

Use and care

GUIDE

Built-in oven

ME301YP ME302YP ME302YPT ME301YPT



Important Customer Information

The product information included with your appliance covers several models. Your model may have some but may not have all the features or displays listed. Not all models have the Home Connect® feature.

The models below **do not** have Home Connect. Information regarding Home Connect should be disregarded for these models:

ME302YPT

ME301YPT

Please refer to the Use and Care Guide for information on other modes and recommendations.

Informations pour client importantes

Les informations produit fournies avec votre appareil couvrent plusieurs modèles. Votre modèle peut en avoir, mais pas toutes les fonctionnalités ou tous les affichages répertoriés. Tous les modèles n'ont pas la fonction Home Connect®.

Les modèles ci-dessous ne disposent pas de Home Connect. Les informations concernant Home Connect doivent être ignorées pour ces modèles :

ME302YPT

ME301YPT

Veuillez vous référer au Guide d'utilisation et d'entretien pour plus d'informations sur d'autres modes et recommandations.

Table of contents

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	4	Software update.....	23
Safety definitions.....	4	Data Protection	23
General information.....	4	Wi-Fi module	23
Intended use	4	Getting the most out of your appliance.....	23
Restriction on user group	4	Rack positions	23
Safe use.....	4	Getting the best results	24
Child safety	7	General tips for heating modes	24
Cleaning function	7	Cleaning and maintenance.....	26
Proper installation and maintenance	8	Cleaning agents	26
State of California Proposition 65 Warnings	9	Self clean function	27
Preventing material damage	10	Maintenance	28
General	10	Eliminating faults	31
Environmental protection and energy-saving.....	10	Malfunctions	31
Disposal of packaging	10	Disposal.....	33
Saving energy	10	Disposal of your old appliance	33
Familiarizing yourself with your appliance	11	Cooking charts.....	33
Appliance	11	Baked goods/entrées	33
Control panel.....	12	Meats.....	35
Basic features	12	Customer support.....	37
Heating modes and functions.....	12	Contacting customer support	37
Oven cavity	14	Product number (E-Nr.), production number (FD) and Z-Nr.	37
Accessories	15	Rating plate location	37
Other accessories	15	Filters, cleaners, accessories and parts	37
Safe use of oven racks.....	15	Home Connect®	38
Inserting the wire rack	15	STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY ...	38
Inserting the telescopic rack.....	15	What this warranty covers & Who it applies to	38
Before using for the first time	16	How long the warranty lasts	38
Cleaning the appliance before using it for the first time	16	Repair/replace as your exclusive remedy.....	38
Setting the clock.....	16	Out of warranty product	38
Pairing your oven with Home Connect®.....	16	Warranty exclusions	38
Basic Operation	17	Obtaining warranty service	39
Setting the heating mode and temperature	17		
Temperature range by heating mode	17		
Heating time limitation.....	17		
Fast preheat.....	17		
Turning the panel lock on or off.....	17		
Timer functions	17		
Kitchen timer	17		
Oven timer	18		
Delay cook	18		
Sabbath mode.....	18		
Basic settings	20		
Overview of the basic settings.....	20		
Changing the basic settings	20		
Oven temperature offset	20		
Auto convection conversion	20		
Home Connect®	21		
Home Connect® setup.....	21		
Remote start	22		
Home Connect® settings	22		
Setting remote control	22		
Remote diagnostics.....	23		



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Please read the safety information to ensure that you use the appliance safely.

Safety definitions

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

⚠ WARNING – Risk of injury!

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

⚠ CAUTION – Risk of injury!

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.

General information

Here you can find general information about this manual.

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

Intended use

Read all information about this appliance, including its intended use.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. The manufacturer is not responsible for damage caused by incorrect connections. An incorrect connection is not covered by the Statement of Limited Product Warranty.

Only use this appliance:

- as specified in this Use and Care Guide.
- to prepare meals and drinks.

- in private households (non-commercial).

Restriction on user group

Avoid placing children and vulnerable persons at risk.

- 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.
- Do not let children play with the appliance.
- 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.

Safe use

Follow these safety instructions when using the appliance.

Risk of injury

⚠ WARNING – Risk of injury!

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.

Risk of fire

⚠ WARNING – Risk of fire!

- If materials inside an oven or warming drawer should ignite, keep door closed.
 - ▶ Turn off the appliance and disconnect the circuit at the circuit breaker box.
- A fire could occur during cooking.
 - ▶ Always have a working smoke detector near the kitchen.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

- ▶ Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the appliance.
- NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil.
 - ▶ Doing so blocks air flow through the oven.
 - ▶ Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.
- Cooking fires can spread if extinguished incorrectly.
 - ▶ Never use water on cooking fires.
- Wear proper apparel. Loose-fitting or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves, should never be worn while using the appliance.
 - ▶ Tie long hair so that it does not hang loose.
 - ▶ Secure all loose garments, etc. before beginning.
- In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.
- Do not use water on grease fires.
 - ▶ Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.

Risk of fire

CAUTION – Risk of fire!

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.

→ *"Familiarizing yourself with your appliance", Page 11*

- ▶ Do not obstruct oven vents.

Risk of fire

WARNING – Risk of fire!

Grease and fat can ignite when heated.

- ▶ Keep the oven free from grease build up.

Risk of burns

WARNING – Risk of 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.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN - Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns.
 - ▶ During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings, surfaces near these openings and oven doors.
- Exercise caution when opening the appliance.
 - ▶ Standing to the side, open the door (or drawer) slowly and slightly to let hot air and/or steam escape.
 - ▶ Keep your face clear of the opening and make sure there are no children or pets near the unit.
 - ▶ After the release of hot air and/or steam, proceed with your cooking.
 - ▶ Keep doors shut unless necessary for cooking or cleaning purposes.
 - ▶ Do not leave open doors unattended.

Risk of burns

CAUTION – Risk of burns!

- 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.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

- The oven racks and the oven cavity surfaces become very hot during cooking.
 - ▶ Place oven racks in the desired positions before turning oven on.
 - ▶ Always use oven mitts when the oven is warm.
 - ▶ If a rack must be moved while the oven is hot, do not let oven mitts contact hot heating elements.
 - ▶ Use caution when removing oven racks from the lowest rack position to avoid contact with the hot oven door.

Risk of injury

WARNING – Risk of injury!

- 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.
- Storage in or on appliance - The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.
 - ▶ Flammable materials, corrosive chemicals, vapors or non-food products should not be stored or used in an oven or on or near surface units.
 - ▶ The appliance is specifically designed for use when heating or cooking food.
- This appliance is intended for normal family household use only.
 - ▶ It is not approved for outdoor use.
 - ▶ See the Statement of Limited Product Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.
- Using this appliance other than for its intended use can cause fire or injury to persons.
 - ▶ Use this appliance only for its intended use as described in this manual.
 - ▶ NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in overheating the appliance.
 - ▶ Never use the appliance for storage.

- TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS IN THE EVENT OF A GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING
 - ▶ SMOTHER FLAMES with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. BE CAREFUL TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.
 - ▶ NEVER PICK UP A FLAMING PAN – You may be burned.
 - ▶ DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towels – a violent steam explosion will result.
 - ▶ Use an extinguisher ONLY if:
 - You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
 - The fire is small and contained in the area where it started.
 - The fire department is being called.
 - You can fight the fire with your back to an exit.
 - Do not heat or warm unopened food containers.
 - ▶ Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.
 - Injury and damage to the appliance may occur if control knobs are not used properly.
 - ▶ Operate control knobs as described in this manual.
 - Cooking or roasting bags might explode.
 - ▶ Follow the manufacturer's directions when using cooking or roasting bags.

Risk of injury

CAUTION – Risk of injury!

- To avoid possible injury or damage to the appliance, ensure rack is installed exactly per installation instructions and not backwards or upside down.
- Do not place food directly on the oven cavity bottom.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

- In the event of an error the display flashes and beeps continuously.
 - ▶ Disconnect appliance from the power supply and call an authorized service provider.

Risk of electric shock

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

- 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.
- Penetrating moisture may cause an electric shock.
 - ▶ Do not use any steam cleaners or high-pressure cleaners to clean the appliance.
- If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous.
 - ▶ Never operate a damaged appliance.
 - ▶ Never operate an appliance with a torn or fractured surface.
 - ▶ Call after-sales service.
 - ▶ Repairs to the appliance must only be performed by qualified personnel trained for this purpose.

Child safety

Risk of injury

⚠ CAUTION – Risk of injury!

- 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.
 - ▶ 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.

Risk of injury

⚠ WARNING – Risk of injury!

- Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer, or storage drawer.
 - ▶ This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.
- Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult.
 - ▶ Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

Cleaning function

Follow these safety instructions when using the cleaning function.

Risk of injury

⚠ WARNING – Risk of injury!

- During the elimination of soil during self-cleaning, small amounts of carbon monoxide can be created and the fiberglass insulation could give off very small amounts of formaldehyde during the first several cleaning cycles.
 - ▶ To minimize exposure to these substances, provide good ventilation with an open window, or use a ventilation fan or hood.
- The oven heats up to 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 support.

Risk of harm to health

⚠ CAUTION – Risk of harm to health!

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Risk of injury

⚠ CAUTION – Risk of injury!

Birds have very sensitive respiratory systems.

- ▶ Keep pet birds out of the kitchen or other rooms where kitchen fumes could reach them.
- ▶ During self clean, fumes are released that may be harmful to birds.
- ▶ Other kitchen fumes such as overheating margarines and cooking oils may also be harmful.

Proper installation and maintenance

Risk of electric shock

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

- To avoid electrical shock hazard, before servicing the appliance, turn power off at the service panel and lock the panel to prevent the power from being switched on accidentally.
- Proper installation - Improper installation or grounding can cause electric shock.
 - ▶ This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician.
 - ▶ Connect only to properly grounded outlet.
 - ▶ Refer to installation instructions for details.
- 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.

Risk of injury

⚠ WARNING – Risk of injury!

- 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.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

Preventing material damage

To prevent material damage to your appliance, accessories or any other objects in your kitchen, follow these instructions.

General

Follow these instructions when using the appliance.

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.
- If aluminum foil comes into contact with the door pane, it could cause permanent discoloration.
 - ▶ Do not allow aluminum foil in the oven cavity to come into contact with the door pane.
- When the oven cavity is hot, any water inside it will create steam. The change in temperature may cause damage.
 - ▶ 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.
 - ▶ Take care not to trap anything in the appliance door.
 - ▶ 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 flans, do not pack too much on the baking tray.
 - ▶ If possible, use the deeper universal pan.
- 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.
 - ▶ Do not clean the door gasket.
- 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 pane 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.

Environmental protection and energy-saving

Protect the environment by using your appliance in a way that conserves resources and by disposing of reusable materials correctly.

Disposal of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

- ▶ Sort the individual components by type and dispose of them separately.
 - Information about current disposal methods can be obtained from your specialist dealer or local authority.

Saving energy

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

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

- + Not preheating the appliance can reduce the energy used by up to 20%.

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 in parallel.

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

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.

- + Accessories that are not being used do not need to be heated.

Allow frozen food to defrost before cooking.

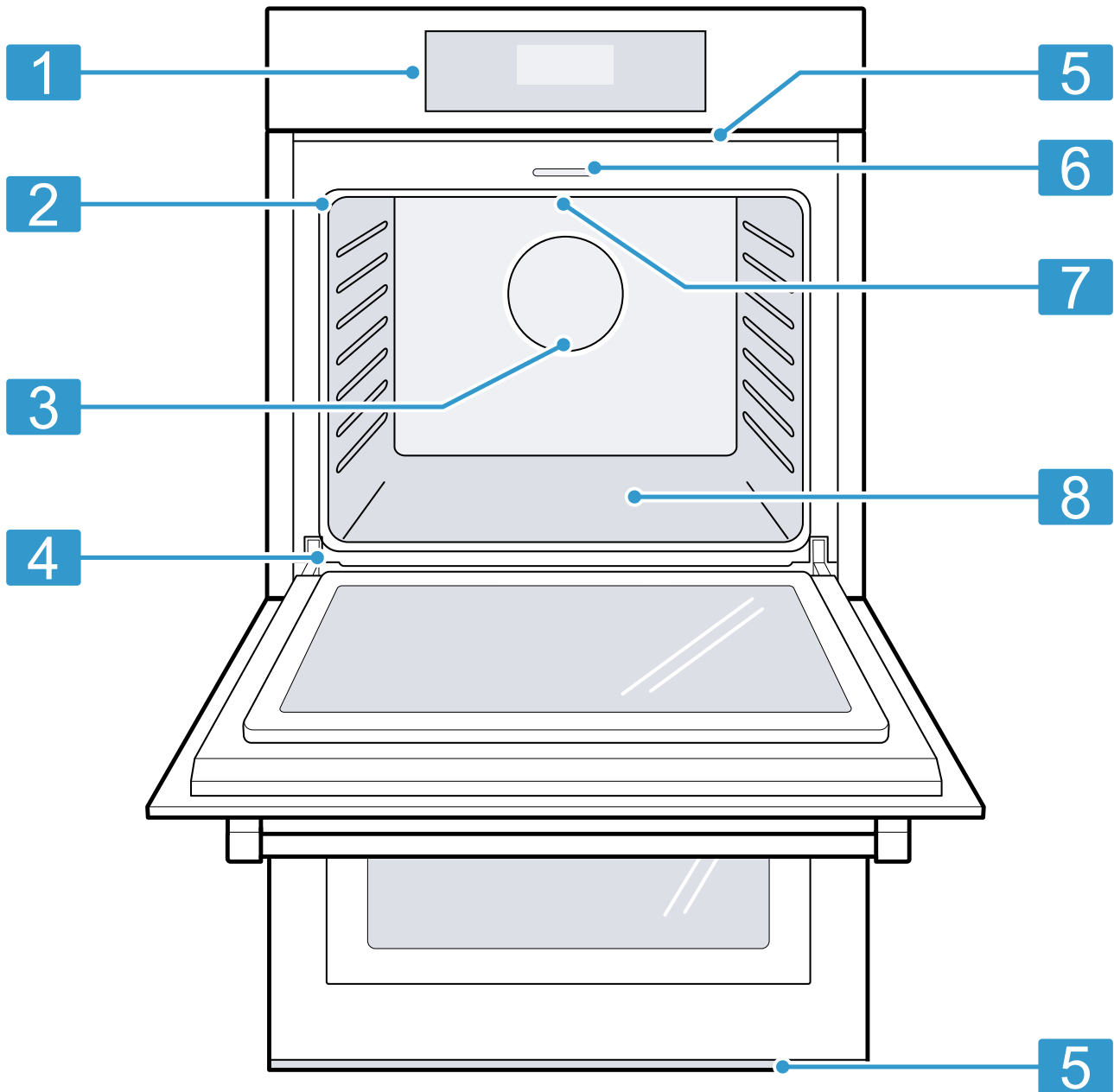
- + This will save the energy that would otherwise be required to defrost it.

Familiarizing yourself with your appliance

Familiarize yourself with the parts of your appliance.

Appliance

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



1 Control panel

2 Door gasket

3 Convection fan

4 Door hinge (left and right)

5 Oven vent

6 Door latch

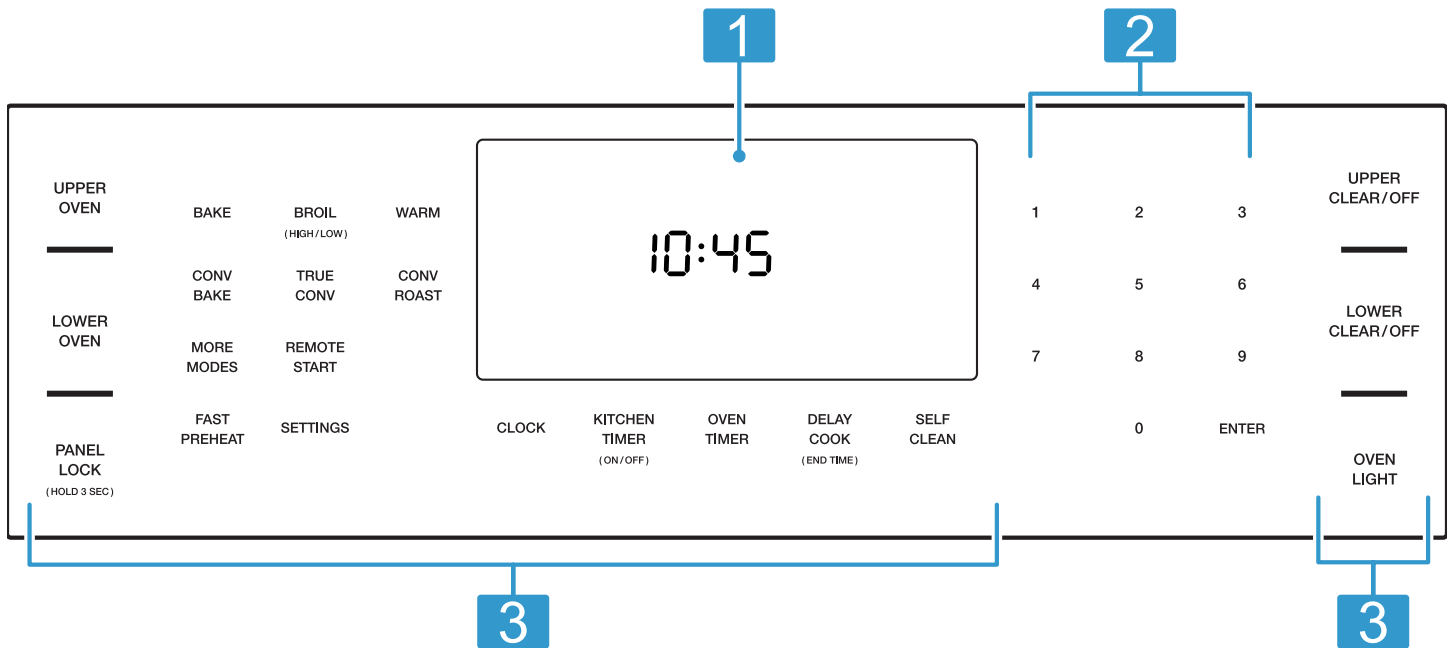
7 Broil element

8 Oven cavity bottom

Control panel

You can use the controls to configure the settings on your appliance and obtain information about the operating status.

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



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

Basic features

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

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

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













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

Heating modes and functions

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

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

Button / Mode	Symbol	Mode	How it works and what it is used for
BAKE		Bake	Cooks with dry, heated air. For a variety of foods, such as cakes, cookies, pastries, quick breads, quiche and casseroles. → "How to use bake mode", Page 24

Button / Mode	Symbol	Mode	How it works and what it is used for
CONV BAKE		Convection bake	Similar to bake, but air is circulated by a fan at the back of the oven. Best for baked goods such as cakes, cornbread, pies, quick breads, tarts, and yeast breads. → "How to use convection bake mode", Page 25
TRUE CONV		Multi-rack convection / true convection	Well suited for cooking individual serving-sized foods such as cookies and biscuits. It is also good for cooking on multiple racks (2 or 3) at the same time. Baking cookies is possible on 6 racks simultaneously. → "How to use convection multi-rack/true convection mode", Page 25
BROIL	 	Broil high intensity Broil low intensity	Use for tender cuts of meat 1" (2.5 mm) or less thick, poultry, browning bread and casseroles. → "How to use broil mode", Page 25
CONV BROIL		Convection broil	Combines intense heat from upper element with fan circulation. Use for tender cuts of meat more than 1" (2.5 mm) thick, poultry and fish. Not for browning. → "How to use convection broil mode", Page 26 For some models, press MORE MODES to access this mode.
WARM		Warm	Maintains a low temperature in order to keep food hot. Best for baked goods such as cakes, cornbread, pies, quick breads, tarts, and yeast breads. → "How to use warm mode", Page 26
ROAST		Roast	Best suited for meats, poultry, less tender cuts of meats and roasting vegetables. → "How to use roast mode", Page 25 For some models, press MORE MODES to access this mode.
CONV ROAST		Convection roast	Uses intense heat and air circulated by a fan. Use for tender cuts of meat and poultry and roasting vegetables. Meats are more juicy and moist than results with roast mode. → "How to use convection roast mode", Page 25
PROOF		Proofing dough	Maintains the warm, non-drafty environment needed for proofing yeast leavened products. → "How to use proof mode", Page 26
PIZZA		Pizza	Heat is circulated throughout the oven by the convection fan. Use for fresh or frozen pizza. → "How to use pizza mode", Page 25 For some models, press MORE MODES to access this mode.
MORE MODES		More modes	Some models have a more modes button for accessing additional heating modes. Depending on your model these may include: <ul style="list-style-type: none"> ■ Convection broil In the More Modes section Convection Broil has two choices HI/LO. Press the #2 to change ■ Pizza ■ Proof ■ Roast
REMOTE START		Remote start	Allows user to start, pause, and abort oven programs remotely via the Home Connect® app on a mobile device. → "Home Connect®", Page 21
DELAY COOK		Delay cook	Allows the oven to be programmed to finish a timed cooking mode at a predetermined time. → "Delay cook", Page 18
FAST PREHEAT		Fast preheat	Fast preheat heats the oven quicker than standard preheat. → "Fast preheat", Page 17
SABBATH		Sabbath	The Sabbath mode enables those of particular faiths to use their ovens on the Sabbath. → "Sabbath mode", Page 18

Button / Mode	Symbol	Mode	How it works and what it is used for
SELF CLEAN		Pyrolytic self-cleaning	The oven reaches a high temperature to burn off food soil. → "Self clean function", Page 27
HOME CONNECT	 Wi-Fi on Wi-Fi off	Home Connect® feature	→ "Home Connect®", Page 21
KITCHEN TIMER		Kitchen timer	The kitchen timer is a countdown timer that has no affect on oven heating. The kitchen timer is used for general kitchen timing needs. → "Kitchen timer", Page 17
OVEN TIMER		Oven timer	The oven timer is a countdown timer which upon reaching 00:00 turns the oven off, stopping the current mode. The oven timer is used to set how long a mode will run. → "Oven timer", Page 18
SETTINGS			Press to access the settings. → "Basic settings", Page 20
PANEL LOCK			→ "Turning the panel lock on or off", Page 17

Oven cavity

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

CAUTION Risk of injury!

