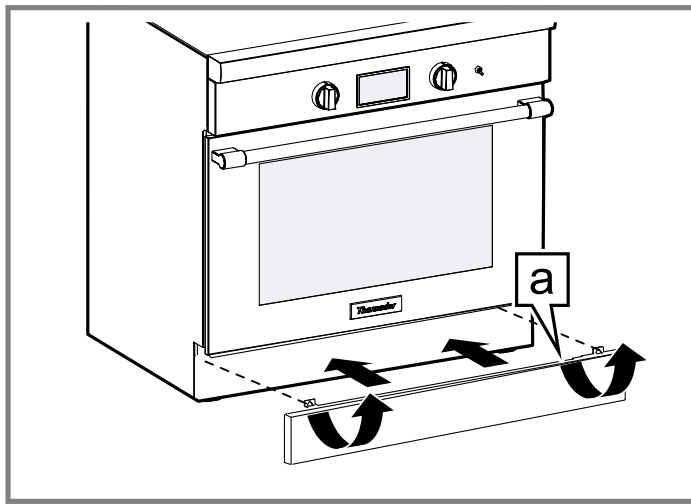
You can find the model number (E-Nr.), the production number (FD) and the consecutive numbering (Z-Nr.) on the appliance's rating plate.

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

13.2 Rating plate location

You can find the rating plate of your appliance:

- On the backside of the toe-kick panel. Remove the toe-kick panel to view it.



a Rating plate

14 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

14.1 What this warranty covers & Who it applies to

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

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

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

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

14.2 How long the warranty lasts

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

14.3 Repair/replace as your exclusive remedy

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

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

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

14.4 Out of warranty product

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

14.5 Warranty exclusions

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

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

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

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

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

14.6 Obtaining warranty service

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

14.7 Product information

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

Model number (E-Nr.)

Production number
(FD)

Date of delivery

Table des matières

1 IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ	59	8.4 Zone de cuisson Liberty®.....	90
1.1 Définitions des termes de sécurité	59	8.5 Zone de cuisson FlexPlus (uniquement pour les appareils de 30 pouces)	92
1.2 Informations générales.....	59	8.6 HeatShift® fonction	92
1.3 Installation et entretien appropriés	59	8.7 minuterie de cuisine	93
1.4 Utilisation sécuritaire	61	8.8 Chronomètre	94
1.5 Sécurité des enfants	65	8.9 PowerBoost®	94
1.6 Fonction de nettoyage.....	65	8.10 PanBoost®.....	94
1.7 Interférence électromagnétique.....	66	8.11 MoveMode®.....	95
1.8 Fonctionnement à distance	66	8.12 CookSmart®	95
1.9 Mises en garde conformément à la proposition 65 de l'État de Californie	66	8.13 Verrouillage du panneau de la table de cuisson ..	100
2 Prévenir les bris matériels	68	8.14 Protection essuyageProtection essuyage	100
2.1 Prévenir les dommages à la cavité du four.....	68	8.15 Affichage de la consommation énergétique	100
2.2 Éviter d'endommager la table de cuisson.....	68	8.16 Limitation de puissance	100
3 Protection de l'environnement et économies	69	8.17 Paramètres de base - Table de cuisson	100
3.1 Mise au rebut de l'emballage	69	8.18 Table cuisson - Synchronisation de la hotte	101
3.2 Économie d'énergie lors de l'utilisation du four.....	69	9 Home Connect®	104
3.3 Économie d'énergie lors de l'utilisation de la table de cuisson.....	69	9.1 Réglage Home Connect®.....	104
4 Description de l'appareil	71	9.2 Home Connect® Réglages.....	104
4.1 Électroménager.....	71	9.3 Modification des paramètres via l'application Home Connect®.....	106
4.2 Panneau de commande du four	73	9.4 Démarrage à distance - fonction de cavité du four.	106
4.3 Bandeau de commande de la table de cuisson	75	9.5 Réglage de la télécommande - fonction cavité du four.....	106
5 Accessoires	78	9.6 Diagnostic à distance	107
5.1 Accessoires de four.....	78	9.7 Mise à jour logicielle	107
5.2 Autres accessoires.....	78	9.8 Protection des données.....	107
5.3 Positions des grilles	79	10 Nettoyage et entretien	107
5.4 Utilisation sûre des grilles de four.....	79	10.1 Nettoyage et entretien de la table de cuisson	108
5.5 Insertion de la grille métallique.....	79	10.2 Nettoyage et entretien du four	110
5.6 Insertion de la grille télescopique	79	11 Dépannage	113
6 Avant d'utiliser pour la première fois	80	12 Élimination	117
6.1 Paramètres de démarrage	80	12.1 Éliminer un appareil usagé	117
6.2 Nettoyage de l'appareil avant sa première utilisation.....	81	13 Service à la clientèle	117
7 Fonctionnement du four	81	13.1 Numéro de modèle (E-Nr.), numéro de fabrication (FD) et numéro de comptage (Z-Nr.)..	118
7.1 Réglage du mode de chauffage et de la température	81	13.2 Emplacement de la plaque signalétique	118
7.2 Limitation du temps de chauffage.....	81	14 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT	118
7.3 Préchauffage rapide.....	81	14.1 Couverture de la garantie limitée.....	118
7.4 Sonde à viande	82	14.2 Durée de la garantie.....	118
7.5 Activer ou désactiver le verrouillage du panneau	82	14.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif	118
7.6 Fonctions de minuterie.....	82	14.4 Produit hors garantie	119
7.7 Paramètres de base - Four	84	14.5 Exclusions de garantie	119
7.8 Tirer le meilleur parti de l'électroménager	84	14.6 Obtention du service de garantie.....	120
8 Fonctionnement de la table de cuisson	88	14.7 Information sur le produit.....	120
8.1 Ustensiles adaptés.....	88		
8.2 Allumer ou éteindre la table de cuisson.....	88		
8.3 Paramètres de la zone de cuisson	89		



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

⚠ AVERTISSEMENT :

Ne jamais faire fonctionner la surface de la table de cuisson de cet appareil sans surveillance.

- **Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure qui pourrait provoquer des dommages matériels, des blessures ou un décès.**
- **En cas d'incendie, se tenir à l'écart de l'appareil et appeler immédiatement les pompiers.**

NE PAS ESSAYER D'ÉTEINDRE UN INCENDIE DE GRAISSE OU D'HUILE AVEC DE L'EAU.

1.1 Définitions des termes de sécurité

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ MISE EN GARDE

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

AVIS :

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

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

1.2 Informations générales

Ce manuel explique les principes de base du fonctionnement de votre appareil et les mesures de sécurité à suivre. Pour des informations d'installation complètes et sûres, reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec l'appareil.

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

INSTALLATEUR : Prière de laisser ces instructions d'installation avec cet appareil à l'intention du propriétaire.

PROPRIÉTAIRE : Prière de conserver ces instructions pour référence ultérieure. Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil. Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le disjoncteur électrique afin que vous sachiez comment et où couper l'électricité de l'appareil.

1.3 Installation et entretien appropriés

AVERTISSEMENT

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

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



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

DANGER DE BASCULEMENT SUR LES CUISINIÈRES



- ▶ Toutes les cuisinières peuvent basculer et entraîner des blessures. Pour éviter tout basculement accidentel de la cuisinière, fixez-la au sol, au mur ou à l'armoire en installant le support anti-basculement fourni.
- ▶ Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué ou gravement blessé. Vérifiez que le support antibasculement est correctement installé. Assurez-vous que le support anti-basculé est engagé lorsque la cuisinière est déplacée.
- ▶ **NE PAS** faire fonctionner la cuisinière si le support antibasculement n'est pas en place. Non-respect des instructions de ce manuel peut entraîner la mort ou des brûlures graves pour les enfants et les adultes.
- ▶ Si la cuisinière est déplacée pour le nettoyage, l'entretien ou toute autre raison, assurez-vous que le support anti-basculé est correctement ré-engagé lorsque la cuisinière est remise en place. En cas d'utilisation anormale (telle qu'une personne debout, assise ou appuyée sur une porte ouverte), le non-respect de cette précaution peut entraîner le basculement de la cuisinière. Des blessures peuvent résulter du déversement de liquides chauds ou de la cuisinière elle-même.
- ▶ Vérifiez que le support anti-basculement est correctement installé et utilisé. Inclinez délicatement la cuisinière vers l'avant de l'arrière pour s'assurer que le support anti-basculé s'engage dans la patte de la cuisinière et empêche le renversement. La cuisinière ne doit pas se déplacer de plus de 1 po (2,5 cm).

AVERTISSEMENT

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

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

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

Bonne installation - Assurez-vous que l'appareil électroménager est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

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



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

AVERTISSEMENT

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son fournisseur de services agréé ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter tout danger.

AVERTISSEMENT

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

- ▶ Gardez le four exempt de graisse.

MISE EN GARDE

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

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

AVERTISSEMENT

Les dysfonctionnements peuvent provoquer des blessures.

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

1.4 Utilisation sécuritaire

AVERTISSEMENT

Cet appareil électroménager est conçu uniquement pour un usage domestique habituel.

- ▶ Il n'est pas approuvé pour une utilisation en extérieur.
- ▶ Consultez l'énoncé de garantie limitée de produit. Pour toute question, veillez à communiquer avec le fabricant.

AVERTISSEMENT-POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURES EN CAS D'INCENDIE DE GRAISSE DE CUISINIÈRE, RESPECTER LES INDICATIONS SUIVANTES.

- ▶ **FLAMMES PLUS DOUCES** avec un ajustement serré du couvercle, plaque à biscuits ou plateau métallique, puis éteignez le brûleur. **FAIRE ATTENTION AUX BRÛLURES.** Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, **ÉVACUEZ ET APPELEZ LE SERVICE D'INCENDIE.**

- ▶ **NE JAMAIS PRENDRE UNE POÊLE À FLAMBER** - vous pourriez vous brûler.
- ▶ **NE PAS UTILISER D'EAU**, y compris des torchons ou des serviettes mouillés, cela provoquerait une violente explosion de vapeur.
- ▶ Utilisez un extincteur **UNIQUEMENT** si :
 - Vous savez que vous avez un extincteur de classe ABC, et vous savez déjà comment le faire fonctionner.
 - L'incendie est petit et contenu dans la zone où il a commencé.
 - Si vous avez appelé les pompiers.
 - Vous pouvez combattre l'incendie en gardant le dos tourné vers la sortie.

Pour éliminer le risque de brûlure ou d'incendie lorsque vous vous étirez au-dessus des surfaces chauffantes de l'électroménager, il faut éviter d'installer des armoires de rangement au-dessus de la surface de l'électroménager.

MISE EN GARDE

Les événements du four sont importants pour la circulation de l'air. Couvrir les événements du four entraînera une surchauffe du four. Reportez-vous à l'aperçu de l'appareil pour connaître l'emplacement des événements du four.
→ "Électroménager", Page 71 → "Électroménager", Page 71

- ▶ N'obstruez pas les événements du four.

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

Un incendie pourrait se produire pendant la cuisson.

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

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

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

Portez des vêtements appropriés - Des vêtements lâches ne doivent jamais être portés lorsqu'on utilise l'appareil.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Stockage dans ou sur l'appareil - Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans ou à proximité de l'appareil.

- ▶ N'entrez pas et n'utilisez pas des produits chimiques corrosifs, des vapeurs, des matériaux inflammables ou des produits non alimentaires près ou dans cet appareil. Cet appareil est spécialement conçu pour chauffer ou cuire la nourriture. L'emploi de produits chimiques corrosifs pendant la cuisson ou le nettoyage endommagera l'appareil et pourrait causer des blessures.

N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.

AVERTISSEMENT

Éviter de se pencher au-dessus de l'appareil.

- ▶ Se rappeler que certains vêtements et produits capillaires contiennent des produits chimiques inflammables qui peuvent s'enflammer au contact des éléments de surface ou des brûleurs chauds et causer des blessures graves.

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

- ▶ Ne laissez pas les maniques toucher les éléments chauffants chauds.
- ▶ N'utilisez pas de serviette ou autre chiffon volumineux.

AVERTISSEMENT

L'humidité qui pénètre peut occasionner une électrocution.

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

Utilisation sûre de la surface de cuisson

AVERTISSEMENT

Les matériaux surchauffés peuvent provoquer un incendie ou des brûlures.

- ▶ Ne laissez pas de papier d'aluminium, du plastique, du papier ou du tissu entrer en contact avec un élément de surface chaud, un brûleur ou une grille.
- ▶ Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec.

La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut provoquer un incendie.

- ▶ Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lors de son utilisation.

Si la table de cuisson est près d'une fenêtre, d'une ventilation à air forcé ou d'un ventilateur, assurez-vous que les matériaux inflammables tels que les couvre-fenêtres ne soufflent pas sur ou près des brûleurs ou des éléments chauffants. Ils pourraient prendre feu.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'UN INCENDIE DE GRAISSE AU-DESSUS DE LA CUISINIÈRE

- ▶ Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des réglages élevés - Les débordements provoquent de la fumée et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer. Chauffez l'huile lentement à feu doux ou moyen.
- ▶ Mettez toujours la hotte en marche lorsque vous cuisinez à feu vif ou lorsque vous flambez des aliments (c.-à-d. Crêpes Suzette, cerise Jubilee, bœuf au poivre flambé).
- ▶ Nettoyez régulièrement les ventilateurs. Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur le ventilateur ou sur le filtre.
- ▶ Utilisez une taille de casserole appropriée. Toujours utiliser des ustensiles de cuisson adaptés à la taille de l'élément de surface.

Des flammes peuvent être aspirées dans le système de ventilation.

- ▶ Dans la mesure du possible, ne mettez pas en marche le système de ventilation pendant un feu de table de cuisson. Toutefois, ne passez pas la main à travers le feu pour l'éteindre.

Les poignées des ustensiles de cuisine doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur les unités de surface adjacentes.

- ▶ Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversements dus à un contact involontaire avec l'ustensiles de cuisine, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de manière à ce qu'il soit tourné vers l'intérieur et ne dépasse pas les unités de surface adjacentes. Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversements dus à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensiles de cuisine doit être positionnée de manière à ce qu'il soit tourné vers l'intérieur et ne dépasse pas les unités de surface adjacentes.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Utilisez la bonne taille de casserole - Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de différentes tailles.

- ▶ Sélectionnez des ustensiles de cuisine à fond plat suffisamment grand pour couvrir la zone de cuisson de l'unité de surface.
- ▶ L'utilisation d'ustensiles de cuisine sous-dimensionnés exposera une partie de la zone de cuisson à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Une bonne relation entre les ustensiles de cuisine et la zone de cuisson améliorera également l'efficacité.

Les commandes peuvent être actionnées involontairement par des déversements recouvrant le panneau de commande.

- ▶ N'utilisez jamais l'appareil si des liquides ou des aliments se sont renversés autour du panneau de commande.
- ▶ Éteignez toujours la table de cuisson et séchez le panneau de commande.

Les débordements peuvent provoquer de la fumée et certains aliments et huiles peuvent prendre feu s'ils sont laissés sur des réglages de température élevée.

- ▶ Lorsque vous utilisez une minuterie, surveillez toujours la table de cuisson.
- ▶ Ne laissez rien bouillir ou brûler.

AVERTISSEMENT

Un capteur de friture qui ne fonctionne pas correctement pourrait entraîner une surchauffe causant de la fumée ou un feu ou encore des dommages à la casserole. **LORS DE LA CUISSON AVEC LA FONCTION CAPTEUR DE FRITURE, RESPECTEZ CE QUI SUIT**

- ▶ Utilisez toujours une poêle à frire à capteur.
- ▶ Placez toujours la casserole au centre de la zone de cuisson.
- ▶ Ne couvrez pas la casserole.
- ▶ Ne laissez jamais de graisse ou d'huile chaude sans surveillance.

Si la table de cuisson s'éteint automatiquement et ne peut plus être utilisée, elle peut se rallumer involontairement ultérieurement.

- ▶ Coupez le disjoncteur ou le fusible du panneau électrique.
- ▶ Contactez le service à la clientèle pour obtenir de l'aide. Si l'afficheur ne fonctionne pas quand une zone de cuisson se réchauffe, désarmer le disjoncteur ou retirer le fusible dans le tableau de distribution.
- ▶ Contactez un prestataire de services agréé.

Pour éviter tout risque d'incendie, ne stockez pas d'articles sur les surfaces de cuisson.

AVERTISSEMENT

L'huile chaude peut causer des brûlures et des blessures extrêmes.

- ▶ Utiliser les réglages de température élevée sur la table de cuisson, seulement si nécessaire.
- ▶ Pour éviter les bouillons et les éclaboussures, chauffer l'huile lentement à une température qui ne dépasse pas le réglage faible-moyen.
- ▶ Ne jamais déplacer un récipient rempli d'huile chaude, surtout une friteuse. Attendre qu'elle refroidisse.

Les déversements d'aliments chauds peuvent provoquer des brûlures.

- ▶ Tenir la poignée de la casserole en mélangeant ou en retournant l'aliment. Cela aide à prévenir les éclaboussures et les mouvements de la casserole.

Soyez extrêmement prudent lors du déplacement d'une bouilloire à graisse ou de l'élimination de la graisse chaude.

NE PAS TOUCHER LES UNITÉS DE SURFACE OU LES ZONES À PROXIMITÉ DES UNITÉS. Les éléments de surface peuvent être chauds, même s'ils sont foncés. Les zones à proximité des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

- ▶ Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements, les maniques ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface ou les zones proches des unités avant d'avoir suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces zones se trouvent la table de cuisson et les zones faisant face à la table de cuisson.

AVERTISSEMENT

Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

Ne pas nettoyer l'appareil pendant qu'il est encore chaud. Certains nettoyeurs produisent des émanations toxiques lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Les vêtements et les éponges mouillés peuvent provoquer des brûlures causées par la vapeur.

AVERTISSEMENT

Il est possible que la fonction de détection des casseroles pour éteindre la zone de cuisson ne fonctionne pas si des aliments ont été renversés sur la table de cuisson ou si on dépose des objets sur cette dernière.

- ▶ Gardez la table de cuisson propre et ne stockez pas d'objets sur les zones de cuisson.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Le liquide entre la base de pot et la table de cuisson peut augmenter la pression de vapeur. Cela pourrait faire sauter le pot soudainement et causer des blessures.

- ▶ Gardez toujours la table de cuisson et les bases des casseroles sèches.

Lors de la cuisson au bain-marie, la table de cuisson et le récipient de cuisson peuvent se fissurer en raison d'une surchauffe.

- ▶ Le plat de cuisson du bain-marie ne peut entrer en contact direct avec le fond de la casserole remplie d'eau chaude.
- ▶ N'utiliser que des ustensiles de cuisson résistants à la chaleur.

AVERTISSEMENT

Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

Ne pas cuire sur une surface de cuisson cassée - Si la surface de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique.

- ▶ Contactez immédiatement un fournisseur de services agréé.

Utilisation sûre de la cavité du four

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

Gardez les conduits de ventilation du four dégagés.

AVERTISSEMENT

NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur sombre. Les parois intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

- ▶ Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements, les maniques ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les

éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant d'avoir suffisamment de temps pour refroidir. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Parmi ces surfaces se trouvent les ouvertures de ventilation du four, les surfaces proches de ces ouvertures et les portes du four.

MISE EN GARDE

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

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

AVERTISSEMENT

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

- ▶ En se plaçant sur le côté, ouvrir la porte lentement et légèrement pour laisser l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper du four.
- ▶ Éloigner le visage de l'ouverture et s'assurer qu'aucun enfant ou animal ne se trouve près de l'appareil.
- ▶ Une fois l'air chaud et/ou la vapeur sortis, continuer la cuisson.
- ▶ Ne pas laisser les portes ouvertes à moins que l'on soit en train de cuisiner ou de nettoyer.
- ▶ Ne pas laisser les portes ouvertes sans surveillance.

MISE EN GARDE

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

MISE EN GARDE

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

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



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

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

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

AVERTISSEMENT

Doubleurs de protection - N'utilisez pas de papier d'aluminium pour tapisser les cuvettes d'égouttage des unités de surface ou les fonds de four. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

Utilisation sûre de la sonde à viande

AVERTISSEMENT

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

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

1.5 Sécurité des enfants

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

MISE EN GARDE

Ne stockez pas les articles qui intéressent les enfants dans des armoires au-dessus d'une cuisinière ou sur le panneau arrière d'une cuisinière. Les enfants grim pant sur la cuisinière pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.

Ne laissez pas les enfants seuls.

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

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque d'étouffement :

- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec le matériel d'emballage.

1.6 Fonction de nettoyage

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

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

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

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

AVERTISSEMENT

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

- ▶ Ne touchez jamais la porte de l'appareil électroménager.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- ▶ Laissez refroidir l'appareil.
- ▶ Gardez les enfants à une distance sécuritaire.

AVERTISSEMENT

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

MISE EN GARDE

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

MISE EN GARDE

Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible.

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

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

N'utilisez pas de revêtement protecteur pour recouvrir le four et n'utilisez pas de nettoyant pour four du commerce. Nettoyez uniquement les pièces répertoriées dans ce manuel.

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

1.7 Interférence électromagnétique

AVERTISSEMENT

Cette table de cuisson à induction génère et utilise de l'énergie à fréquence ISM qui chauffe les casseroles en utilisant un champ électromagnétique. Elle a été testée et est conforme avec la partie 18 des règlements FCC régissant les appareils ISM. Cette table de cuisson est conforme aux exigences FCC visant à réduire la perturbation des autres dispositifs dans des installations résidentielles. Les tables de cuisson à induction peuvent

perturber la réception radio et télévision. En cas d'interférence, l'utilisateur doit essayer de corriger l'interférence en

- ▶ Relocalisant l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
- ▶ Augmentant la distance entre la table de cuisson et le récepteur.
- ▶ Branchant le récepteur à une prise différente de celle du récepteur.
- ▶ C'est à l'utilisateur qu'il incombe de corriger toute perturbation.

MISE EN GARDE

Les personnes avec un stimulateur cardiaque ou autre dispositif médical similaire devraient redoubler de vigilance lorsqu'elles sont à proximité d'une table de cuisson à induction en marche.

- ▶ Consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque pour de plus amples renseignements sur les effets que peuvent causer les champs électromagnétiques provenant d'une table de cuisson à induction.

1.8 Fonctionnement à distance

MISE EN GARDE

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

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

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

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

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

 **AVERTISSEMENT**

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

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT : En application de la loi californienne concernant la salubrité de l'eau et la protection contre les substances chimiques (« California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act »), le



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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 présenter un danger pour la reproduction, et les entreprises sont tenues d'avertir les consommateurs des risques potentiels d'exposition à de telles substances. La combustion de gaz combustible pour la cuisson et l'élimination de résidus pendant l'autonettoyage peuvent générer de faibles quantités de monoxyde de carbone. Dans les fours équipés du Nettoyage Auto, de faibles quantités de formaldéhyde peuvent se dégager lors de l'élimination des salissures pendant les quelques premiers cycles autonettoyants. La Californie classe le formaldéhyde parmi les produits potentiellement cancérigènes. Le monoxyde de carbone est une cause possible de toxicité pour la reproduction. Il est possible de réduire l'exposition à ces substances en :

- assurant une bonne ventilation lors de la cuisson au gaz; et
- assurant une bonne ventilation pendant et immédiatement après le cycle d'autonettoyage du four;
- utilisant l'appareil selon les instructions de ce manuel.

2 Prévenir les bris matériels

2.1 Prévenir les dommages à la cavité du four

AVIS :

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

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

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

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

- ▶ Laissez la cavité du four sécher après usage.
- ▶ Ne gardez pas les aliments humides dans la cavité du four pendant une longue période avec la porte fermée.
- ▶ Ne conservez pas d'aliments dans la cavité du four.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ Poussez toujours complètement les accessoires dans la cavité du four.

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

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

2.2 Éviter d'endommager la table de cuisson

AVIS :

Les plats de cuisson dont le dessous est rugueux peuvent rayer la surface en vitrocéramique.

- ▶ Vérifiez le fond de l'ustensile avant de le poser. Du sel, du sucre ou des grains de sable rayent la surface de la vitrocéramique.

- ▶ Ne jamais utiliser la table de cuisson comme surface de travail ou pour y déposer des objets.

La surchauffe peut endommager la batterie de cuisine.

- ▶ Ne chauffez pas de casseroles ou poêles vides.

Les ustensiles de cuisson chauds peuvent provoquer une surchauffe des composants électroniques.

- ▶ Ne posez jamais de poêles et de casseroles chaudes sur le panneau de commande ou le cadre de la table de cuisson.

Lorsque des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent l'endommager.

- ▶ Ne laissez pas d'objets durs ou pointus tomber sur la table de cuisson.

Le papier d'aluminium et le plastique fondent sur les zones de cuisson chaudes.

- ▶ Ne laissez pas de papier d'aluminium ou de plastique entrer en contact avec les zones de cuisson chaudes.
- ▶ N'utilisez pas de film protecteur pour table de cuisson.