Do not place food directly on the oven cavity bottom.

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

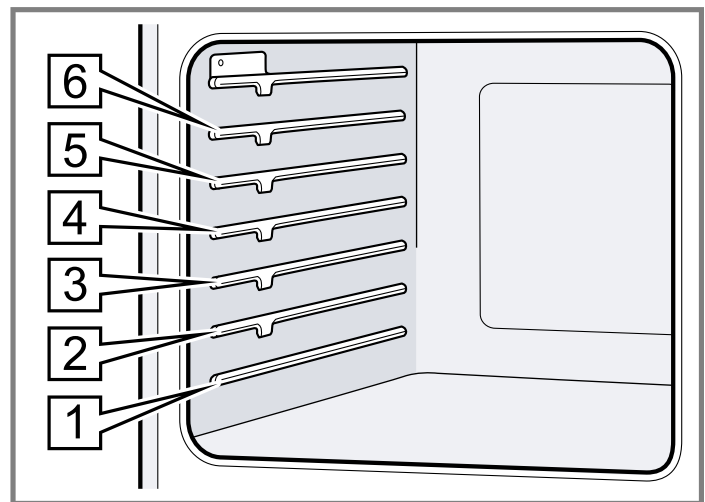
Warm air may be released from the oven vent before, during and after cooking. It is normal to see steam escaping from the vent, and condensation may collect in this area. This area may be warm when the oven is in use.

CAUTION Risk of fire!

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.
→ "Familiarizing yourself with your appliance", Page 11
▶ Do not obstruct oven vents.

Rack positions

Your oven has six rack positions. The rack positions are counted from bottom to top. Use rack positions 1 through 6 only. DO NOT attempt to use the top guide to support an oven rack.



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

Accessories

Only use original accessories. These are designed especially for your appliance. Here you can find an overview of your appliance's accessories and how to use them.

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

The accessories supplied may differ depending on the appliance model.

Accessories	Use
Wire rack	<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>

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 them, always give the exact designation (E no.) of your appliance.

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

Safe use of oven racks

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

⚠ CAUTION

Risk of burns!

The oven racks and the oven cavity surfaces become very hot during cooking.

- ▶ Place oven racks in the desired positions before turning oven on.
- ▶ Always use oven mitts when the oven is warm.
- ▶ If a rack must be moved while the oven is hot, do not let oven mitts contact hot heating elements.
- ▶ Use caution when removing oven racks from the lowest rack position to avoid contact with the hot oven door.

⚠ CAUTION

Risk of injury!

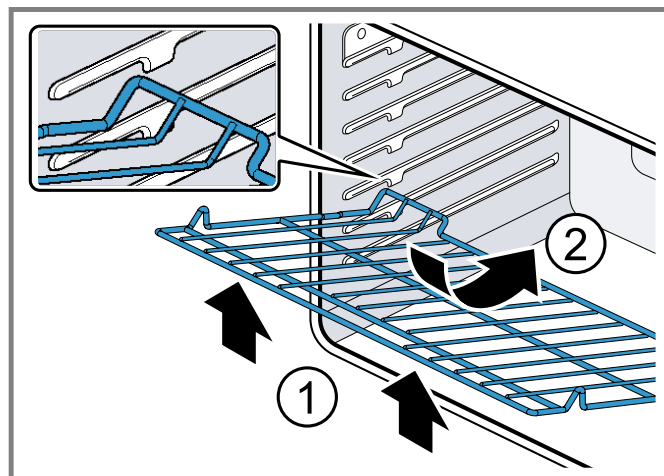
To avoid possible injury or damage to the appliance, ensure rack is installed exactly per installation instructions and not backwards or upside down.

Inserting the wire rack

Requirement: You have read the recommendation on → "Safe use of oven racks", Page 15.

1. Grasp the rack firmly on both sides.
2. Tilt the rack up to allow the stop into rack guide ①.

3. Bring the rack to a horizontal position and push it in the rest of the way ②.



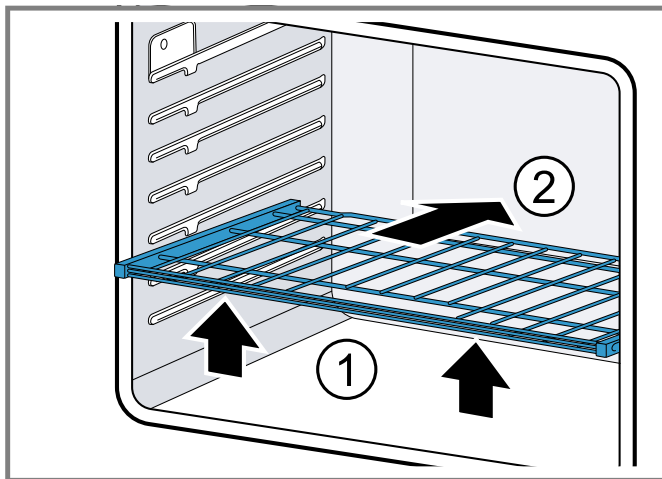
The rack should be straight and flat, not crooked.

Inserting the telescopic rack

Requirement: You have read the recommendation on → "Safe use of oven racks", Page 15.

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

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



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

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

Removing a telescopic rack

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

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

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 4* 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.
- This Use and Care Guide covers several models. Not all features are available to all models.

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	Convection 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.

Setting the clock

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

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

→ "Home Connect®", *Page 21*

Setting the clock

Requirement: The oven is in standby mode.

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

Pairing your oven with Home Connect®

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

- ▶ For step-by-step instructions, see
→ "Home Connect®", *Page 21*.

Basic Operation

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

Setting the heating mode and temperature

1. For double ovens, press **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven cavity.

Temperature range by heating mode

Heating mode	Lowest in °F (°C)	Highest in °F (°C)
Bake	100 (38)	550 (285)
Roast	100 (38)	550 (285)
Broil (low, high)	450 (230)	550 (285)
Warm	150 (65)	225 (105)
Proof	85 (30)	125 (52)
Convection bake	100 (38)	550 (285)
Convection multi-rack/True convection	100 (38)	550 (285)
Convection roast	100 (38)	550 (285)
Pizza	100 (38)	550 (285)
Convection broil (low, high)	450 (230)	550 (285)

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

Fast preheat

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

Fast preheat is available for the following heating modes:

- bake
- true convection / convection multi-rack
- convection bake
- convection roast
- roast
- pizza

Fast preheat is not available for the following heating modes:

- broil
- convection broil
- proof
- warm

Setting fast preheat

1. Set the desired heating mode.
 - Note:** If fast preheat is not allowed for the selected heating mode an error tone sounds.
2. Enter the desired temperature using the numeric keypad.
3. Press **FAST PREHEAT**.
4. To turn off fast preheat press **FAST PREHEAT** again.

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

Turning the panel lock on or off

With the panel lock you can disable all buttons on the control panel.

Requirement: The oven is in standby mode.

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

Timer functions

Your appliance has various time setting functions.

Kitchen timer

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

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

Setting the kitchen timer

1. Press **KITCHEN TIMER**.
 - ✓ 0:00 blinks in the display.
2. Enter the desired timer value in H/MM format using the numeric keypad.

3. Press **ENTER**.

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

Editing the kitchen timer

1. Press **KITCHEN TIMER**.

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

Oven timer

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

Setting the oven timer

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

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

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

Delay cook

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

CAUTION

Risk of harm to health!

Food might spoil when left standing for too long.

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

Setting delay cook

1. For double ovens: Press **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven cavity.
 2. Set a heating mode and temperature.
 3. Press **DELAY COOK**.
- ✓ "ENTER COOK TIME" is displayed.
 - ✓ 0:00 blinks in the display.
4. Press **ENTER**.
 5. Enter the desired cook time in H/MM format using the numeric keypad.
- You can set a cook time of up to 11 hours and 59 minutes.
6. Press **ENTER**.
- ✓ "ENTER END TIME" is displayed.
 - ✓ 00:00 blinks in the display.
7. Enter the desired end time in H/MM format using the numeric keypad.

8. Press **ENTER**.

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

Sabbath mode

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

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

Setting the Sabbath mode

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

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

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

Canceling Sabbath mode

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

Basic settings

You can configure 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.

Basic settings

Menu item	Description	Settings
	Home Connect	→ "Home Connect®", Page 21
1	Temperature unit	<ul style="list-style-type: none"> ■ °F¹ ■ °C
2	Display brightness	<ul style="list-style-type: none"> ■ High¹ ■ Medium ■ Low
3	Volume	<ul style="list-style-type: none"> ■ High¹ ■ Medium ■ Low ■ Off
4	Clock mode	<ul style="list-style-type: none"> ■ 12-hour/12HR¹ ■ 24-hour/24HR
5	Auto convection conversion Decreases the set oven temperature by 25°F for convection bake and convection multi-rack/true convection heating modes.	<ul style="list-style-type: none"> ■ On ■ Off¹
6	Button beep Tone when a button is pressed.	<ul style="list-style-type: none"> ■ On¹ ■ Off
7	Standby clock display	<ul style="list-style-type: none"> ■ On¹ ■ Off
8	Language	<ul style="list-style-type: none"> ■ EN¹ ■ FR
9	Temperature offset Sets the temperature offset value for bake, convection bake, roast, convection roast and convection multi-rack/true convection. When an offset value is entered, the actual oven temperature is increased or decreased by this value. This feature is useful if food is either too brown or too light.	Between +/- 35°F (+/- 19 °C) in 1° increments 0 ¹

¹ Factory setting (may vary according to model)

Changing the basic settings

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

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 in the basic settings menu. Repeat the process until a satisfactory result is achieved. Each time you enter the temperature offset in the basic settings menu, the temperature offset is restored to zero and you can set a new value.

Auto convection conversion

- Convection bake and convection multi-rack modes require a 25°F reduction in temperature. Auto convection conversion reduces the temperature you enter automatically.
- Simply enter the package or recipe temperature when setting the mode. The control calculates the correct temperature and it is shown in the display.

Home Connect®

This appliance is 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.

Home Connect® services are not available in every country. 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.

To be able to use Home Connect®, you must first set up the connection to the WLAN home network (Wi-Fi¹) and to the Home Connect® app.

The Home Connect® app will guide you through the entire registration process. Follow the instructions in the Home Connect® app to make the settings.

Tips

- Please consult the Home Connect® documents supplied.
- Please also note the information in the Home Connect® app.

Notes

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

Home Connect® setup

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

Follow the steps specified by the app to implement the settings. The app must be open in order to perform the setup process.

Note: We are constantly working to improve the Home Connect® app, which may lead to differences in the setup steps. Please rely on the instructions in the latest version of the Home Connect® app to guide you through the setup process.

To help your pairing experience, follow the link for a quick 'how-to' video guide: www.thermador.com/us/home-connect/wifi-pairing-instructions

What do you need to connect your appliance to Home Connect®?

- Your appliance must be installed properly.
- A smartphone or tablet is equipped with the latest version of iOS or Android operating system.
- Your home appliance is within the Wi-Fi signal of your home network.
- You have the name of your Wi-Fi network (SSID) and its password (key) or access to the WPS button on your Wi-Fi router.

Downloading the Home Connect® app and creating a user account

1. Open the App Store (Apple® devices) or Google Play™ store (Android™ devices) on your smartphone or tablet.

2. Search for the Home Connect® (America) app published by BSH Home Appliances Corporation in the store's search.
3. Open the app and register to create a Home Connect® account.
4. Write down your Home Connect® account credentials (user account and password). You will need them later. Save your Home Connect® login details here:
 - Network name (SSID):.....
 - ...
 - Password (Key):.....
 - ...
- ✓ The app will guide you through the steps of adding your appliance to Home Connect®.

Automatically connecting your appliance to your home network

1. Your appliance must be installed properly.
2. Open your Home Connect® app to add an appliance.
3. Please follow the directions in the app and refer to this guide only when prompted by the app.

Note

- A router that has WPS functionality is required.
- You can begin connecting your appliance to a Wi-Fi network by pressing the **REMOTE START** touch key located on the control panel or by using the **SETTINGS**.

Manually registering your appliance in the home network

1. Press **SETTINGS**.
 - ✓ The first setting is "HOME CONNECT SETTINGS".
2. Press **ENTER**.
 - ✓ If no network has been established, the Home Connect® assistant will guide you.
3. Press **ENTER** to select the Home Connect® assistant.
4. Follow the instructions in the app.
5. Wait until "NETWORK CONNECTED" is shown on the display.
 - The connection may fail. The display will alert you to try again or connect automatically.
 - ✓ The appliance is ready to connect to the app.
6. Follow the instructions of the app on your mobile device for automatic network registration.
 - ✓ The process for registering is completed once "PAIRING SUCCESSFUL" is shown in the display.

Connecting your appliance to your home network with WPS

1. Press **SETTINGS**.
 - ✓ The first setting is "HOME CONNECT SETTINGS".
2. Press **ENTER**.
 - ✓ If no network has been established, the Home Connect® assistant will guide you.
3. Press **ENTER** to select the Home Connect® assistant.
4. Press **SETTINGS** to start the WPS network setup process.

¹ Wi-Fi is a registered trade mark of the Wi-Fi Alliance.

5. Within 2 minutes press the WPS button on the router. Wait until "NETWORK CONNECTED" is shown in the display.
 - ✓ The connection may fail. In this case "CONNECTION FAILED" is shown on the display.
6. Return to the Home Connect® setup menu and try to connect manually.
 - ✓ The appliance is ready to connect to the app.
7. Follow the instructions of the app on your mobile device for automatic network registration.
 - ✓ The process for registering is completed once "PAIRING SUCCESSFUL" is shown in the display.

Remote start

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

WARNING Risk of injury!

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.


Note

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

Setting remote start

- ▶ Select **REMOTE START**.

Remote start is automatically deactivated 24 hours after remote start has been activated. When you start the oven operation on the appliance, remote start is automatically activated. You can therefore make changes from your mobile device or start a new operation.

- ✓  appears in the display.

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.

Activating or deactivating Wi-Fi

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

1. Press **SETTINGS** to cycle through available options until "HOME CONNECT SETTINGS" is displayed.
2. Press **ENTER**.
3. Press **SETTINGS** to cycle through available options until "WI-FI ON" or "WI-FI OFF" is displayed.
4. Press **ENTER**.

5. Press **0** for turning Wi-Fi off, or **1** for turning Wi-Fi on.
 - ✓ "DEACTIVATING WI-FI" or "ACTIVATING WI-FI" is displayed.

Disconnecting from the network

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

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

1. Press **SETTINGS** to cycle through available options until "HOME CONNECT SETTINGS" is displayed.
2. Press **ENTER**.
3. Press **SETTINGS** to cycle through the available options until "NETWORK CONNECTED" is displayed.
4. Press **ENTER**
 - ✓ "PRESS 0 TO DISCONNECT" is displayed.
5. Press **0**.
 - ✓ "DELETING NETWORK" is displayed.

Connecting to the network

1. Press **SETTINGS** to cycle through available options until "HOME CONNECT SETTINGS" is displayed.
2. Press **ENTER**.
 - ✓ "PRESS ENTER FOR HC" is displayed.
3. Press **ENTER** to start the Home Connect® assistant.
4. Follow the instructions in the sections
 - "Manually registering your appliance in the home network", Page 21 or
 - "Connecting your appliance to your home network with WPS", Page 21.

Connecting to app

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

Requirement: The appliance is connected to the network.

1. Press **SETTINGS** to cycle through available options until "HOME CONNECT SETTINGS" is displayed.
2. Press **ENTER**.
 - ✓ "PRESS ENTER FOR HC" is displayed.
3. Press **SETTINGS** to cycle through available options until "CONNECT TO HC APP" is displayed.
4. Press **ENTER**.
 - ✓ "CONFIRM ON HC APP" is displayed.
5. Confirm the connection on your Home Connect® app.

Setting remote control

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

Note

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

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

Remote diagnostics

The after-sales services 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

Software update

Using the software update function, your oven's software can be updated, e.g. for the purpose of optimization, troubleshooting or security updates.

To do this, you need to be a registered Home Connect® user, have installed the app on your mobile device and be connected to the Home Connect® server.

As soon as a software update is available, you will be informed by the Home Connect® app, from which you will also be able to download the update. Once the update has been successfully downloaded, you can start installing it via the basic settings of your oven, or the Home Connect® app if you are on your local area network. The Home Connect® app will notify you once installation is complete.

Note

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

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.

Wi-Fi module

FCC/IC Statements

Model:	COM2
FCC ID:	2AHES-COM2
IC ID:	21152-COM2

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

FCC COMPLIANCE STATEMENT

CAUTION

Risk of injury!

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

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

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

INDUSTRY CANADA STATEMENT

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

Operation is subject to the following two conditions:

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

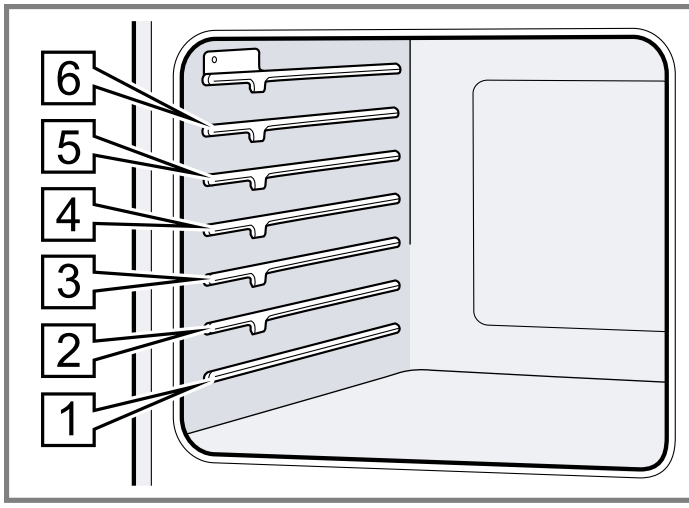
Getting the most out of your appliance

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® app to access cooking tips and tricks, as well as get cooking inspiration.

Rack positions

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

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



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

Getting the best results

- Minimize opening the oven door(s).
 - Use the rack position recommended by the recipe.
 - Use the bakeware recommended in the recipe.
 - Store pan(s) 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.

Bakeware type

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

Pan placement

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

High altitude baking

When cooking at high altitudes, recipes and cooking times will vary. For accurate information, go to www.csuext-store.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.

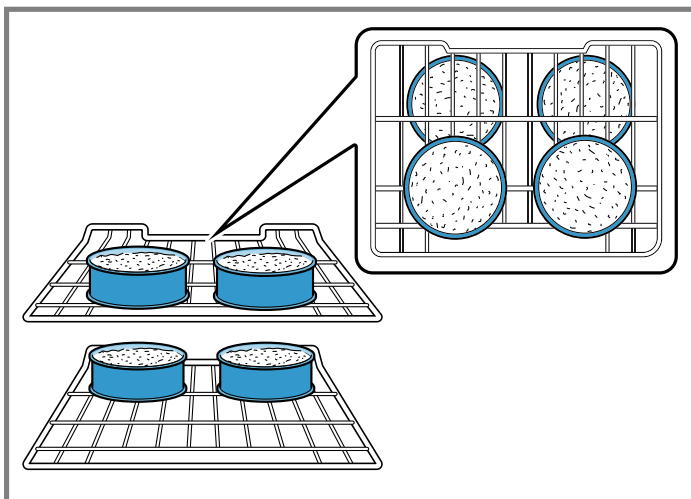
General tips for heating modes

How to use bake mode

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

Note

- Fully preheat the oven before baking items like cakes, biscuits and breads.
- BAKE** is the best function to use for baking cakes on two racks.
- Allow at least 2" (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.
- Dark or dull bakeware absorbs more heat than shiny bakeware, resulting in dark or over browned foods. It may be necessary to reduce oven temperature or cook time to prevent overbrowning of some foods.
- Shiny pans are recommended for cakes, cookies, and muffins.
- Do not open oven door often. Opening the door will reduce the temperature in the oven and may increase cook time.
- For cakes use rack positions 2 and 4. Stagger pans so that one is not directly above the other.



How to use convection bake mode

Use the convection bake mode for bar cookies and breads. This mode takes advantage of the bottom heat, yielding a better crust on baked items. The benefits of convection bake include a slight decrease in cook time and a higher dough volume, for example yeast items rise higher with this mode.

Note

- Reduce recipe temperature by 25°F. Refer to the cooking chart.
- Place food in shallow, uncovered pans, such as cookie sheets without sides.
- If baking more than one pan on a rack, allow at least 1" to 1½" (2.5 to 4 cm) of air space around the pan.
- Allow at least 2" (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.

How to use convection multi-rack/true convection mode

Use convection multi-rack or true convection for cooking individual serving-sized foods such as cookies and biscuits. It is also good for cooking on multiple racks (2 or 3) at the same time.

The benefits of convection multi-rack include even browning and time savings as a result of using multiple racks at one time.

Note

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

How to use pizza mode

Note

Follow these recommendations:

- There might be a slight decrease in baking time. Check before minimum package time.
- When baking a frozen pizza: For a crispy crust, place directly on the rack. For a softer crust, use a pizza pan.
- When proofing pizza dough, coat dough with olive oil and cover it in a bowl tightly with plastic wrap to prevent crust formation.

- If par baking handmade pizza dough, prick the dough with a fork before baking.
- If using a pizza pan, choose a dark, perforated pan for a more crisp crust and a non-perforated pan for a softer crust.
- Preheat baking stones following manufacturer's recommendations while the oven is preheating.
- Bake homemade pizzas on rack position 2 in the center of the rack.
- Follow manufacturer's directions for frozen pizza.
- The convection fan cycles on and off when using pizza mode.

How to use roast mode

Use roast mode for large cuts of meat and poultry.

Note

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

How to use convection roast mode

Use the convection roast mode for preparing tender cuts of meat and poultry. It is also suitable for roasting vegetables.

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

Note

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

How to use broil mode

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

Note

- Always broil with the oven door closed.
- Preheat the oven for 3 to 4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.
- Steaks and chops should be at least ¾" (2 cm) thick.
- Use the broil pan and grid or a deep pan with a metal rack, for broiling.
- Do not cover the broil grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering.
- Turn meats once during the recommended cook time. Fish does not need to be turned.

- When top browning casseroles, use only metal or glass ceramic dishes such as Corningware®.
- Never use heat-proof glass, such as Pyrex®; it cannot tolerate the high temperature.

How to use convection broil mode

Use the convection broil mode for cooking thick, tender cuts of meat, poultry and fish. Convection broil is not recommended for browning breads, casseroles and other foods.

In addition to the benefits of standard broiling, convection broiling is faster.

Note

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

How to use proof mode

Use the proof mode to raise yeast dough.

Note

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

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

How to use warm mode

Use the warm mode to keep hot, cooked foods at serving temperature.

CAUTION

Risk of harm to health!

Food may perish when kept warm for too long.

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

Cleaning recommendations

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

Part	Suitable cleaning method	Recommendations
Flat rack	■ Wash with soapy water.	■ DO NOT CLEAN USING THE SELF CLEAN FUNCTION.

- ▶ DO NOT warm food longer than one hour.

Note

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

Cleaning and maintenance

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

Cleaning agents

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

You can purchase suitable cleaners for your appliance online at <http://www.bosch-home.com/us/shop> or through our distributors in Canada.

→ "Customer support", Page 37

Brand names

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

Avoid these cleaners

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

WARNING

Risk of electric shock!

Penetrating moisture may cause an electric shock.

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

Part	Suitable cleaning method	Recommendations
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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	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® on a clean sponge or paper towel and wipe clean. 	Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Painted surfaces	Clean with hot soapy water or apply Fantastik® to a clean sponge or paper towel and wipe clean.	Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Porcelain surfaces	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Immediately wipe up acid spills like fruit juice, milk, and tomatoes with a dry cloth. ▪ When cool, clean with hot soapy water or apply Bon-Ami® or Soft Scrub® to a damp sponge. Rinse and dry. ▪ For stubborn stains, use soap-filled pads. 	Do not use a moistened sponge/cloth on hot porcelain. It is normal for porcelain to show fine lines with age due to exposure to heat and food soil.
Heat resistant enamel and polished components in the oven cavity	Use the self clean function for heavy soiling.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ These surfaces can become discolored over time. This is normal and does not affect operation. ▪ Do not use scouring pads or abrasive cleaners to treat discolorations.
Stainless steel surfaces	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clean with a soapy sponge, then rinse and dry, or wipe with Fantastik® sprays on a paper towel. ▪ Protect and polish with Stainless Steel Magic® and a soft cloth. ▪ Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. ▪ Remove heat discoloration with Bar Keeper's Friend®. 	<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.
Black stainless surfaces/ anti-fingerprint surfaces	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Clean with a soft, dry towel. ▪ For stubborn dirt, use warm water diluted with a non-abrasive, mild cleansing soap. 	Never use stainless steel polish.
Plastic and controls	When cool, clean with soapy water, rinse and dry.	
Printed areas (words and numbers)		Do not use abrasive cleaners or petroleum based solvents.

Certain trademarks contained herein are third-party trademarks belonging to their respective owners. All others are trademarks of BSH Home Appliances Corporation or its affiliates.

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.

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

Preparing self clean

⚠ WARNING

Risk of injury!

- 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 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 support.

⚠ CAUTION

Risk of harm to health!

- 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

Risk of fire!

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. → *"Familiarizing yourself with your appliance", Page 11*

- ▶ Do not obstruct oven vents.

NOTICE!

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

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

Starting self clean

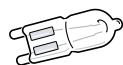
Requirements



- All heating modes or timers are canceled.
- You have carried out the steps for preparing the oven for self clean.
 - *"Preparing self clean", Page 28*

1. For double ovens: Select the oven cavity you want to clean.
2. Press **SELF CLEAN**.

Light bulb specifications by oven type

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

Oven type	Bulb description	Bulb image
One light per oven cavity	25 Watt, halogen bulb, G9 base, 120 Volts	

- ✓  lights up on the display.
 - ✓ The default self clean time "4:00" blinks on the timer display.
3. You can set a self clean time between 2 and 4 hours with the numeric keypad.
 - Tip:** Use a longer setting for a heavily soiled oven.
 4. Press **ENTER**.
 - ✓ The oven door locks.  blinks on the display and then remains lit until the oven has cooled down after self clean is finished.
 - ✓ "SELF CLEAN" lights up on the display.
 - ✓ The timer starts to count down.
 - ✓ When self clean is finished, the display shows 0:00. The oven remains locked until it has cooled down sufficiently. "COOLING DOWN" is displayed.
 - ✓ When the oven has cooled down the door unlocks and "SELF CLEAN FINISHED" is displayed.
 5. Press **CLEAR/OFF**.
 6. Wipe the remaining ash from the oven with a moist cloth.

Canceling self clean

1. Press **CLEAR/OFF**.
 - ✓ "COOLING DOWN" is displayed.
 - ✓ The door remains locked.
 - ✓ When the oven has cooled down the door unlocks and "SELF CLEAN FINISHED" is displayed.
2. Press **CLEAR/OFF**.
3. Wipe the remaining ash from the oven with a moist cloth.

Maintenance

Replacing an oven light bulb

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

⚠ WARNING

Risk of electric shock!

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

Risk of injury!

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

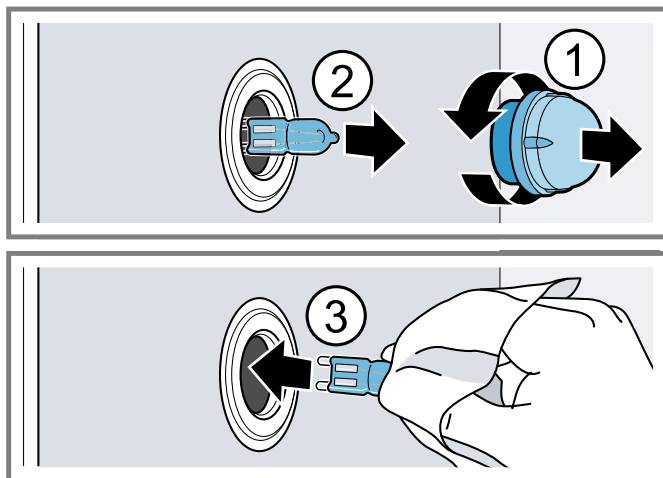
- ▶ The lenses must be in place when using the appliance.
- ▶ The lenses serve to protect the light bulb from breaking.
- ▶ The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breaking. Broken glass can cause an injury.

Replacing a G9 base oven light with round glass cover

Requirements

- "Refer to the oven light bulb chart for the oven light specification of your oven." → Page 28
- "Follow the safety instructions on replacing a light bulb." → Page 28

1. Turn off the power to the oven at the main power supply (fuse or breaker box).
2. Remove the oven racks.
3. Turn the glass cover counterclockwise to remove it ①.



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

Removing the oven door from bottom hinge conventional ovens

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

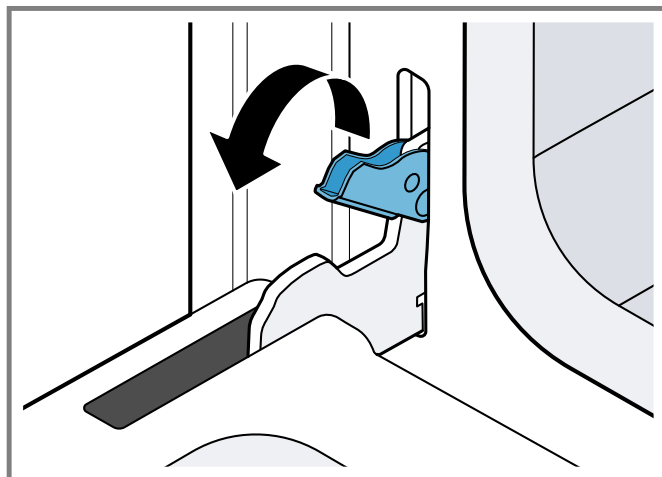
⚠ WARNING Risk of injury!

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.

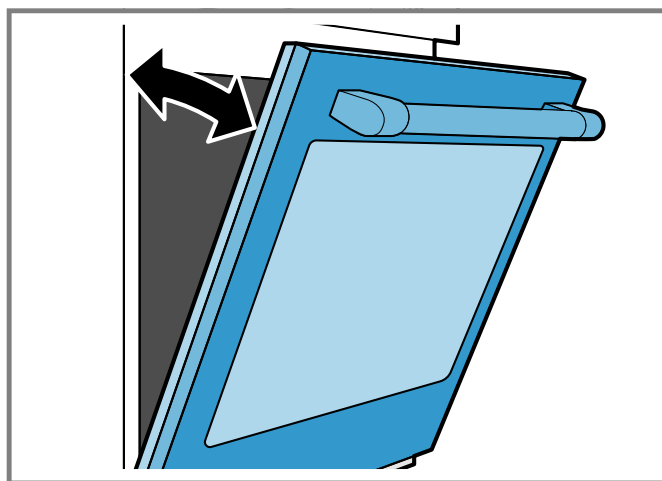
1. Open the oven door to its fully open position.
2. Flip levers on hinges toward you.



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

3. Bring both door hinge levers to their fullest down position. The left and right door hinges differ slightly but operate in the same manner.
4. **⚠ CAUTION - Risk of injury!** Follow the instructions below to prevent the latch from slamming shut and pinching or cutting your hand.

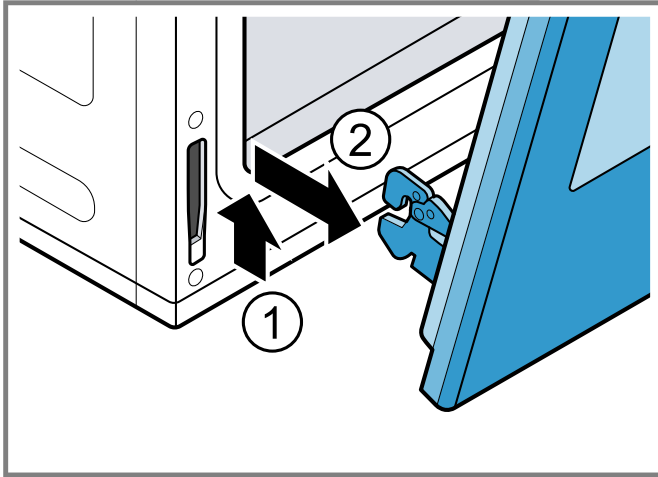
Close the oven door until it catches on the hinge stop levers, locking the hinges at the proper angle for door removal.



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

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

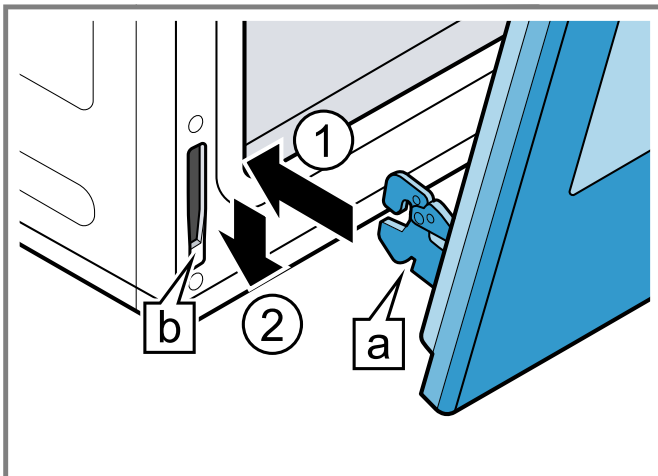
Maintaining the door angle, lift the door straight up approximately 3/4" (2 cm) to unhook the hinges from the slots and then pull it out towards you until the hinges are clear of the oven housing.



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

Reinstalling the oven door

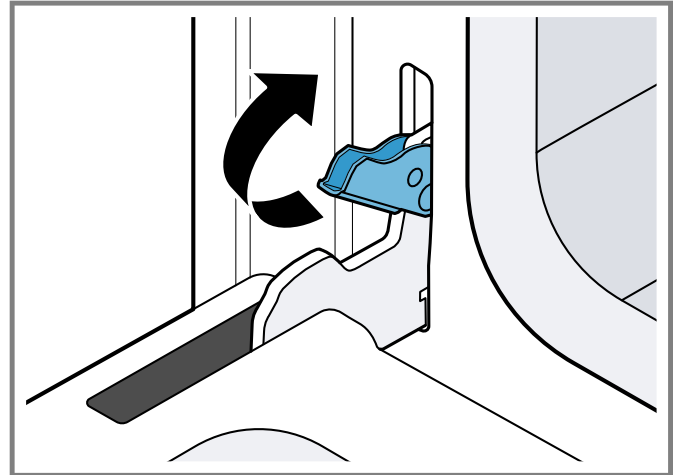
1. Hold the door firmly in both hands. Grip it on either side, not by the handle.
2. Tilt the door back slightly towards you until it opens about 7" (18 cm) at the top.
3. Slide the hinges **a** into the slots **b** as far as they will go **1** and lower the door straight down **2**.



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

4. Once both hinges are fully engaged, gently open the door until it is fully open.

5. Push the levers on both the hinges up and forward until they are locked into the slot and flush with the front of the oven body.



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

Eliminating faults

You can eliminate minor faults on your appliance yourself. Please read the information on eliminating faults before contacting Customer Support. This may avoid unnecessary repair costs.

WARNING

Risk of injury!

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Only authorized service providers should repair the appliance.
- ▶ If the appliance has an issue, call Customer Support.

WARNING

Risk of electric shock!

Improper repairs are dangerous.

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

Malfunctions

Fault	Cause	Troubleshooting
Oven door is locked and will not open, even after cooling	The door lock is engaged	<ol style="list-style-type: none"> 1. Turn the oven off at the circuit breaker and wait five minutes. 2. Turn breaker back on. <ul style="list-style-type: none"> ✓ The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating	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.
	There is no cooking temperature set	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Set a heating mode temperature.
Baking results are not as expected	The rack position is not ideal	<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	The oven temperature needs to be recalibrated	<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 20
Food is overcooked	The oven temperature needs to be recalibrated	<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 20
Oven light is not working properly	The oven light bulb is loose or defective	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Replace or reinsert the light bulb. → "Replacing an oven light bulb", Page 28 <p>Tip: Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.</p>
Oven light does not turn off	The oven door does not close properly	<ol style="list-style-type: none"> 1. Check the oven door for obstructions. 2. Check to see if the hinge is bent.
	The oven light is turned on	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Press the oven light button to turn the oven light off.
Cannot remove lens cover on light	There is soil build-up around the lens cover	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Wipe the lens cover area with a clean, dry towel, then try to remove the lens cover.

Fault	Cause	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 any key to stop the beeping. 2. Reset the oven if necessary. 3. Call an authorized service provider.
With a new oven there is a strong odor when oven is turned on	This is normal with a new oven and will disappear after a few uses	▶ Operate the self clean mode to burn-off the smell more quickly.
Control does not react when a key is touched	The control is wet or soiled	▶ Clean the control panel and wipe it dry.
	The buttons 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	<p>⚠ CAUTION Risk of fire! The oven vents are important for air circulation. Covering the oven vents will cause the oven to overheat. Refer to the appliance overview for the location of the oven vents. → <i>"Familiarizing yourself with your appliance", Page 11</i></p>
		▶ Do not obstruct oven vents.
Cooling fan runs even when the oven is turned off	The cooling fan will continue to run, even after the oven has been turned off, until the oven has cooled sufficiently	▶ This is normal. There is no action required.

Disposal

Find out here how to dispose of old appliances correctly.

Disposal of your old appliance

Environmentally compatible disposal allows valuable raw materials to be recycled.

- ▶ Dispose of the appliance in an environmentally compatible manner.

Cakes

Food	Recommended heating mode	Oven temperature in °F(°C)	Preheat oven	Number of racks	Rack position	Time in min.	Pan size and type
Angel food	CONV BAKE	350 (175)	Yes	Single	1	35-50	10" tube
Bundt®	CONV BAKE	350 (175)	Yes	Single	2	45-65	12-cup Bundt
Cupcakes	TRUE CONV	350 (175)	Yes	Single	4	17-27	12-cup muffin pan
		350 (175)		Multiple	2 & 4	17-27	12-cup muffin pan
		350 (175)		Multiple	1, 3 & 5	17-27	12-cup muffin pan
Round layers	BAKE	350 (175)	Yes	Single	3	28-40	8" or 9" round
		350 (175)		Multiple	2 & 4	28-40	8" or 9" round
Sheet cake	CONV BAKE	350 (175)	Yes	Single	3	45-60	13" x 9" x 2"

Cookies

Food	Recommended heating mode	Oven temperature in °F(°C)	Preheat oven	Number of racks	Rack position	Time in min.	Pan size and type
Brownies	CONV BAKE	325 (160)	Yes	Single	3	33-40	8" or 9" square
Chocolate chips	TRUE CONV	325 (160)	Yes	Single	3	8-17	Cookie sheet
		325 (160)		Multiple	2 & 5	8-17	Cookie sheet
		325 (160)		Multiple	1, 3 & 5	8-17	Cookie sheet
Cookie bars	CONV BAKE	325 (160)	Yes	Single	3	23-33	8" or 9" square
Sugar	TRUE CONV	325 (160)	Yes	Single	3	8-10	Cookie sheet
		325 (160)		Multiple	2 & 5	8-10	Cookie sheet
		325 (160)		Multiple	1, 3 & 5	8-10	Cookie sheet

Entrées and vegetables

Food	Recommended heating mode	Oven temperature in °F(°C)	Preheat oven	Number of racks	Rack position	Time in min.	Pan size and type
Casseroles	BAKE	Recipe	Yes	Single	3	recipe	Casserole dish
Quiche	BAKE	375 (190)	Yes	Single	2	30-40	Quiche dish
Soufflé	BAKE	325 (160)	Yes	Single	3	45-55	Soufflé dish
Vegetables	CONV ROAST	Recipe	No	Single	3	recipe	Cookie sheet

Cooking charts

The charts can be used as a guide. Follow the package or recipe directions.

Baked goods/entrées

The charts can be used as a guide. Follow package or recipe directions.

The convection temperatures have been reduced by 25°F from the recipe or package directions.