Des agents de nettoyage inappropriés peuvent provoquer des décolorations métalliques chatoyantes sur la surface vitrocéramique.

- ▶ Reportez-vous aux recommandations de nettoyage de ce manuel.

Vue d'ensemble des types de dommages les plus courants

Vous trouverez ici un aperçu des types de dommages les plus courants et des suggestions pour les éviter.

Taches

Cause	Comment éviter
Éclaboussure de nourriture	Retirez immédiatement les éclaboussures de nourriture à l'aide d'un grattoir à verre.
Produits de nettoyage inappropriés	Utilisez des agents de nettoyage adaptés aux tables de cuisson en vitrocéramique.

Rayures

Cause	Comment éviter
Sel, sucre et sable	N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou espace de rangement.

Cause	Comment éviter
Ustensiles de cuisine à fond rugueux	Vérifiez la batterie de cuisine.

Décolorations

Cause	Comment éviter
Produits de nettoyage inappropriés	Utilisez des agents de nettoyage adaptés aux tables de cuisson en vitrocéramique.
Abrasion de casserole (par ex. Aluminium)	Soulevez les casseroles et les poêles lorsque vous les déplacez.

Cloques

Cause	Comment éviter
Sucre, aliment à haute teneur en sucre	Retirez immédiatement les éclaboussures de nourriture à l'aide d'un grattoir à verre.

3 Protection de l'environnement et économies

3.1 Mise au rebut de l'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.

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

3.2 Économie d'énergie lors de l'utilisation du four

Si vous suivez ces conseils, votre appareil consomme moins d'énergie.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Laissez décongeler les aliments congelés avant de les cuire.

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

3.3 Économie d'énergie lors de l'utilisation de la table de cuisson

Si vous suivez ces conseils, votre appareil consomme moins d'énergie.

Choisissez des ustensiles de cuisine dont le diamètre de base correspond à la zone de cuisson. Centrez la casserole sur la zone de cuisson.

Conseil : Les fabricants d'ustensiles de cuisine indiquent généralement le diamètre supérieur de l'ustensile. Le diamètre de la base de la batterie de cuisine est généralement plus petit.

- ✓ L'énergie est destinée à la batterie de cuisine. Si vous utilisez des ustensiles de cuisine trop petits, vous gaspillez de l'énergie. Si la batterie de cuisine est trop grande, beaucoup d'énergie est utilisée pour chauffer la batterie de cuisine.

Fermez la casserole avec un couvercle approprié.

- ✓ Cuire sans couvercle consomme plus d'énergie.

Ne soulevez le couvercle que si nécessaire.

- ✓ Si vous soulevez le couvercle, beaucoup d'énergie peut s'échapper.

Utilisez un couvercle en verre.

- ✓ Si vous utilisez un couvercle en verre, vous pouvez regarder à l'intérieur de l'ustensile sans soulever le couvercle.

Utiliser des ustensiles de cuisson à base solide plate.

- ✓ Les bases incurvées des ustensiles de cuisine augmentent la consommation d'énergie.

Utilisez une taille d'ustensile qui correspond à la quantité d'aliments que vous souhaitez cuire.

- ✓ Les ustensiles de cuisine avec peu de contenu consomment beaucoup d'énergie.

Faites cuire avec un peu d'eau.

- ✓ Plus d'eau nécessite plus d'énergie pour la chauffer.

Sélectionnez un niveau de puissance inférieur dès que possible. Sélectionnez un niveau de puissance adapté pour poursuivre la cuisson.

- ✓ Pour une cuisson en cours, un niveau de puissance inférieur est suffisant.

4 Description de l'appareil

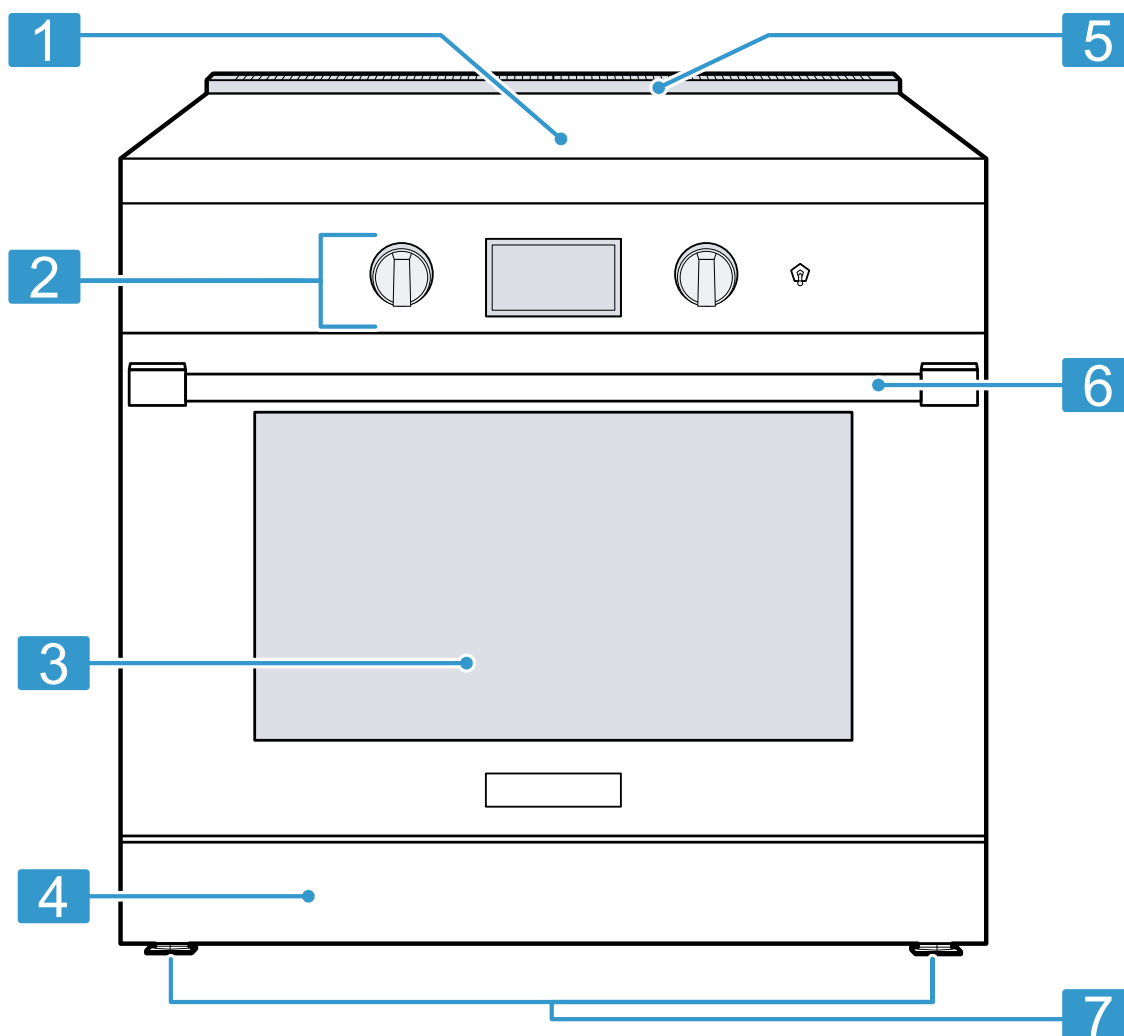
Ce manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut avoir certaines des caractéristiques répertoriées, mais pas toutes.

4.1 Électroménager

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

Remarques

- Ce manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut avoir certaines des caractéristiques répertoriées, mais pas toutes.
- Les graphiques sont représentatifs. Votre appareil peut avoir des apparences graphiques ou de conception différentes.



- | | |
|---|--|
| 1 | Bandeau de commande de la table de cuisson |
| 2 | Bandeau de commande du four |
| 3 | Porte du four |
| 4 | Panneau de garniture de protection inférieure |
| 5 | Garniture de ventilation arrière/ventilation du four |
| 6 | Poignée de porte |
| 7 | Pieds de la cuisinière |

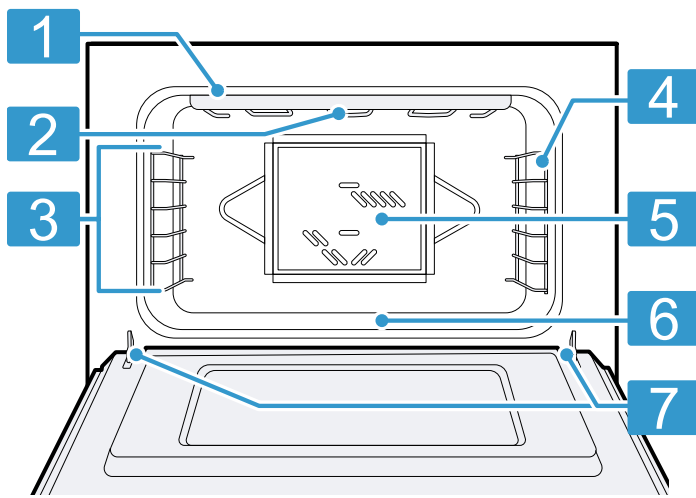
Cavité du four

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

⚠ MISE EN GARDE

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

Composants de la cavité du four



- 1** Joint d'étanchéité de porte
- 2** Élément de gril
- 3** Rails de four
- 4** Prise pour sonde thermique
- 5** Ventilateur de convection
- 6** Fond de cavité du four
- 7** Charnières de porte

Éclairage de four

Votre appareil est équipé d'un éclairage de four. Pour allumer ou éteindre l'éclairage du four, basculez l'interrupteur d'éclairage sur le panneau de commande du four vers le haut ou vers le bas.

Ventilateur de convection

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

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

Ventilateur de refroidissement

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

Lorsque le four est en marche, le ventilateur est audible et l'air chaud peut être ressenti par la ventilation du four. Il se peut également que le ventilateur continue de tourner après que le four a été éteint.

Évent du four

De l'air chaud peut s'échapper de l'évent du four 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 dans cette zone. Cette zone peut être chaude lorsque le four fonctionne.

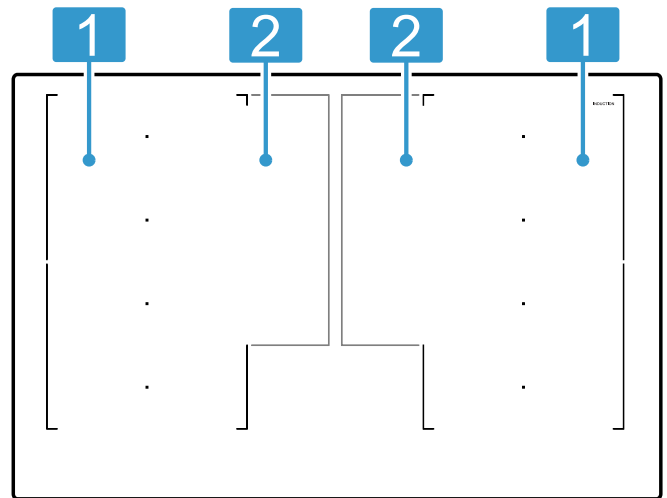
⚠ MISE EN GARDE

Les événements du four sont importants pour la circulation de l'air. Couvrir les événements du four entraînera une surchauffe du four. Reportez-vous à l'aperçu de l'appareil pour connaître l'emplacement des événements du four. → Page 71
 ▶ N'obstruez pas les événements du four.

Zones de cuisson

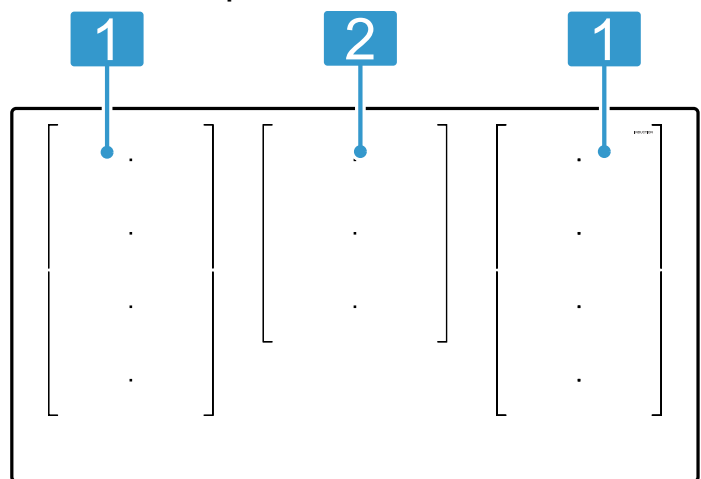
Vous trouverez ici un aperçu des zones de cuisson disponibles sur votre table de cuisson. Placez l'ustensile sur la zone de cuisson qui correspond le mieux à sa taille. Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson à induction.

Cuisinières de 30 po



- 1** Dimensions de la zone flexible :
8 ½ po x 15 po (21,5 cm x 39 cm)
- 2** Dimensions de la zone FlexPlus :
3 ¾ po x 11 ¼ po (9,2 cm x 28,5 cm)

Cuisinières de 36 po



- 1** Dimensions de la zone flexible :
8 ½ po x 15 po (21,5 cm x 39 cm)
- 2** Dimensions de la zone de cuisson centrale :
9 ⅞ po x 11 ⅛ po (24 cm x 28,4 cm)

Symboles des zones de cuisson sur le bandeau de commande

Symbole	Zone de cuisson	Fonction
	Une zone de cuisson	Utilisez des ustensiles qui correspondent à la taille de la zone de cuisson.
	Zone de cuisson simple centrale	Utilisez des ustensiles qui correspondent à la taille de la zone de cuisson.
	Zone de cuisson polyvalente	À utiliser avec des ustensiles de plus grande taille en combinant les zones de cuisson.
	Zone FlexPlus	Les zones de cuisson FlexPlus s'allument toujours en conjonction avec la FlexZone droite ou gauche. → "Zone de cuisson FlexPlus (uniquement pour les appareils de 30 pouces)", Page 92

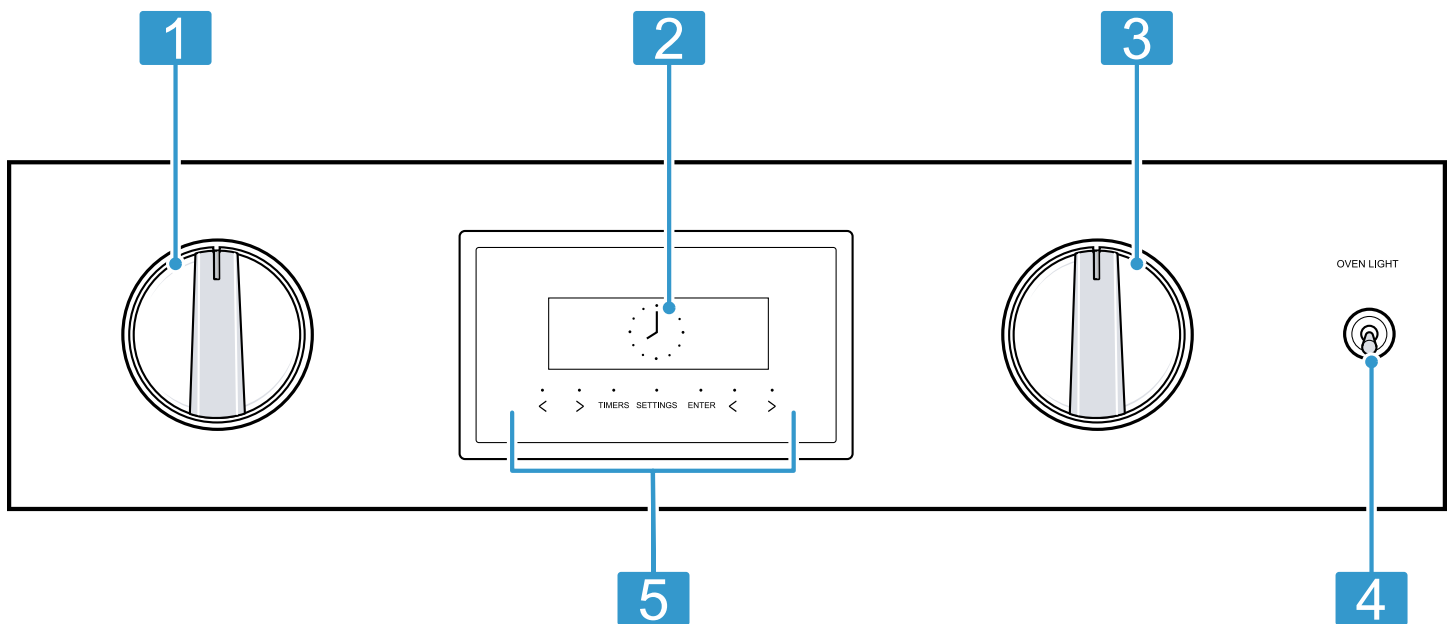
Témoin de chaleur résiduelle

La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson. L'indicateur de chaleur résiduelle s'allume lorsqu'une zone de cuisson est désactivée. Ne touchez pas la zone de cuisson lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume.

Écran Signification

Écran	Signification
<i>H</i>	La zone de cuisson est très chaude.
<i>h</i>	La zone de cuisson est chaude.

Si vous retirez l'ustensile de la zone de cuisson pendant la cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle et le niveau de puissance sélectionné clignotent en alternance.

4.2 Panneau de commande du four

1	Bouton de sélection de mode	Utilisez pour sélectionner le mode de chauffage du four.
2	Écran	L'écran affiche les temps de cuisson et les valeurs de la minuterie. En mode veille, l'écran affiche l'heure du jour.
3	Bouton de sélection de température	Utilisez pour sélectionner la température du mode de chauffage.
4	Interrupteur d'éclairage du four	Utilisez pour allumer ou éteindre la lumière du four.
5	Touches tactiles	Les touches tactiles sont des zones sensibles au toucher. Il suffit d'appuyer légèrement sur les touches pour les faire fonctionner. Les touches tactiles ne fonctionneront pas si vous appuyez sur plusieurs à la fois, par exemple lors du nettoyage.

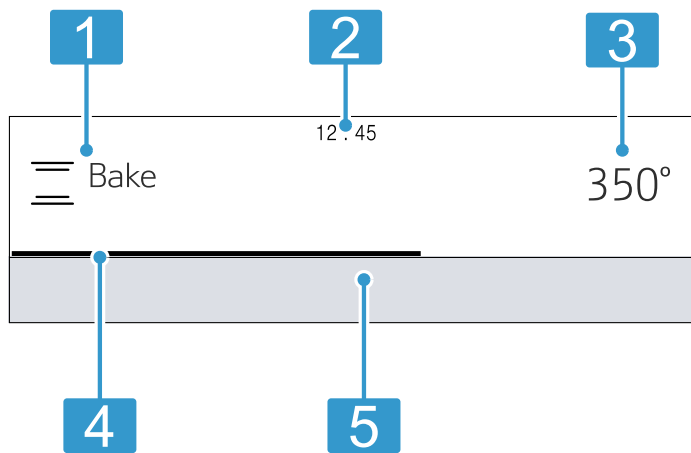
Touches tactiles du four

Vous trouverez ici des informations sur les fonctions de fonctionnement de base de votre four.

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

Écran du four

L'affichage indique les réglages actuels de votre appareil.
















- 1 Mode de fonctionnement
Mode ou fonction de chauffage actuellement sélectionné
- 2 Clock (Horloge)
Affiche l'heure dans tous les modes de fonctionnement
- 3 Réglage de mode
Réglages du mode de chauffage, par ex. Température
- 4 Barre de progression
Se remplit pour indiquer la progression, par ex. pour
 - le préchauffage
 - la température de la sonde à viande
- 5 Zone pour l'information
Affiche des instructions ou des informations

Modes et fonctions de chauffage du four

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

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

Mode / fonction de chauffage	Symbole d'affichage	Comment cela fonctionne et à quoi il sert
BAKE	≡ ≡	Cuit les aliments avec de l'air chaud et sec. Utilisation pour une variété d'aliments, tels que gâteaux, biscuits, pâtisseries, pains rapides, quiches et casseroles.
CONV BAKE	⌘	Similaire à la cuisson au four, mais l'air est mis en circulation par un ventilateur à l'arrière du four. Idéal pour les produits boulangers comme les gâteaux, les pains de maïs, les tartes, les pains éclair, les tourtes et les pains à la levure.
TRUE CONV	⌘	Utilise la chaleur diffusée par un troisième élément situé à l'arrière du four. La chaleur circule à l'intérieur du four grâce au ventilateur à convection. Convient tout particulièrement aux aliments en portions individuelles comme les biscuits et les pâtisseries.
BROIL	⌘	Utilise la chaleur intense diffusée par l'élément supérieur. À utiliser pour les coupes tendres de viande de 1 po (2,5 cm) ou moins, la volaille, le pain à dorer et les casseroles.

Mode / fonction de chauffage	Symbole d'affichage	Comment cela fonctionne et à quoi il sert
CONV BROIL		Allie la chaleur intense diffusée par l'élément supérieur à l'air chaud qui circule sous l'action d'un ventilateur. Idéal pour les coupes tendres de viande de 1 po (2,5 cm) ou moins d'épaisseur, la volaille et le poisson. N'utilisez pas ce mode pour dorer.
ROAST		Utilise une chaleur plus intense de l'élément supérieur pour obtenir plus de brunissement de l'extérieur. Idéal pour la viande, la volaille, les morceaux moins tendres de viande et les légumes rôtis.
CONV ROAST		Allie la chaleur de la sole et la chaleur plus intense diffusée par l'élément supérieur (que celle de la cuisson avec convection) à l'air chaud qui circule sous l'action d'un ventilateur. Pour les morceaux tendres de viande et de volaille et les légumes rôtis. La viande est plus tendre et juteuse qu'en mode Rôtir.
SABBATH EXTEND BAKE		Le mode Sabbat permet à ceux de confessions particulières d'utiliser leurs fours le jour du sabbat.
SELF CLEAN	 🔒 s'allume lorsque le verrouillage de la porte est activé.	Le four atteint une température élevée pour brûler le sol des aliments.
REMOTE START		Permet à l'utilisateur de démarrer, suspendre et abandonner les programmes du four à distance via Home Connect® l'application sur un appareil mobile.
FAST PREHEAT		La fonction de préchauffage rapide permet de faire chauffer le four plus rapidement que le préchauffage standard.
PROBE		Utilisez pour déterminer la température interne de nombreux aliments, en particulier les viandes et la volaille pendant la cuisson.
KITCHEN TIMER		La minuterie de cuisine est une minuterie à compte à rebours qui n'a aucun effet sur le chauffage du four. La minuterie de cuisine est utilisée pour les besoins de chronométrage des tâches ménagères d'ordre général.
OVEN TIMER		La minuterie du four est une minuterie à compte à rebours qui, lorsqu'elle atteint 00:00, éteint le four et arrête le mode actuel. La minuterie du four est utilisée pour régler la durée d'activation d'un mode.
DELAY COOK		Permet au four d'être programmé pour terminer un mode de cuisson minutée à une heure prédéterminée.
PANEL LOCK		Empêche toute mise sous tension du four ou bloque toute modification accidentelle des réglages.
Service à distance		Ce symbole est affiché lorsque le Service après-vente est connecté pour un accès à distance.

4.3 Bandeau de commande de la table de cuisson

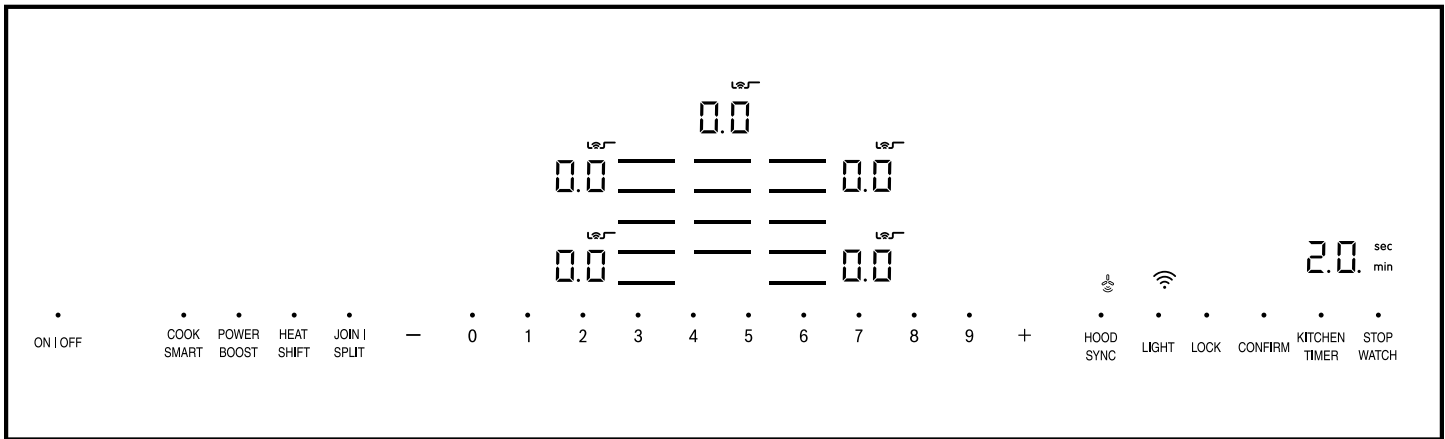
Vous pouvez utiliser le panneau de commande de la table de cuisson pour configurer toutes les fonctions de votre table de cuisson et obtenir des informations sur l'état de fonctionnement.