Pastries

Food	Recommended heating mode	Oven temperature in °F(°C)	Preheat oven	Number of racks	Rack position	Time in min.	Pan size and type
Cream puffs	TRUE CONV	400 (205)	Yes	Single	3	23-33	Cookie sheet
	TRUE CONV	400 (205)	Yes	Multiple	2 & 5	23-33	Cookie sheet
	TRUE CONV	400 (205)	Yes	Multiple	1, 3 & 5	23-33	Cookie sheet
Puff pastry	TRUE CONV	375 (190)	Yes	Single	3	10-12	Cookie sheet

Pies

Food	Recommended heating mode	Oven temperature in °F(°C)	Preheat oven	Number of racks	Rack position	Time in min.	Pan size and type
1 crust shell	CONV BAKE	475 (245)	Yes	Single	2	8-12	9" pie pan
2 crust, fruit	CONV BAKE	375 (190)	Yes	Single	2	45-60	9" pie pan
Frozen	CONV BAKE	375 (190)	Yes	Single	3	70-85	9" pie pan
Meringue	BAKE	350 (175)	Yes	Single	2	10-15	9" pie pan
Pecan	BAKE	350 (175)	Yes	Single	2	45-60	9" pie pan
Pumpkin	BAKE	425 (220)	Yes	Single	2	15	9" pie pan

Pizza

Food	Recommended heating mode	Oven temperature in °F(°C)	Preheat oven	Number of racks	Rack position	Time in min.	Pan size and type
Baking stone	PIZZA	425 (220)	Yes	Single	2	recipe time	Baking stone
Fresh	PIZZA	425 (220)	Yes	Single	2	recipe time	Pizza pan
Thick crust, frozen	PIZZA	on package	Yes	Single	on package	on package	Package directions
Thin crust, frozen	PIZZA	on package	Yes	Single	on package	on package	Package directions

Quick breads

Food	Recommended heating mode	Oven temperature in °F(°C)	Preheat oven	Number of racks	Rack position	Time in min.	Pan size and type
Biscuits	TRUE CONV	325 (160)	Yes	Single	3	10-20	Cookie sheet
	TRUE CONV	325 (160)	Yes	Multiple	2 & 5	10-20	Cookie sheet
Loaf	CONV BAKE	350 (175)	Yes	Single	2	48-60	8" x 4" loaf pan
Muffins	TRUE CONV	400 (205)	Yes	Single	3	14-25	12-cup muffin pan
	TRUE CONV	400 (205)	Yes	Multiple	2 & 5	14-25	12-cup muffin pan

Yeast breads

Food	Recommended heating mode	Oven temperature in °F(°C)	Preheat oven	Number of racks	Rack position	Time in min.	Pan size and type
Dinner rolls	TRUE CONV	375 (190)	Yes	Single	3	10-20	Cookie sheet
	TRUE CONV	375 (190)	Yes	Multiple	2 & 5	10-20	Cookie sheet
	TRUE CONV	375 (190)	Yes	Multiple	1, 3 & 5	10-20	Cookie sheet
Loaf	CONV BAKE	400 (205)	Yes	Single	2	22-35	9" x 5" loaf pan
Sweet rolls	TRUE CONV	325 (160)	Yes	Single	3	20-25	Cookie sheet

Meats

The charts can be used as a guide. Follow package or recipe directions.

The convection temperatures have been reduced by 25°F from the recipe or package directions.

Beef

Food	Recommended heating mode	Oven temperature in °F(°C)	Rack position	Internal temperature in °F(°C)	Time in min.	Food covered	Stand time in min
Chuck roast, 2-4 lbs	ROAST	350 (175)	2	Well, 170 (76)	1.5-2 hours	Yes	none
Hamburgers, ¾-1" thick	BROIL	High	6	Medium, 160 (71)	Side 1: 5-8; Side 2: 4-6	No	none
Rib eye, boneless, 3-3.5 lbs	CONV ROAST	325 (160)	2	Medium-rare, 145 (63)	27-31 min/lb	No	10-15
Rib eye, boneless, 3-3.5 lbs	CONV ROAST	325 (160)	2	Medium, 160 (71)	30-38 min/lb	No	10-15
Rump, eye, sirloin, boneless, 3-5.5 lbs	CONV ROAST	325 (160)	2	Medium-rare, 145 (63)	18-33 min/lb	No	10-15
Rump, eye, sirloin, boneless, 3-5.5 lbs	CONV ROAST	325 (160)	2	Medium, 160 (71)	0-35 min/lb	No	10-15
Steak, 1" thick	BROIL	High	6	Medium-rare, 145 (63)	Side 1: 5-8; Side 2: 4-6	No	none
Steak, 1" thick	BROIL	High	5	Medium, 160 (71)	Side 1: 8-9; Side 2: 5-7	No	none
Steak, 1½" thick	CONV BROIL	High	3	Medium-rare, 145 (63)	Side 1: 11-13; Side 2: 9-11	No	none
Steak, 1½" thick	CONV BROIL	High	3	Medium, 160 (71)	Side 1: 13-15; Side 2: 11-13	No	none
Tenderloin, 2-3 lbs	CONV ROAST	425 (220)	2	Medium-rare, 145 (63)	15-24 min/lb	No	5

Lamb

Food	Recommended heating mode	Oven temperature in °F(°C)	Rack position	Internal temperature in °F(°C)	Time in min.	Food covered	Stand time in min
Leg, boneless, 2-3 lbs	CONV ROAST	325 (160)	2	Medium, 160 (71)	25-30 min/ lb	No	10-15
Leg, boneless, 4-6 lbs	CONV ROAST	325 (160)	2	Medium, 160 (71)	30-35 min/ lb	No	10-15
Chops, 1" thick	BROIL	High	4	Medium-rare, 145 (63)	Side 1: 4-6; Side 2: 4-5	No	none
Chops, 1" thick	BROIL	High	4	Medium, 160 (71)	Side 1: 5-7; Side 2: 5-6	No	none

Pork

Food	Recommended heating mode	Oven temperature in °F(°C)	Rack position	Internal temperature in °F(°C)	Time in min.	Food covered	Stand time in min
Ham slice ½" thick	BROIL	High	5	160 (71)	Side 1: 4-5; Side 2: 3-4	No	none
Loin roast 1½"-3 lbs	CONV ROAST	350 (175)	2	Medium, 160 (71)	19-36 min/ lb	No	10-15
Loin roast, 3-6 lbs	CONV ROAST	350 (175)	2	Medium, 160 (71)	14-23 min/ lb	No	10-15
Chops, 1" thick	BROIL	Medium	4	Medium, 160 (71)	Side 1: 8-10; Side 2: 8-9	No	none
Chops, 1½" thick	CONV BROIL	High	4	Medium, 160 (71)	Side 1: 9-11; Side 2: 8-10	No	none
Sausage, fresh	BROIL	High	4	170 (77)	Side 1: 3-5; Side 2: 2-4	No	none
Tenderloin, 2-3 lbs	CONV ROAST	425 (220)	3	Medium, 160 (71)	18-28 min/ lb	No	5-10

Poultry

Food	Recommended heating mode	Oven temperature in °F(°C)	Rack position	Internal temperature in °F(°C)	Time in min.	Food covered	Stand time in min
Chicken breasts, bone-in	CONV BROIL	450 (230)	3	170 (77)	Side 1: 18-22; Side 2: 17-20	No	none
Chicken thighs, bone-in	BROIL	Low	3	180 (82) in thigh	Side 1: 14-15; Side 2: 12-13	No	none
Chicken, whole	CONV ROAST	375 (190)	2	180 (82) in thigh	13-20 min/ lb	No	none

Food	Recommended heating mode	Oven temperature in °F(°C)	Rack position	Internal temperature in °F(°C)	Time in min.	Food covered	Stand time in min
Cornish game hen, 1-1½" lbs	CONV ROAST	350 (175)	2	180 (82) in thigh	45-75 min total time	No	none
Turkey breast, 4-8 lbs	CONV ROAST	325 (160)	2	170 (77)	19-23 min/lb	No	15-20 for easy carving
Turkey, unstuffed, 12-19 lbs	CONV ROAST	325 (160)	1	180 (82) in thigh	9-14 min/lb	Foil to prevent over-browning	15-20 for easy carving
Turkey, unstuffed, 20-25 lbs	CONV ROAST	325 (160)	1	180 (82) in thigh	6-12 min/lb	Foil to prevent over-browning	15-20 for easy carving

Seafood

Food	Recommended heating mode	Oven temperature in °F(°C)	Rack position	Internal temperature in °F(°C)	Time in min.	Food covered	Stand time in min
Fish filets, ¾-1" thick	BROIL	Low	3	145 (63)	11-15	No	none

Customer support

We're happy to assist you with cleaning and care instructions, accessories, troubleshooting, scheduling service visits and more.

Browse our online resources, such as FAQs and How-to Videos, or call us.

Contacting customer support

Please have the product number (E-Nr.), the production number (FD) and the consecutive numbering (Z-Nr.) of your appliance noted.

This information can be found on the appliance rating plate.

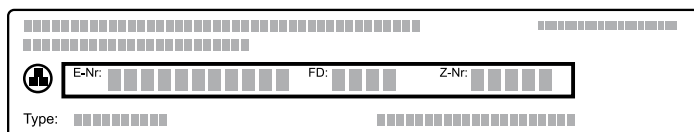
→ "Rating plate location", Page 37

- USA:
800-735-4328
www.thermador.com/support
- Canada:
1-800-735-4328
www.thermador.ca

Product number (E-Nr.), production number (FD) and Z-Nr.

You can see the rating plate with these numbers when you open the appliance door.

→ "Rating plate location", Page 37



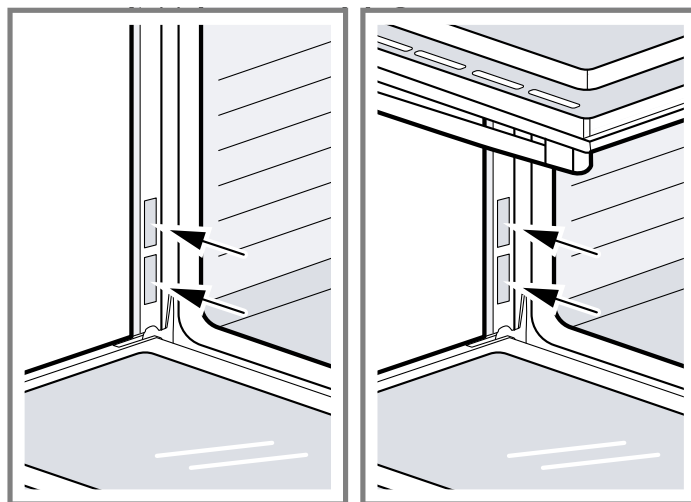
Making a note of your appliance's details and the after-sales telephone number will enable you to find them again quickly.

Rating plate location

Refer to this section to see where the rating plate of your appliance is located.

Single and double oven rating plate

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



Filters, cleaners, accessories and parts

Filters, descalers, cleaners, griddles, parts, and more can be purchased at Thermador online.

- USA:
www.store.thermador.com/us
- Canada:
Purchase through our distributors:
 - Marcone: 1-800-287-1627
 - Reliable Parts: 1-800-663-6060

Home Connect®

Connect your appliance via the Home Connect® app for a world of possibilities that enhance your appliance experience.

For assistance with connecting, contact us at the phone number above, or view instructions here: www.home-connect.com/us/en/help-support/set-up.

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

What this warranty covers & Who it applies to

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

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

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

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

How long the warranty lasts

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

Repair/replace as your exclusive remedy

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

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

Out of warranty product

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

Warranty exclusions

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

- Use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels).
- Any party's willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tampering, failure to follow operating instructions, mishandling, unauthorized service (including 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.

In no event shall Thermador have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are Products, on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses

TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITELY CAUSED EXCLUSIVELY BY THERMADOR, OR OTHERWISE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, AND SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

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

Obtaining warranty service

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

Table des matières

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ .. 41	Mise à jour logicielle .. 62
Définitions des termes de sécurité .. 41	Protection des données .. 62
Informations générales .. 41	Module Wi-Fi .. 63
Utilisation prévue .. 41	Tirer le meilleur parti de l'électroménager .. 63
Restriction sur le groupe d'utilisateurs .. 41	Positions des grilles .. 63
Utilisation sécuritaire .. 41	Obtenir les meilleurs résultats .. 63
Sécurité des enfants .. 45	Conseils généraux pour les modes de chauffage .. 64
Fonction de nettoyage .. 45	Nettoyage et entretien .. 66
Installation et entretien appropriés .. 46	Produits de nettoyage .. 66
Mises en garde conformément à la proposition 65 de l'État de Californie .. 47	Fonction autonettoyante .. 68
Prévenir les bris matériels .. 48	Entretien .. 68
Généralités .. 48	Dépannage .. 72
Protection de l'environnement et économies .. 48	Dysfonctionnements .. 72
Mise au rebut de l'emballage .. 48	Élimination .. 74
Économie d'énergie .. 48	Éliminer un appareil usagé .. 74
Description de l'appareil .. 49	Tableaux de cuisson .. 74
Électroménager .. 49	Produits de boulangerie/entrées .. 74
Panneau de commande .. 50	Viandes .. 76
Caractéristiques de base .. 50	Support à la clientèle .. 79
Modes et fonctions de chauffage .. 50	Contacter le support à la clientèle .. 79
Cavité du four .. 52	Numéro de produit (E-Nr.), numéro de production (FD) et Z-Nr. .. 79
Accessoires .. 54	Emplacement de la plaque signalétique .. 79
Autres accessoires .. 54	Filtres, nettoyants, accessoires et pièces .. 79
Utilisation sûre des grilles de four .. 54	Home Connect® .. 79
Insertion de la grille métallique .. 54	ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE .. 80
Insertion de la grille télescopique .. 54	Couverture de la garantie limitée .. 80
Avant d'utiliser pour la première fois .. 55	Durée de la garantie .. 80
Nettoyage de l'appareil avant sa première utilisation .. 55	Réparation ou remplacement : votre recours exclusif .. 80
Réglage de l'horloge .. 55	Produit hors garantie .. 80
Jumeler votre four avec Home Connect® .. 55	Exclusions de garantie .. 80
Opération de base .. 56	Obtention du service de garantie .. 81
Réglage du mode de chauffage et de la température .. 56	
Plage de température par mode de chauffage .. 56	
Limitation du temps de chauffage .. 56	
Préchauffage rapide .. 56	
Activer ou désactiver le verrouillage du panneau .. 56	
Fonctions de minuterie .. 57	
Minuterie de cuisine .. 57	
Minuterie du four .. 57	
Cuisson différée .. 57	
Mode sabbat .. 57	
Réglages de base .. 59	
Présentation des paramètres de base .. 59	
Modification des réglages de base .. 59	
Décalage de la température du four .. 59	
Conversion de convection automatique .. 60	
Home Connect® .. 60	
Home Connect® configuration .. 60	
Démarrage à distance .. 61	
Home Connect® Réglages .. 61	
Réglage du contrôle à distance .. 62	
Diagnostic à distance .. 62	



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Veillez observer les consignes de sécurité afin de faire un usage sécuritaire de votre appareil.

Définitions des termes de sécurité

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

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessures !**

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

⚠ **MISE EN GARDE – Risque de blessures !**

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

ATTENTION!

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.

Informations générales

Vous trouverez ici des informations générales sur ce manuel.

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

Utilisation prévue

Lisez toutes les informations sur cet appareil, y compris son utilisation prévue.

Seul un professionnel agréé peut connecter des appareils sans prise. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par des

connexions incorrectes. Une connexion incorrecte n'est pas couverte par la déclaration de garantie limitée du produit.

Utilisez uniquement cet appareil :

- comme spécifié dans ce manuel.
- pour préparer les repas et les boissons.
- dans les ménages privés (non commerciaux).

Restriction sur le groupe d'utilisateurs

Évitez de mettre en danger les enfants et les personnes vulnérables.

- 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.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- 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.

Utilisation sécuritaire

Suivez ces consignes de sécurité lorsque vous utilisez l'appareil.

Risque de blessures

⚠ **AVERTISSEMENT – Risque de blessures !**

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

Risque d'incendie

- ⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**
- Si une matière à l'intérieur du four ou un tiroir-réchaud venait à prendre feu, conservez la porte fermée.
 - ▶ Éteindre l'appareil et déconnecter le circuit depuis le boîtier de disjoncteurs.
 - Un incendie pourrait se produire pendant la cuisson.
 - ▶ Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.
 - ▶ Prière d'avoir à portée de main un extincteur d'incendie en bon état de marche, placé visiblement près de l'appareil électroménager et facile d'accès.
 - NE couvrez JAMAIS les fentes, les orifices ou les canaux de la sole du four, ni ne couvrez toute une grille avec une matière comme du papier d'aluminium.
 - ▶ Cela bloque la circulation de l'air à travers le four.
 - ▶ Utiliser une feuille de papier aluminium pourrait également emprisonner la chaleur, entraînant un risque d'incendie.
 - Les incendies de cuisson peuvent se propager s'ils ne s'éteignent pas correctement.
 - ▶ Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson.
 - Portez des vêtements appropriés. Les vêtements amples ou suspendus, tels que les cravates, les foulards, les bijoux ou les manches pendantes, ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.
 - ▶ Attachez les cheveux longs pour qu'ils ne pendent pas.
 - ▶ Fixez tous les vêtements amples, etc. avant de commencer.
 - Si des vêtements ou des cheveux s'enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.
 - N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse.
 - ▶ Étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à sec chimique ou à mousse.

Risque d'incendie

- ⚠ MISE EN GARDE – Risque d'incendie !**
- 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. → "*Description de l'appareil*", Page 49
- ▶ N'obstruez pas les événements du four.

Risque d'incendie

- ⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**
- La graisse et le gras peuvent s'enflammer lorsqu'elles sont chauffées.
- ▶ Gardez le four exempt de graisse.

Risque de brûlure

- ⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !**
- Utilisez uniquement des maniques sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaces chaudes peuvent provoquer des blessures par dégagement de vapeur.
 - ▶ Ne laissez pas les maniques toucher les éléments chauffants chauds.
 - ▶ N'utilisez pas de serviette ou autre chiffon volumineux.
 - NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur sombre. Les parois intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.
 - ▶ Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements, les maniques ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant d'avoir suffisamment de temps pour refroidir. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Parmi ces



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

surfaces se trouvent les ouvertures de ventilation du four, les surfaces proches de ces ouvertures et les portes du four.

- Faire attention en ouvrant l'appareil.
 - ▶ 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.

Risque de brûlure

⚠ MISE EN GARDE – Risque de brûlure !

- 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.
- Les grilles du four et les surfaces des cavités du four deviennent très chaudes pendant la cuisson.
 - ▶ Placez les grilles du four dans les positions souhaitées avant d'allumer le four.
 - ▶ Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque le four est chaud.
 - ▶ Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas les gants de cuisine entrer en contact avec les éléments chauffants chauds.
 - ▶ 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.

Risque de blessures

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessures !

- 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.
- Stockage dans ou sur l'appareil - L'utilisation de produits chimiques corrosifs dans le chauffage ou le nettoyage endommagera l'appareil et pourrait entraîner des blessures.
 - ▶ Les matériaux inflammables, les produits chimiques corrosifs, les vapeurs ou les produits non alimentaires ne doivent pas être stockés ou utilisés dans un four ou sur ou près des unités de surface.
 - ▶ L'appareil est spécialement conçu pour être utilisé lors du chauffage ou de la cuisson des aliments.
- Cet appareil électroménager est conçu uniquement pour un usage domestique habituel.
 - ▶ Il n'est pas approuvé pour une utilisation en extérieur.
 - ▶ Consultez l'énoncé de garantie limitée de produit. Pour toute question, veiller à communiquer avec le fabricant.
- L'utilisation de cet appareil autrement que pour son utilisation prévue peut provoquer un incendie ou des blessures corporelles.
 - ▶ N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, comme décrit dans ce manuel.
 - ▶ N'utilisez JAMAIS cet appareil comme radiateur pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil.
 - ▶ N'utilisez jamais l'appareil pour le stockage.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURE AUX PERSONNES EN CAS D'INCENDIE DE GRAISSE, RESPECTEZ CE QUI SUIT
 - ▶ FLAMMES PLUS DOUCES avec un ajustement serré du couvercle, plaque à biscuits ou plateau métallique, puis éteignez le brûleur. FAIRE ATTENTION AUX BRÛLURES. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUEZ ET APPELEZ LE SERVICE D'INCENDIE.
 - ▶ NE JAMAIS PRENDRE UNE POÊLE A FLAMBER - vous pourriez vous pourriez être brûlé.
 - ▶ NE PAS UTILISER D'EAU, y compris des torchons ou des serviettes mouillés, cela provoquerait une violente explosion de vapeur.
 - ▶ Utilisez un extincteur UNIQUEMENT si :
 - Vous savez que vous avez un extincteur de classe ABC, et vous savez déjà comment le faire fonctionner.
 - L'incendie est petit et contenu dans la zone où il a commencé.
 - Si vous avez appelé les pompiers.
 - Vous pouvez combattre l'incendie en gardant le dos tourné vers la sortie.
- Ne chauffez pas et ne réchauffez pas des récipients non ouverts.
 - ▶ L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.
- Des blessures et des dommages à l'appareil peuvent survenir si les boutons de commande ne sont pas utilisés correctement.
 - ▶ Actionnez les boutons de commande comme décrit dans ce manuel.
- Les sacs de cuisson ou de rôtissage peuvent exploser.
 - ▶ Observez les instructions du fabricant lors de l'utilisation de sacs de cuisson ou de rôtissage.