L'image du panneau de commande est représentative.

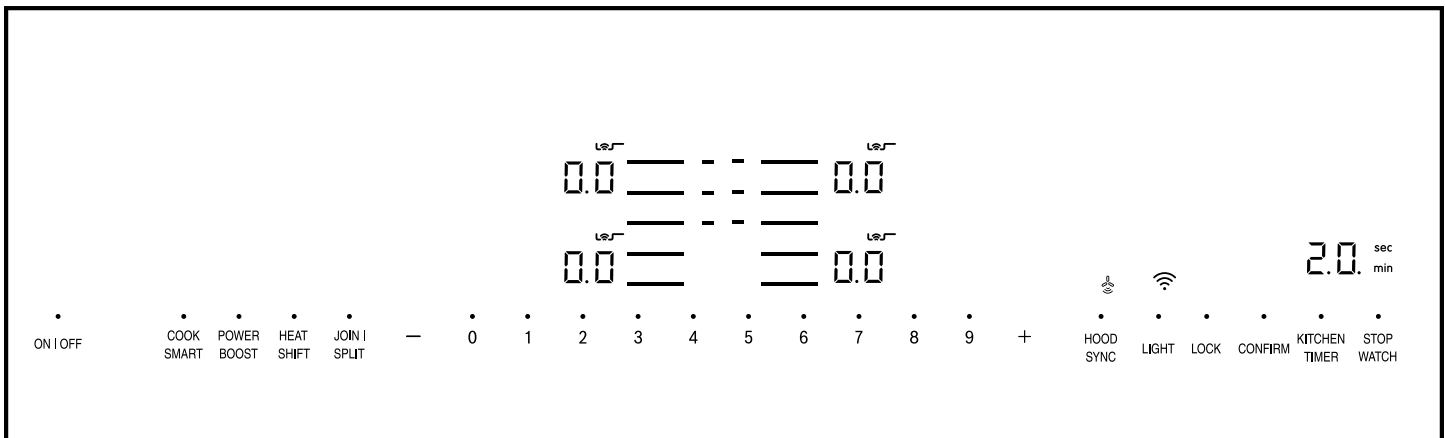
Votre appareil peut être légèrement différent.

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

Électroménagers de 36 po



Électroménagers de 30 po



Touches tactiles de la table de cuisson

Les touches tactiles sont des zones sensibles au toucher. Appuyez sur un symbole pour activer la fonction correspondante.

- Les voyants au-dessus des touches tactiles actuellement sélectionnables s'allument.
- Les touches tactiles des fonctions qui ne peuvent actuellement pas être sélectionnées ne s'allument pas.
- Les voyants des fonctions ou des zones de cuisson sélectionnées sont plus lumineux.

Touche tactile	Fonction
ON OFF	Interrupteur principal
— 0 1 2 3 ... 9 +	Zone des réglages
	Sélectionne une zone de cuisson
LOCK	Verrouillage du panneau / Protection essuyage
POWER BOOST	Fonction PowerBoost® et PanBoost®
HEAT SHIFT	HeatShift® fonction
COOK SMART	CookSmart® fonction
JOIN SPLIT	Liberty® zone de cuisson polyvalente

Touche tactile	Fonction
KITCHEN TIMER	Minuterie de cuisine
STOP WATCH	Chronomètre
CONFIRM	Home Connect® clé de confirmation
HOOD SYNC	Fonction de commande de la hotte
LIGHT	Commande de l'éclairage de la hotte

Remarques





- Gardez les commandes propres et sèches. L'humidité peut altérer le fonctionnement des commandes.
- Ne placez pas d'ustensiles de cuisine à proximité des écrans et des capteurs. L'électronique peut surchauffer.

Afficheurs de table de cuisson

Les écrans affichent les paramètres et fonctions actifs. Lorsque vous sélectionnez une zone de cuisson, les réglages de cette zone de cuisson s'allument plus lumineux.

Écran	Nom
0.0	Table de cuisson prête
1-9	Niveaux de puissance




Écran	Nom
H/ h	Témoin de chaleur résiduelle
•	Fonction indiquée active
b.	PowerBoost® fonction active
Pb.	Fonction d'augmentation courte active

Écran	Nom
	CookSmart® actif
	Valeur de minuterie
	Wi-Fi
	Synchronisation entre table de cuisson et hotte

Modes et fonctions de cuisson de la table de cuisson

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

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

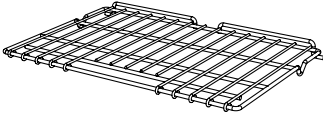
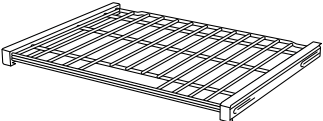
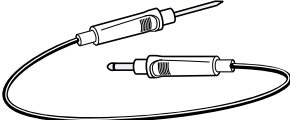
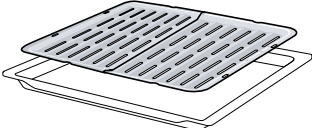
Mode/fonction de cuisson	Touche tactile	Symbole d'affichage	Comment cela fonctionne et à quoi il sert
PowerBoost®	POWER BOOST	b.	Utilisez cette fonction pour chauffer de plus grandes quantités d'eau plus rapidement qu'avec le niveau de puissance 9. → "PowerBoost®", Page 94
PanBoost®	POWER BOOST	Pb	Utilisez cette fonction pour chauffer des ustensiles de cuisine, comme une poêle, plus rapidement qu'avec le niveau de puissance 9. → "PanBoost®", Page 94
HeatShift®	HEAT SHIFT		Utilisez cette fonction sur la zone de cuisson flexible pour déplacer un ustensile de cuisine vers une autre zone de cuisson avec un niveau de puissance différent pendant le processus de cuisson, sans modifier aucun réglage. → "HeatShift® fonction", Page 92
Fonction friture CookSmart™	COOK SMART		Avec cette fonction, un capteur contrôle la température de la casserole. Vous pouvez faire frire pendant que la poêle maintient la température sélectionnée. → "CookSmart®", Page 95
Zone de cuisson polyvalente Liberty®	JOIN SPLIT		Vous pouvez utiliser la zone de cuisson flexible comme une grande zone de cuisson ou comme deux zones de cuisson séparées. → "Zone de cuisson Liberty®", Page 90
Synchronisation entre table de cuisson et hotte	HOOD SYNC		Vous pouvez connecter votre appareil à une hotte et contrôler les fonctions de votre hotte via la table de cuisson. → "Table cuisson - Synchronisation de la hotte", Page 101
Home Connect®	CONFIRM		Connectez la table de cuisson à un appareil mobile et contrôlez ses fonctions via l'application Home Connect™. → "Home Connect®", Page 104

5 Accessoires

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

5.1 Accessoires de four

Votre appareil comprend les accessoires de four suivants.

Autres accessoires	Utilisation
Grille métallique	 <ul style="list-style-type: none"> ■ Ces grilles peuvent être utilisées pour la plupart des cuissons. ■ Vous pouvez utiliser plusieurs grilles en même temps. <p>Remarque : Ne nettoyez pas en utilisant la fonction SELF CLEAN .</p>
Grille télescopique	 <p>Utiliser cette grille afin de faciliter l'insertion des plats dans le four.</p> <p>Remarque : Ne nettoyez pas en utilisant la fonction SELF CLEAN .</p>
Sonde à viande	 <p>La sonde à viande peut être utilisée pour déterminer la température interne de nombreux aliments, en particulier les viandes et la volaille.</p> <p>Remarques</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ne nettoyez pas en utilisant la fonction SELF CLEAN . ■ Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Lèche-frite et grille	 <p>Sert à griller et rôtir.</p> <p>Remarques</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ne nettoyez pas en utilisant la fonction SELF CLEAN . ■ Vous pouvez nettoyer cet accessoire au lave-vaisselle.

5.2 Autres accessoires

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

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

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

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

Accessoires de table de cuisson (en option)

Les accessoires suivants adaptés à votre table de cuisson à induction peuvent être achetés séparément.

CHEFSPAN08

- Poêle à frire Ø 10 po (26 cm)
- Convient aux zones de cuisson Liberty®

TGRILLPANX

- Plaque de cuisson à induction antiadhésive, 9 po x 17 po (230 x 430 mm)

TROASTERT

- Rôtissoire en acier inoxydable, 10 po x 16 po (255 x 400 mm)

TEPPAN1013

- Poêle Teppan Yaki (petite), 10 po x 13 po (25,5 x 33 cm)

TEPPAN1016 (convient uniquement aux appareils de 36 po)

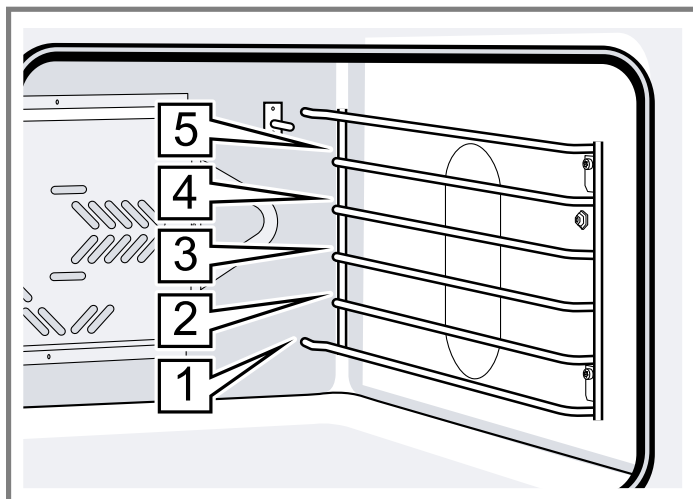
- Teppan Yaki pan (large), 10 po x 16 po (25,5 x 40,5 cm)

5.3 Positions des grilles

Votre four a 5 positions de grille. Les positions de grille sont comptées de bas en haut.

Utiliser uniquement les positions de grille de 1 à 5.

N'essayez PAS d'utiliser le guide supérieur pour soutenir une grille du four, il pourrait basculer.



Reportez-vous à nos recommandations pour sélectionner la position de grille appropriée.

5.4 Utilisation sûre des grilles de four

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

⚠ MISE EN GARDE

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

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

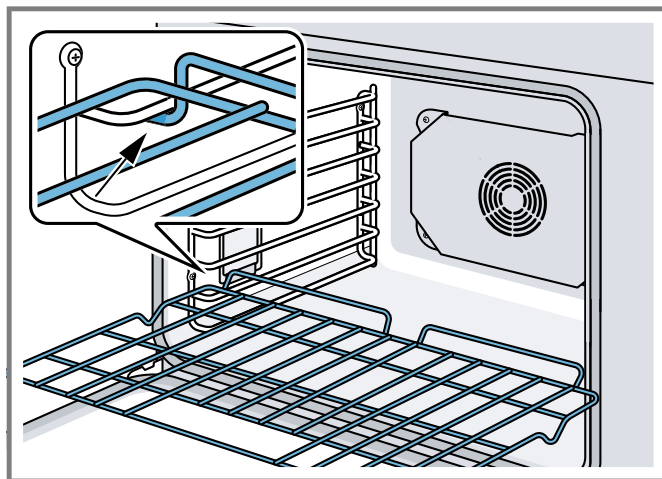
5.5 Insertion de la grille métallique

La grille peut être utilisée dans le four conventionnel au niveau 1 à 5.

Exigence : Vous avez lu la recommandation sur → "Utilisation sûre des grilles de four", Page 79.

1. Saisissez fermement la grille des deux côtés.

2. Inclinez la grille vers le haut pour permettre l'arrêt dans le guide de la grille.



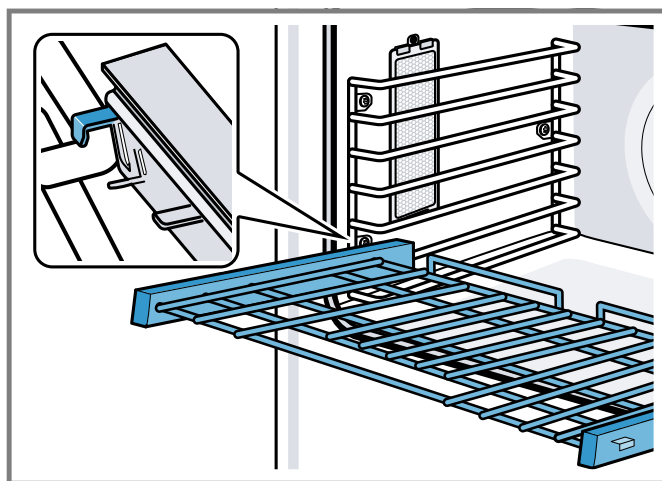
3. Amenez la grille en position horizontale et poussez-la à fond.

La grille doit être droite et plate, pas tordue.

5.6 Insertion de la grille télescopique

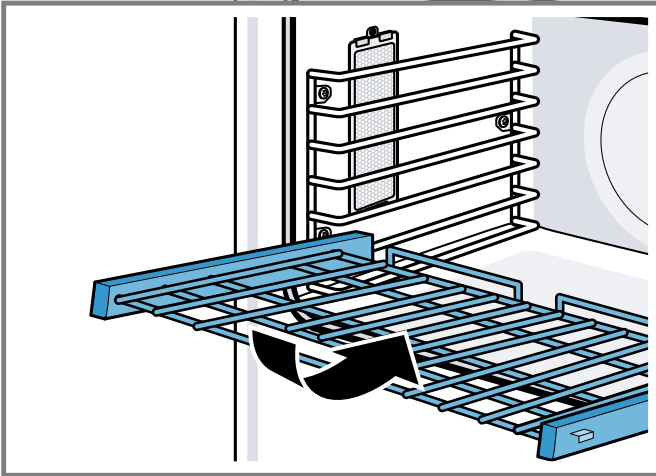
Exigence : Vous avez lu la recommandation sur → "Utilisation sûre des grilles de four", Page 79.

1. Tenez la grille télescopique légèrement inclinée et engagez les crochets arrière dans les rails du four des deux côtés de la cavité du four.

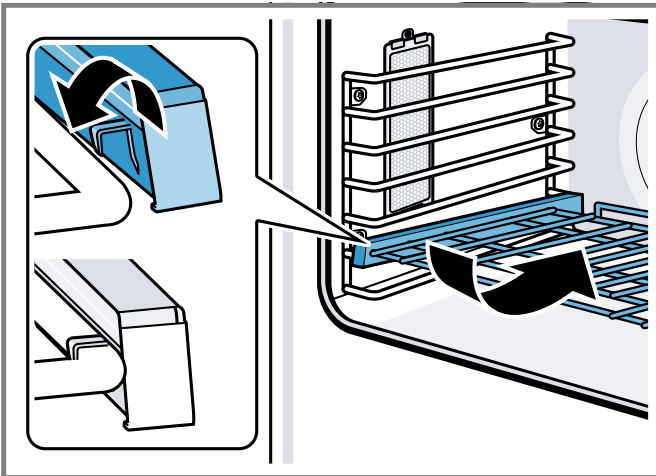


2. Tenez la grille bien droite pour permettre à la deuxième languette de reposer sur la barre du four.

3. Poussez la grille jusqu'à ce qu'elle soit de niveau avec les crochets avant.



4. Levez la grille pour verrouiller la dernière languette en position.



5. Enfoncez complètement la grille.
6. Assurez-vous que les crochets avant de la grille télescopique s'engagent dans les rails du four.

6 Avant d'utiliser pour la première fois

Effectuez ces étapes avant d'utiliser votre appareil.

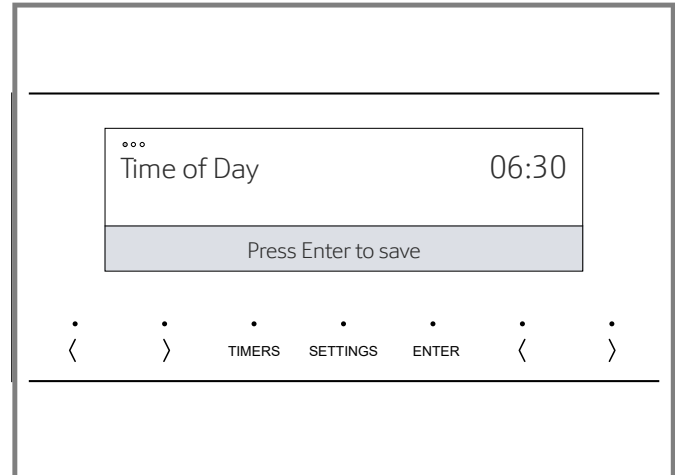
- L'appareil doit être correctement installé par un prestataire de services qualifié avant l'utilisation.
- Lisez et comprenez toutes les précautions et informations de sécurité → *Page 59* dans le manuel avant de l'utiliser.
- Téléchargez l'application Home Connect® pour contrôler à distance votre appareil, trouver l'inspiration pour cuisiner et accéder aux conseils et à l'assistance technique.
→ "*Home Connect®*", *Page 104*
- Ce manuel couvre plusieurs modèles. Toutes les fonctionnalités ne sont pas disponibles sur tous les modèles.

6.1 Paramètres de démarrage

Une fois l'appareil connecté à l'alimentation électrique, vous êtes invité à définir certains paramètres de base pour vous assurer que vous pouvez utiliser votre appareil de manière pratique et sûre.

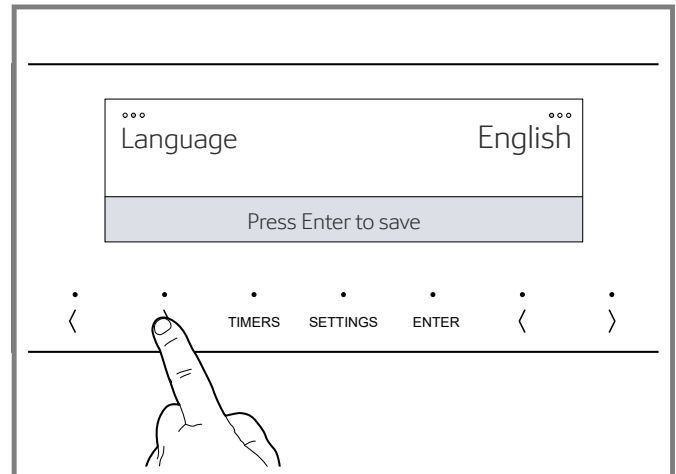
Exigence : Tous les boutons de commande du four sont tournés vers **OFF**

1. Connectez l'appareil à l'alimentation électrique.

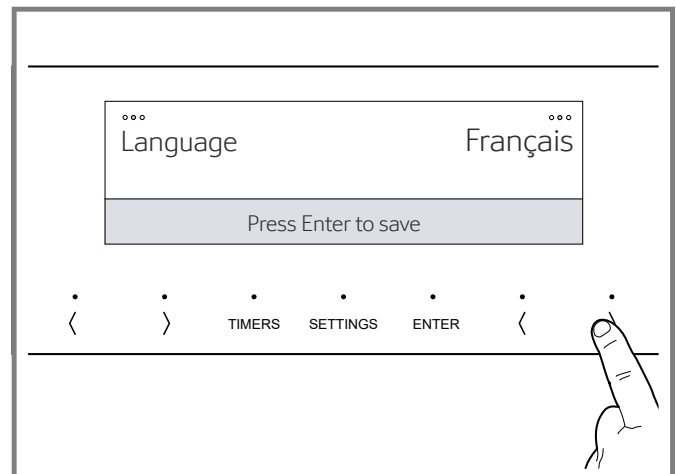


- ✓ Les paramètres de base s'ouvrent automatiquement.

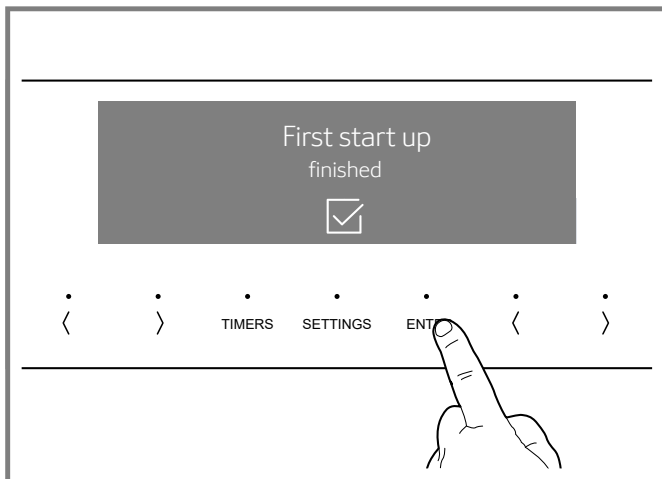
2. Sélectionnez un paramètre avec la gauche (< ou >).



3. Changez l'option souhaitée avec la droite (< ou >).



4. Appuyez sur **ENTER** pour confirmer la sélection ou **SETTINGS** pour annuler les modifications.



- ✓ L'écran passe en mode veille.

Remarque : Vous pouvez accéder aux paramètres à tout moment en appuyant sur **SETTINGS** pendant que l'appareil est en mode veille. Tous les boutons du four doivent être tournés vers **OFF** pour accéder aux paramètres.

6.2 Nettoyage de l'appareil avant sa première utilisation

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

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

Mode de cuisson	CONV BAKE
Température	maximum
Durée	1 heure

5. Éteignez l'appareil après le temps de cuisson spécifié.
 6. Attendez le refroidissement de la cavité du four.
 7. Nettoyez les surfaces lisses avec un torchon à vaisselle et de l'eau savonneuse.
 8. Nettoyez les accessoires avec de l'eau savonneuse et un torchon ou une brosse douce.
- ✓ Il peut y avoir une légère odeur aux premières utilisations. Ceci est normal et disparaîtra.

7 Fonctionnement du four

Vous trouverez ici tout ce que vous devez savoir sur le fonctionnement de votre four.

7.1 Réglage du mode de chauffage et de la température

1. Placez la grille dans la position de grille désirée et fermez la porte du four.
2. Tournez le bouton de sélection de mode sur le mode de chauffage souhaité.
 - ✓ Le mode de chauffage sélectionné s'affiche à l'écran.
3. Tournez le bouton de sélection de la température sur la température désirée.
 - ✓ La température sélectionnée s'affiche à l'écran.
 - ✓ La barre de progression se déplace vers la droite au fur et à mesure que le four chauffe.
4. Lorsque le préchauffage est terminé, un bip retentit. Placez les aliments à l'intérieur du four.

Éteindre le four

- ▶ Tournez les deux boutons de commande sur **OFF**.
- ✓ Le four s'éteint et l'horloge est affichée.

7.2 Limitation du temps de chauffage

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

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

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

7.3 Préchauffage rapide

Pour certains modes de cuisson, vous pouvez réduire la durée du temps de préchauffage en appuyant sur Préchauffage rapide. Le préchauffage rapide est habituellement recommandé pour les plats préparés surgelés, en casserole ou tout autre aliment qui demande des temps de cuisson prolongés. Ce mode de cuisson n'est pas recommandé pour les produits de boulangerie. Lorsque **FAST PREHEAT** est activé dans les réglages de base, il sera activé chaque fois que vous démarrerez un mode de chauffage.

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

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

Réglage du préchauffage rapide

Exigence : Le four est en mode veille.

1. Appuyez sur **SETTINGS**.
2. Appuyez à gauche (ou) pour faire défiler au **FAST PREHEAT**.
3. Appuyez sur la droite (ou), et sélectionnez ON (Marche).
4. Appuyez sur **ENTER**.
5. Pour désactiver **FAST PREHEAT** sélectionnez OFF (Arrêt).

Remarque : Après une coupure de courant, il peut être nécessaire d'activer **FAST PREHEAT** de nouveau.

7.4 Sonde à viande

La sonde à viande mesure la température interne de l'aliment. Vous pouvez régler une température à cœur et le mode de chauffage s'éteint automatiquement dès que la température réglée est atteinte.

Vous pouvez utiliser la sonde thermique avec les modes de chauffage suivants :

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

IMPORTANT

- La fonction de sonde n'est pas disponible lorsqu'une minuterie de four ou une minuterie de fin a été réglée.
- Ne rangez pas la sonde thermique dans la cavité du four.

Insertion de la sonde à viande

Exigence

- L'aliment doit être complètement dégelé avant d'introduire la sonde dans la viande.
- La sonde est livrée avec un capuchon de plastique noir sur son extrémité. Le capuchon doit être retiré avant l'emploi.

1. Introduire la pointe de la sonde dans la viande au milieu, dans la partie la plus épaisse de la viande ou de la poitrine, dans le cas d'une volaille. S'assurer que la sonde ne touche pas au gras, à l'os ou à des parties du four ou du plat.

Utilisez toujours la sonde par la poignée pour l'insérer et la retirer.