Risque de blessures

- ⚠ **MISE EN GARDE – Risque de blessures !**
 - Pour éviter d'éventuelles blessures ou dommages à l'appareil, assurez-vous que la grille est installée exactement selon les instructions d'installation et non vers l'arrière ou à l'envers.
 - Ne placez pas les aliments directement sur le fond de la cavité du four.
 - 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.

Risque d'électrocution

- ⚠ **AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**
 - 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.
 - L'humidité qui pénètre peut occasionner une électrocution.
 - ▶ N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur pour nettoyer l'appareil.
 - Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.
 - ▶ Ne jamais utiliser un appareil endommagé.
 - ▶ N'opérez jamais d'appareil avec une surface fissurée ou brisée.
 - ▶ Appeler le service après-vente.
 - ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Sécurité des enfants

Risque de blessures

⚠ MISE EN GARDE – Risque de blessures !

- 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 grimant 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.
 - ▶ 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.

Risque de blessures

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessures !

- 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.
- 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.

Fonction de nettoyage

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

Risque de blessures

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessures !

- Lors de l'élimination des salissures lors de l'autonettoyage, de petites quantités de monoxyde de carbone peuvent être créées et l'isolant en fibre de verre peut dégager de très petites quantités de formaldéhyde au cours des premiers cycles de nettoyage.
 - ▶ Pour minimiser l'exposition à ces substances, s'assurez d'avoir une bonne ventilation en laissant une fenêtre ouverte, ou utiliser un ventilateur ou une hotte d'aération.
- Le four chauffe à très haute température pendant l'autonettoyage. L'ouverture de la porte peut entraîner des blessures.
 - ▶ Lors de l'autonettoyage, vérifiez que la porte est verrouillée et ne s'ouvre pas.
 - ▶ Si la porte ne se verrouille pas, ne pas lancer le nettoyage automatique. Contact Support à la clientèle.

Risque de préjudice pour la santé

⚠ MISE EN GARDE – Risque de préjudice pour la santé !

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

Risque de blessures

⚠ MISE EN GARDE – Risque de blessures !

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.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- ▶ D'autres fumées de cuisine telles que la surchauffe des margarines et des huiles de cuisson peuvent également être nocives.

Installation et entretien appropriés

Risque d'électrocution

AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

- Pour éviter les risques d'électrocution, avant de réparer l'appareil, coupez l'alimentation au niveau du panneau de service et verrouillez le panneau pour éviter que l'alimentation ne soit accidentellement activée.
- Installation correcte - Une installation ou une mise à la terre incorrecte peut provoquer un choc électrique.
 - ▶ L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
 - ▶ Raccordez l'appareil uniquement à une prise de courant correctement mise à la terre.
 - ▶ Reportez-vous aux instructions d'installation pour plus de détails.
- Service aux utilisateurs
 - ▶ Ne pas réparer ni remplacer une pièce de l'appareil électroménager à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans le présent 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.

Risque de blessures

AVERTISSEMENT – Risque de blessures !

- S'assurer que l'appareil et l'éclairage sont froids et veiller à couper l'alimentation électrique de l'appareil avant de remplacer

la ou les ampoules. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.

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



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- ▶ 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.

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 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.

Prévenir les bris matériels

Veillez observer les consignes suivantes afin de ne pas endommager votre appareil, vos accessoires ou autres ustensiles de cuisine.

Généralités

Suivez ces instructions lorsque vous utilisez l'appareil.

ATTENTION!

- 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.
- Si du papier d'aluminium entre en contact avec la vitre de la porte, cela pourrait provoquer une décoloration permanente.
 - ▶ Ne laissez pas de papier d'aluminium dans la cavité du four entrer en contact avec la vitre de la porte.
- Lorsque la cavité du four est chaude, toute eau à l'intérieur crée de la vapeur. Le changement de température peut provoquer des dommages.
 - ▶ 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.
 - ▶ Veillez à ne rien coincer dans la porte de l'appareil.
 - ▶ 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 flans de fruits très juteux, ne pas trop emballer sur la plaque de cuisson.
 - ▶ Si possible, utiliser la poêle universelle profonde.
- 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 nettoyez pas le joint de porte.
- 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.

Protection de l'environnement et économies

Protégez l'environnement tout en faisant un usage économique de votre appareil et en éliminant correctement les matériaux recyclables.

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.
Pour connaître les circuits d'élimination actuels, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à votre administration municipale.

Économie d'énergie

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

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

- + Ne pas préchauffer l'appareil peut réduire l'énergie consommée jusqu'à 20 %.

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 parallèle.

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

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.

- + Les accessoires non utilisés n'ont pas besoin d'être chauffés.

Laissez décongeler les aliments congelés avant de les cuire.

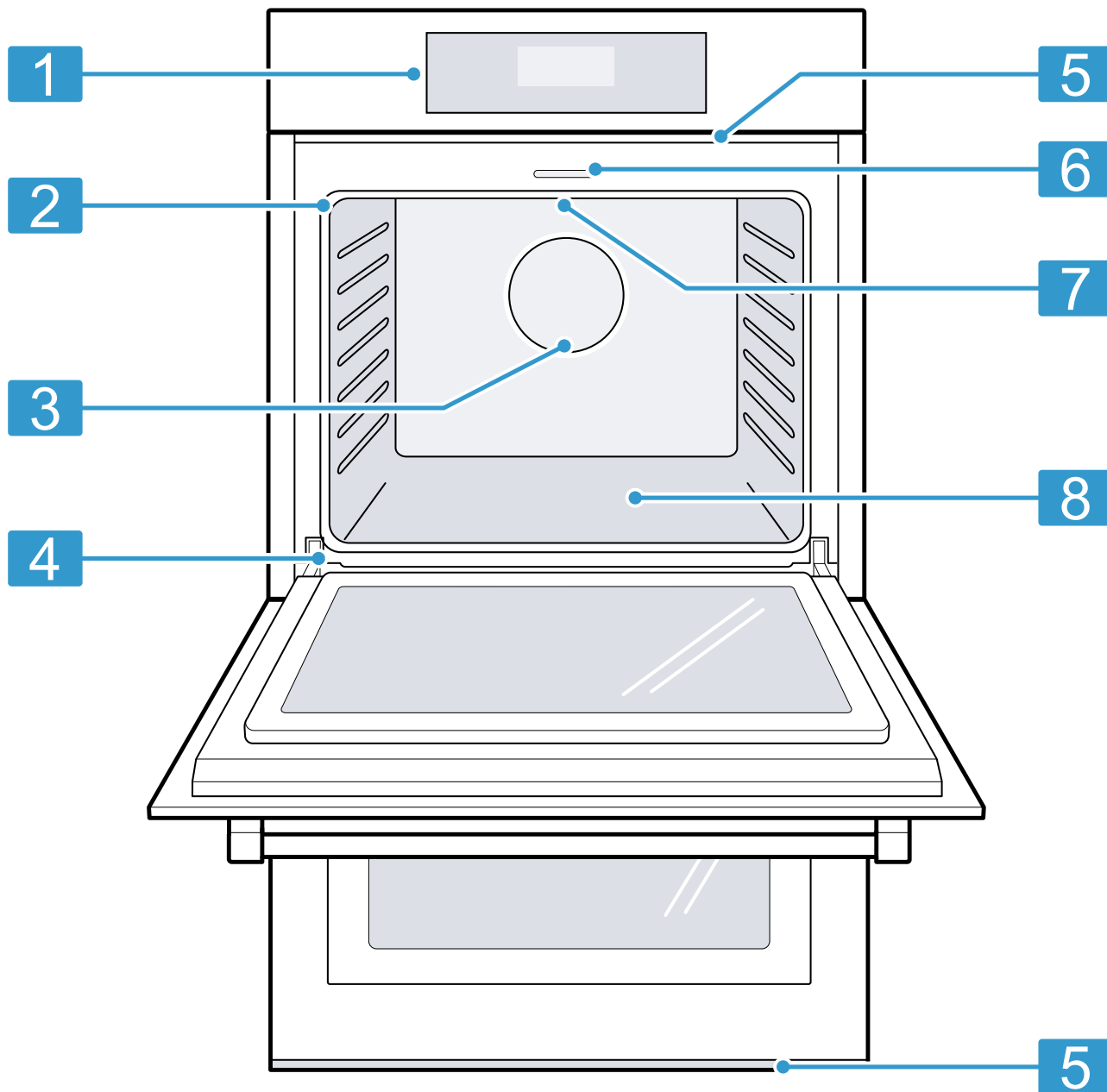
- + Cela permettra d'économiser l'énergie qui serait autrement nécessaire pour le dégivrer.

Description de l'appareil

Apprenez à connaître les composants de votre appareil.

Électroménager

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



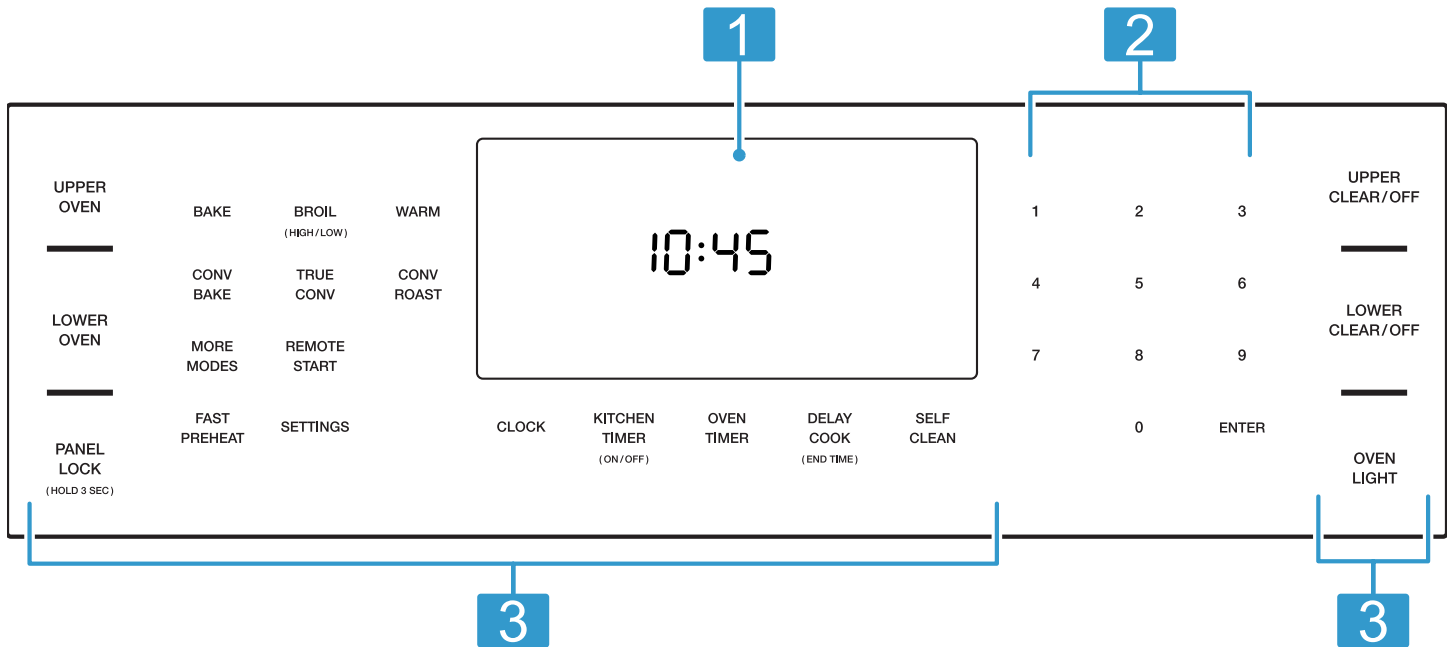
- | | |
|---|---------------------------------------|
| 1 | Panneau de commande |
| 2 | Joint d'étanchéité de porte |
| 3 | Ventilateur de convection |
| 4 | Charnière de porte (gauche et droite) |

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

Panneau de commande

Les éléments de commande vous permettent de configurer toutes les fonctions de votre appareil et de recevoir des renseignements sur l'état d'opération.

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



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

Caractéristiques de base












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





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

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

Modes et fonctions de chauffage

Vous trouverez ici une liste des modes de chauffage et d'autres fonctionnalités de votre appareil. Ce manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut avoir certaines mais pas toutes les fonctionnalités ou affichages répertoriés.

Bouton/Mode	Symbole	Mode	Comment cela fonctionne et à quoi il sert
BAKE		Cuisson	Cuit les aliments avec de l'air chaud et sec. Pour une variété d'aliments, tels que gâteaux, biscuits, pâtisseries, pains rapides, quiches et casseroles. → "Comment utiliser le mode de cuisson", Page 64
CONV BAKE		Cuisson par convection	Similaire à la cuisson au four, mais l'air est mis en circulation par un ventilateur à l'arrière du four. Idéal pour les produits boulangers comme les gâteaux, les pains de maïs, les tartes, les pains éclair, les tourtes et les pains à la levure. → "Comment utiliser le mode de cuisson par convection", Page 64
TRUE CONV		Convection multi-gril/ vraie convection	Convient bien à la cuisson d'aliments de taille individuelle, comme les biscuits. Il est également efficace pour la cuisson sur plusieurs grilles (2 ou 3) en même temps. La cuisson des biscuits peut se faire sur 6 grilles différentes simultanément. → "Comment utiliser le mode de convection multi-grille/ vraie convection", Page 64
BROIL	 	Griller à haute intensité Faire griller à faible intensité	À utiliser pour les coupes tendres de viande de 1 po (2,5 mm) ou moins, la volaille, le pain à dorer et les casseroles. → "Comment utiliser le mode grill", Page 65
CONV BROIL		Gril à convection	Allie la chaleur intense diffusée par l'élément supérieur à l'air chaud qui circule sous l'action d'un ventilateur. Utiliser pour les coupes tendres de viande de plus de 1 po (2,5 mm) d'épaisseur, de volaille et de poisson. Ne convient pas au brunissage. → "Comment utiliser le mode de cuisson au gril par convection", Page 65 Pour certains modèles, appuyez sur MORE MODES pour accéder à ce mode.
WARM		Maintien au chaud	Maintien une faible température pour maintenir les aliments chauds. Idéal pour les produits boulangers comme les gâteaux, les pains de maïs, les tartes, les pains éclair, les tourtes et les pains à la levure. → "Comment utiliser le mode maintenir au chaud", Page 66
ROAST		Rôtissage	Idéal pour la viande, la volaille, les morceaux moins tendres de viande et les légumes rôtis. → "Comment utiliser le mode de rôtissage", Page 65 Pour certains modèles, appuyez sur MORE MODES pour accéder à ce mode.
CONV ROAST		Rôtissage par convection	Utilise une chaleur intense et de l'air circulé par un ventilateur. Pour les morceaux tendres de viande et de volaille et les légumes rôtis. Les viandes sont plus juteuses et humides que les résultats avec le mode rôti. → "Comment utiliser le mode de rôtissage par convection", Page 65
PROOF		Fermentation du pain	Maintient l'environnement chaud et sans courants d'air nécessaire à la fermentation des produits à base de levure. → "Comment utiliser le mode de fermentation", Page 66
PIZZA		Pizza	La chaleur est diffusée dans tout le four par le ventilateur de convection. Utilisez pour la pizza fraîche ou surgelée. → "Comment utiliser le mode pizza", Page 65 Pour certains modèles, appuyez sur MORE MODES pour accéder à ce mode.

Bouton/Mode	Symbole	Mode	Comment cela fonctionne et à quoi il sert
MORE MODES		Autres modes	Certains modèles ont un bouton plus de modes pour accéder à des modes de chauffage supplémentaires. Selon votre modèle, cela peut inclure : <ul style="list-style-type: none"> ■ Gril à convection Dans la section Plus de modes, le gril à convection a deux choix HAUT/BAS. Appuyez sur No 2 pour changer ■ Pizza ■ Fermentation ■ Rôtissage
REMOTE START		Démarrage à distance	Permet à l'utilisateur de démarrer, suspendre et abandonner les programmes du four à distance via Home Connect® l'application sur un appareil mobile. → "Home Connect®", Page 60
DELAY COOK		Cuisson différée	Permet au four d'être programmé pour terminer un mode de cuisson minutée à une heure prédéterminée. → "Cuisson différée", Page 57
FAST PREHEAT		Préchauffage rapide	Le préchauffage rapide chauffe le four plus rapidement que le préchauffage standard. → "Préchauffage rapide", Page 56
SABBATH		Sabbat	Le mode Sabbat permet à ceux de confessions particulières d'utiliser leurs fours le jour du sabbat. → "Mode sabbat", Page 57
SELF CLEAN		Auto-nettoyage pyrolytique	Le four atteint une température élevée pour brûler le sol des aliments. → "Fonction autonettoyante", Page 68
HOME CONNECT	 Wi-Fi activé  Wi-Fi désactivé	Home Connect® fonctionnalité	→ "Home Connect®", Page 60
KITCHEN TIMER		Minuterie de cuisine	La minuterie de cuisine est une minuterie à compte à rebours qui n'a aucun effet sur le chauffage du four. La minuterie de cuisine est utilisée pour les besoins de chronométrage des tâches ménagères d'ordre général. → "Minuterie de cuisine", Page 57
OVEN TIMER		Minuterie du four	La minuterie du four est une minuterie à compte à rebours qui, lorsqu'elle atteint 00:00, éteint le four et arrête le mode actuel. La minuterie du four est utilisée pour définir la durée de fonctionnement d'un mode. → "Minuterie du four", Page 57
SETTINGS			Appuyez pour accéder aux paramètres. → "Réglages de base", Page 59
PANEL LOCK			→ "Activer ou désactiver le verrouillage du panneau", Page 56

Cavité du four

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

MISE EN GARDE Risque de blessures !

Ne placez pas les aliments directement sur le fond de la cavité du four.

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 **Risque d'incendie !**

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.

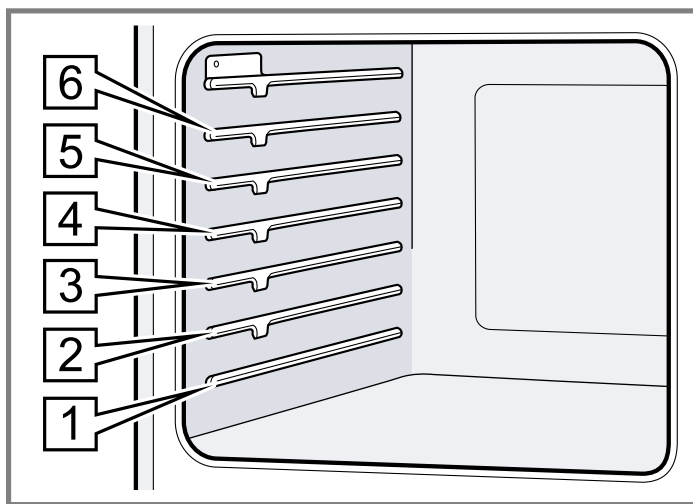
→ "Description de l'appareil", Page 49

► N'obstruez pas les événements du four.

Positions des grilles

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

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



Position de la grille	Idéal pour
6	Faire griller des hamburgers et des steaks de 1 po (2,5 cm)
5	Faire griller des biftecks de 1½ po (4 cm), griller du pain, faire griller la plupart des viandes, faire fondre du fromage
4	Viandes plus épaisses
3	Faire griller la volaille, la plupart des produits de boulangerie sur une plaque à biscuits ou un plat de cuisson à l'aide d'une seule grille, comprend les plats cuisinés surgelés, les gâteaux, les casseroles et la pizza surgelée
2	Petits rôtis ou volailles, gâteaux Bundt, tartes, pains
1	Gros rôtis, dinde, gâteau aux anges

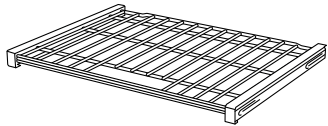
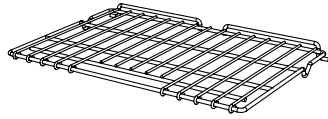
Accessoires

Utiliser uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil. Cette section contient une vue d'ensemble des accessoires de votre appareil et de leur utilité.

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

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

Accessoires	Utilisation
Grille métallique	<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>



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.

Utilisation sûre des grilles de four

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

⚠ MISE EN GARDE Risque de brûlure !

Les grilles du four et les surfaces des cavités du four deviennent très chaudes pendant la cuisson.

- ▶ Placez les grilles du four dans les positions souhaitées avant d'allumer le four.
- ▶ Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque le four est chaud.
- ▶ Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas les gants de cuisine entrer en contact avec les éléments chauffants chauds.
- ▶ 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 Risque de blessures !