Remarque : La poignée de la sonde devient chaude pendant la cuisson. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous touchez la poignée de la sonde.

2. Insérez la fiche de la sonde dans la prise située sur le côté de la cavité du four.

Poussez la sonde à fond et tirez-la jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans la douille.



Réglage de la sonde à viande

1. Insérez l'extrémité de la sonde dans la viande et l'extrémité de la fiche dans la sortie de la sonde dans la paroi du four.
→ "Insertion de la sonde à viande", Page 82
2. Fermez la porte du four.
3. Réglez le mode de chauffage et la température souhaités.
4. Appuyez sur la droite (ou) pour sélectionner la température.
 - ✓ La température interne réglée et la température actuelle mesurée par la sonde à viande sont affichées côte à côte sur l'écran.
 - ✓ La barre de progression se déplace vers la droite à mesure que la température de cuisson interne augmente.
 - ✓ Lorsque la température interne atteint la valeur définie, le mode de chauffage s'arrête. Un bip indique que le processus de cuisson est terminé.
 - ✓ Le mode chauffage s'éteint automatiquement.
 - ✓ Utilisez toujours des maniques pour retirer la sonde.

7.5 Activer ou désactiver le verrouillage du panneau

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

Exigence : Le four est en mode veille.

1. Appuyez et maintenez **PANEL LOCK** pendant 4 secondes.
 - ✓ "panel locked" et  s'affichent.
 - ✓ Le verrouillage du panneau est activé.
2. Appuyez sur **PANEL LOCK** et maintenez à nouveau pendant 4 secondes pour désactiver le verrouillage du panneau.
 - ✓  s'éteint.
 - ✓ L'écran repasse en mode veille.

7.6 Fonctions de minuterie


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

Minuterie de cuisine

La minuterie de cuisine est une minuterie à compte à rebours qui n'a aucun effet sur le chauffage du four. Vous pouvez régler une minuterie de cuisine jusqu'à 24 heures.

Vous pouvez utiliser la minuterie de cuisine indépendamment des autres fonctions et que l'appareil soit allumé ou éteint.

Réglage de la minuterie de cuisine

1. Appuyez sur **TIMERS**.
2. Appuyez à gauche (ou) pour faire défiler au  **KITCHEN TIMER**.

3. Appuyez sur la droite < ou > pour régler l'heure du four désirée.
4. Appuyez sur **ENTER**.
 - ✓ Lorsque la minuterie de cuisine a décompté, un bip retentit.
5. Appuyez sur **ENTER** pour annuler la minuterie ou pour désactiver le bip.

Changer la minuterie de la cuisine

1. Appuyez sur **TIMERS**.
2. Appuyez sur la gauche < ou > pour régler l'heure souhaitée.
3. Appuyez sur **ENTER**.

Minuterie du four

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

Réglage de la minuterie du four

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

1. Réglez un mode de chauffage et une température.
2. Appuyez sur **TIMERS**.
3. Appuyez sur la gauche < ou > et sélectionner ↩ "Minuterie du four".
4. Appuyez sur la droite < ou > pour régler l'heure du four.
5. Appuyez sur **ENTER**.
 - ✓ La minuterie du four démarre le compte à rebours.
 - ✓ Lorsque la minuterie du four a décompté, un bip retentit et le mode de chauffage s'arrête.
6. Appuyez sur **ENTER** pour annuler la minuterie ou pour désactiver le bip.

Changer la minuterie du four

1. Appuyez sur **TIMERS**.
2. Appuyez sur la gauche < ou > pour régler l'heure souhaitée.
3. Appuyez sur **ENTER**.

Définir une heure de fin

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

MISE EN GARDE

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

- ▶ Pour préserver la sécurité alimentaire, ne pas laisser les aliments dans le four plus d'une heure avant ou après leur cuisson.
1. Tournez le bouton de sélection de mode sur **BAKE**, par exemple.
 2. Appuyez sur **TIMERS**.
 3. Appuyez sur la gauche < ou > et sélectionner ↩ "Minuterie du four".

4. Appuyez sur la droite < ou > pour régler l'heure du four.
5. Appuyez sur la gauche < ou > et sélectionner → "Heure de fin".
6. Appuyez sur la droite < ou > pour régler l'heure de fin.
7. Appuyez sur **ENTER**.
8. Tournez le bouton de température à 350 °F (176,7 °C), par exemple.
 - ✓ Après la confirmation de l'heure de fin, l'avis de temps d'attente s'affiche à l'écran.
 - ✓ Après la période d'attente, le four commence à chauffer.

Mode sabbat

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

- Le mode Sabbat doit être activé dans le menu des paramètres de base.
- Le mode Sabbat n'est disponible qu'en mode **BAKE**.
- La plage de température peut être réglée entre 150°F (65°C) et 475°F (245°C).
- Vous pouvez définir une durée pouvant aller jusqu'à 74 heures.
- Appuyer sur l'un des boutons lorsque le four est en mode Sabbat n'aura aucun effet.
- Si la lumière du four est allumée lorsque le mode Sabbat est activé, la lumière reste allumée. S'il est éteint lorsque le mode Sabbat est activé, la lumière reste éteinte.
- La cuisinière n'est pas disponible lorsque le mode Sabbat est en cours d'exécution.

Remarque : Si une panne de courant se produit alors que le four est en mode Sabbat, l'appareil ne reprendra pas le mode Sabbat lorsque le courant sera rétabli. Le four s'éteindra même s'il était au milieu d'un cycle de cuisson lors de la panne électrique.

Réglage du mode Sabbat

Exigence : Le mode Sabbat est activé dans les réglages de base.

1. Tournez le bouton de sélection de mode sur **BAKE**.
2. Tournez le bouton de sélection de la température sur la température désirée.
3. Appuyez sur **TIMERS**.
4. Appuyez sur la touche gauche < ou > pour faire défiler jusqu'à la minuterie de Sabbat.
5. Appuyez sur la touche droite < ou > pour sélectionner la durée par incréments de 30 minutes.
6. Appuyez sur **ENTER**.
 - ✓ Une notification de retard s'affiche à l'écran.

Annulation du mode Sabbat

- ▶ Tournez tous les boutons sur **OFF**.

7.7 Paramètres de base - Four

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

Présentation des paramètres de base

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

Réglage	Options
Heure	Temps donnée en heures et en minutes
Langue	<ul style="list-style-type: none"> ■ Anglais ■ Français ■ Espagnol
Format de l'heure	<ul style="list-style-type: none"> ■ 12 h ■ 24 h
Affichage de l'heure	<ul style="list-style-type: none"> ■ Numérique ■ Analogue
Préchauffage rapide	<ul style="list-style-type: none"> ■ Marche ■ Arrêt
Son de touche	<ul style="list-style-type: none"> ■ Marche ■ Arrêt
Luminosité de l'écran	<ul style="list-style-type: none"> ■ Marche ■ Arrêt
Mode de veille	1 - 5
Mode sombre	<ul style="list-style-type: none"> ■ Marche ■ Arrêt
Conversion à convection	<ul style="list-style-type: none"> ■ Marche ■ Arrêt
Écart de température	-35 à +35 °F (-20° à +20 °C)
Mode Sabbat	<ul style="list-style-type: none"> ■ Marche ■ Arrêt
Home Connect®	→ "Home Connect®", Page 104
Réglages d'usine	Restauration
Accès pour service	Connexion
Service à la clientèle	Affiches les coordonnées du service après-vente

Modification des réglages de base

Exigence : Le four est en mode veille.

1. Appuyez sur **SETTINGS**.
 2. Sélectionnez un paramètre avec la gauche < ou >.
 3. Changez l'option souhaitée avec la droite < ou >.
 4. Appuyez sur **ENTER** pour confirmer la sélection ou **SETTINGS** pour annuler les modifications.
- ✓ L'affichage passe en mode veille.

Décalage de la température du four

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

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

Réglage du décalage de température

Exigence : Le four est en mode veille.

1. Appuyez sur **SETTINGS**.
2. Sélectionnez un réglage avec la gauche < ou > pour faire défiler jusqu'au réglage du décalage de température.
3. Appuyez sur la droite < ou > pour définir la valeur de décalage souhaitée.
4. Appuyez sur **ENTER**.

Conversion à convection

Les modes de chauffage **CONV BAKE** et **TRUE CONV** nécessitent une réduction de température de 25 F (14 C). La conversion de convection réduit la température que vous entrez automatiquement de cette valeur.

- La conversion de convection doit être activée et désactivée dans le menu des paramètres de base. En cas de panne de courant, la conversion de convection doit être réinitialisée.
→ "Modification des réglages de base", Page 84
- Entrez simplement la température de l'emballage ou de la recette lors du réglage du mode de chauffage. La température correcte est calculée automatiquement et s'affiche à l'écran.
- La conversion de convection est disponible pour les modes de chauffage **CONV BAKE** et **TRUE CONV** seulement.
- Il ne faut pas réduire la température pour les viandes et la volaille. Il faudrait respecter les températures recommandées dans les recettes et les tableaux de cuisson pour les viandes et la volaille.

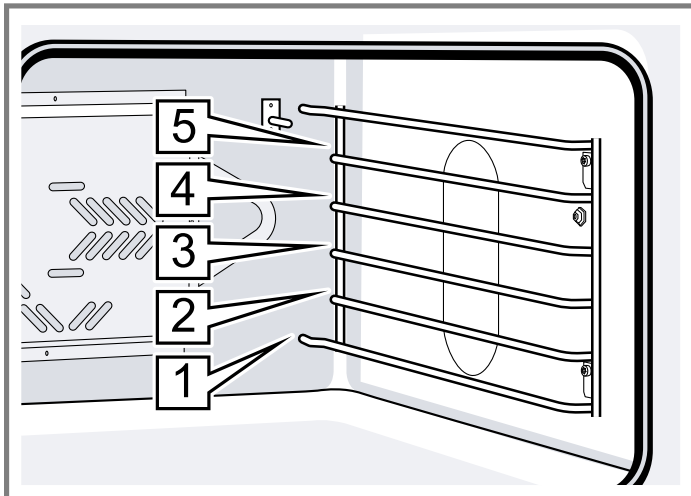
7.8 Tirer le meilleur parti de l'électroménager

Vous trouverez ici des conseils sur la meilleure façon d'utiliser les modes de chauffage et les accessoires de votre four. Vous pouvez également trouver les réglages recommandés pour divers plats ainsi que les meilleurs accessoires et ustensiles de cuisine. Téléchargez l'application Home Connect® (Amérique) pour accéder à des conseils et astuces de cuisine, ainsi que pour vous inspirer en cuisine.

Positions des grilles

Votre four a 5 positions de grille. Les positions de grille sont comptées de bas en haut.

Utiliser uniquement les positions de grille de 1 à 5.
N'essayez PAS d'utiliser le guide supérieur pour soutenir une grille du four, il pourrait basculer.



- Les positions des grilles sont des recommandations générales pour la cuisson; cependant, si une recette nécessite une position de grille différente de celles indiquées, les instructions de la recette ou de l'emballage doivent être suivies.

Comment utiliser le mode de cuisson par convection

- Pour convertir la plupart des recettes d'aliments cuits au four (biscuits, gâteaux, tartes, etc.), réduisez la température du four de 25 F (14 C) ou activez la conversion par convection.
- Ne réduisez pas la température des viandes et volailles. Utilisez la même température recommandée dans les recettes et les tableaux de cuisson pour les viandes et la volaille.
- Utilisez des ustensiles de cuisson bas et peu profonds avec cuisson par convection. Cela permet à l'air chauffé de circuler autour des aliments.
- Lors de la cuisson sur plus d'une grille, ne pas décaler les plaques à biscuits; les moules à gâteaux ronds doivent être décalés.
→ "Positions des grilles", Page 84
- Pour les petits articles tels que les biscuits, vérifiez 1 - 2 minutes avant l'heure de la recette.
- Pour les produits de boulangerie plus volumineux tels que les gâteaux, vérifiez 5 à 6 minutes avant l'heure indiquée sur la recette.

Recommandations pour la déshydratation de la cuisson par convection

Aliment	Préparation	Environ de temps (heures)	Test de cuisson
Pomme, tranches de ¼ po (6 mm)	Saucez dans 1/4 tasse (60 ml) de jus de citron et 2 tasses (500 ml) d'eau.	8 – 15	Légèrement malléables
Bananes, tranches de ¼ po (6 mm)	Saucez dans 1/4 tasse (60 ml) de jus de citron et 2 tasses (500 ml) d'eau.	8 – 15	Légèrement malléables

- Laissez au moins 1 po (25 mm) d'espace entre les casseroles et les parois du four pour que la chaleur puisse circuler autour de chaque poêle.
- Décalez tous les ustensiles de cuisson, à l'exception des plaques à biscuits, de manière à ce qu'aucun ne soit directement au-dessus de l'autre. Laissez 1 ½ po (38 mm) au-dessus et au-dessous de chaque casserole.

Comment utiliser le mode grill

Niveau	Recommandé pour
5	<ul style="list-style-type: none"> Steaks de bœuf, galettes de viande hachée, steak de jambon et côtelettes d'agneau de 1 po (2,5 cm) ou moins d'épaisseur Meilleurs aliments qui brunissent
4	<ul style="list-style-type: none"> Viande de 1 ½ po (3 cm) ou plus d'épaisseur Poisson, volaille, côtelettes de porc et steaks de jambon de 1 po (2,5 cm) ou plus d'épaisseur
3	<ul style="list-style-type: none"> Quartiers ou moitiés de poulet

- Les gros morceaux de viande ou de volaille peuvent cuire jusqu'à 30 minutes de moins que le temps suggéré. Vérifiez-les pour qu'ils ne soient pas trop cuits.

Cuisson par convection sur une grille

Niveau	Recommandé pour
3 ou 4	Lors de la cuisson sur une seule grille, les meilleurs résultats sont obtenus en mode cuisson
2	Rôtir une grosse pièce de viande

Cuisson par convection sur deux grilles

Niveau	Recommandé pour
2 et 4	Utilisez pour les gâteaux. Les moules à gâteaux doivent être décalés → "Positions des grilles", Page 84

Aliment	Préparation	Environ de temps (heures)	Test de cuisson
Cerises	Lavez et séchez à la serviette. Dans le cas de cerises fraîches, enlever les noyaux.	7 – 18	Malléables, résistantes et moelleuses
Pelures d'orange	Partie orange de la pelure finement pelée des oranges.	1 – 4	Sèches et cassantes
Tranches d'orange	tranches d'orange de ¼ po (6 mm).	9 – 16	L'écorce devient sèche et cassante, le fruit, légèrement humide
Anneaux d'ananas	Serviette sèche.	7 – 12	Moelleux et malléables
Fraises	Lavez et séchez à la serviette. Tranché de ½ po (13 mm) d'épaisseur, peau vers le bas sur la grille.	9 – 17	Sèches et cassantes
Poivrons	Lavez et séchez à la serviette. Retirez la membrane des poivrons, morceaux de 1 po (2,5 mm) grossièrement hachés.	13 – 17	Résistants sans traces d'humidité à l'intérieur
Champignons	Lavez et séchez à la serviette. Couper de fines tranches de ⅛ po (3 mm) d'épaisseur.	5 – 12	Coriaces et résistants, secs
Tomates	Lavez et séchez à la serviette. Coupez en tranches minces de 1/8 po (3 mm) d'épaisseur, bien drainer.	5 – 12	Sèches, couleur rouge vif

Comment utiliser le mode de convection véritable

La convection véritable est optimale lors de la cuisson de plusieurs grilles de biscuits, pâtisseries et autres produits de boulangerie individuels.

Niveau	Recommandé pour
4 et 5	Cuisson de 2 grilles de biscuits

Niveau	Recommandé pour
2, 3, et 4	Cuisson de 3 grilles de biscuits
2 et 4	Cuisson de 2 grilles de pâtisseries et d'autres produits cuits individuellement
1, 3, et 5	Cuisson de 3 grilles de pâtisseries et d'autres produits cuits individuellement

Comment utiliser le mode de rôtissage

Bœuf

Aliment	Température en °F (°C)	Niveau de la grille
Rôti braisé, 3 - 4 lb (1,5 - 2 kg)	350 (180)	1
Poitrine de bœuf	350 (180)	2
Mandrin de boeuf	350 (180)	1
Pain de viande	350 (180)	3

Volaille

Aliment	Température en °F (°C)	Niveau de la grille
Poulet, entier	375 (190)	2
Poulet, morceaux	375 (190)	2
Dinde, entière	325 (165)	2

Porc

Aliment	Température en °F (°C)	Niveau de la grille
Épaule	325 (165)	1
Jambon fumé, demi	325 (165)	1

Comment utiliser le mode de rôtissage par convection

Niveau	Recommandé pour
2	Rôtir une dinde

Obtenir les meilleurs résultats

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

Préchauffe du four

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

Type d'ustensiles de cuisson

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

Positionnement de plats de cuisson

- Laissez au moins 1 po (2,5 cm) d'espace entre les casseroles et les parois du four pour que la chaleur puisse circuler autour de chaque poêle.
- Décalez tous les ustensiles de cuisson, à l'exception des plaques à biscuits, de manière à ce qu'aucun ne soit directement au-dessus de l'autre. Laissez 1 ½ po (4 cm) au-dessus et au-dessous de chaque casserole.

Cuisson à haute altitude

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

Condensation

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

8 Fonctionnement de la table de cuisson

Vous trouverez ici tout ce que vous devez savoir sur le fonctionnement de votre table de cuisson.

8.1 Ustensiles adaptés

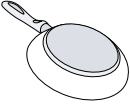

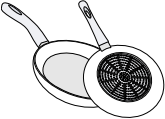
Les ustensiles adaptés à la cuisson par induction doivent être dotés d'une base ferromagnétique, c'est-à-dire, pouvoir être attirés par un aimant. Par ailleurs, leur base doit correspondre à la taille du foyer. Si un ustensile n'est pas détecté sur un foyer, placez-le sur le foyer de diamètre immédiatement inférieur.

Taille et caractéristiques de la batterie de cuisine

Pour détecter correctement la batterie de cuisine, tenez compte de la taille et du matériau de la batterie de cuisine. Tous les fonds de batterie de cuisine doivent être parfaitement plats et lisses.

Utilisez la fonctionnalité Test d'ustensiles pour vérifier si votre batterie de cuisine est adaptée.

→ "Test de l'adéquation des ustensiles de cuisine", Page 116

Ustensile de cuisson	Matériaux	Propriétés
Ustensiles de cuisson recommandés		
	Batterie de cuisine en acier inoxydable au design en sandwich qui répartit bien la chaleur.	Cette batterie de cuisine répartit la chaleur uniformément, chauffe rapidement et garantit qu'elle peut être détectée facilement.
	Batterie de cuisine ferromagnétique en acier émaillé, fonte ou batterie de cuisine spéciale induction en acier inoxydable.	Cette batterie de cuisine chauffe rapidement et garantit qu'elle peut être détectée facilement.
Ustensile de cuisson convenable		
	La base n'est pas entièrement ferromagnétique.	Si la zone ferromagnétique est plus petite que le fond de l'ustensile, seule la zone ferromagnétique s'échauffe. En conséquence, la chaleur n'est pas répartie uniformément.
	Bases d'ustensiles de cuisine contenant de l'aluminium.	Ceux-ci réduisent la zone ferromagnétique, ce qui signifie que moins de puissance est émise vers les ustensiles de cuisine. Cette batterie de cuisine peut ne pas être suffisamment détectée ou ne pas être détectée du tout, et donc ne chauffe pas suffisamment.
Ne convient pas	Ustensiles de cuisine en acier fin normal, verre, argile, cuivre ou aluminium.	


Remarques

- N'utilisez pas de plaques d'adaptation entre la table de cuisson et la batterie de cuisine.
- Ne faites pas chauffer d'ustensiles de cuisine vides et n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à fond fin, car ils peuvent devenir très chauds.



8.2 Allumer ou éteindre la table de cuisson

Allumez ou éteignez la table de cuisson à l'aide de l'interrupteur principal.

Mise en marche de la table de cuisson

- ▶ Appuyez sur **ON | OFF**.
 - Lorsque vous allumez la table de cuisson pour la première fois,  s'allume pendant quelques secondes. Cela signifie que vous n'avez pas

configuré Home Connect™, encore. Ce problème se produit chaque fois que vous allumez la table de cuisson, jusqu'à ce que vous la connectiez à votre réseau domestique ou si la connexion a été interrompue.

- Appuyez sur  et suivez les instructions pour la configuration de Home Connect™.
- Pour quitter la configuration initiale, appuyez sur n'importe quelle touche tactile.
- ✓ L'indicateur au-dessus de **ON | OFF** s'allume.
- ✓ Les symboles des zones de cuisson et des fonctions disponibles à ce moment s'allument.
- ✓  s'allument dans les affichages de la zone de cuisson.

Mise à l'arrêt de la table de cuisson

- ▶ Appuyez et maintenez **ON | OFF** jusqu'à ce que tous les indicateurs s'éteignent.
- ✓ Toutes les zones de cuisson sont désactivées.
- ✓ Les voyants de chaleur résiduelle restent allumés jusqu'à ce que les zones de cuisson aient suffisamment refroidi.

Remarque : La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque toutes les zones de cuisson ont été éteintes pendant plus de 20 secondes.

8.3 Paramètres de la zone de cuisson



Pour effectuer des réglages sur une zone de cuisson, la zone de cuisson doit être sélectionnée. Réglez le niveau de puissance souhaité pour chaque zone de cuisson dans la zone de réglage.

Réglage	Niveau de puissance
1	niveau de puissance le plus bas
9	niveau de puissance le plus haut
—+	Réglage intermédiaire pour tous les niveaux de puissance

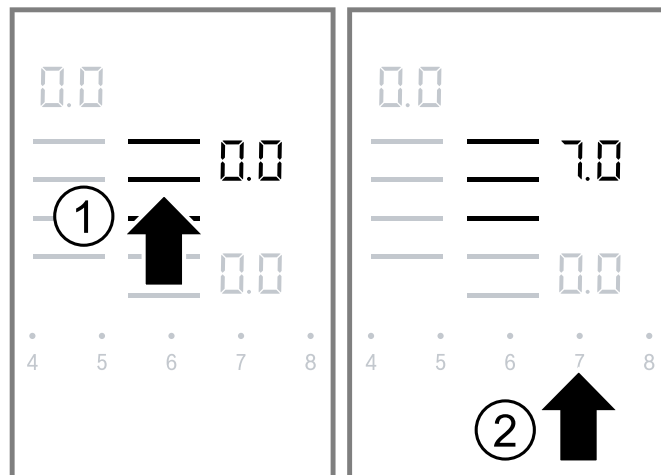
Remarque : La table de cuisson peut temporairement réduire automatiquement la puissance pour protéger les parties fragiles de votre appareil et pour empêcher l'appareil de produire un bruit excessif.

Réglage du niveau de puissance

Exigence : La table de cuisson est allumée.

1. Placez les ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson.
2. Appuyez sur  pour sélectionner la zone de cuisson ①.
- ✓  s'allument plus lumineux sur l'affichage de la zone de cuisson.

3. Réglez le niveau de puissance dans la zone ② des paramètres. Appuyez sur —+ pour définir un niveau intermédiaire, par exemple 1,5 ou 3,5.



Remarques

- S'il n'y a pas d'ustensile sur la zone de cuisson, l'affichage de la zone de cuisson clignote. Cela signifie que la zone de cuisson essaie de détecter l'ustensile. Placez les ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson dans les 30 secondes, ou la zone de cuisson s'éteint d'elle-même.
- Si les voyants clignotent alors que l'ustensile est présent sur la zone de cuisson, vérifiez si l'ustensile est adapté à la cuisson par induction.
- S'il y a des ustensiles de cuisson sur la zone de cuisson avant d'allumer la table de cuisson, cela est détecté dans les 20 secondes après avoir touché l'interrupteur principal et la zone de cuisson est sélectionnée automatiquement. Réglez le niveau de puissance dans les 10 secondes. Sinon, la zone de cuisson s'éteint après 20 secondes.
- S'il y a plusieurs ustensiles de cuisine sur la table de cuisson lorsqu'elle est allumée, un seul ustensile de cuisson est détecté.
- Placez les ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson flexible dans la bonne position en fonction de la taille.

Modification du niveau de puissance

1. Sélectionnez la zone de cuisson désirée.
2. Réglez le niveau de puissance dans la zone des paramètres.

Éteindre la zone de cuisson

1. Sélectionnez la zone de cuisson désirée.
2. Sélectionnez 0 dans la zone des paramètres.
- ✓ L'indicateur de chaleur résiduelle s'allume après environ 10 secondes.

Remarque : Vous pouvez également éteindre directement la zone de cuisson en touchant le symbole de la zone de cuisson pendant plus de 3 secondes.

Paramètres de cuisson recommandés

Vous trouverez ici des recommandations sur la cuisson et un aperçu de différents plats avec des niveaux de chaleur appropriés.