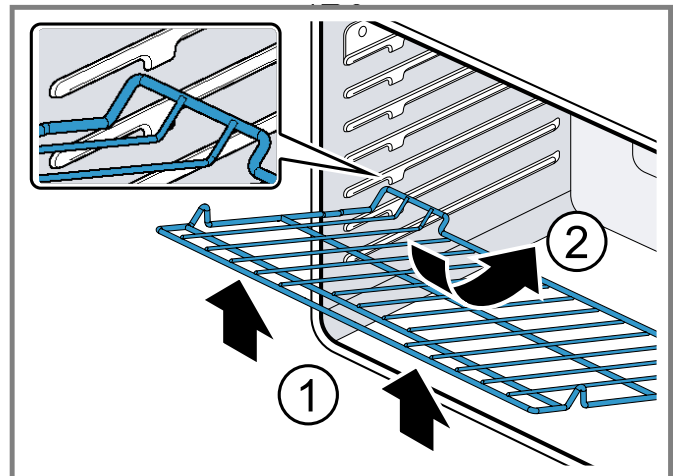
Pour éviter d'éventuelles blessures ou dommages à l'appareil, assurez-vous que la grille est installée exactement selon les instructions d'installation et non vers l'arrière ou à l'envers.

Insertion de la grille métallique

Condition préalable : Vous avez lu la recommandation sur

→ "Utilisation sûre des grilles de four", Page 54.

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



La grille doit être droite et plate, pas tordue.

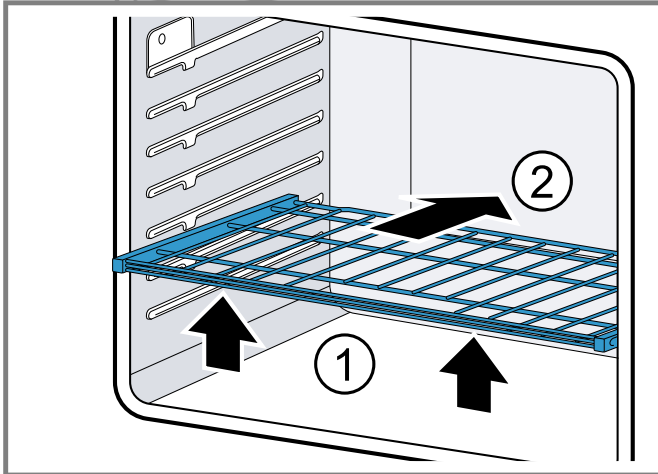
Insertion de la grille télescopique

Condition préalable : Vous avez lu la recommandation sur

→ "Utilisation sûre des grilles de four", Page 54.

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

2. Incliner la partie avant de la grille d'environ $\frac{3}{4}$ po (2 cm) ① et continuer de l'enfoncer toute entière jusqu'au fond du four ②.



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

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

Enlever la grille télescopique

1. Soulever la partie avant de la grille télescopique d'environ $\frac{1}{2}$ po (1 cm) et pousser la grille d'environ $\frac{3}{4}$ po (2 cm) vers le fond.
- ✓ La grille peut se désengager du guide de position de la grille.
2. Soulever la partie arrière de la grille télescopique de manière qu'elle se dégage du guide de positionnement de grille et tirer doucement la grille hors du four.

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

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 41 dans le manuel avant de l'utiliser.
- Téléchargez Home Connect® l'application pour contrôler à distance votre appareil, trouver l'inspiration pour cuisiner et accéder aux conseils et à l'assistance technique.

- Ce manuel couvre plusieurs modèles. Toutes les fonctionnalités ne sont pas disponibles sur tous les modèles.

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	Cuisson par convection
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.

Réglage de l'horloge

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

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

→ "Home Connect®", Page 60

Réglage de l'horloge

Condition préalable : Le four est en mode veille.

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

Jumeler votre four avec Home Connect®

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

- ▶ Pour obtenir des instructions pas à pas, voir → "Home Connect®", Page 60.

Opération de base

Cette section contient des renseignements essentiels sur l'opération de votre appareil.

Réglage du mode de chauffage et de la température

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

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

Plage de température par mode de chauffage

Mode de cuisson	Plus faible en ° F (° C)	Plus élevé en ° F (° C)
Cuisson	100 (38)	550 (285)
Rôti	100 (38)	550 (285)
Gril (faible, élevé)	450 (230)	550 (285)
Garder chaud	150 (65)	225 (105)
Fermentation	85 (30)	125 (52)
Cuisson par convection	100 (38)	550 (285)
Convection multi grille/Vraie convection	100 (38)	550 (285)
Rôti à convection	100 (38)	550 (285)
Pizza	100 (38)	550 (285)
Gril à convection (faible, élevé)	450 (230)	550 (285)

Limitation du temps de chauffage

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

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

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

Préchauffage rapide

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

- cuisson
- vraie convection/convection multi grille
- cuisson par convection
- rôtissage par convection
- rôtissage
- pizza

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

- gril
- gril à convection
- fermentation
- maintien au chaud

Réglage du préchauffage rapide

1. Réglez le mode de chauffage souhaité.

Remarque : Si le préchauffage rapide n'est pas autorisé pour le mode de chauffage sélectionné, une tonalité d'erreur retentit.

2. Saisissez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur **FAST PREHEAT**.
4. Pour désactiver le préchauffage rapide, appuyez à nouveau sur **FAST PREHEAT**.

Activer ou désactiver le verrouillage du panneau

Avec le verrouillage du panneau, vous pouvez désactiver tous les boutons du panneau de commande.

Condition préalable : Le four est en mode veille.

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

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 définir une valeur de minuterie de cuisine jusqu'à 99:59 heures.

Réglage de la minuterie de cuisine

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

Modification du minuteur de cuisine

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

Minuterie du four

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

Réglage de la minuterie du four

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

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

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

Cuisson différée

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

⚠ MISE EN GARDE

Risque de préjudice pour la santé !

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

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

Réglage de la cuisson différée

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

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

Mode sabbat

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

- Le mode Sabbat n'est disponible qu'en mode cuisson.
- La plage de température peut être réglée entre 100°F (38 °C) et 450°F (230 °C).
- Vous pouvez définir une durée pouvant aller jusqu'à 74 heures.
- La minuterie de cuisine et la minuterie du four ne sont pas disponibles en mode Sabbat.
- Appuyer sur l'un des boutons lorsque le four est en mode Sabbat n'aura aucun effet.
- Si la lumière du four est allumée lorsque le mode Sabbat est activé, la lumière reste allumée. S'il est éteint lorsque le mode Sabbat est activé, la lumière reste éteinte.

- Pour les fours doubles : Vous pouvez exécuter le mode Sabbat sur une cavité du four ou sur les deux cavités du four en même temps. Les deux cavités du four partagent une minuterie en mode Sabbat, mais vous pouvez définir des températures différentes pour chaque cavité du four.

Réglage du mode Sabbat

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

1. Pour les fours doubles : sélectionnez la cavité du four souhaitée.
 2. Réglez le mode **BAKE** et une température dans la plage de température autorisée.
 3. Appuyez sur **ENTER** pour démarrer le mode de chauffage.
 4. Appuyez et maintenez **OVEN TIMER** pendant 5 secondes.
- ✓ Dans la minuterie du mode Sabbat, la valeur par défaut 74:00 heures clignote.
 - 5. Réglez l'heure souhaitée à l'aide du pavé numérique. Si vous souhaitez conserver la valeur par défaut, vous n'avez rien à saisir.
 - 6. Appuyez sur **OVEN TIMER**.
 - ✓ Le mode Sabbat commence. Si vous n'appuyez pas **ENTER** dans les 5 secondes, le mode Sabbat démarre automatiquement.
 - ✓ "SABBAT ACTIVE" est affiché.
 - ✓ "SAb" s'affiche sur l'affichage de la température.
 - ✓ La minuterie décompte jusqu'à ce qu'elle atteigne: 00, puis "SABBAT" s'affiche.
 - ✓ Le mode de chauffage se termine, mais le four reste en mode Sabbat. À ce stade, aucune modification ne peut être apportée.

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

Annulation du mode Sabbat

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

Réglages de base

L'appareil peut être réglé en fonction de vos besoins personnels.

Présentation des paramètres de base

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

Point de menu des réglages de base

Élément de menu	Description	Réglages
	Home Connect	→ "Home Connect® ", Page 60
1	Unité de température	<ul style="list-style-type: none"> ■ ° F¹ ■ ° C
2	Luminosité écran	<ul style="list-style-type: none"> ■ Élevé¹ ■ Moyenne ■ Faible
3	Volume	<ul style="list-style-type: none"> ■ Élevé¹ ■ Moyenne ■ Faible ■ Arrêt
4	Mode horloge	<ul style="list-style-type: none"> ■ 12 heures/12 HR¹ ■ 24 heures/24 HR
5	Conversion de convection automatique Diminue la température de four réglée de 25 ° F pour les modes de cuisson par convection et multi-grille/vraie convection.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Marche ■ Arrêt¹
6	Tonalité des touches Tonalité lorsqu'un bouton est enfoncé.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Marche¹ ■ Arrêt
7	Affichage de l'horloge de veille	<ul style="list-style-type: none"> ■ Marche¹ ■ Arrêt
8	Langue	<ul style="list-style-type: none"> ■ EN¹ ■ FR
9	Écart de température Définit la valeur de décalage de température pour la cuisson au four, la cuisson par convection, le rôtissage, le rôtissage par convection et la convection multi-grilles/vraie convection. Lorsqu'une valeur compensée est saisie, la température réelle du four est augmentée ou diminuée de cette valeur. Cette fonction est utile si les aliments sont systématiquement trop dorés ou pas assez.	Entre +/- 35 ° F (+/- 19 ° C) en incréments de 10 ¹

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

Modification des réglages de base

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

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 dans le menu des paramètres de base. Répétez le processus jusqu'à ce qu'un résultat satisfaisant soit obtenu. Chaque fois que vous entrez le décalage de température dans le menu des paramètres de base, le décalage de température est remis à zéro et vous pouvez définir une nouvelle valeur.

Conversion de convection automatique

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

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

Home Connect®

Cet appareil peut être mis en réseau. Branchez votre appareil à un appareil mobile pour en effectuer la commande via l'application Home Connect®, en modifier les réglages de base ou pour surveiller l'état de fonctionnement.

Les services Home Connect® ne sont pas proposés dans tous les pays. La disponibilité de la fonction Home Connect® dépend 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.

Pour utiliser Home Connect®, configurez d'abord la connexion à votre réseau domestique WLAN (Wi-Fi¹) et à l'application Home Connect®.

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 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.

Home Connect® configuration

Pour implémenter les paramètres via Home Connect®, vous devez avoir installé et configuré l'application Home Connect® sur votre appareil mobile.

Respecter les étapes précisées par l'appli pour mettre en œuvre les réglages. L'appli doit être ouvert pour exécuter le processus de configuration.

Remarque : Nous travaillons constamment à l'amélioration de l'application Home Connect®, ce qui peut entraîner des différences dans les étapes de configuration. Veuillez respecter les directives de la dernière version de l'application Home Connect® pour vous guider lors du processus de configuration.

Pour faciliter l'expérience d'appairage, utiliser le lien qui suit pour accéder à un guide vidéo rapide :

www.thermador.com/us/home-connect/wifi-pairing-instructions

À quoi devez-vous connecter votre appareil Home Connect®?

- L'appareil électroménager doit être correctement installé.
- Un téléphone intelligent ou une tablette est doté de la dernière version du système d'exploitation iOS ou Android.
- Votre appareil électroménager se trouve dans le signal Wi-Fi de votre réseau domestique.
- Vous avez le nom de votre réseau Wi-Fi (SSID) et son mot de passe (clé) ou accédez au bouton WPS de votre routeur Wi-Fi.

Téléchargement de l'application Home Connect® et création d'un compte utilisateur

1. Depuis le téléphone intelligent ou la tablette, ouvrez l'App Store (appareils AppleMD) ou Google PlayMC Store (appareils AndroidMC).
2. Recherchez l'application Home Connect® (Amérique) publiée par BSH Home Appliances Corporation dans la recherche du magasin.
3. Ouvrez l'application et inscrivez-vous pour créer un compte Home Connect®.
4. Notez les informations d'identification de votre compte Home Connect® (compte d'utilisateur et mot de passe). Vous en aurez besoin plus tard.

Enregistrez Home Connect® ici vos informations de connexion :

– Nom du réseau

(SSID) :

....

– Mot de passe

(clé) :

..

- ✓ L'application vous informera des étapes nécessaires pour ajouter un appareil à Home Connect®.

Connecter automatiquement votre appareil à votre réseau domestique

1. L'appareil électroménager doit être correctement installé.
2. Ouvrez votre application Home Connect® pour ajouter un appareil.
3. Veuillez respecter les directives de l'application et consultez le présent guide uniquement si cette dernière vous y invite.

Remarque

- Il faut un routeur qui prend en charge la fonctionnalité WPS.
- Vous pouvez commencer à connecter votre appareil à un réseau Wi-Fi en appuyant sur **REMOTE START** la touche tactile située sur le panneau de commande ou en utilisant le **SETTINGS**.

¹ Wi-Fi est une marque déposée de la société Wi-Fi Alliance.

Enregistrement manuel de votre appareil sur le réseau domestique

1. Appuyez sur **SETTINGS**.
 - ✓ Le premier paramètre est "PARAMÈTRES HOME CONNECT".
2. Appuyez sur **ENTER**.
 - ✓ Si aucun réseau n'a été établi, l'assistant Home Connect® vous guidera.
3. Appuyez sur **ENTER** pour sélectionner l'assistant Home Connect®.
4. Respectez les directives de l'appli.
5. Attendez que s'affiche "RÉSEAU CONNECTÉ" à l'écran.

Il est possible que la connexion échoue. Un message d'alerte à l'écran vous demandera de réessayer ou de procéder à une connexion automatique.

 - ✓ L'appareil électroménager est prêt à se connecter à l'appli.
6. Respecter les directives de l'appli sur l'appareil mobile pour une inscription automatique au réseau.
 - ✓ Le processus d'enregistrement est terminé une fois "APPAIRAGE RÉUSSI" affiché à l'écran.

Connexion de votre appareil à votre réseau domestique avec WPS

1. Appuyez sur **SETTINGS**.
 - ✓ Le premier paramètre est "PARAMÈTRES HOME CONNECT".
2. Appuyez sur **ENTER**.
 - ✓ Si aucun réseau n'a été établi, l'assistant Home Connect® vous guidera.
3. Appuyez sur **ENTER** pour sélectionner l'assistant Home Connect®.
4. Appuyez sur **SETTINGS** pour démarrer le processus de configuration du réseau WPS.
5. Dans les deux minutes, appuyez sur le bouton WPS du routeur. Attendez que s'affiche "RÉSEAU CONNECTÉ" à l'écran.
 - ✓ Il est possible que la connexion échoue. Dans ce cas, "CONNEXION À L'APPLI ÉCHOUÉ" s'affiche à l'écran.
6. Revenez au menu de configuration Home Connect® et essayez de vous connecter manuellement.
 - ✓ L'appareil électroménager est prêt à se connecter à l'appli.
7. Respecter les directives de l'appli sur l'appareil mobile pour une inscription automatique au réseau.
 - ✓ Le processus d'enregistrement est terminé une fois "APPAIRAGE RÉUSSI" affiché à l'écran.

Démarrage à distance

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

AVERTISSEMENT **Risque de blessures !**

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.


Remarque

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

Réglage du démarrage à distance

- ▶ Sélectionnez **REMOTE START**.

Le démarrage à distance est automatiquement désactivé 24 heures après l'activation du démarrage à distance. Lorsque vous démarrez le fonctionnement du four sur l'appareil, le démarrage à distance est automatiquement activé. Vous pouvez alors procéder à des modifications depuis l'appareil mobile ou lancer une nouvelle commande.

- ✓  s'affiche à l'écran.

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.

Activer ou désactiver le Wi-Fi

Vous pouvez utiliser les fonctionnalités Home Connect si le Wi-Fi a été activé.

1. Appuyez sur **SETTINGS** pour parcourir les options disponibles jusqu'à ce que "PARAMÈTRES HOME CONNECT" s'affiche.
2. Appuyez sur **ENTER**.
3. Appuyez sur **SETTINGS** pour parcourir les options disponibles jusqu'à ce que "WI-FI ON" ou "WI-FI OFF" s'affiche.
4. Appuyez sur **ENTER**.
5. Appuyez sur **0** pour éteindre le Wi-Fi ou **1** pour l'activer.
 - ✓ "DEACTIVATING WI-FI" ou "ACTIVATING WI-FI" s'affiche.

Déconnexion du réseau

Vous pouvez déconnecter le four du réseau à tout moment.

Remarque : Si votre four est déconnecté du réseau, il n'est pas possible de faire fonctionner le four avec Home Connect®.

1. Appuyez sur **SETTINGS** pour parcourir les options disponibles jusqu'à ce que "PARAMÈTRES HOME CONNECT" s'affiche.
2. Appuyez sur **ENTER**.
3. Appuyez sur **SETTINGS** pour parcourir les options disponibles jusqu'à ce que "RÉSEAU CONNECTÉ" s'affiche.
4. Appuyez sur **ENTER**
 - ✓ "PRESS 0 TO DISCONNECT" est affiché.

- Appuyez sur **0**.
- ✓ "DELETING NETWORK" est affiché.

Connexion au réseau

- Appuyez sur **SETTINGS** pour parcourir les options disponibles jusqu'à ce que "PARAMÈTRES HOME CONNECT" s'affiche.
- Appuyez sur **ENTER**.
✓ "PRESS ENTER FOR HC" est affiché.
- Appuyez sur **ENTER** pour démarrer l'assistant Home Connect®.
- Suivez les instructions des sections
→ "Enregistrement manuel de votre appareil sur le réseau domestique", Page 61 ou
→ "Connexion de votre appareil à votre réseau domestique avec WPS", Page 61.

Connexion à l'application

Vous pouvez vous connecter au four si l'appli Home Connect® est installé sur l'appareil mobile.

Condition préalable : L'appareil est connecté au réseau.

- Appuyez sur **SETTINGS** pour parcourir les options disponibles jusqu'à ce que "PARAMÈTRES HOME CONNECT" s'affiche.
- Appuyez sur **ENTER**.
✓ "PRESS ENTER FOR HC" est affiché.
- Appuyez sur **SETTINGS** pour parcourir les options disponibles jusqu'à ce que "CONNEXION À L'APPLI" s'affiche.
- Appuyez sur **ENTER**.
✓ "CONFIRMER À L'APPLI" est affiché.
- Confirmer la connexion à l'appli Home Connect®.

Réglage du contrôle à distance

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

Remarque

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

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

Mise à jour logicielle

Il est possible de mettre à jour le logiciel du four avec la fonctionnalité à cet effet (par ex., mises à jour d'optimisation, de dépannage ou de sécurité).

Pour ce faire, vous devez être inscrit comme utilisateur Home Connect®, disposer de l'appli sur votre appareil mobile et avoir une connexion au serveur Home Connect®.

Dès l'offre d'une mise à jour, l'appli Home Connect® vous en avise. Vous pourrez aussi l'utiliser pour télécharger cette mise à jour. Une fois le téléchargement réussi, installez la mise à jour par les réglages de base du four ou l'appli Home Connect® si vous êtes sur le réseau domestique. L'appli Home Connect® vous avisera à la fin de l'installation.

Remarque

- Vous pouvez utiliser le four comme d'habitude au cours du téléchargement des mises à jour.
- Dans les réglages personnels de l'appli, il est également possible d'automatiser les téléchargements.
- Nous vous recommandons d'installer les mises à jour de sécurité dès que possible.

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®.

Module Wi-Fi

Déclarations FCC/IC

Modèle :	COM2
FCC ID :	2AHES-COM2
IC ID :	21152-COM2

Le module Home Connect® est un dispositif de communication conçu pour permettre des échanges entre les appareils électroménagers et les appareils intelligents.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DE LA FCC

⚠ MISE EN GARDE Risque de blessures!

Tout changement ou toute modification n'ayant pas fait l'objet d'une autorisation expresse peut entraîner l'annulation du droit d'utilisation de l'équipement.

Ce dispositif est conforme à la section 15 des réglementations de la FCC. Le fonctionnement est sous réserve des deux conditions qui suivent :

- Cet appareil ne peut causer d'interférences nuisibles; et
- Cet appareil doit accepter toute interférence reçue, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable.

DÉCLARATION D'INDUSTRIE CANADA

Cet appareil est conforme aux normes RSS exemptes de licence d'Industrie Canada.

Le fonctionnement est sous réserve des deux conditions qui suivent :

- Cet appareil ne peut causer d'interférences, et
- Cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil.