- Sélectionnez le niveau de puissance 8 ou 9 pour porter l'eau à ébullition ou chauffer la casserole.
- Brassez les liquides épais occasionnellement.
- Les aliments qui doivent être poêlés rapidement, ou les aliments qui perdent beaucoup de liquide au cours de la friture initiale, devraient normalement être poêlés en petites portions.
- Lorsque vous cuisinez avec un couvercle, baissez le niveau de chaleur dès que de la vapeur s'échappe entre le couvercle et la casserole.
- Gardez le couvercle sur l'ustensile après la cuisson jusqu'à ce que vous serviez les aliments.
- Lorsque vous cuisinez avec un autocuiseur, respectez les instructions du fabricant.
- Ne faites pas cuire les aliments trop longtemps ou dans trop d'eau. Sinon, les nutriments seront perdus. Vous pouvez utiliser la minuterie de cuisine pour régler le temps de cuisson optimal.
→ "*minuterie de cuisine*", Page 93
- Ne faites pas chauffer l'huile ou la graisse jusqu'à ce qu'elle fume. Vous obtiendrez des résultats de cuisson plus sains.
- Lorsque vous faites dorer les aliments, faites-les frire les uns après les autres.
- Les ustensiles de cuisine peuvent devenir très chauds pendant la cuisson. Nous recommandons l'utilisation de maniques.

Tableaux de cuisson

Le tableau de cuisson indique le niveau de puissance adapté à chaque type d'aliment. Le temps de cuisson peut varier en fonction du type, du poids, de l'épaisseur et de la qualité des aliments.

MISE EN GARDE

Les ragoûts ou les liquides peuvent chauffer très rapidement pendant la cuisson et peuvent déborder ou éclabousser, par ex. soupes, sauces ou boissons.

- ▶ Remuez en permanence.
- ▶ Faites chauffer les aliments à un niveau de puissance approprié.

Fondre

Type d'aliment	Niveau de puissance
Chocolat	1.5
Beurre	1.0 - 2.0

Chauffer

Légumes congelés, p. ex., épinards	2.5 - 3.5
Bouillon	7.0 - 8.0
Soupe épaisse	1.5 - 2.5

¹ Cuisinez sans couvercle

Lait ¹	1.0 - 2.0
-------------------	-----------

¹ Cuisinez sans couvercle

Mijoter

Sauce délicate, p. ex. Sauce béchamel	4.0 - 5.0
Sauce à spaghetti	2.0 - 3.0
Bœuf braisé	4.0 - 5.0

Cuisiner

Poisson ¹	4.0 - 5.0
Riz	2.0 - 3.0
Pommes de terre bouillies dans leur peau, avec 1 à 2 tasses d'eau	4.0 - 5.0
Pommes de terre bouillies avec 1 à 2 tasses d'eau	4.0 - 5.0
Légumes frais avec 1 à 2 tasses d'eau	2.0 - 3.5
Légumes congelés avec 1 à 2 tasses d'eau	3.5 - 4.5
Pâtes ¹	7.0 - 8.0
Pouding ¹	1.0 - 2.0
Céréales	2.0 - 3.0

¹ Cuisinez sans couvercle

Frire

Côtelette de porc ¹	5.5 - 6.5
Steak	6.0 - 7.0
Poitrine de poulet	5.0 - 6.0
Bacon	6.0 - 7.0
Œufs	5.0 - 6.0
Poisson	5.0 - 6.0
Crêpes	6.0 - 7.0

¹ Retourner les aliments au besoin

Grande friture

Frire dans 1 à 2 pinte huile sans couvercle.

Produits alimentaires surgelés, p. ex., croquettes de poulet (0,5 lb par portion)	8.0 - 9.0
Autres, p. ex., beignes (0,5 lb par portion)	5.5 - 6.5

8.4 Zone de cuisson Liberty®

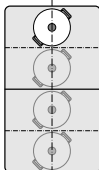
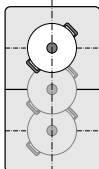
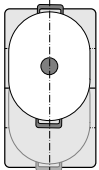
Vous pouvez utiliser la zone de cuisson flexible comme une grande zone de cuisson ou comme deux zones de cuisson séparées.

La zone de cuisson flexible comprend 4 éléments à induction, qui sont contrôlés indépendamment les uns des autres. Lorsque vous utilisez la fonction Liberty®, seule la zone couverte par les ustensiles de cuisine est activée.

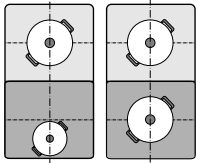
Recommandations de batterie de cuisine pour la zone de cuisson flexible

Placez la casserole au milieu de la zone de cuisson. Cela garantit une détection et une distribution de la chaleur optimales.


Zone de cuisson flexible comme une grande zone de cuisson

Positions possibles des ustensiles de cuisine	Explications
	Le diamètre de l'ustensile est inférieur ou égal à 5 1/8 po (13 cm). Placez l'ustensile de cuisson sur l'une des quatre positions indiquées sur l'illustration.
	Le diamètre de l'ustensile est supérieur à 5 1/8 po (13 cm). Placez l'ustensile de cuisson sur l'une des trois positions indiquées sur l'illustration.
	La batterie de cuisine occupe plus d'une des positions indiquées ci-dessus. Positionnez la casserole en commençant par le bord supérieur ou inférieur de la zone de cuisson flexible.

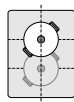
Zone de cuisson flexible en deux zones de cuisson séparées

Positions possibles des ustensiles de cuisine	Explications
	Les zones de cuisson avant et arrière comportent chacune deux éléments à induction. Ils peuvent être utilisés indépendamment les uns des autres. N'utilisez qu'un seul ustensile de cuisine sur chaque zone de cuisson. Sélectionnez le niveau de chaleur requis pour chacune des zones de cuisson.

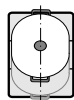
Zone de cuisson centrale (uniquement pour les appareils de 36 po)

Positions possibles des ustensiles de cuisine	Explications
	Le diamètre de l'ustensile est inférieur ou égal à 5 1/8 po (13 cm). Placez l'ustensile de cuisson sur l'une des trois positions indiquées sur l'illustration.

Positions possibles des ustensiles de cuisine	Explications
---	--------------

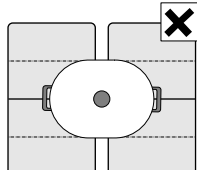


Le diamètre de l'ustensile est supérieur à 5 1/8 po (13 cm). Placez l'ustensile de cuisson sur l'une des deux positions indiquées sur l'illustration.



La batterie de cuisine occupe plus d'une des positions indiquées ci-dessus. Positionnez la casserole en commençant par le bord supérieur ou inférieur de la zone de cuisson flexible.

Restrictions


Position de l'ustensile impossible	Explications
	Placez les ustensiles de cuisine de manière à ne couvrir qu'une seule des zones de cuisson flexibles. Autrement, des zones de cuisson ne seront pas activées comme prévues et les résultats pourraient être décevants.

Utilisation de la zone flexible comme deux zones de cuisson séparées

- ▶ Effectuez les réglages pour chaque zone de cuisson indépendamment.
- "Paramètres de la zone de cuisson", Page 89

Remarque : La zone de cuisson flexible fonctionne par défaut comme deux zones de cuisson séparées. Si vous désirez que la fonction Liberty® soit activée automatiquement, vous pouvez ajuster les paramètres de base.

Activer la fonction Liberty®

1. Placez les ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson flexible.
2. Sélectionnez l'une des deux zones de cuisson appartenant à la zone de cuisson flexible.
3. Appuyez sur **JOIN I SPLIT**.
 - ✓  s'allume.
4. Réglez le niveau de puissance.
 - ✓ Le niveau de puissance est affiché sur les deux affichages de la zone de cuisson.

Remarque : Si les deux zones de cuisson sont réglées sur des niveaux de puissance différents avant d'être liées, les deux zones de cuisson passent à 0.

Modification du niveau de puissance de la zone de cuisson flexible

1. Sélectionnez l'une des deux zones de cuisson de la zone de cuisson flexible.

- Modifiez le niveau de puissance dans la zone des paramètres.

Ajout d'ustensiles de cuisine à la zone de cuisson flexible

Vous pouvez ajouter un ustensile de cuisine pendant que vous cuisinez sur la zone de cuisson flexible.

- Placez l'ustensile supplémentaire sur la zone de cuisson flexible.
- Sélectionnez l'une des deux zones de cuisson de la zone de cuisson flexible.
- Appuyer deux fois sur **JOIN I SPLIT**.

- ✓ L'ustensile supplémentaire est détecté.
- ✓ Le niveau de puissance reste le même.

Remarque : Si vous retirez l'ustensile de la zone de cuisson ou que vous le soulevez, la zone de cuisson commence à rechercher l'ustensile. Le niveau de puissance reste le même.

Désactivation de la fonction Liberty®

- Sélectionnez l'une des deux zones de cuisson de la zone de cuisson flexible.
 - Appuyez sur **JOIN I SPLIT**.
- ✓ La zone de cuisson flexible est divisée en deux zones de cuisson séparées.

Remarque : Si la zone de cuisson est éteinte puis rallumée ultérieurement, la zone de cuisson polyvalente est réinitialisée et fonctionne à nouveau comme deux zones de cuisson autonomes.

8.5 Zone de cuisson FlexPlus (uniquement pour les appareils de 30 pouces)

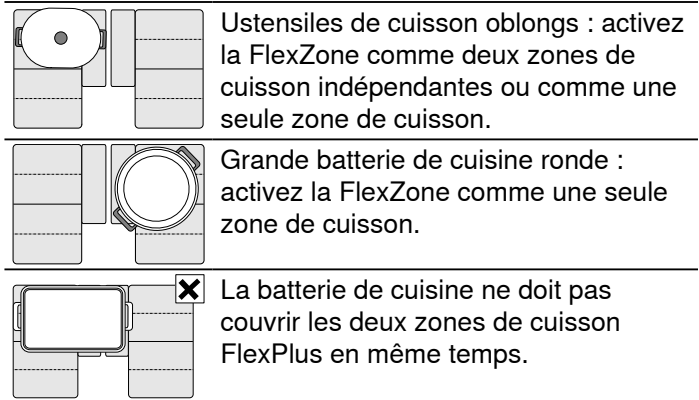
La table de cuisson comporte deux zones de cuisson FlexPlus situées entre les deux zones de cuisson flexibles. Ils fonctionnent en conjonction avec la zone de cuisson flexible droite ou gauche. Cela signifie que des ustensiles de cuisine plus grands peuvent être utilisés et que de meilleurs résultats de cuisson peuvent être obtenus.

Chacune des deux zones de cuisson FlexPlus peut être activée en conjonction avec la zone de cuisson flexible droite ou gauche. Vous ne pouvez pas activer les zones de cuisson FlexPlus seules.

Informations sur l'utilisation de la batterie de cuisine

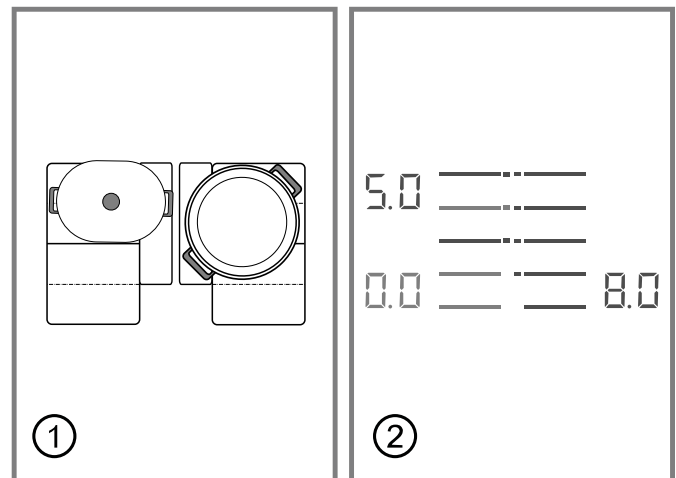
Pour une bonne détection thermique et une bonne répartition de la chaleur, placez la casserole au centre. Assurez-vous que l'ustensile couvre la zone de cuisson latérale et la zone de cuisson FlexPlus.

Selon la taille de l'ustensile et la surface de cuisson couverte, vous pouvez activer la zone de cuisson flexible comme deux zones de cuisson indépendantes ou comme une seule zone de cuisson. Reportez-vous au tableau pour savoir comment positionner les ustensiles de cuisson sur les zones de cuisson.



Activer la zone de cuisson FlexPlus

- Placez le récipient sur la zone de cuisson et couvrez la zone de cuisson FlexPlus.
- Sélectionnez la zone de cuisson et le niveau de puissance requis. Les voyants de la zone de cuisson et de la zone de cuisson FlexPlus s'allument.



- ✓ La zone de cuisson FlexPlus est activée.

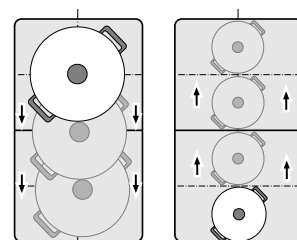
Désactiver la zone FlexPlus

- ▶ Retirez l'ustensile de cuisson de la zone. Les afficheurs s'éteignent.
- ✓ La zone FlexPlus est désactivée.

8.6 HeatShift® fonction

Cette fonction active toute la zone de cuisson flexible et la divise en trois zones de cuisson avec différents niveaux de puissance pré-réglés.

Vous pouvez déplacer un ustensile de cuisine pendant le processus de cuisson vers une autre zone de cuisson avec un niveau de puissance différent sans effectuer aucun réglage.



Niveaux de puissance préétablis

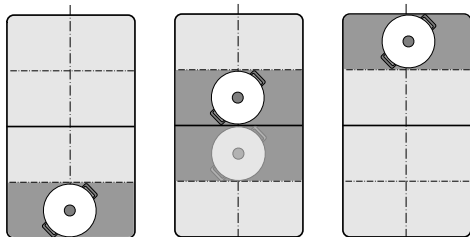
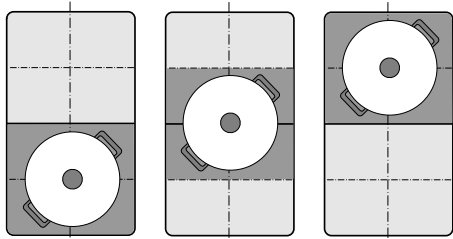
- Zone avant = niveau de puissance 9
- Zone du milieu = niveau de puissance 5
- Zone arrière = niveau de puissance 15

Informations générales sur l'utilisation de cette fonction :

- Vous pouvez pré régler différents niveaux de puissance pour chaque zone de cuisson dans les réglages de base.
- Utilisez seulement un ustensile de cuisine.
- Si plus d'un ustensile de cuisine est détecté sur la zone de cuisson flexible, la fonction est désactivée.
- Lorsque vous déplacez ou soulevez l'ustensile de cuisson, la table de cuisson démarre automatiquement la recherche et le niveau de puissance de la zone dans laquelle l'ustensile a été détecté est réglé.

Zones de cuisson pour la fonction HeatShift®

La taille de la zone de cuisson dépend de l'ustensile de cuisine utilisé et de son positionnement approprié.

Zones de cuisson pour petites casseroles**Zones de cuisson pour grandes casseroles****Activation de HeatShift®**

1. Sélectionnez l'une des deux zones de cuisson dans la zone de cuisson flexible.
2. Appuyez sur **HEAT SHIFT**.
 - ✓ Le témoin au-dessus **HEAT SHIFT** s'allume.
 - ✓ La zone de cuisson flexible est activée en tant que zone de cuisson jointe.
 - ✓ Le niveau de puissance de la zone où se trouve l'ustensile de cuisine s'affiche à l'écran de la zone de cuisson.

Modification du niveau de puissance pour HeatShift®

Vous pouvez modifier les niveaux de puissance des différentes zones de cuisson pendant le processus de cuisson.

1. Posez la batterie de cuisine sur la zone de cuisson.

2. Modifiez le niveau de puissance dans la zone des paramètres.
 - ✓ Seul le niveau de puissance de la zone de cuisson sur laquelle se trouve le récipient est modifié.

Désactivation de HeatShift®

- ▶ Appuyez sur **HEAT SHIFT**.
- ✓ L'indicateur **HEAT SHIFT** ci-dessus s'éteint.

Remarques

- Si vous réglez l'une des zones de cuisson sur 9, la fonction est désactivée après quelques secondes.
- Quand la fonction est désactivée, les niveaux de puissance des trois zones de cuissons reviendront à leurs valeurs pré réglées.

8.7 minuterie de cuisine

Vous pouvez utiliser minuterie de cuisine pour régler une durée allant jusqu'à 99 minutes.

Le minuterie de cuisine est indépendant des autres réglages et ne désactive pas une zone de cuisson.

Vous pouvez utiliser minuterie de cuisine lorsque la table de cuisson est éteinte ou que le verrouillage du panneau est activé.

Réglage du minuterie de cuisine**⚠ AVERTISSEMENT**

Les débordements peuvent provoquer de la fumée et certains aliments et huiles peuvent prendre feu s'ils sont laissés sur des réglages de température élevée.

- ▶ Lorsque vous utilisez une minuterie, surveillez toujours la table de cuisson.
- ▶ Ne laissez rien bouillir ou brûler.

1. Appuyez sur **KITCHEN TIMER.**

- ✓ s'allument sur l'affichage de la minuterie.
 - ✓ Le témoin au-dessus **KITCHEN TIMER** s'allume.
2. Réglez l'heure souhaitée dans la zone des paramètres.
 3. Appuyer sur la touche **KITCHEN TIMER** pour confirmer.
 - ✓ Le compte à rebours commence après quelques secondes.
 - ✓ Une fois le temps écoulé, un bip retentit. clignote sur l'affichage de la minuterie.
 - ✓ L'indicateur ci-dessus **KITCHEN TIMER** clignote.
 4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver les signaux. Après 10 secondes, les signaux s'arrêtent automatiquement.

Changer ou annuler la minuterie de cuisine

1. Appuyez sur **KITCHEN TIMER**.
2. Réglez l'heure souhaitée dans la zone des paramètres.

Pour annuler la minuterie de cuisine, réglez l'heure sur .

8.8 Chronomètre


Chronomètre affiche le temps qui s'est écoulé depuis l'activation de la fonction.

Chronomètre fonctionne indépendamment des zones de cuisson et des autres réglages. Cette fonction ne coupe pas automatiquement un foyer.

Démarrage du Chronomètre

⚠ AVERTISSEMENT

Les débordements peuvent provoquer de la fumée et certains aliments et huiles peuvent prendre feu s'ils sont laissés sur des réglages de température élevée.

- ▶ Lorsque vous utilisez une minuterie, surveillez toujours la table de cuisson.
- ▶ Ne laissez rien bouillir ou brûler.
- ▶ Appuyez sur **STOP WATCH**.
- ✓  s'allument sur l'affichage de la minuterie.
- ✓ Le témoin au-dessus de **STOP WATCH** s'allume.
- ✓ La minuterie commence à compter.

Annulation du Chronomètre

1. Appuyez sur **STOP WATCH**.
- ✓ La minuterie s'arrête de fonctionner.
2. Appuyez de nouveau **STOP WATCH**.
- ✓ La minuterie est effacée et s'éteint.

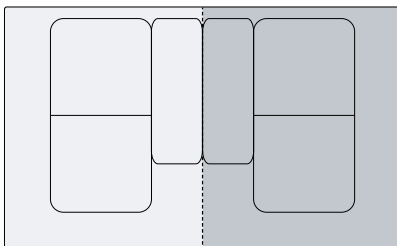
8.9 PowerBoost®

Avec cette fonction, vous pouvez chauffer de plus grandes quantités d'eau plus rapidement qu'avec le niveau de puissance 9. Cette fonction augmente temporairement la puissance supérieure de la zone de cuisson sélectionnée. Vous pouvez également utiliser cette fonction sur la zone de cuisson flexible si elle est utilisée comme zone de cuisson jointe.

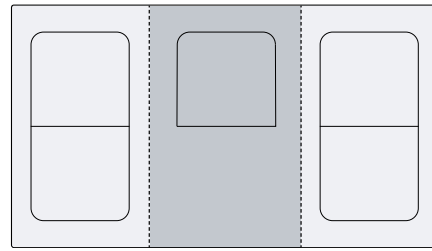
Restrictions d'utilisation de la fonction PowerBoost®

- Cette fonction ne peut être utilisée que sur une seule zone de cuisson du même segment de table de cuisson à la fois. Dans l'illustration, ces segments sont affichés dans différentes couleurs.
- Si la fonction n'est pas disponible, *b* et *9* clignote sur l'affichage de la zone de cuisson sélectionnée. Le niveau de puissance *9* est défini automatiquement.

Électroménagers de 30 po



Électroménagers de 36 po



Activation de PowerBoost®

1. Sélectionnez la zone de cuisson désirée.
2. Touchez **POWER BOOST**.
- ✓ Le symbole *b* s'allume à l'écran de la zone de cuisson.

Désactivation de PowerBoost®

1. Sélectionnez la zone de cuisson désirée.
2. Appuyez sur **POWER BOOST**.
- ✓ *b* s'éteint.
- ✓ La zone de cuisson passe au niveau de puissance *9*.

Remarques

- Dans certaines circonstances, cette fonction peut se désactiver automatiquement afin de protéger les éléments électroniques à l'intérieur de la table de cuisson.
- Si vous avez réglé un niveau de puissance avant d'activer la fonction, ce niveau de puissance est utilisé automatiquement après la désactivation de la fonction.

8.10 PanBoost®

Avec cette fonction, vous pouvez chauffer les ustensiles de cuisine plus rapidement qu'avec le niveau de puissance *9*.

Vous pouvez également utiliser cette fonction sur la zone de cuisson flexible si elle est utilisée comme zone de cuisson jointe.

Recommandations pour l'utilisation de cette fonction :

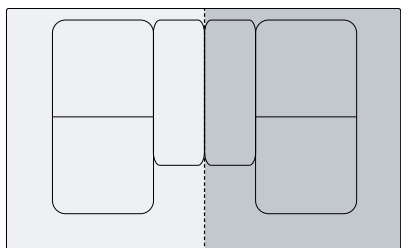
- Toujours utiliser des ustensiles de cuisson qui n'ont pas été préchauffés.
- Utiliser un ustensile de cuisson à base plate.
- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à fond mince.
- Ne jamais laisser d'ustensiles de cuisson vides, de l'huile, du beurre ou du lard cuire sans surveillance.
- Ne pas couvrir pas l'ustensile de cuisson.
- Placez les ustensiles de cuisine au centre de la zone de cuisson.
- Assurez-vous que le diamètre de la base de la casserole correspond à la taille de la zone de cuisson.
- Reportez-vous aux informations sur la cuisson à induction pour obtenir des informations sur le type, la taille et le positionnement des ustensiles de cuisine.

Restrictions d'utilisation de la fonction PanBoost®

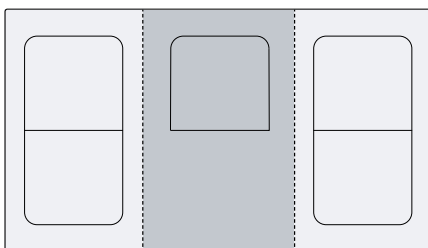
- Cette fonction ne peut être utilisée que sur une seule zone de cuisson du même segment de table de cuisson à la fois. Dans l'illustration, ces segments sont affichés dans différentes couleurs.

- Si la fonction n'est pas disponible, **b** et **9** clignote sur l'affichage de la zone de cuisson sélectionnée. Le niveau de puissance **9** est défini automatiquement.

Électroménagers de 30 po



Électroménagers de 36 po



Activation de PanBoost®

⚠ AVERTISSEMENT

L'huile et le gras chauffent rapidement avec la fonction PanBoost®. L'huile et la graisse surchauffées peuvent s'enflammer.

- ▶ Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance pendant la cuisson.

1. Sélectionnez la zone de cuisson désirée.
 2. Appuyer deux fois sur **POWER BOOST**.
- ✓ **P** **b** s'allument sur l'affichage de la zone de cuisson.

Désactivation de PanBoost®

La fonction est automatiquement désactivée après 30 secondes. Vous pouvez le désactiver manuellement avant cela.

1. Sélectionnez la zone de cuisson désirée.
 2. Appuyez sur **POWER BOOST**.
- ✓ **P** **b** s'éteint
 - ✓ La zone de cuisson passe au niveau de puissance **9**.

8.11 MoveMode®

Vous pouvez utiliser cette fonction pour transférer les réglages d'une zone de cuisson à une autre. Pour transférer les réglages, déplacez l'ustensile de la zone de cuisson que vous utilisez vers une autre zone de cuisson.

Vous pouvez également utiliser cette fonction sur la zone de cuisson flexible. Pour plus d'informations sur le positionnement de l'ustensile, reportez-vous aux informations sur l'utilisation de la zone de cuisson flexible.

→ "Zone de cuisson Liberty®", Page 90

Informations générales sur l'utilisation de cette fonction :

- Assurez-vous que la nouvelle zone de cuisson est éteinte, qu'elle n'a aucun réglage et qu'il n'y a pas d'ustensile dessus.
- Si vous déplacez plusieurs ustensiles de cuisine, seuls les réglages du dernier ustensile que vous avez déplacé sont transférés.
- Si vous déposez un élément supplémentaire d'ustensile de cuisine sur une zone de cuisson différente avant d'avoir confirmé les réglages, les réglages transférés sont disponibles pour l'un ou l'autre des ustensiles de cuisine. Confirmez la zone de cuisson souhaitée.
- Vous pouvez seulement transférer la fonction PowerBoost® ou PanBoost™ de gauche à droite ou vice versa si aucune autre zone de cuisson n'est active.
- Lorsque vous déposez l'ustensile dans sa position d'origine, les réglages sont conservés.
- Si la zone de cuisson flexible est activée lors du déplacement d'un ustensile de cuisine sur la zone de cuisson flexible, les réglages sont appliqués automatiquement.

Utilisation de MoveMode®

Exigence : La nouvelle zone de cuisson est désactivée.

1. Soulevez l'ustensile de la zone de cuisson active et posez-le sur la nouvelle zone de cuisson.
 - ✓ Le niveau de puissance de la zone de cuisson d'origine clignote.
 - ✓ L'ustensile est détecté sur la nouvelle zone de cuisson.
 - ✓ **É** et le niveau de puissance transférée clignotent sur l'affichage de la nouvelle zone de cuisson.
2. Sélectionnez la nouvelle zone de cuisson pour confirmer les réglages.

Si vous déposez un nouvel ustensile de cuisine sur une autre zone de cuisson avant de confirmer les réglages, les réglages transférés sont prêts pour les deux ustensiles de cuisine.

 - ✓ Le niveau de puissance de la zone de cuisson d'origine est réglé sur **9**.

8.12 CookSmart®

Avec la fonction CookSmart®, un capteur contrôle la température de la casserole. Vous pouvez faire frire pendant que la poêle maintient la température sélectionnée.

Avantages lors de l'utilisation de la fonction CookSmart® :

- La zone de cuisson continue à chauffer aussi longtemps que cela est nécessaire pour maintenir la température. Cela permet d'économiser de l'énergie et d'éviter que l'huile ou le gras ne surchauffent.
- La fonction de friture signale lorsque la poêle vide a atteint la température optimale pour ajouter de l'huile et ensuite pour ajouter les aliments.

Remarques générales sur l'utilisation de la fonction CookSmart® :

- Ne placez pas de couvercle sur la poêle à frire. Cela empêchera la fonction de s'activer correctement. Utilisez un pare-éclaboussures pour empêcher la graisse de cracher.
- Utilisez une huile ou une graisse appropriée. Si vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive pressée à froid ou du saindoux, utilisez le réglage de température 1 ou 2.
- Ne laissez jamais la graisse ou l'huile sans surveillance pendant que vous la chauffez.
- Si la zone de cuisson est à une température plus élevée que la casserole ou vice versa, la sonde de cuisson n'est pas activée correctement.

Poêles adaptées pour CookSmart®

Une poêle à frire adaptée pour la fonction CookSmart® est disponible comme accessoire en option. Vous pouvez acheter des poêles à frire à capteur adaptées auprès du service à la clientèle, dans notre boutique en ligne www.thermador.com/us/accessories ou dans les magasins spécialisés. Indiquez toujours le numéro de référence correspondant.

Numéro de référence	Accessoire spécial
CHEFSPAN08	Poêle à frire Ø 10 po (26 cm)

Niveaux de friture

La fonction CookSmart® offre 5 niveaux de friture.

Niveau de friture	Température	Convient pour
1	Très faible	Préparer et réduire des sauces, faire revenir des légumes et frire des aliments dans de l'huile d'olive extra-vierge, du beurre ou de la margarine.
2	Faible	Faire frire des aliments dans de l'huile d'olive extra-vierge, du beurre ou de la margarine, par ex. omelettes, pain doré et pommes de terre rissolées.
3	Moyen-faible	Faire frire du poisson, des crêpes et des aliments épais comme des hamburgers ou des côtelettes de porc.
4	Moyen-élevé	Faire frire de la viande hachée, des légumes ou des fines tranches de viande, par ex. escalope de veau.
5	Élevé	Faire frire des aliments à des températures élevées, par ex. steaks de pommes de terre cuites mi-saignantes ou frites.

Réglage de CookSmart®

⚠ MISE EN GARDE

- L'huile ou la graisse chaude peut s'enflammer.
- ▶ Ne laissez jamais de graisse ou d'huile chaude sans surveillance.
 - ▶ Ne placez pas de couvercle sur la poêle à frire. Cela empêchera la fonction CookSmart® de s'activer correctement. Utilisez un filet anti-éclaboussures pour empêcher la graisse de cracher.
 - ▶ Utilisez du gras ou de l'huile convenant pour la friture.

Numéro de référence	Accessoire spécial
	Convient aux zones de cuisson de 8 po (21 cm) et 9 po (23 cm) Convient aux zones de cuisson Liberty®
TEPPAN1016	Teppanyaki (grand). Recommandée uniquement pour la zone de cuisson Liberty®.

Les poêles à frire à capteur ont un revêtement antiadhésif, ce qui signifie que très peu d'huile est nécessaire pour la friture.

Poêles à frire conventionnelles

⚠ MISE EN GARDE





Lorsque vous utilisez une poêle à frire conventionnelle, respectez les remarques suivantes.

- ▶ La fonction CookSmart® a été configurée spécifiquement pour nos casseroles système.
- ▶ D'autres types de poêles à frire pourraient surchauffer. Ils peuvent atteindre une température supérieure ou inférieure au niveau de friture sélectionné. Essayez d'abord le niveau de friture le plus bas, puis modifiez-le en fonction de vos besoins.
- ▶ Vérifiez que le diamètre de la base de la poêle à frire corresponde à la taille de la zone de cuisson. Placez la casserole au centre de la zone de cuisson.

- ▶ Lorsque vous utilisez du beurre, de la margarine, de l'huile d'olive ou du lard, choisissez le réglage de friture 1 ou 2.
- ▶ Ne pas utiliser CookSmart® pour l'ébullition.

Exigence

- La table de cuisson est allumée.
 - Vous avez sélectionné un niveau de friture approprié dans le tableau. → *Page 96*
1. Placez la lèchefrite au centre de la zone de cuisson avec la CookSmart®.

2. Sélectionnez la zone de cuisson.
3. Appuyez sur **COOK SMART**.
 - ✓  et  s'allument dans l'affichage de la zone de cuisson.
4. Sélectionnez le niveau de friture souhaité à l'aide des touches numériques dans la zone de réglage.
 - ✓  clignote.
 - ✓ Lorsque la température de friture réglée est atteinte, un bip retentit et  cesse de clignoter.

5. Ajoutez l'huile de friture dans la poêle.
6. Ajoutez les ingrédients.
 - Retournez les aliments comme d'habitude pour éviter de les brûler.

Éteindre CookSmart®

1. Sélectionnez la zone de cuisson.
2. Touchez **COOK SMART**.

Recommandations de friture

Vous trouverez ici des recommandations sur le niveau de friture le mieux utilisé pour certains aliments. Le temps de friture dépend du type, du poids, de l'épaisseur et de la qualité des aliments.

Conseils de cuisson

- Les niveaux de friture indiqués ici sont pour la cuisson avec le système casserole. Les niveaux de friture peuvent varier lorsque vous utilisez d'autres poêles à frire.

- Reportez-vous à la section sur les accessoires pour commander un bac de système adapté.
→ "Accessoires de table de cuisson (en option)", Page 78
- Chauffez d'abord la casserole vide. Ajoutez la graisse et les aliments dans la casserole lorsque le signal retentit.

Viande

Aliment	Niveau du capteur de friture	Temps de cuisson total à partir du signal sonore en min.
Filet de bœuf	4	6-10
Côtelettes de porc	3	10-15
Steak, saignant 1 ¼ po (3 cm) d'épaisseur	5	6-8
Steak, à point 1 ¼ po (3 cm) d'épaisseur	5	8-12
Steak, bien cuit 1 ¼ po (3 cm) d'épaisseur	4	8-12
Poitrine de volaille ¾ po (2 cm) d'épaisseur	3	10-20
Bacon	4	5-8
Viande hachée	4	6-10
Hamburgers, ½ po (1,5 cm) d'épaisseur	3	6-15

Poisson

Aliment	Niveau du capteur de friture	Temps de cuisson total à partir du signal sonore en min.
Filet de poisson	4	10-20
Crevette	4	4-8
Poisson frit entier	3	10-20

Plats aux œufs

Aliment	Niveau du capteur de friture	Temps de cuisson total à partir du signal sonore en min.
Œufs frits	4	2-6
Œufs brouillés	2	4-9
Omelettes	2	3-6
Pain doré	3	4-8

Légumes et légumineuses

Aliment	Niveau du capteur de friture	Temps de cuisson total à partir du signal sonore en min.
Oignons, sautés	2	2-10
Courgettes	3	4-12
Aubergine	3	4-12
Poivrons	3	4-15
Asperges vertes	3	4-15
Champignons	4	10-15

Pommes de terre

Aliment	Niveau du capteur de friture	Temps de cuisson total à partir du signal sonore en min.
Pommes de terre frites	5	6-12
Crêpes	5	2,5-3,5

Produits congelés


Aliment	Niveau du capteur de friture	Temps de cuisson total à partir du signal sonore en min.
Faire frire des frites	5	4-6
Sauté	3	6-10

Divers

Aliment	Niveau du capteur de friture	Temps de cuisson total à partir du signal sonore en min.
Griller des noix	4	3-15

Teppan Yaki pour la zone de cuisson flexible

Les accessoires Teppan Yaki sont idéaux pour la zone de cuisson flexible et sont des ustensiles de cuisine optimaux pour utiliser la fonction de capteur de friture.




Avec Teppan Yaki  vous pouvez cuire de la viande, du poisson, des fruits de mer, des légumes, des desserts et du pain avec très peu d'huile, facilement et sainement. Le teppanyaki s'adapte parfaitement à la zone de cuisson polyvalente. Un contact direct avec la plaque et le transfert







uniforme de chaleur permettent de conserver la texture, la couleur et la succulence de l'aliment au moment de la saisir et de la brunir.

Le tableau suivant présente une sélection de plats triés par catégories de mets. La température et le temps de cuisson varient en fonction de la quantité, de l'état et de la qualité des aliments.



Remarque : Configurez la zone de cuisson flexible comme une zone de cuisson jointe pour vous assurer que la fonction est correctement activée.

Viande






Aliment	Ustensile de cuisson	Niveau du capteur de friture	Temps de friture total après le signal (min)
Filet de bœuf		4	4
Côtelettes de porc		3	3
Steak, saignant 1 ¼ po (3 cm) d'épaisseur		5	5

Aliment	Ustensile de cuisson	Niveau du capteur de friture	Temps de friture total après le signal (min)
Steak, à point 1 ¼ po (3 cm) d'épaisseur		5	8 - 12
Steak, bien cuit 1 ¼ po (3 cm) d'épaisseur		4	4
Poitrine de volaille ¾ po (2 cm) d'épaisseur		3	10 - 20
Bacon		3	3
Hamburgers		3	6 - 15
Viande hachée		4	6 - 10

Poissons et fruits de mer

Aliment	Ustensile de cuisson	Niveau du capteur de friture	Temps de friture total après le signal (min)
Filet de poisson		4	10 - 20
Poisson frit, entier		3	15 - 30

Légumes

Aliment	Ustensile de cuisson	Niveau du capteur de friture	Temps de friture total après le signal (min)
Courgettes		3	4 - 12
Aubergine		3	4 - 12
Poivrons		3	4 - 15
Asperges vertes		3	4 - 15
Champignons		4	10 - 15

Pommes de terre

Aliment	Ustensile de cuisson	Niveau du capteur de friture	Temps de friture total après le signal (min)
Pommes de terre frites		5	6 - 12

Plats aux œufs

Aliment	Ustensile de cuisson	Niveau du capteur de friture	Temps de friture total après le signal (min)
Œufs frits		4	2 - 6
Œufs brouillés		2	4 - 9
Omelettes		2	3 - 6
Crêpes		5	1,5 - 2,5
Pain doré		3	4 - 8

Divers

Aliment	Ustensile de cuisson	Niveau du capteur de friture	Temps de friture total après le signal (min)
Griller des noix		4	3 - 15

8.13 Verrouillage du panneau de la table de cuisson

Vous pouvez utiliser le verrouillage du panneau pour empêcher la table de cuisson de s'allumer accidentellement.

MISE EN GARDE

Le verrouillage du panneau peut être activé et désactivé par inadvertance par les moyens suivants :

- ▶ déversement d'eau pendant le nettoyage
- ▶ débordement d'aliments
- ▶ objets placés sur la touche tactile de verrouillage du panneau.

Activation du panneau de verrouillage

Exigence : La table de cuisson est éteinte.

- ▶ Touchez **LOCK** pendant 4 secondes.
- ✓ L'indicateur sur **LOCK** s'allume pendant 10 secondes.
- ✓ Le panneau de commande est verrouillé.

Désactivation du panneau de verrouillage

- ▶ Touchez **LOCK** pendant 4 secondes.
- ✓ Le panneau de contrôle est déverrouillé.

Verrouillage automatique du panneau

Cette fonction active automatiquement le verrouillage du panneau lorsque vous éteignez la table de cuisson.

Le verrouillage automatique du panneau peut être activé dans les paramètres de base .

8.14 Protection essuyageProtection essuyage

Avec cette fonction, vous pouvez éviter de modifier les réglages pendant le nettoyage du panneau de commande pendant la cuisson.

Cette fonction ne verrouille pas l'interrupteur principal.

Vous pouvez éteindre la table de cuisson en tout temps.

Activer la protection d'essuyage

- ▶ Appuyez sur **LOCK / LOCK**.
- ✓ L'indicateur au-dessus de la touche de verrouillage du panneau s'allume.
- ✓ Le panneau de commande est verrouillé pendant 35 secondes.
- ✓ Après 30 secondes, un bip indique que la protection contre l'effacement est sur le point de s'éteindre.

Désactiver la protection d'essuyage

- ▶ Appuyez sur **LOCK / LOCK**.
- ✓ L'indicateur au-dessus de la touche de verrouillage du panneau s'éteint.

8.15 Affichage de la consommation énergétique

Cette fonction indique la quantité totale d'énergie consommée entre la mise en marche et la mise hors tension de la table de cuisson.

Une fois la table de cuisson éteinte, la consommation d'énergie est affichée en kWh pendant 10 secondes, par ex. 1,08 kWh. La précision de l'affichage dépend de divers facteurs tels que la qualité de la tension de l'alimentation électrique.

Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu des paramètres de base.

8.16 Limitation de puissance

Vous pouvez utiliser la fonction PowerManager pour régler la puissance totale de la table de cuisson.

La table de cuisson est réglée en usine; la puissance maximale de la table de cuisson est indiquée sur l'étiquette signalétique. Vous pouvez utiliser cette fonction pour ajuster la configuration aux exigences de chaque installation électrique.

Afin de ne pas dépasser cette valeur réglée, la table de cuisson distribue automatiquement la puissance disponible au besoin entre les zones de cuisson activées. Lorsque cette fonction est activée, la puissance d'une zone de cuisson peut tomber temporairement en dessous de la valeur nominale. Afin de ne pas dépasser cette valeur de consigne, la table de cuisson répartit automatiquement la puissance disponible selon les besoins entre les zones de cuisson allumées .. L'appareil règle et sélectionne automatiquement le niveau de puissance le plus élevé.









Pour plus d'informations, reportez-vous à la section Paramètres de base. → *Page 100*

8.17 Paramètres de base - Table de cuisson

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

Aperçu des réglages de base de la table de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu des paramètres de base et des paramètres d'usine prédéfinis.

Écran	Fonction
	Verrouillage du panneau  - Mode manuel ¹  - Automatique  - Fonction désactivée
	Signaux sonores  - Le signal de confirmation et le signal d'erreur sont désactivés. Le signal de l'interrupteur principal reste allumé.  - Seul le signal d'erreur est activé.  - Seul le signal de confirmation est activé.

¹ Réglage usine

² Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

Écran	Fonction
	3 – Confirmation signal and error signal are on ¹ .
c3	Affichage de la consommation énergétique 0 - Désactivé ¹ 1 - Activé
c6	Durée du signal de fin de minuterie 1 - 10 secondes ¹ 2 - 30 secondes 3 - 1 minute
c7	Fonction de gestion de la puissance. Limite de la puissance totale de la table de cuisson. Les réglages offerts dépendent de la puissance maximum de la table de cuisson. 0 - Désactivé ² , 1 - Puissance minimale de 1.000 W 2 - 1.500 W ... 3 - 3.000 W recommandés pour 13 A. 3. - 3.500 W recommandés pour 16 A. 4 - 4.000 W 4. - 4.500 W recommandés pour 20 A ... 9 ou 9. - Puissance maximale de la table de cuisson
c9	Heure de réglage d'une zone de cuisson après sélection 0 - Illimité : la dernière zone de cuisson sélectionnée reste sélectionnée. Vous pouvez ajuster les paramètres sans avoir à le sélectionner à nouveau ¹ . 1 - Limité : vous pouvez ajuster les réglages de la zone de cuisson sélectionnée dans les 10 secondes. Après 10 secondes, vous devez sélectionner à nouveau la zone de cuisson.
c12	Résultats du test d'aptitude des ustensiles de cuisine 0 - Ne convient pas. 1 - Pas idéal. 2 - Convient.
c0	Rétablir les paramètres d'usine 0 - Arrêt ¹ 1 - Revenir aux réglages d'usine

¹ Réglage usine
² Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

Modification des réglages de base

Exigence : La table de cuisson est éteinte.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes suivantes, appuyez sur **KITCHEN TIMER** pendant environ 4 secondes.
Les quatre premiers écrans affichent des informations sur le produit. Pour appeler les écrans individuels, touchez le panneau de commande.

Information sur le produit	Écran
Indice de support à la clientèle (CI)	01
Numéro de fabrication	Fd
Numéro de fabrication 1	99
Numéro de fabrication 2	0.5

3. Appuyez sur **KITCHEN TIMER** pour accéder aux paramètres de base.
 - ✓ Dans l'écran de gauche de c et l clignotent en alternance.
 - ✓ Dans l'affichage de la minuterie 0 s'allume.
4. Appuyez sur **KITCHEN TIMER** à répétition jusqu'à ce que le réglage souhaité s'allume sur l'affichage gauche.
5. Définissez l'option souhaitée dans la zone des paramètres.
6. Appuyez sur **KITCHEN TIMER** pendant 4 secondes.
 - ✓ Le réglage est mémorisé.

8.18 Table cuisson - Synchronisation de la hotte

Vous pouvez connecter votre appareil à une hotte et ainsi contrôler les fonctions de votre hotte via la table de cuisson.

Si les deux appareils sont compatible avec Home Connect®, le moyen le plus simple de connecter les appareils est dans l'application Home Connect®. Pour ce faire, connectez les deux appareils à Home Connect® et suivez les instructions de l'application.

Vous disposez également des options suivantes pour connecter les appareils entre eux :

- Connexion directe d'appareils électroménagers.
- Connexion d'appareils électroménagers par le réseau domestique.

Remarques

- Assurez-vous de respecter les consignes de sécurité pour la hotte décrites dans le manuel. Veillez à ce que ces consignes sont aussi respectées lors de la commande de l'appareil électroménager par les commandes de la hotte de la table de cuisson.
- Si l'appareil électroménager est commandé depuis les commandes sur la hotte elle-même, ce mode de fonctionnement a toujours priorité. Au cours de cette période, il est impossible d'utiliser les commandes de la plaque de cuisson sur la table de cuisson.
- Branché et en mode veille, l'appareil électroménager consomme un maximum de 2 W.

Connexion directe d'appareils électroménagers

Connectez l'appareil directement à votre hotte pour contrôler la hotte via la table de cuisson. Si vous connectez votre table de cuisson directement à la hotte, elle ne peut pas non plus être connectée à votre réseau domestique et vous ne pourrez pas utiliser Home Connect®.

Remarque : Notez les informations relatives au raccordement de la table de cuisson au manuel pour votre hotte.

Exigence : Le hotte est éteinte.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez et maintenez **KITCHEN TIMER** pendant 4 secondes.
- ✓ Les renseignements sur le produit s'affichent.
3. Appuyez sur **KITCHEN TIMER** à plusieurs reprises jusqu'à ce que ϵ et ⌚ sont affichés en alternance.
- ✓ ⌚ s'allument sur l'affichage de la zone de cuisson.
4. Sélectionnez la valeur des paramètres ⌚ dans la zone des paramètres.
- ✓ ⌚ clignote sur l'affichage de la zone de cuisson.
5. Dans les 2 minutes, lancez le processus de connexion sur la hotte. Reportez-vous au mode d'emploi de votre hotte.
- ✓ Lorsque la connexion est terminée ⌚ s'allument sur l'affichage de la zone de cuisson.
- ✓ Les icônes de commande de la hotte s'allument sur le panneau de commande.
6. Quitter les réglages de base.

Remarque : Vous pouvez modifier les paramètres à tout moment dans le menu des paramètres de base.

Connexion d'appareils électroménagers par le réseau domestique (Wi-Fi)

Si les appareils sont connectés les uns aux autres via votre réseau domestique, vous pouvez faire fonctionner la hotte via les commandes de la table de cuisson ou avec Home Connect®.

Remarque : Les appareils ne peuvent être connectés que lorsque les deux sont connectés au réseau domestique et sont simultanément engagés dans la connexion. Si le délai de connexion a déjà expiré pour l'un des deux appareils, recommencez le processus de connexion.

Exigence

- Votre routeur dispose d'un bouton WPS. Les informations nécessaires se trouvent dans le manuel du routeur.
- La hotte est connectée au même réseau domestique (Wi-Fi).

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez et maintenez **KITCHEN TIMER** pendant 4 secondes.
- ✓ Les renseignements sur le produit s'affichent.
3. Appuyez sur **KITCHEN TIMER** à plusieurs reprises jusqu'à ce que ϵ et ⌚ sont affichés en alternance.
- ✓ ⌚ (non connecté) ou ⌚ (connecté au réseau domestique) s'allume sur l'affichage de la zone de cuisson.
4. Sélectionnez la valeur des paramètres ⌚ dans la zone des paramètres.
- ✓ ⌚ clignote sur l'affichage de la zone de cuisson.

5. Si l'appareil électroménager n'est pas encore connecté au réseau domestique, appuyez sur le bouton WPS du routeur dans les 2 prochaines minutes.
- ✓ La table de cuisson est connectée au réseau domestique. ⌚ s'allument sur l'affichage de la zone de cuisson.
6. Lancez le processus de connexion sur la hotte dans les 2 minutes suivantes.
- ✓ Lorsque la connexion est terminée ⌚ s'allument sur l'affichage de la zone de cuisson.
- ✓ Les icônes de commande de la hotte s'allument sur le panneau de commande.

Réinitialisation de la connexion

Si vous rencontrez des problèmes pour connecter votre appareil à votre réseau domestique (Wi-Fi) ou si vous souhaitez connecter votre appareil à un autre réseau domestique (Wi-Fi), vous pouvez réinitialiser les paramètres de Home Connect™.

Remarque : Si vous réinitialisez les paramètres de Home Connect®, la connexion à n'importe quelle hotte sera également interrompue.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Appuyez et maintenez **KITCHEN TIMER** pendant 4 secondes.
- ✓ Les renseignements sur le produit s'affichent.
3. Appuyez sur **KITCHEN TIMER** à plusieurs reprises jusqu'à ce que ϵ et ⌚ sont affichés en alternance.
4. Définissez la valeur des paramètres sur ⌚ dans la zone des paramètres.

Contrôle de la hotte via la table de cuisson

Dans le menu des réglages de base, vous pouvez configurer ce que la hotte doit faire lorsque la table de cuisson ou les zones de cuisson individuelles sont allumées ou éteintes.

Vous pouvez sélectionner d'autres paramètres à l'aide du panneau de commande.

Configurez le réglage du ventilateur


1. Touchez **HOOD SYNC**.
2. Sélectionnez le niveau du ventilateur.

Vous pouvez choisir entre les niveaux 1, 2 et 3. Pour sélectionner les niveaux Boost et PowerBoost, appuyez sur 4 ou 5 dans la zone des paramètres, ou appuyez sur **POWER BOOST** jusqu'à ce que le niveau intensif requis soit réglé.


Éteindre le ventilateur

1. Touchez **KITCHEN TIMER**.
2. Sélectionnez le réglage ⌚ du ventilateur.

Réglage du mode automatique

- ▶ Touchez **HOOD SYNC** à plusieurs reprises jusqu'à ce que  s'allume.
- ✓ En fonction de la configuration du capteur de hotte, le ventilateur démarre automatiquement lorsque de la vapeur est produite. Reportez-vous au mode d'emploi de votre hotte.

Désactivation du mode automatique

- ▶ Touchez **HOOD SYNC** à plusieurs reprises jusqu'à ce que  s'éteint ou sélectionnez un réglage de ventilateur différent.