Tirer le meilleur parti de l'électroménager

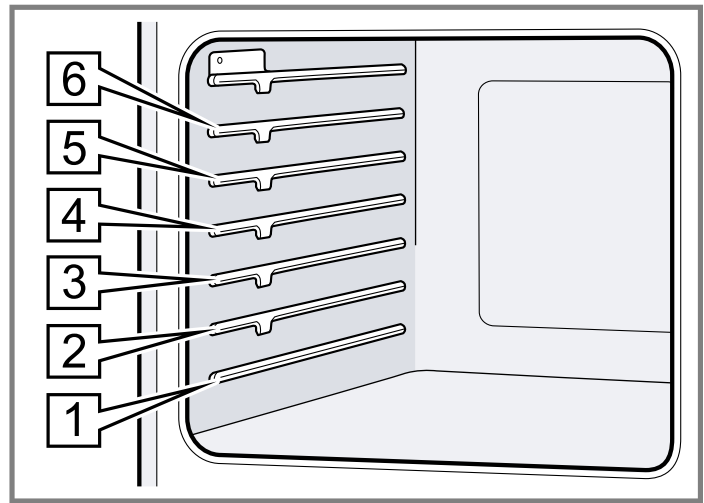
Vous trouverez ici des conseils sur la meilleure façon d'utiliser les modes de chauffage et les accessoires de votre four. Vous pouvez également trouver les réglages recommandés pour divers plats ainsi que les meilleurs accessoires et ustensiles de cuisine.

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

Positions des grilles

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

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



Position de la grille	Idéal pour
6	Faire griller des hamburgers et des steaks de 1 po (2,5 cm)
5	Faire griller des biftecks de 1½ po (4 cm), griller du pain, faire griller la plupart des viandes, faire fondre du fromage
4	Viandes plus épaisses
3	Faire griller la volaille, la plupart des produits de boulangerie sur une plaque à biscuits ou un plat de cuisson à l'aide d'une seule grille, comprend les plats cuisinés surgelés, les gâteaux, les casseroles et la pizza surgelée
2	Petits rôtis ou volailles, gâteaux Bundt, tartes, pains
1	Gros rôtis, dinde, gâteau aux anges

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.
- Conservez les casseroles 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.

Type d'ustensiles de cuisson

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

Positionnement de plats de cuisson

- Laissez au moins 1 po (2,5 cm) d'espace entre les casseroles et les parois du four pour que la chaleur puisse circuler autour de chaque poêle.
- Décaler les ustensiles de cuisson de sorte que l'un ne soit pas directement au-dessus d'un autre. Laisser 1½ 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.

Conseils généraux pour les modes de chauffage

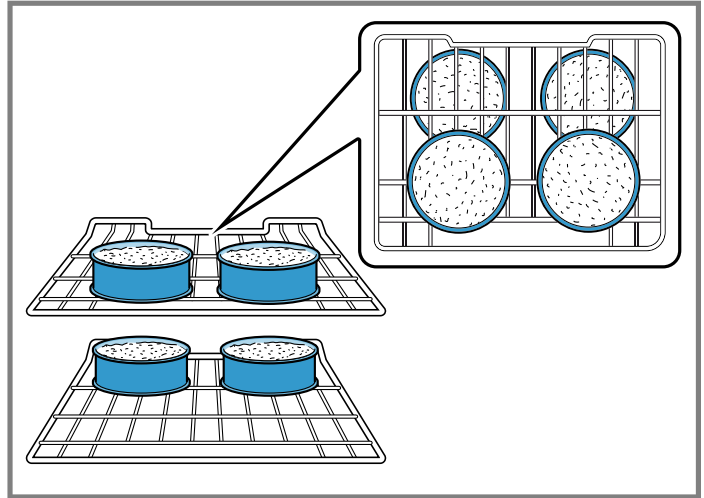
Comment utiliser le mode de cuisson

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

Remarque

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

- Pour les gâteaux, utilisez les positions 2 et 4. Étagez les moules de manière à ce que l'un ne soit pas placé directement au-dessus de l'autre.



Comment utiliser le mode de cuisson par convection

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

Remarque

- Réduire la température du four indiquée dans la recette de 25 ° F (3,9 ° C). Reportez-vous au tableau de cuisson.
- Mettez les aliments dans des plats peu profonds, non couverts, telles des plaques à biscuit sans rebords.
- Si plus d'un plat cuit sur une grille, laissez environ 1 à 1,5 po (2,5 à 4 cm) d'espace entre les plats.
- Laissez au moins 2 po (5 cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson pour une bonne circulation de l'air.

Comment utiliser le mode de convection multi-grille/vraie convection

Utilisez la multi-grille à convection ou la véritable convection pour cuire des aliments individuels tels que des biscuits. Il est également efficace pour la cuisson sur plusieurs grilles (2 ou 3) en même temps. Les avantages du multi-grille à convection incluent un brunissement uniforme et un gain de temps grâce à l'utilisation de plusieurs grilles à la fois.

Remarque

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

Comment utiliser le mode pizza

Remarque

Suivez ces recommandations :

- Il se peut qu'il ait une légère diminution du temps de cuisson. Vérifiez la durée minimale inscrite sur l'emballage.
- Lors de la cuisson d'une pizza surgelée : Pour une croûte croustillante, placez-la directement sur la grille. Pour obtenir une croûte plus molle, utilisez une plaque à pizza.
- Pour apprêter la pâte à pizza, badigeonnez celle-ci d'huile d'olive et mettez-la dans un saladier couvert hermétiquement d'un film plastique pour éviter qu'une croûte ne se forme à la surface.
- Si vous faites cuire à blanc une pâte à pizza faites à la main, piquez le fond avec une fourchette avant de la mettre au four.
- Si vous utilisez un moule à pizza, choisissez un moule foncé muni de trous pour obtenir une croûte plus croustillante et un moule non troué pour obtenir une croûte plus molle.
- Faites préchauffer les pierres à pizza au four en suivant les recommandations du fabricant pendant.
- Faites cuire les pizzas maison au centre de la grille et placez celles-ci en position 2.
- Pour les pizzas congelées, observez les recommandations du fabricant.
- Lors de l'utilisation du mode Pizza, le ventilateur à convection s'allume et s'éteint par intermittence.

Comment utiliser le mode de rôtissage

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

Remarque

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

Comment utiliser le mode de rôtissage par convection

Utilisez le mode rôtissage par convection pour préparer des coupes tendres de viande et de volaille. Il convient également au rôtissage de légumes.

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

Remarque

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Utilisez la même température que celle indiquée dans la recette.
- Vérifiez la cuisson au début car la durée de rôtissage peut être écourtée.
- Ne couvrez pas la viande. N'utilisez pas de sac brunisseur.

- Utilisez un plat à rôtir avec une grille, un lèche frite ou un plat peu profond, à découvert, doté d'une grille pour le rôtissage.
- Utilisez un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de celle-ci.
- Si la viande est dorée à votre goût, mais n'est pas encore terminée, du papier d'aluminium peut être placé sur la viande pour éviter la coloration excessive.
- Une fois la viande sortie du four, la couvrir avec du papier d'aluminium et laisser reposer de 10 à 15 minutes.

Comment utiliser le mode grill

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

Remarque

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

Comment utiliser le mode de cuisson au grill par convection

Utilisez le mode de cuisson au grill à convection pour cuire des morceaux de viande, de volaille et de poisson épais et tendres. Le grill à convection n'est pas recommandé pour faire dorer les pains, les casseroles et autres aliments. Outre les avantages de la cuisson au grill normale, le mode Grill Convection est plus rapide.

Remarque

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

Comment utiliser le mode de fermentation

Utilisez le mode de fermentation pour lever la pâte à levure.

Remarque

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

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

Comment utiliser le mode maintenir au chaud

Utilisez le mode maintenir au chaud pour conserver les aliments chauds et cuits à la température de service.

MISE EN GARDE

Risque de préjudice pour la santé!

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

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

Remarque

- Commencez TOUJOURS par des plats chauds. N'UTILISEZ PAS ce mode pour chauffer des aliments froids autres que des craquelins, des croustilles et des céréales sèches.
- Dans ce mode, il est possible de maintenir au chaud les plats préparés, les assiettes et les tasses.
- Protéger les aliments devant rester humides avec un couvercle ou du papier d'aluminium.

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. Essuyez ensuite l'excès d'huile.

- Il est possible de couvrir le plat de papier d'aluminium. N'utiliser que de la vaisselle résistante à la chaleur.
- N'ouvrez PAS la porte du four inutilement. Vous réduirez ainsi la température du four.
- Pour maintenir les aliments cuits au chaud, laissez le temps au four de préchauffer avant d'enfourner les plats.

Nettoyage et entretien

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

Produits de nettoyage

Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés pour éviter d'endommager les surfaces de l'appareil. Vous pouvez acheter des nettoyeurs appropriés pour votre appareil en ligne à <http://www.bosch-home.com/us/shop> ou par l'intermédiaire de nos distributeurs au Canada.

→ "Support à la clientèle", Page 79

Les noms de marques

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

Éviter ces produits de nettoyage

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

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution !

- L'humidité qui pénètre peut occasionner une électrocution.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Pièce	Méthode de nettoyage appropriée	Recommandations
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	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® sur une éponge ou une serviette en papier propre et essuyez. 	Évitez d'utiliser des produits de nettoyage en poudre, des tampons de laine d'acier et des nettoyants pour fours.
Surfaces peintes	Nettoyer avec de l'eau savonneuse chaude ou appliquer Fantastik® sur une éponge ou une serviette en papier propre et essuyer.	Évitez d'utiliser des produits de nettoyage en poudre, des tampons de laine d'acier et des nettoyants pour fours.
Surfaces en porcelaine	<ul style="list-style-type: none"> ■ Essuyer immédiatement les déversements acides comme le jus de fruits, le lait et les tomates avec un chiffon sec. ■ Une fois refroidi, nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquez le nettoyant Bon-Ami® ou Soft Scrub® sur une éponge humide. Rincez et séchez. ■ Pour les taches tenaces, utiliser des tampons savonneux. 	N'utilisez pas d'éponge ou de chiffon humide sur la porcelaine chaude. Il est normal que la porcelaine présente de fines ridules avec l'âge en raison de l'exposition à la chaleur et au sol alimentaire.
Émail résistant à la chaleur et composants polis dans la cavité du four	Utilisez la fonction autonettoyante pour les salissures importantes.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ces surfaces peuvent se décolorer avec le temps. Cela est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement. ■ Ne pas utiliser des tampons à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs pour tenter d'éliminer les décolorations.
Surfaces en acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez avec une éponge savonneuse, puis rincez et séchez, ou essuyez avec des vaporisateurs Fantastik® sur une serviette en papier. ■ Protégez et polissez avec le produit Stainless Steel Magic® et un chiffon doux. ■ Retirer les traces d'eau avec un chiffon humecté de vinaigre blanc. ■ Éliminez la décoloration due à la chaleur avec Bar Keeper's Friend®. 	<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 corrosif pour l'acier inoxydable. Vérifiez les ingrédients sur l'étiquette du nettoyant.
Surfaces inoxydables noires/surfaces anti-traces de doigts	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nettoyez avec une serviette douce et sèche. ■ Pour la saleté tenace, utilisez de l'eau tiède diluée avec du savon doux, non abrasif. 	N'utilisez jamais de produit à polir pour acier inoxydable.
Plastique et contrôles	Lorsqu'il est refroidi, nettoyez à l'eau savonneuse puis rincez et séchez.	
Zones imprimées (mots et chiffres)		N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de solvants à base de pétrole.

Certaines marques contenues dans le présent document sont des marques tierces appartenant à leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres sont des marques déposées de BSH Home Appliances Corporation ou de ses filiales.

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'autonettoyage terminé.

Après la fin d'un cycle d'autonettoyage, le four ne vous permettra pas de démarrer un autre cycle d'autonettoyage pendant 24 heures. Pour un four double, si une cavité fonctionne en autonettoyage, aucune d'entre elles ne peut exécuter un cycle d'autonettoyage pendant 24 heures.

Préparation de l'autonettoyage

AVERTISSEMENT **Risque de blessures !**

- 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 automatique. Contact Support à la clientèle.

MISE EN GARDE

Risque de préjudice pour la santé !

- 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

Risque d'incendie !

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.

→ "Description de l'appareil", Page 49

- ▶ N'obstruez pas les événements du four.


ATTENTION!

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


1. Retirer tous les accessoires et toutes les grilles du four.
2. Essuyez tout déversement excessif de la cavité du four.

Démarrage de l'autonettoyage

Conditions préalables

- 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 68
1. Pour les fours doubles : sélectionnez la cavité du four que vous souhaitez nettoyer.
 2. Appuyez sur **SELF CLEAN**.
 - ✓  s'allume à l'écran.
 - ✓ Le temps d'autonettoyage par défaut "4:00" clignote sur l'affichage de la minuterie.
 3. Vous pouvez régler une durée d'autonettoyage entre 2 et 4 heures avec le pavé numérique.

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

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

Annulation de l'autonettoyage

1. Appuyez sur **CLEAR/OFF**.
 - ✓ "REFROIDISSEMENT" est affiché.
 - ✓ La porte reste verrouillée.
 - ✓ Une fois le four refroidi, la porte se déverrouille et "AUTONETTOYAGE TERMINÉ" s'affiche.
2. Appuyez sur **CLEAR/OFF**.
3. Essuyez les cendres restantes du four avec un chiffon humide.

Entretien

Remplacement d'une ampoule de four

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

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution !

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.

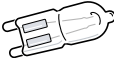
⚠ AVERTISSEMENT Risque de blessures !

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 des ampoules par type de four

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

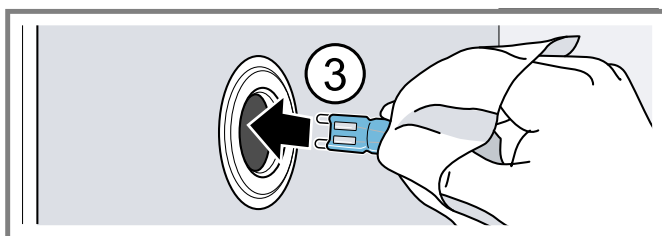
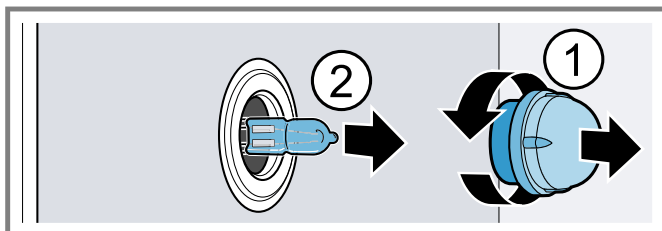
Type de four	Description de l'ampoule	Illustration de l'ampoule
Une lumière par cavité du four	25 Watt, ampoule halogène, base G9, 120 Volts	

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

Conditions préalables

- "Reportez-vous au tableau des ampoules du four pour les spécifications d'éclairage de four de votre four." → Page 69
- "Suivez les consignes de sécurité pour remplacer une ampoule." → Page 68

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. Tournez le couvercle en verre dans le sens antihoraire pour le retirer ①.



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

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

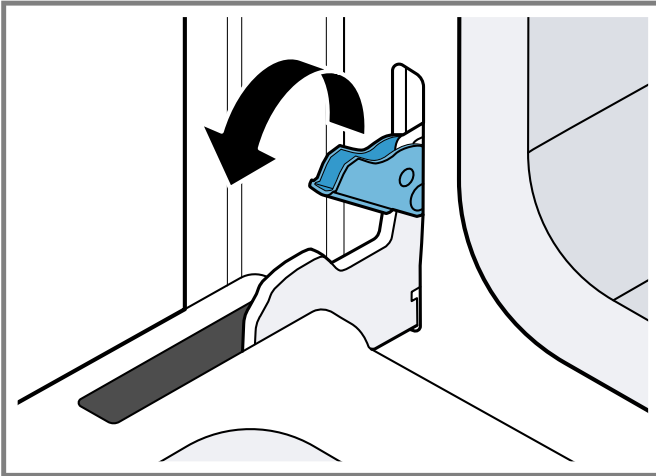
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez retirer la porte du four des fours à charnière inférieure.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de blessures !

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

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

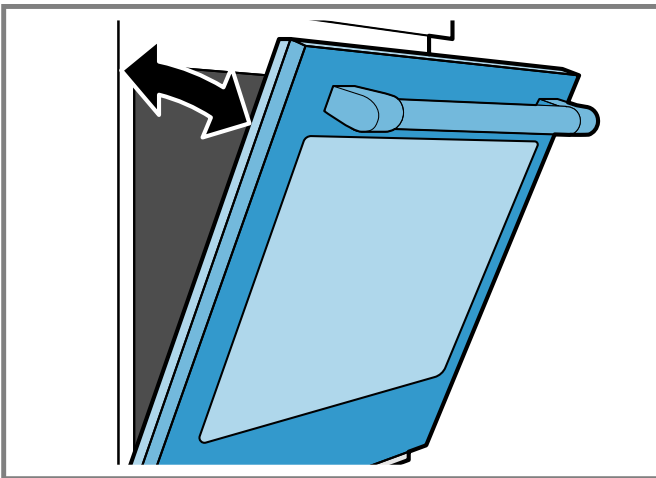
2. Basculez les leviers des charnières vers vous.



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

3. Amenez les deux leviers de charnière de porte à leur position la plus basse. Les charnières gauche et droite de la porte diffèrent légèrement, mais fonctionnent de la même manière.

4. **⚠ MISE EN GARDE - Risque de blessures!** Suivez les instructions ci-dessous pour empêcher le loquet de se refermer et de pincer ou de vous couper la main. Fermer la porte du four jusqu'à ce qu'elle s'accroche sur les leviers d'arrêt des charnières, verrouillant ainsi les charnières au bon angle pour le démontage de la porte.

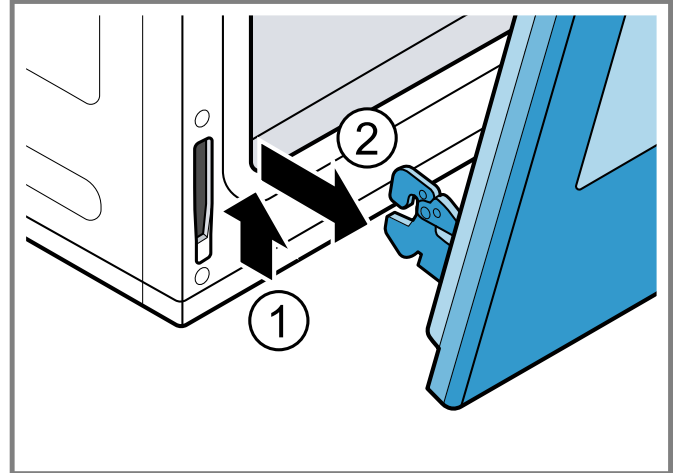


- ✓ La porte sera ouverte d'environ 7 po (18 cm) en haut.

5. **⚠ MISE EN GARDE - Risque de blessures!** La porte est lourde.

- ▶ Ne saisissez pas la porte par la poignée.
- ▶ Utilisez les deux mains pour le saisir fermement par les côtés.

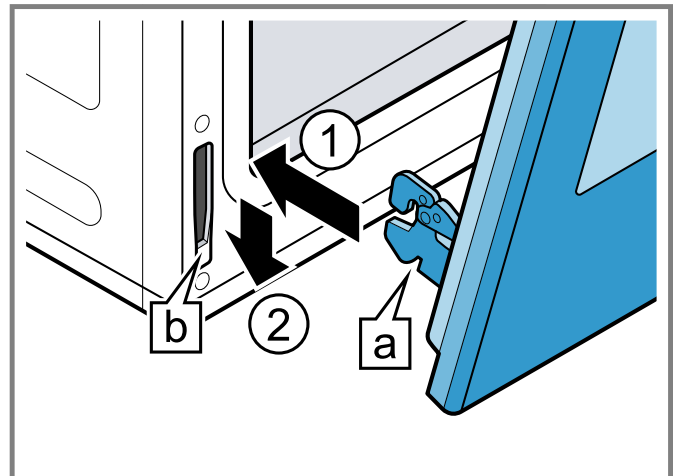
En maintenant l'angle de la porte, soulevez la porte vers le haut d'environ 3/4 po (2 cm) pour décrocher les charnières des fentes, puis tirez-la vers vous jusqu'à ce que les charnières soient dégagées du boîtier du four.



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

Réinstallation de la porte du four

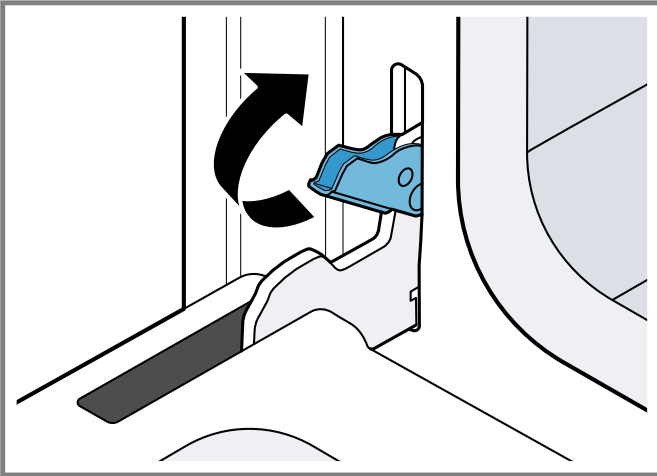
1. Maintenir fermement la porte des deux mains. Saisissez-le de chaque côté, pas par la poignée.
2. Incliner légèrement la porte vers soi, jusqu'à ce que sa partie supérieure s'ouvre d'environ 7 po (18 cm).
3. Faites glisser les charnières **a** dans les fentes **b** aussi loin que possible **1** et abaissez la porte vers le bas **2**.