Réglage de l'éclairage de la hotte

Vous pouvez allumer et éteindre l'éclairage de la hotte via le panneau de commande de la table de cuisson.


















- ▶ Appuyez sur **LIGHT**.

Remarque : Selon les réglages de base que vous avez sélectionnés, la lumière s'allume ou s'éteint automatiquement lorsque la table de cuisson est allumée ou éteinte.

Aperçu des paramètres de commande de la hotte

Vous pouvez à tout moment ajuster les commandes de la hotte en fonction de vos besoins.

Remarque : Les réglages ne seront affichés que si l'appareil est connecté à une hotte. Certains de ces paramètres peuvent ne pas être disponibles.

Réglage	Valeurs	Description
	<ul style="list-style-type: none"> ■  - Réseau non connecté/ déconnecté ■  - Lancez le processus de connexion ■  - Connexion au réseau domestique (Wi-Fi) ■  - Connecté à la hotte 	Connexion entre la table de cuisson et la hotte
	<ul style="list-style-type: none"> ■  - Désactivé La hotte doit être mise en marche manuellement, si nécessaire. ■  - Activé en mode automatique.¹ En mode automatique, la hotte se met en marche lorsque l'une des zones de cuisson est allumée. ■  - Allumé en mode manuel. La hotte se met en marche au niveau par défaut lorsque l'une des zones de cuisson est allumée. 	Activation automatique du ventilateur L'écran affiche ce réglage uniquement lorsque l'appareil est connecté à la hotte.
	<ul style="list-style-type: none"> ■  - Désactivé Le ventilateur s'arrête lorsque la table de cuisson est éteinte. ■  - Allumé en mode automatique¹ ■  - Mise en marche avec arrêt différé standard ■  - Aucune modification des paramètres 	Arrêt différé Réglage pour savoir si / comment le ventilateur doit fonctionner une fois la table de cuisson éteinte. L'écran affiche ce réglage uniquement lorsque l'appareil est connecté à la hotte.
	<ul style="list-style-type: none"> ■  - Éteint ■  - Allumé¹ La lumière s'allume automatiquement lorsque vous allumez la table de cuisson. 	Allume la lumière automatiquement L'écran affiche ce réglage uniquement lorsque l'appareil est connecté à la hotte.

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

Réglage	Valeurs	Description
☺☺☺	<ul style="list-style-type: none"> ■ ☺ - Désactivé¹ ■ / - Activé <p>La lumière s'éteint automatiquement lorsque vous éteignez la table de cuisson.</p>	Éteindre la lumière automatiquement

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

9 Home Connect®

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

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

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

Conseils

- Pour ce faire, observez les documents Home Connect® fournis.
- Observez également les consignes dans l'application Home Connect®.

Remarques

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

9.1 Réglage Home Connect®

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

Exigence

- L'appareil est raccordé à l'alimentation électrique et allumé.
- Vous avez un appareil mobile avec une version actuelle du système d'exploitation iOS ou Android, par ex. un téléphone intelligent.
- L'appareil mobile et l'appareil sont à portée du signal Wi-Fi de votre réseau domestique.

1. Télécharger l'appli Home Connect®.



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

Jumelage de la table de cuisson



Jumelage du four



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

9.2 Home Connect® Réglages

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

Aperçu des réglages de la table de cuisson Home Connect®

Les réglages Home Connect® sont disponibles dans le menu des réglages de base de la table de cuisson.

Réglage	Sélection ou affichage	Description et informations complémentaires
HC 1	0 - Réseau non connecté/déconnecté 1 - Connexion automatique 2 - Connexion manuelle 3 - Connecté	Connectez la plaque de cuisson au réseau domestique (Wi-Fi) ou déconnectez-vous du réseau.
HC 2	0 - Non connecté 1 - Connexion	Connexion à l'application Le réglage s'affiche uniquement si la plaque de cuisson est connectée au réseau domestique.
HC 3	0 - Module sans fil désactivé 1 - Module sans fil activé	Connexion au (Wi-Fi) Si le (Wi-Fi) a été activé, vous pouvez utiliser les fonctions Home Connect®. Branché et en mode veille, la plaque de cuisson consomme un maximum de 2 W. Le paramètre s'affiche uniquement si la plaque de cuisson a été précédemment connecté à un réseau.
HC 4	0 - Désactivé 1 - Activé ¹	Définir à l'aide de l'application Si le réglage est désactivé, seuls les états de fonctionnement de la table de cuisson seront affichés dans l'application Home Connect®
HC 5	1 - Mise à jour disponible et prête à l'installation 2 - Démarrer l'installation	Mise à jour logicielle Le paramètre s'affiche uniquement si une mise à jour logicielle est disponible.
HC 6	0 - Pas autorisé 1 - Autorisé	Contrôle de l'accès à distance par le support à la clientèle Le réglage n'est affiché que si le service après-vente tente de se connecter à la plaque de cuisson. Vous pouvez bloquer l'autorisation à tout moment après avoir offert l'accès à distance.
HC 7	0 - Non connecté au réseau domestique (Wi-Fi) 1 - Puissance signal 1 (faible) 2 - Puissance signal 2 (modérée) 3 - Puissance signal 3 (bonne)	Afficher la force du signal Wi-Fi Le paramètre ne s'affiche que s'il existe une connexion au réseau domestique (Wi-Fi).
HC 8	0 - Non connecté 1 - Connecté	Connexion au serveur Home Connect® Le paramètre ne s'affiche que s'il existe une connexion au réseau domestique (Wi-Fi).

¹ Réglage usine

Présentation des paramètres du four Home Connect®

Les réglages Home Connect® suivants sont disponibles dans le menu des réglages de base du four.

Réglage de base	Options	Description et informations complémentaires
Wi-Fi	<ul style="list-style-type: none"> ■ Marche ■ Arrêt 	Si le Wi-Fi est activé, vous pouvez utiliser le Home Connect®. En mode veille en réseau, le four nécessite un maximum de 2 W.
Réseau	<ul style="list-style-type: none"> ■ Connexion au réseau ■ Déconnexion du réseau 	Si vous déconnectez le four du réseau, toutes les informations du réseau seront supprimées. Ce paramètre est utile si vous avez de nouvelles informations de connexion pour le routeur.

Réglage de base	Options	Description et informations complémentaires
Connexion à l'application	-	Ce paramètre initie la connexion entre l'application Home Connect® et le four.
Télécommande	<ul style="list-style-type: none"> ■ Marche ■ Arrêt 	Lorsque cette fonction est désactivée, vous ne pouvez voir l'état de fonctionnement du four que dans l'application. Lorsque cette fonction est activée, vous pouvez démarrer et contrôler le four à distance.
Informations sur le four	-	L'écran affiche des informations sur le réseau ou le four.



9.3 Modification des paramètres via l'application Home Connect®

Vous pouvez utiliser l'application Home Connect® pour modifier les paramètres de l'appareil et les envoyer à l'appareil.

Prérequis pour utiliser le Home Connect® :

- L'appareil est connecté au réseau domestique et à l'application Home Connect®.
- Pour configurer l'appareil via l'application, Home Connect® doit être activé dans les réglages de base.
 - Activez **H^{CC}** dans les réglages de base de la table de cuisson.
 - Activez Home Connect ON (Marche) dans les réglages de base du four.
- Le four ou la table de cuisson doit être allumé.

Modification des paramètres de la table de cuisson

1. Sélectionnez le réglage dans l'application Home Connect® et envoyez-le à la table de cuisson. Respectez les directives de l'application Home Connect®.
2. Si le réglage était auparavant , deux étapes sont nécessaires :
 - Si **CONFIRM** clignote, touchez **CONFIRM**.
 - Si l'affichage de la zone de cuisson clignote alternativement l'ancienne et la nouvelle valeur, sélectionnez la zone de cuisson.
3. Si le réglage n'était pas précédemment , l'ancienne et la nouvelle valeur clignotent alternativement directement sur l'affichage de la zone de cuisson.
 - Pour accepter le réglage de la zone de cuisson, sélectionnez la zone de cuisson.
4. Pour refuser le réglage, effleurez n'importe quelle autre touche tactile de la table de cuisson.

Modification des réglages du four

- ▶ Sélectionnez le réglage dans l'application Home Connect® et envoyez-le au four. Respectez les directives de l'application Home Connect®.

9.4 Démarrage à distance - fonction de cavité du four

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

AVERTISSEMENT


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

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

Remarques

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

Réglage du démarrage à distance

1. Tournez le bouton de sélection de mode sur **REMOTE START**.
 - Ne tournez le bouton de sélection de température sur aucun réglage. Laissez-le dans la position **OFF**.
 - ✓ L'affichage passe à l'écran de veille.
 - ✓  s'affiche à l'écran.
2. Poursuivez avec l'appli Home Connect® installé sur l'appareil mobile.

9.5 Réglage de la télécommande - fonction cavité du four

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 connexion du four.
- Si elle a été désactivée, seul l'état du fonctionnement du four apparaîtra à l'appli Home Connect®.
- Le contrôle à distance est automatiquement activée lorsque le démarrage à distance est activé.

Exigence : Le four est en mode veille.

1. Appuyez sur **SETTINGS**.
 2. Appuyez à gauche < ou > pour faire défiler au "Remote control".
 3. Appuyez sur la droite < ou > pour faire défiler jusqu'à "On" ou "Off".
 4. Appuyez sur **ENTER**.
- ✓ L'affichage passe en mode veille.

9.6 Diagnostic à distance

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

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

9.7 Mise à jour logicielle

La fonction de mise à jour logicielle permet d'actualiser le logiciel de votre appareil, par ex. optimisation, dépannage, mises à jour pertinentes pour la sécurité.

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

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

Remarques

- Pendant le téléchargement, vous pouvez continuer à utiliser votre appareil. En fonction des réglages personnels définis dans l'appli, une mise à jour logicielle peut également être téléchargée automatiquement.
- En cas de mise à jour de sécurité, il est recommandé d'effectuer l'installation le plus rapidement possible.

9.8 Protection des données

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

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

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

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

10 Nettoyage et entretien

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

Pour plus de recommandations de nettoyage et de conseils pour tirer le meilleur parti de votre appareil, consultez le site Web :

- États-Unis : www.thermador.com/us/support/customer-care
- Canada : <https://www.thermador.ca/fr/soutien/assistance-a-la-clientele>

AVERTISSEMENT

Ne pas nettoyer l'appareil pendant qu'il est encore chaud. Certains nettoyeurs produisent des émanations toxique lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Les vêtements et les éponges mouillés peuvent provoquer des brûlures causées par la vapeur.

- Pour les clients aux États-Unis : Vous pouvez acheter des nettoyeurs et des grattoirs à verre appropriés auprès du service à la clientèle ou dans notre boutique en ligne www.thermador.com/us/accessories.
- Pour les clients au Canada : Visitez cette page Web pour savoir comment acheter des nettoyeurs pour votre appareil, <https://www.thermador.ca/fr/soutien/filtres-nettoyeurs-accessoires>.

Conseil : Les produits de nettoyage Thermador ont été testés et approuvés pour être utilisés sur les appareils Thermador. La recommandation d'autres produits de nettoyage ne signifie pas que nous cautionnons une marque en particulier.

10.1 Nettoyage et entretien de la table de cuisson

Produits de nettoyage recommandés

- Nettoyant pour table de cuisson vitrocéramique
- Thermador agent nettoyant table de cuisson en verre
- BonAmi®¹
- Soft Scrub®¹ (sans javellisant)
- Vinaigre blanc

Produits de nettoyage inappropriés

- Les produits de nettoyage pour les vitres qui contiennent de l'ammoniaque ou un agent de blanchiment au chlore. Ces nettoyants peuvent endommager ou tacher de façon permanente la table de cuisson.
- Les produits de nettoyage caustiques, tel Easy Off®¹. Ces nettoyants peuvent tacher la surface de cuisson.
- Produits de nettoyage abrasifs.
- Les tampons métalliques, les tampons à récurer, tel Scotch Brite®¹. Ces nettoyants peuvent rayer la surface de cuisson et / ou laisser des marques métalliques.
- La tampons à récurer savonneux, tel SOS®¹. Ces nettoyants peuvent rayer la surface de cuisson.
- Les produits de nettoyage en poudre contenant un agent de blanchiment au chlore. Ces nettoyants peuvent tacher de façon permanente la surface de cuisson.
- Les produits de nettoyage inflammables, tels que de l'essence à briquet ou WD 40®¹.

Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique

AVERTISSEMENT

Ne pas nettoyer l'appareil pendant qu'il est encore chaud. Certains nettoyants produisent des émanations toxique lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Les vêtements et les éponges mouillés peuvent provoquer des brûlures causées par la vapeur.

MISE EN GARDE

N'utilisez aucun type de nettoyant sur la vitre lorsque la surface est chaude; utilisez uniquement le grattoir à verre. Les émanations qui s'en dégagent peuvent être dangereuses pour la santé. Chauffer le produit nettoyant peut chimiquement attaquer et endommager la surface.

Exigence

- La table de cuisson a refroidi.
 - Exception : Retirer immédiatement le sucre sec, le sirop de sucre, le lait et les produits à base de tomate.
→ "Recommandations en matière de nettoyage", Page 108
1. Essuyez les éclaboussures avec une éponge propre et humide ou une serviette en papier.
 2. Rincez et séchez.
 3. Si une tache persiste, utilisez du vinaigre blanc.
 4. Rincer et sécher à nouveau.
 5. Appliquez une petite quantité de nettoyant pour table de cuisson avec une serviette en papier ou un chiffon propre et laissez sécher.
 6. Polissez la surface avec une serviette en papier ou un chiffon propre.

Recommandations en matière de nettoyage

Suivez ces instructions de nettoyage pour éliminer les salissures courantes.

AVERTISSEMENT

La lame du grattoir à verre est extrêmement tranchante. Vous pouvez vous couper.

- ▶ Remplacez la lame immédiatement, lorsque vous voyez des imperfections.
- ▶ Suivre les instructions du fabricant.

AVIS :

Les bagues en diamant peuvent rayer la surface de cuisson en céramique.

- ▶ Retirez tous les bagues avant de nettoyer la surface de cuisson en céramique.

Type de tache	Recommandations
<ul style="list-style-type: none"> ■ Sucre sec ■ Sirop de sucre ■ Lait ■ Taches de tomates ■ Feuille ou pellicule de plastique fondu 	<p>RETIREZ IMMÉDIATEMENT. Le fait de ne pas éliminer ces substances immédiatement peut endommager définitivement la surface de cuisson en céramique. Retirez la saleté avec le grattoir à verre pendant que la surface de cuisson est encore chaude. Utilisez un nouveau rasoir tranchant dans le grattoir à verre.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Retirez la batterie de cuisine et éteignez la zone de cuisson. ■ Mettez un gant de cuisine.

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

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

Type de tache	Recommandations
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tenez le grattoir à verre à un angle de 30° et grattez le saleté. Veillez à ne pas entailler ou rayer la surface en vitrocéramique. ■ Retirer la tache de la zone chauffée. ■ Laissez refroidir la surface. ■ Retirez les résidus et appliquez un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Tache alimentaire brûlé ■ Stries sombres ■ Taches sombres 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Posez une serviette en papier humide ou une éponge sur le sol pendant 30 minutes pour ramollir la tache. ■ Enlevez la saleté avec un épurateur en plastique et un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique ou avec le grattoir à verre. ■ Rincez la surface de cuisson et séchez-la.
Éclaboussures graisseuses	<ul style="list-style-type: none"> ■ Retirez la graisse avec une éponge ou un chiffon savonneux. ■ Rincez soigneusement la surface de cuisson et séchez-la. ■ Appliquez le produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique.
Traces métalliques : tache iridescente	<p>Les casseroles dont la base est en aluminium, en cuivre ou en acier inoxydable peuvent laisser des traces.</p> <p>Traitez les marques de métal immédiatement après le refroidissement de la surface de cuisson. Le non-respect de cette consigne rend le retrait très difficile.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez la surface de cuisson avec un nettoyant pour table de cuisson vitrocéramique. ■ Si cela ne supprime pas les marques, nettoyez la surface de cuisson avec une serviette en papier humide et un abrasif doux (Bon Ami¹, Soft Scrub^{®1} sans javellisant).

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

Type de tache	Recommandations
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rincer la surface de cuisson et appliquer un nettoyant pour vitrocéramique.
Taches d'eau calcaire	<p>Des liquides de cuisson chauds peuvent s'égoutter ou se renverser sur la surface de cuisson. Les minéraux de certaines eaux peuvent être transférés sur la surface de la table de cuisson et provoquer des taches.</p> <p>Éliminer les débordements et les taches avant de réutiliser la table de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez la surface de cuisson avec du vinaigre blanc non dilué. ■ Rincez la surface de cuisson et séchez-la. ■ Appliquez le produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique.
Rayures sur la surface	<p>Les petites rayures sont courantes et n'affectent pas la cuisson. Elles deviennent plus lisses et moins visibles avec l'usage quotidien du produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Appliquez un nettoyant pour table de cuisson vitrocéramique avant la cuisson. pour éliminer les grains de sable et les gravillons tels que le sel et les assaisonnements. ■ Il est possible de réduire les rayures en utilisant des casseroles dont la base est lisse, propre et sèche avant de les utiliser. Utiliser tous les jours le produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique.

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

Entretien

Cet appareil ne nécessite aucun entretien autre que le nettoyage quotidien.

Pour de meilleurs résultats, appliquez quotidiennement de la crème nettoyante pour table de cuisson.

10.2 Nettoyage et entretien du four

Recommandations en matière de nettoyage

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

Pièce	Méthode de nettoyage appropriée	Recommandations
Support plat	<ul style="list-style-type: none"> ■ Laver à l'eau savonneuse. ■ Rincez à fond et séchez ou frottez doucement avec une poudre de nettoyage ou des tampons savonneux selon les instructions. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ NE PAS NETTOYER À L'AIDE DE LA FONCTION D'AUTONETTOYAGE. ■ Si les grilles plates restent dans le four pendant le mode d'autonettoyage, elles perdront leur finition brillante et pourraient ne pas glisser en douceur. Si cela se produit, frotter les bords de la grille avec un peu d'huile végétale. Essayez ensuite l'excès d'huile.
Grille télescopique	<ul style="list-style-type: none"> ■ Laver à l'eau savonneuse. ■ Rincez à fond et séchez ou frottez doucement avec une poudre de nettoyage ou des tampons savonneux selon les instructions. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ NE PAS NETTOYER À L'AIDE DE LA FONCTION D'AUTONETTOYAGE. ■ Évitez d'insérer de la poudre de nettoyage dans les rails télescopiques. Il peut s'avérer nécessaire de lubrifier de nouveau les glissières. Utilisez uniquement des lubrifiants pour haute température de qualité alimentaire pour les lubrifier.
Joint d'étanchéité de porte	<ul style="list-style-type: none"> ■ Aucun 	<ul style="list-style-type: none"> ■ NE PAS NETTOYER LE JOINT DE PORTE. ■ Le joint de la porte est essentiel pour maintenir une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
Verre	<ul style="list-style-type: none"> ■ Laver avec de l'eau et du savon ou avec un nettoyant pour vitres. ■ Utilisez Fantastik®¹ sur une éponge ou une serviette en papier propre et essuyez. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Évitez d'utiliser des produits de nettoyage en poudre, des tampons de laine d'acier et des nettoyants pour fours.
Surfaces en acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux, puis rincez et séchez avec un chiffon doux. ■ Conditionner l'acier avec le conditionneur pour acier inoxydable Thermador (pièce n° 00576697). ■ Retirer les traces d'eau avec un chiffon humecté de vinaigre blanc. ■ Éliminez la décoloration due à la chaleur avec Bar Keeper's Friend®¹. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ne laissez jamais de taches alimentaires ou du sel sur de l'acier inoxydable, peu importe la durée de temps. ■ Essuyez ou frottez toujours dans la direction du grain. ■ Le chlore ou les composés chlorés de certains nettoyants sont corrosifs pour l'acier inoxydable. Vérifiez les ingrédients sur l'étiquette du nettoyant.
Plastique et contrôles	<ul style="list-style-type: none"> ■ Lorsqu'il est refroidi, nettoyez à l'eau savonneuse puis rincez et séchez. 	
Sonde thermométrique	<ul style="list-style-type: none"> ■ Essuyez à l'eau savonneuse. 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ne plongez pas dans l'eau. ■ Ne lavez pas au lave-vaisselle.

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

Fonction autonettoyante

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

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

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure, pendant le fonctionnement du cycle d'auto-nettoyage, n'utilisez pas la table de cuisson et assurez-vous que toutes les commandes de surface sont éteintes.

Préparation de l'autonettoyage

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

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

MISE EN GARDE

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

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

MISE EN GARDE

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

→ "Électroménager", Page 71 → "Électroménager", Page 71

- ▶ N'obstruez pas les événements du four.

AVIS :

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

- ▶ Essuyez tout déversement excessif de la cavité du four.


Démarrage de l'auto-nettoyage

Exigence

- Tous les modes de chauffage ou minuteries sont annulés.
- Vous avez effectué les étapes de préparation du four pour l'autonettoyage.
→ "Préparation de l'autonettoyage", Page 111

1. Tournez le bouton de sélection de mode sur **SELF CLEAN**.
2. Tournez le bouton de sélection de la température sur **CLEAN**.
3. Appuyez sur la droite < ou > pour sélectionner le niveau de nettoyage.

Niveau de saleté	Durée (exclut la période de refroidissement)
Faible	1 ½ heures
Élevé	3 heures

4. Appuyez sur **ENTER**.
✓ Un texte d'information apparaît.
5. Appuyez sur **ENTER**.
✓ Dans les 20 secondes, la porte se verrouille et  apparaît.
6. Vérifiez si la porte est verrouillée.

Remarque : N'utilisez pas l'auto-nettoyage si la porte du four ne se verrouille pas.

Réglage d'une minuterie de fin pour l'auto-nettoyage

1. Tournez le bouton de sélection de mode sur **SELF CLEAN**.
2. Tournez le bouton de sélection de la température sur **CLEAN**.
3. Appuyez sur la droite < ou > pour sélectionner le niveau de nettoyage.
4. Appuyez sur **ENTER**.
5. Appuyez sur **TIMERS**.
6. Appuyez sur la gauche < ou > pour sélectionner "Heure de fin".
7. Appuyez sur la droite < ou > pour régler une heure de fin.
8. Appuyez sur **ENTER**.
9. Après l'affichage du texte informatif, appuyez sur **ENTER**.

Fin de l'auto-nettoyage

Lorsque l'auto-nettoyage est terminé, le four refroidit. Le loquet de la porte s'ouvre automatiquement lorsque le four est en dessous de 500 F (260 C).

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter tout risque de brûlure, laissez le four refroidir complètement avant d'ouvrir la porte du four. La cavité du four est encore à des températures de cuisson lorsque le loquet de la porte est relâché après l'auto-nettoyage.

1. Tournez le bouton de sélection de mode et le bouton de sélection de température à **OFF**.
2. Essuyez les cendres restantes du four avec un chiffon humide.

Remarque : Une fois l'auto-nettoyage terminé, la fonction d'auto-nettoyage ne pourra plus fonctionner pendant 24 heures.

Entretien**Remplacement d'une ampoule de four**

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

⚠ AVERTISSEMENT

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

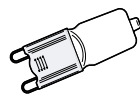
- ▶ Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation de l'appareil.
- ▶ Les lentilles servent à protéger l'ampoule de la rupture.
- ▶ Les lentilles sont en verre. Manipulez les lentilles avec précaution pour éviter de les endommager. Les éclats de verre peuvent entraîner une blessure.

Spécifications de l'ampoule

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

Description de l'ampoule Illustration de l'ampoule

25 Watt, ampoule halogène, base G9, 120 Volts

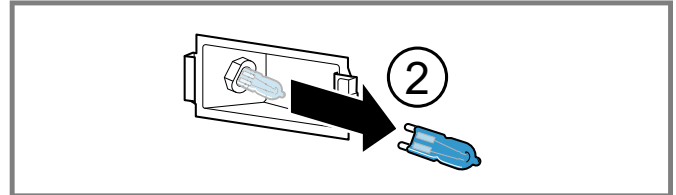
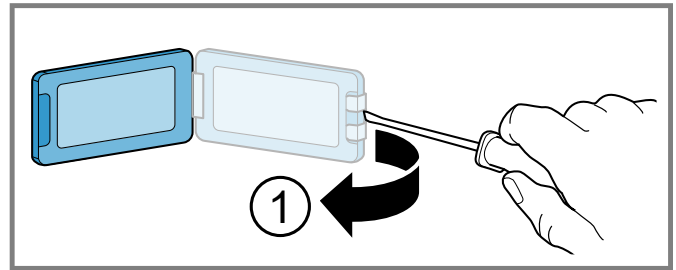
**Remplacement d'un éclairage de four**

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

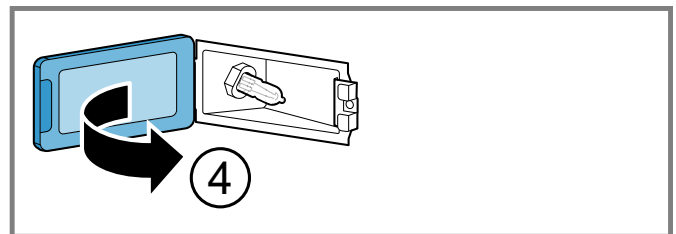
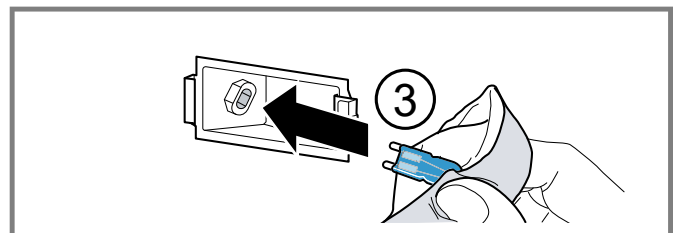
Exigence

- Reportez-vous au tableau des ampoules du four pour les spécifications d'éclairage de four de votre four.
- Suivez les consignes de sécurité pour remplacer une ampoule. → Page 112

1. Couper l'alimentation du four au tableau de distribution principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).
2. Retirez les grilles du four.
3. Faites glisser la pointe d'un tournevis à lame plate entre le clip du support et le boîtier de la lampe.



4. Soutenez le couvercle de la lentille en verre avec les doigts le long du bord inférieur pour éviter que le couvercle ne tombe au fond du four. Tournez doucement le tournevis à lame plate pour desserrer le couvercle de la lentille en verre ①.
5. Retirez le couvert de la lentille en verre.
6. Retirez l'ampoule en saisissant et en faisant glisser l'ampoule vers l'arrière jusqu'à ce que les deux broches aient dégagé le support en céramique ②
7. NE touchez PAS au verre de la nouvelle ampoule de remplacement avec les doigts. Cela pourrait provoquer la défaillance de l'ampoule lorsqu'elle s'allume pour la première fois. Saisissez l'ampoule de remplacement avec un chiffon propre et sec. Repérez les deux tiges dans le support de céramique, en tâtant légèrement jusqu'à ce que les deux tiges s'insèrent dans la douille céramique ③.



8. Appuyez pour asseoir l'ampoule.
9. Faites glisser la lentille de protection dans le clip du support et poussez l'autre extrémité jusqu'à ce que le clip de fixation s'enclenche dans le boîtier ④.
10. Allumez le disjoncteur.

11 Dépannage

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

AVERTISSEMENT

Des réparations mal exécutées sont dangereuses.

- ▶ Seuls les prestataires de services agréés doivent réparer l'appareil.

- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Si l'appareil a un problème, appelez le service client.


AVERTISSEMENT

La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement.

- ▶ Retirer le fusible du boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service à la clientèle.

11.1 Dépannage du four

Défaut	Cause et dépannage
La porte du four est verrouillée et refuse de s'ouvrir, même après le refroidissement	La serrure de porte est enclenchée 1. Mettre le four hors circuit au disjoncteur et attendre cinq minutes. 2. Remettre le disjoncteur en circuit. ✓ Le four devrait se réinitialiser et être fonctionnel.
Le four ne chauffe pas	Il n'y a pas d'alimentation électrique à l'appareil 1. Vérifier le disjoncteur ou le boîtier à fusibles de la résidence. 2. S'assurer que l'alimentation électrique du four est adéquate. Il n'y a pas de température de cuisson réglée ▶ Réglez une température de mode de chauffage.
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants	La position de la grille n'est pas idéale 1. Consultez les tableaux de cuisson pour la position de grille recommandée. 2. Cochez « Tirer le meilleur parti de votre appareil » pour obtenir des conseils et des suggestions.
La durée de cuisson des aliments est plus longue que prévue	La température du four doit être recalibrée Remarque : Le four est soigneusement étalonné de manière à offrir des résultats précis. ▶ Si la nourriture est toujours trop brune ou trop claire, la température peut être décalée. → "Décalage de la température du four", Page 84
Les aliments sont trop cuits	La température du four doit être recalibrée Remarque : Le four est soigneusement étalonné de manière à offrir des résultats précis. ▶ Si la nourriture est toujours trop brune ou trop claire, la température peut être décalée. → "Décalage de la température du four", Page 84
L'éclairage du four fonctionne mal	L'ampoule du four est desserrée ou brûlée ▶ Remplacez ou réinsérez l'ampoule. → "Remplacement d'une ampoule de four", Page 112 Conseil : Toucher l'ampoule avec les doigts peut la faire griller.
L'éclairage refuse de s'éteindre	La porte du four ne se ferme pas correctement 1. Vérifiez que la porte du four n'est pas obstruée. 2. Vérifiez si la charnière est pliée. La lumière du four est allumée ▶ Appuyez sur le bouton d'éclairage du four pour éteindre l'éclairage du four.

Défaut	Cause et dépannage
Impossible de retirer la lentille de la lampe	Il y a une accumulation de saleté autour du couvercle de l'objectif <ol style="list-style-type: none"> 1. Laissez refroidir la cavité du four. 2. Essuyez la zone du couvercle de la lentille avec une serviette propre et sèche, puis essayez de retirer le couvercle de la lentille.
La fonctionnalité d'autonettoyage du four ne fonctionne pas correctement	Le four est trop chaud pour démarrer l'autonettoyage <ol style="list-style-type: none"> 1. Laissez le four refroidir avant de lancer l'autonettoyage. 2. Essuyez toujours les saletés libres ou les déversements importants avant de procéder à un autonettoyage. 3. Si le four est très sale, réglez la durée maximale d'autonettoyage.
L'horloge et la minuterie fonctionnent mal	Il n'y a pas d'alimentation électrique à l'appareil <ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifier le disjoncteur ou le boîtier à fusibles de la résidence. 2. S'assurer que l'alimentation électrique du four est adéquate.
« E » et un numéro s'affichent à l'écran et la commande émet un signal sonore	Une panne électronique s'est produite <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyez sur TIMERS pour arrêter le bip. 2. Réinitialisez le four si nécessaire. 3. Appelez un fournisseur de services agréé.
Une forte odeur se dégage du four neuf lorsqu'il est mis sous tension	Cela est normal pour un four neuf et l'odeur disparaîtra après quelques utilisations <ul style="list-style-type: none"> ► Utilisez le mode autonettoyant pour brûler l'odeur plus rapidement.
Le panneau de commande ne répond pas lorsqu'une touche est activée	Le contrôle est mouillé ou sale <ul style="list-style-type: none"> ► Nettoyez le panneau de commande et essuyez-le. Les touches tactiles ne sont pas correctement enfoncées <ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyez au centre du bouton. 2. Utiliser le plat du doigt.
De l'air chaud ou de la vapeur s'échappent de l'évent du four	Il est normal de voir ou de sentir de la vapeur ou de l'air chaud s'échapper de l'évent du four  MISE EN GARDE Les événements du four sont importants pour la circulation de l'air. Couvrir les événements du four entraînera une surchauffe du four. Reportez-vous à l'aperçu de l'appareil pour connaître l'emplacement des événements du four. → "Électroménager", Page 71 → "Électroménager", Page 71 <ul style="list-style-type: none"> ► N'obstruez pas les événements du four.
Le ventilateur de refroidissement fonctionne même si le four est éteint	Le ventilateur de refroidissement peut encore fonctionner, même après avoir éteint le four, jusqu'au refroidissement suffisant du four <ul style="list-style-type: none"> ► Cela est normal. Aucune action n'est requise.

11.2 Dépannage de la table de cuisson

Défaut	Cause et dépannage
Aucun	La source d'alimentation électrique a été coupée. <ul style="list-style-type: none"> ► Vérifiez si les lumières et les autres appareils dans la pièce fonctionnent. L'électroménager n'a pas été connecté correctement selon le schéma de raccordement. <ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. 2. Vérifiez que l'électroménager a été branché tel qu'indiqué dans le schéma de connection. Il y a un défaut électronique <ul style="list-style-type: none"> ► Si le défaut ne peut être éliminé, appelez le service à la clientèle.
Tous les affichages clignotent	Le bandeau de commande est mouillé ou des objets se trouvent dessus. <ul style="list-style-type: none"> ► Séchez le bandeau de commande ou enlevez l'objet.

Défaut	Cause et dépannage																																								
_ clignoté dans l'écran de la zone de cuisson.	Il y a un défaut électronique <ul style="list-style-type: none"> ▶ Couvrez brièvement le panneau de commande avec votre main pour reconnaître le défaut. 																																								
<i>F 2 / E7015</i>	L'électronique a surchauffé. La zone de cuisson correspondante s'est éteinte. <ol style="list-style-type: none"> 1. Attendez que le système électronique se soit suffisamment refroidi. 2. Touchez n'importe quel élément de contrôle. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Lorsque le message d'erreur disparaît, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer de cuisiner. 																																								
<i>F 4 / E7015</i>	L'électronique a surchauffé. Toutes les zones de cuisson se sont éteintes. <ol style="list-style-type: none"> 1. Attendez que le système électronique se soit suffisamment refroidi. 2. Touchez n'importe quel élément de contrôle. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Lorsque le message d'erreur disparaît, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer de cuisiner. 																																								
<i>F 5</i> et la position de chauffe clignotent en alternance. Un signal sonore retentit.	Il y a un ustensile de cuisson chaud près du panneau de commande. L'électronique risque de surchauffer. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Retirez l'ustensile du panneau de commande. ✓ Vous pouvez continuer de cuisiner. 																																								
<i>F 5</i> et signal sonore	Il y a un ustensile de cuisson chaud près du panneau de commande. La zone de cuisson s'est éteinte pour protéger l'électronique. <ol style="list-style-type: none"> 1. Retirez l'ustensile du panneau de commande. 2. Attendez quelques secondes. 3. Touchez n'importe quel élément de contrôle. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Lorsque le message d'erreur disparaît, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer de cuisiner. 																																								
<i>F 1 / F6</i>	La zone de cuisson a surchauffé. Il s'est éteint pour protéger la surface de travail. <ol style="list-style-type: none"> 1. Attendez que le système électronique se soit suffisamment refroidi. 2. Remettez la zone de cuisson en marche. <ul style="list-style-type: none"> ✓ Vous pouvez continuer de cuisiner. 																																								
<i>F 8 + H / h</i> et les zones de cuisson ne chauffent pas	La zone de cuisson a fonctionné en continu pendant une période prolongée sans interaction. La limitation automatique du temps a été déclenchée. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Touchez n'importe quel élément de contrôle. Vous pouvez régler la zone de cuisson et continuer la cuisson. 																																								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Niveau de puissance</th> <th>Temps jusqu'à F8 en heures</th> <th>Niveau de puissance</th> <th>Temps jusqu'à F8 en heures</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0</td> <td>0</td> <td>5</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>1</td> <td>10</td> <td>5.</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>1.</td> <td>10</td> <td>6</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>5</td> <td>6.</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>2.</td> <td>5</td> <td>7</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>5</td> <td>7.</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>3.</td> <td>5</td> <td>8</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>4</td> <td>8.</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>4.</td> <td>4</td> <td>9</td> <td>1</td> </tr> </tbody> </table>	Niveau de puissance	Temps jusqu'à F8 en heures	Niveau de puissance	Temps jusqu'à F8 en heures	0	0	5	4	1	10	5.	3	1.	10	6	3	2	5	6.	3	2.	5	7	2	3	5	7.	2	3.	5	8	1	4	4	8.	1	4.	4	9	1
Niveau de puissance	Temps jusqu'à F8 en heures	Niveau de puissance	Temps jusqu'à F8 en heures																																						
0	0	5	4																																						
1	10	5.	3																																						
1.	10	6	3																																						
2	5	6.	3																																						
2.	5	7	2																																						
3	5	7.	2																																						
3.	5	8	1																																						
4	4	8.	1																																						
4.	4	9	1																																						
<i>U400</i>	La tension d'alimentation est incorrecte. Elle est en dehors de la plage de fonctionnement normale. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contactez votre distributeur d'électricité. 																																								

Défaut	Cause et dépannage
E70 10 est affiché.	La surface de cuisson n'est pas capable de se connecter sur votre réseau local ou à la hotte. 1. Éteignez puis rallumez l'appareil. ✓ Si l'erreur est corrigée, le message devrait disparaître. 2. Contactez le service à la clientèle si ce message réapparaît. Lors de l'appel, prenez soin d'indiquer clairement le message d'erreur. → "Service à la clientèle", Page 117
E9 0 0 0 / E90 10	La tension d'alimentation est incorrecte. Elle est en dehors de la plage de fonctionnement normale. ▶ Contactez votre distributeur d'électricité.
dE et les foyers ne chauffent pas	Mode démo est activé. 1. Débranchez l'appareil du secteur pendant 30 secondes en coupant brièvement le fusible dans le boîtier à fusibles. 2. Effleurez un champ tactile quelconque dans les 3 minutes qui suivent.
La batterie de cuisine produit un crépitement.	La batterie de cuisine est fabriquée à partir de différents matériaux multicouches ▶ Reportez-vous à la section Cuisson avec induction pour en savoir plus sur les ustensiles de cuisine appropriés. Vous utilisez des ustensiles de cuisine de différentes tailles et différents matériaux. ▶ Reportez-vous à la section Cuisson avec induction pour en savoir plus sur les ustensiles de cuisine appropriés.

Renseignements supplémentaires

Remarques

- Si E s'allume sur l'afficheur, maintenez la touche tactile de la zone de cuisson en question enfoncée pour lire le code défaut.

- Si le code d'erreur ne figure pas dans le tableau, débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique, attendez 30 secondes, puis rebranchez-la. Si l'écran réapparaît, contactez l'assistance à la clientèle et indiquez-leur le code d'erreur précis.
- En cas de panne, l'appareil ne passera pas en mode veille.

Test de l'adéquation des ustensiles de cuisine

Avec cette fonction, vous pouvez vérifier la vitesse et la qualité du processus de cuisson pour des ustensiles de cuisine individuels.

Exigence

- La batterie de cuisine est froide.
 - Vous avez lu les recommandations pour la cuisson à induction.
1. Remplissez la casserole d'environ 8 oz. (200 ml) d'eau.
 2. Placez l'ustensile sur la zone de cuisson qui correspond le mieux à la base de l'ustensile. Centrez la casserole sur la zone de cuisson.

Si le diamètre de la zone de cuisson est beaucoup plus petit que le diamètre de l'ustensile, seul le milieu de l'ustensile chauffera. Cela peut avoir un effet négatif sur les résultats de cuisson.

3. Sélectionnez ε i² dans les paramètres de base.
4. Appuyez sur n'importe quel élément de contrôle dans la plage de paramètres.
 - ✓ _ clignote dans l'affichage de la zone de cuisson.
 - ✓ Le résultat du test apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson après 10 secondes.
 → "Résultats possibles du test d'aptitude des ustensiles de cuisine", Page 116

Remarque : La zone de cuisson flexible ne compte que comme une seule zone de cuisson; ne placez pas plus d'une batterie de cuisine dessus.

Résultats possibles du test d'aptitude des ustensiles de cuisine

Il y a trois résultats possibles pour le test d'aptitude des ustensiles de cuisine.

Écran	Signification
⏏	L'ustensile n'est pas adapté à la zone de cuisson. Il ne chauffera pas. Si possible, testez à nouveau l'ustensile sur une zone de cuisson plus petite.
/	La batterie de cuisine met plus de temps que prévu à chauffer. Le processus de cuisson n'est pas idéal.

Écran	Signification
	Si possible, testez à nouveau l'ustensile sur une zone de cuisson plus petite.
⏏	L'ustensile chauffe correctement. Le processus de cuisson est bon.

Bruits

Question	Réponse
Pourquoi entend-on des bruits pendant la cuisson?	<ul style="list-style-type: none"> En fonction de la nature du fond du récipient, des bruits peuvent se produire pendant l'utilisation de la table de cuisson. Ces bruits sont normaux, ils font partie de la technologie de chauffage par induction. Ils n'indiquent aucune défectuosité.
Bruits possibles	<ul style="list-style-type: none"> Un ronronnement profond comme un transformateur : ce bruit survient si vous cuisinez avec une position de chauffe élevée. Ce bruit disparaît ou s'atténue après réduction de la position de chauffage. Un sifflement léger : survient si l'ustensile de cuisson est vide. Ce bruit disparaît lorsque vous ajoutez de l'eau ou des aliments dans l'ustensile de cuisson. Craquement : survient avec des ustensiles de cuisson composés de différents matériaux superposés ou si vous utilisez simultanément des ustensiles de cuisson de tailles et matériaux différents. L'intensité du bruit peut varier en fonction de la quantité et du mode de préparation des aliments. Sifflements aigus : ils peuvent se produire lorsque deux foyers sont utilisés simultanément à la position de chauffe maximale. Ces sifflements disparaissent ou s'atténuent dès que la position de chauffage est réduite. Bruits de ventilateur : la table de cuisson est dotée d'une hotte qui se met en marche en cas de températures élevées. Le ventilateur peut également fonctionner une fois la table de cuisson éteinte si la température détectée est encore trop élevée.

12 Élimination

12.1 Éliminer un appareil usagé

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

- Débranchez la fiche du secteur.
- Coupez le câble de raccordement secteur.
- Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.
Pour connaître les circuits d'élimination actuels, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à votre administration municipale.

13 Service à la clientèle

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

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

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

USA:

1-800-735-4328

www.thermador.com/support

www.thermador.com/us/accessories

CA:

1-800-735-4328

www.thermador.ca

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

Vous trouverez également de l'aide pour contacter

Home Connect® à l'adresse suivante :

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

13.1 Numéro de modèle (E-Nr.), numéro de fabrication (FD) et numéro de comptage (Z-Nr.)

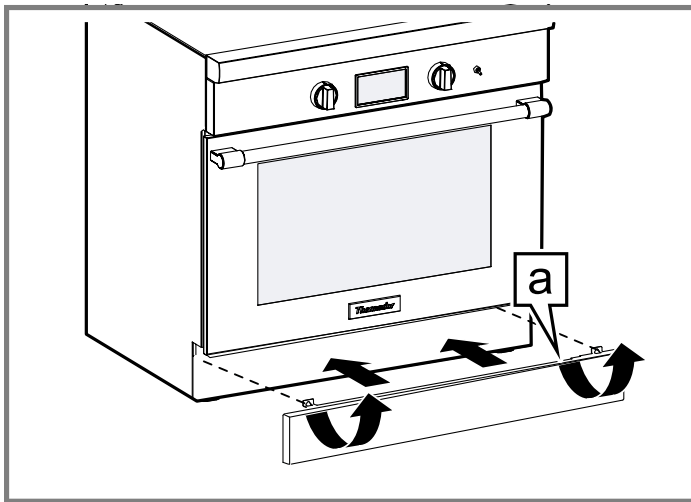
Le numéro de modèle (E-Nr.), le numéro de fabrication (FD) et le numéro de comptage (Z-Nr.) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

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

13.2 Emplacement de la plaque signalétique

Vous trouverez la plaque signalétique de votre appareil :

- À l'arrière du panneau de protection inférieur. Retirez le panneau de protection inférieur pour le voir.



a Plaque signalétique

14 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

14.1 Couverture de la garantie limitée

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

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

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

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

14.2 Durée de la garantie

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

14.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif

Pendant cette période de garantie, Thermador ou l'un de ses centres de réparations autorisés réparera gratuitement votre Produit (sous réserve de certaines restrictions aux présentes) si celui-ci présente des défauts de matériels ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors Thermador remplacera le produit (un modèle supérieur peut être offert, à la seule discrétion de Thermador, moyennant des frais supplémentaires). Rien dans cette garantie n'exige que les pièces endommagées ou défectueuses soient remplacées par des pièces d'un type ou d'une conception différent de la pièce d'origine. Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de Thermador. Toute pièce remplacée ou réparée doit être identique à la pièce d'origine aux fins de la présente garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de Thermador, en vertu des présentes, se limite à la réparation des produits défectueux au départ de l'usine, par le biais d'un fournisseur de services agréé Thermador pendant les heures de travail normales. Pour des raisons de sécurité et de dommages matériels, Thermador vous recommande fortement de ne pas essayer de réparer le produit vous-même ou de faire appel à un fournisseur de services non autorisé ; Thermador n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant de réparations ou de travaux effectués par un fournisseur de services non autorisé. Les centres de réparation autorisés sont les personnes ou les entreprises qui ont été

spécialement formées sur les produits Thermador et qui possèdent, selon l'opinion de Thermador, une réputation supérieure pour le service après-vente et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliés ou représentants de Thermador). Néanmoins, le fait de confier l'entretien de votre produit à un atelier de réparation qui n'est pas affilié à Thermador ou à un revendeur agréé de Thermador n'annulera pas cette garantie. De plus, l'utilisation de pièces tierces n'annulera pas cette garantie. Nonobstant ce qui suit, Thermador ne sera pas tenue responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de réparation autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement ou un local dangereux, menaçant ou périlleux; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, Thermador pourrait encore payer les frais de main-d'œuvre et de pièces et expédier les pièces au centre de réparation autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour tous les frais de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de réparation, en autant qu'il accepte la demande de réparation. De plus, dans la mesure où vous avez installé le produit dans un endroit difficile d'accès ou avez autrement installé des installations temporaires ou permanentes qui créent des obstacles à l'accès ou au retrait du produit, Thermador n'encourra aucune responsabilité ou n'aura aucune responsabilité pour les travaux ou les coûts associés au déplacement du Produit ou à la création d'un accès au Produit afin de le réparer ou de le remplacer. Tous ces frais seront à votre charge exclusive.

14.4 Produit hors garantie

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

14.5 Exclusions de garantie

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

- Utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant, sans s'y limiter, toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, d'utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin).
- Mauvaise conduite de toute partie, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate ou négligente, altération, manquement d'observer les instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation,

service non autorisé (incluant réparation par le consommateur ou exploration du fonctionnement interne du produit).

- Réglage, modification ou altération de tout type.
- Non conformité aux normes fédérales, provinciales, municipales ou électriques en vigueur au pays, aux codes de plomberie ou du bâtiment, aux réglementations ou aux lois, incluant le non respect d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et les réglementations du bâtiment et d'incendie locaux.
- Bris et usure normaux, déversements d'aliments ou de liquides, accumulations de graisse ou d'autres substances dans, sur ou autour du Produit.
- Toute force ou tout facteur externe, élémentaire et / ou environnemental, incluant sans limitation, la pluie, le vent, le sable, les inondations, les incendies, les coulées de boue, le gel, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, la foudre, les surtensions, les problèmes de structure autour de l'appareil et les désastres naturels.
- Demandes de service visant à corriger l'installation de votre Produit, à obtenir des conseils à propos de son utilisation, à remplacer les fusibles de votre maison ou à réparer l'installation électrique ou la plomberie de votre foyer.
- Retrait et remplacement de la garniture ou des panneaux de décoration qui entravent l'entretien du produit.
- Dommages ou défauts résultant de la main-d'œuvre ou de pièces installées par un centre de réparation non autorisé, à moins d'être approuvé par Thermador avant de procéder à sa réparation.

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

DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LOI, LA PRÉSENTE GARANTIE PRÉCISE LES RECOURS EXCLUSIFS DONT VOUS DISEPOSEZ À L'ÉGARD DU PRODUIT, QUE LA DEMANDE SOIT FONDÉE SUR UN CONTRAT OU DÉLIT (Y COMPRIS RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTES GARANTIES IMPLICITES AUX TERMES DE LA LOI, QUE SE SOIT LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE

PARTICULIER, OU AUTRES, SONT LIMITÉES DANS LE TEMPS À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. LE FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DE DOMMAGES CONSÉCUTIFS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, INDIRECTS OU DE « PERTES COMMERCIALES » ET / OU DE DOMMAGES PUNITIFS, DE PERTES OU DE DÉPENSES, Y COMPRIS SANS S'Y LIMITER, ABSENCE DU TRAVAIL, FRAIS D'HÔTEL ET / OU FRAIS DE RESTAURANT, FRAIS DE REMANIEMENT EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR THERMADOR, OU AUTREMENT. CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, ET CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES. PAR CONSÉQUENT, LES EXCLUSIONS OU LES LIMITES SUSMENTIONNÉES POURRAIENT NE PAS VOUS CONCERNER. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS PRÉCIS RECONNUS PAR LA LOI ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE. Aucune tentative de modifier, changer ou amender la présente garantie ne peut être valide sans le consentement écrit autorisé par un dirigeant de BSH.

14.6 Obtention du service de garantie

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

14.7 Information sur le produit

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

Numéro de modèle
(E-Nr.)

Numéro de
fabrication (FD)

Date de livraison



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page's vertical space.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page's vertical space.



1901 MAIN STREET, SUITE 600 IRVINE, CA 92614 USA // 1-800-735-4328 // WWW.THERMADOR.COM
© 2023 BSH HOME APPLIANCES CORPORATION
8001186128 // en-us, fr-ca // 030424