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

4. Une fois les deux charnières complètement engagées, ouvrez doucement la porte jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.

5. Poussez les loquets à levier sur les deux charnières vers le haut et l'avant, jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent dans logements, affleurant à l'avant du four.



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

Dépannage

Vous pouvez éliminer vous-même les défauts mineurs de votre appareil. Veuillez lire les informations sur l'élimination des défauts avant de contacter le support client. Cela peut éviter des frais de réparation inutiles.

AVERTISSEMENT

Risque de blessures !

Des réparations mal exécutées sont dangereuses.

- ▶ Seuls les prestataires de services agréés doivent réparer l'appareil.
- ▶ Si l'appareil a un problème, appelez le service client.

AVERTISSEMENT

Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Les réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par des prestataires de services agréés.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.

Dysfonctionnements

Problème	Cause	Résolution de problème
La porte du four est verrouillée et refuse de s'ouvrir, même après le refroidissement	La serrure de porte est enclenchée	<ol style="list-style-type: none"> 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	<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.
	Il n'y a pas de température de cuisson réglée	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez une température de mode de chauffage.
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants	La position de la grille n'est pas idéale	<ol style="list-style-type: none"> 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	<p>Remarque : Le four est soigneusement étalonné de manière à offrir des résultats précis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Si la nourriture est toujours trop brune ou trop claire, la température peut être décalée. → "<i>Décalage de la température du four</i>", Page 59
Les aliments sont trop cuits	La température du four doit être recalibrée	<p>Remarque : Le four est soigneusement étalonné de manière à offrir des résultats précis.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Si la nourriture est toujours trop brune ou trop claire, la température peut être décalée. → "<i>Décalage de la température du four</i>", Page 59
L'éclairage du four fonctionne mal	L'ampoule du four est desserrée ou défectueuse	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Remplacez ou réinsérez l'ampoule. → "<i>Remplacement d'une ampoule de four</i>", Page 68 <p>Conseil : Toucher l'ampoule avec les doigts peut la faire griller.</p>
L'éclairage refuse de s'éteindre	La porte du four ne se ferme pas correctement	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vérifiez que la porte du four n'est pas obstruée. 2. Vérifiez si la charnière est pliée.
	La lumière du four est allumée	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyez sur le bouton d'éclairage du four pour éteindre l'éclairage du four.

Problème	Cause	Résolution de problème
Impossible de retirer la lentille de la lampe	Il y a une accumulation de saleté autour du couvercle de l'objectif	▶ Essayez 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. Essayez 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 n'importe quelle touche pour arrêter le bip. 2. Réinitialisez le four si nécessaire. 3. Appelez un fournisseur de services agréé.
Une forte odeur se dégage du four neuf lorsqu'il est mis sous tension	Cela est normal pour un four neuf et l'odeur disparaîtra après quelques utilisations	▶ Utilisez le mode autonettoyant pour brûler l'odeur plus rapidement.
Le panneau de commande ne répond pas lorsqu'une touche est activée	Le contrôle est mouillé ou sale	▶ Nettoyez le panneau de commande et essuyez-le.
	Les boutons ne sont pas appuyés correctement	<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	<p>⚠ MISE EN GARDE Risque d'incendie ! 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. → "Description de l'appareil", Page 49</p> <p>▶ N'obstruez pas les événements du four.</p>
Le ventilateur de refroidissement fonctionne même si le four est éteint	Le ventilateur de refroidissement peut encore fonctionner, même après avoir éteint le four, jusqu'au refroidissement suffisant du four	▶ Cela est normal. Aucune action n'est requise.

Élimination

La présente section contient des renseignements sur l'élimination d'appareils usagés.

Éliminer un appareil usagé

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

- Élimination de l'appareil dans le respect de l'environnement.

Gâteaux

Nourriture	Mode de chauffage recommandé	Température du four en F (C)	Préchauffez le four	Nombre de grilles	Position de la grille	Durée en min.	Taille et type de casserole
Gâteau des anges	CONV BAKE	350 (175)	Oui	Simple	1	35-50	tube de 10 po (25 cm)
Savarin	CONV BAKE	350 (175)	Oui	Simple	2	45-65	Moule à savarin de 12 tasses
Cupcakes	TRUE CONV	350 (175)	Oui	Simple	4	17-27	moule à muffins de 12 alvéoles moule à muffins de 12 alvéoles moule à muffins de 12 alvéoles
		350 (175)		Multiple	2 & 4	17-27	
		350 (175)		Multiple	1, 3 & 5	17-27	
Couches rondes	BAKE	350 (175)	Oui	Simple	3	28-40	rond de gâteau de 8 po ou 9 po (20 cm ou 23 cm) rond de gâteau de 8 po ou 9 po (20 cm ou 23 cm)
		350 (175)		Multiple	2 & 4	28-40	
Gâteau en Feuille	CONV BAKE	350 (175)	Oui	Simple	3	45-60	13 po x 9 po x 2 po (33 cm x 23 cm x 5 cm)

Biscuits

Nourriture	Mode de chauffage recommandé	Température du four en F (C)	Préchauffez le four	Nombre de grilles	Position de la grille	Durée en min.	Taille et type de casserole
Brownies	CONV BAKE	325 (160)	Oui	Simple	3	33-40	moule carré de 8 po ou 9 po (20 cm ou 23 cm)
Brisures de chocolat	TRUE CONV	325 (160)	Oui	Simple	3	8-17	Plaque à biscuits Plaque à biscuits Plaque à biscuits
		325 (160)		Multiple	2 & 5	8-17	
		325 (160)		Multiple	1, 3 & 5	8-17	
Barres de biscuits	CONV BAKE	325 (160)	Oui	Simple	3	23-33	moule carré de 8 po ou 9 po (20 cm ou 23 cm)

Tableaux de cuisson

Les tableaux sont à titre indicatif. Suivez les instructions sur l'emballage ou la recette.

Produits de boulangerie/entrées

Les tableaux sont à titre indicatif. Respectez le mode de préparation de l'emballage ou de la recette.

Les températures de convection ont été réduites de 25 °F (3,9 °C) par rapport à celles figurant sur la recette ou l'emballage.

Nourriture	Mode de chauffage recommandé	Température du four en F (C)	Préchauffez le four	Nombre de grilles	Position de la grille	Durée en min.	Taille et type de casserole
Sucre	TRUE CONV	325 (160)	Oui	Simple	3	8-10	Plaque à biscuits Plaque à biscuits Plaque à biscuits
		325 (160)		Multiple	2 & 5	8-10	
		325 (160)		Multiple	1, 3 & 5	8-10	

Entrées et légumes

Nourriture	Mode de chauffage recommandé	Température du four en F (C)	Préchauffez le four	Nombre de grilles	Position de la grille	Durée en min.	Taille et type de casserole
Plats en casserole	BAKE	Recipe	Oui	Simple	3	recipe	Une cocotte
Quiche	BAKE	375 (190)	Oui	Simple	2	30-40	Plat à quiche
Soufflé	BAKE	325 (160)	Oui	Simple	3	45-55	Plat de soufflé
Légumes	CONV ROAST	Recipe	Non	Simple	3	recipe	Plaque à biscuits

Pâtisseries

Nourriture	Mode de chauffage recommandé	Température du four en F (C)	Préchauffez le four	Nombre de grilles	Position de la grille	Durée en min.	Taille et type de casserole
Choux à la crème	TRUE CONV	400 (205)	Oui	Simple	3	23-33	Plaque à biscuits Plaque à biscuits Plaque à biscuits
		400 (205)	Oui	Multiple	2 & 5	23-33	
		400 (205)	Oui	Multiple	1, 3 & 5	23-33	
Pâte feuilletée	TRUE CONV	375 (190)	Oui	Simple	3	10-12	Plaque à biscuits

Tartes

Nourriture	Mode de chauffage recommandé	Température du four en F (C)	Préchauffez le four	Nombre de grilles	Position de la grille	Durée en min.	Taille et type de casserole
1 croûte	CONV BAKE	475 (245)	Oui	Simple	2	8-12	moule à tarte de 9 po (22 cm)
2 croûtes, fruits	CONV BAKE	375 (190)	Oui	Simple	2	45-60	moule à tarte de 9 po (22 cm)
Produits	CONV BAKE	375 (190)	Oui	Simple	3	70-85	moule à tarte de 9 po (22 cm)
Meringue	BAKE	350 (175)	Oui	Simple	2	10-15	moule à tarte de 9 po (22 cm)
Noix de pécan	BAKE	350 (175)	Oui	Simple	2	45-60	moule à tarte de 9 po (22 cm)
Tarte à la citrouille	BAKE	425 (220)	Oui	Simple	2	15	moule à tarte de 9 po (22 cm)

Pizza

Nourriture	Mode de chauffage recommandé	Température du four en F (C)	Préchauffez le four	Nombre de grilles	Position de la grille	Durée en min.	Taille et type de casserole
Pierre de cuisson	PIZZA	425 (220)	Oui	Simple	2	recipe time	Pierre de cuisson
Frais	PIZZA	425 (220)	Oui	Simple	2	recipe time	Plaque à pizza
Croûte épaisse, congelée	PIZZA	on package	Oui	Simple	sur l'emballage	on package	Directions de l'emballage
Croûte mince, congelée	PIZZA	on package	Oui	Simple	sur l'emballage	on package	Directions de l'emballage

Pains éclair

Nourriture	Mode de chauffage recommandé	Température du four en F (C)	Préchauffez le four	Nombre de grilles	Position de la grille	Durée en min.	Taille et type de casserole
Biscuits	TRUE CONV	325 (160)	Oui	Simple	3	10-20	Plaque à biscuits Plaque à biscuits
	TRUE CONV	325 (160)	Oui	Multiple	2 & 5	10-20	
Pain	CONV BAKE	350 (175)	Oui	Simple	2	48-60	moule à pain 8 po x 4 po (20 cm x 10 cm)
Muffins	TRUE CONV	400 (205)	Oui	Simple	3	14-25	moule à muffins de 12 alvéoles moule à muffins de 12 alvéoles
	TRUE CONV	400 (205)	Oui	Multiple	2 & 5	14-25	

Pains à la levure

Nourriture	Mode de chauffage recommandé	Température du four en F (C)	Préchauffez le four	Nombre de grilles	Position de la grille	Durée en min.	Taille et type de casserole
Petits pains	TRUE CONV	375 (190)	Oui	Simple	3	10-20	Plaque à biscuits Plaque à biscuits Plaque à biscuits
	TRUE CONV	375 (190)	Oui	Multiple	2 & 5	10-20	
	TRUE CONV	375 (190)	Oui	Multiple	1, 3 & 5	10-20	
Pain	CONV BAKE	400 (205)	Oui	Simple	2	22-35	Moule à pain 9 po x 5 po (23 cm x 13 cm)
Viennoiseries	TRUE CONV	325 (160)	Oui	Simple	3	20-25	Plaque à biscuits

Viandes

Les tableaux sont à titre indicatif. Respectez le mode de préparation de l'emballage ou de la recette.
Les températures de convection ont été réduites de 25 °F (3,9 °C) par rapport à celles figurant sur la recette ou l'emballage.

Bœuf

Nourriture	Mode de chauffage recommandé	Température du four en F (C)	Position de la grille	Température interne en F (C)	Durée en min.	Nourriture couverte	Temps de repos en min
Rôti de mandrin, 2-4 lb	ROAST	350 (175)	2	Cuit, 170 °F (76 °C)	1.5-2 hours	Oui	aucun
Hamburgers, ¾-1 po d'épaisseur	BROIL	High	6	Moyen, 160 (71)	Side 1: 5-8; Side 2: 4-6	Non	aucun
Oeil de bœuf, désossé, 3-3,5 lb	CONV ROAST	325 (160)	2	Rosé, 145 (63)	27-31 min/lb	Non	10-15
Oeil de bœuf, désossé, 3-3,5 lb	CONV ROAST	325 (160)	2	Moyen, 160 (71)	30-38 min/lb	Non	10-15
Croupe, oeil, surlonge, désossé, 3-5,5 lb	CONV ROAST	325 (160)	2	Rosé, 145 (63)	18-33 min/lb	Non	10-15
Croupe, oeil, surlonge, désossé, 3-5,5 lb	CONV ROAST	325 (160)	2	Moyen, 160 (71)	0-35 min/lb	Non	10-15
Steak, 1 po d'épaisseur	BROIL	High	6	Rosé, 145 (63)	Side 1: 5-8; Side 2: 4-6	Non	aucun
Steak, 1 po d'épaisseur	BROIL	High	5	Moyen, 160 (71)	Side 1: 8-9; Side 2: 5-7	Non	aucun
Steak, 1½ po d'épaisseur	CONV BROIL	High	3	Rosé, 145 (63)	Side 1: 11-13; Side 2: 9-11	Non	aucun
Steak, 1½ po d'épaisseur	CONV BROIL	High	3	Moyen, 160 (71)	Side 1: 13-15; Side 2: 11-13	Non	aucun
Filet, 2 lbs-3 lbs (900 g-1,4 kg)	CONV ROAST	425 (220)	2	Rosé, 145 (63)	15-24 min/lb	Non	5

Agneau

Nourriture	Mode de chauffage recommandé	Température du four en F (C)	Position de la grille	Température interne en F (C)	Durée en min.	Nourriture couverte	Temps de repos en min
Cuisse désossée, 2-3 lb	CONV ROAST	325 (160)	2	Moyen, 160 (71)	25-30 min/lb	Non	10-15
Cuisse désossée, 4-6 lb	CONV ROAST	325 (160)	2	Moyen, 160 (71)	30-35 min/lb	Non	10-15
Côtelettes, 1 po d'épaisseur	BROIL	High	4	Rosé, 145 (63)	Side 1: 4-6; Side 2: 4-5	Non	aucun
Côtelettes, 1 po d'épaisseur	BROIL	High	4	Moyen, 160 (71)	Side 1: 5-7; Side 2: 5-6	Non	aucun

Porc

Nourriture	Mode de chauffage recommandé	Température du four en F (C)	Position de la grille	Température interne en F (C)	Durée en min.	Nourriture couverte	Temps de repos en min
Tranche de jambon ½ po d'épaisseur	BROIL	High	5	160 (71)	Side 1: 4-5; Side 2: 3-4	Non	aucun
Rôti de longe 1½ po-3 lb	CONV ROAST	350 (175)	2	Moyen, 160 (71)	19-36 min/ lb	Non	10-15
Rôti de longe, 3-6 lb	CONV ROAST	350 (175)	2	Moyen, 160 (71)	14-23 min/ lb	Non	10-15
Côtelettes, 1 po d'épaisseur	BROIL	Medium	4	Moyen, 160 (71)	Side 1: 8-10; Side 2: 8-9	Non	aucun
Côtelettes, 1½ po d'épaisseur	CONV BROIL	High	4	Moyen, 160 (71)	Side 1: 9-11; Side 2: 8-10	Non	aucun
Saucisse, fraîche	BROIL	High	4	170 (77)	Side 1: 3-5; Side 2: 2-4	Non	aucun
Filet, 2 lbs-3 lbs (900 g-1,4 kg)	CONV ROAST	425 (220)	3	Moyen, 160 (71)	18-28 min/ lb	Non	5-10

Volaille

Nourriture	Mode de chauffage recommandé	Température du four en F (C)	Position de la grille	Température interne en F (C)	Durée en min.	Nourriture couverte	Temps de repos en min
Poitrines de poulet, avec os	CONV BROIL	450 (230)	3	170 (77)	Side 1: 18-22; Side 2: 17-20	Non	aucun
Haut de cuisses de poulet avec os	BROIL	Low	3	180 (82) dans la cuisse	Side 1: 14-15; Side 2: 12-13	Non	aucun
Poulet entier	CONV ROAST	375 (190)	2	180 (82) dans la cuisse	13-20 min/ lb	Non	aucun
Poule de jeu de Cornouailles, 1-1½ lbs	CONV ROAST	350 (175)	2	180 (82) dans la cuisse	45-75 min total time	Non	aucun
Poitrine de dinde, 4-8 lb	CONV ROAST	325 (160)	2	170 (77)	19-23 min/ lb	Non	15 à 20 min. pour une découpe facile
Dinde, non farcie, 12-19 lb	CONV ROAST	325 (160)	1	180 (82) dans la cuisse	9-14 min/ lb	Feuille d'aluminium pour éviter le brunissement excessif	15 à 20 min. pour une découpe facile
Dinde, non farcie, 20-25 lb	CONV ROAST	325 (160)	1	180 (82) dans la cuisse	6-12 min/ lb	Feuille d'aluminium pour éviter le	15 à 20 min. pour une découpe facile

Nourriture	Mode de chauffage recommandé	Température du four en F (C)	Position de la grille	Température interne en F (C)	Durée en min.	Nourriture couverte	Temps de repos en min
						brunissement excessif	

Fruits de mer

Nourriture	Mode de chauffage recommandé	Température du four en F (C)	Position de la grille	Température interne en F (C)	Durée en min.	Nourriture couverte	Temps de repos en min
Filets de poisson, ¾-1 po d'épaisseur	BROIL	Low	3	145 (63)	11-15	Non	aucun

Support à la clientèle

Nous sommes heureux de vous aider avec les instructions de nettoyage et d'entretien, les accessoires, le dépannage, la planification des visites de service et plus encore.

Parcourez nos ressources en ligne, telles que les FAQ et les vidéos pratiques, ou appelez-nous.

Contacter le support à la clientèle

Veuillez noter le numéro de produit (E-Nr.), Le numéro de production (FD) et la numérotation consécutive (Z-Nr.) De votre appareil.

Ces informations figurent sur la plaque signalétique de l'appareil.

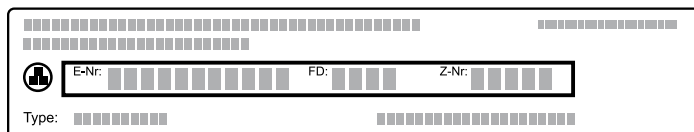
→ "Emplacement de la plaque signalétique", Page 79

- États-Unis :
800-735-4328
www.thermador.com/support
- Canada :
1-800-735-4328
www.thermador.ca

Numéro de produit (E-Nr.), numéro de production (FD) et Z-Nr.

La plaque signalétique avec les numéros se trouve à l'intérieur du hublot.

→ "Emplacement de la plaque signalétique", Page 79



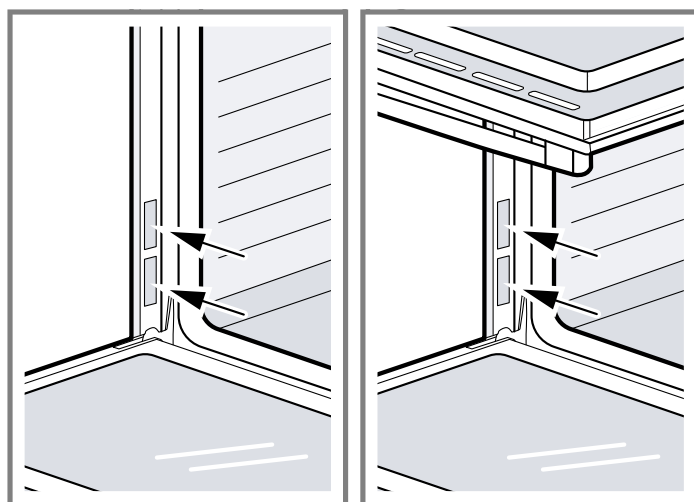
Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service à la clientèle, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

Emplacement de la plaque signalétique

Référez-vous à cette section pour voir où se trouve la plaque signalétique de votre appareil.

Plaque signalétique pour four simple et double

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



Filtres, nettoyants, accessoires et pièces

Les filtres, détartrants, nettoyants, plaques de cuisson, pièces et plus peuvent être achetés Thermador en ligne.

- États-Unis :
www.store.thermador.com/us
- Canada :
Achetez via nos distributeurs :
 - Marcone : 1-800-287-1627
 - Reliable Parts : 1-800-663-6060

Home Connect®

Connectez votre appareil via Home Connect® l'application pour un monde de possibilités qui améliorent votre expérience de l'appareil.

Pour obtenir de l'aide pour vous connecter, contactez-nous au numéro de téléphone ci-dessus ou consultez les instructions ici : www.home-connect.com/us/en/help-support/set-up.

ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE

Couverture de la garantie limitée

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

- Pour une utilisation normale résidentielle (non commerciale), et qu'en fait en tout temps a été utilisé pour un usage domestique normal;
- Neuf au moment de la vente au détail (non en montre, « tel quel » ou un modèle retourné antérieurement), qu'il n'est pas destiné à la revente ni à un usage commercial.
- aux États-Unis ou au Canada et qu'il est demeuré en tout temps dans le pays où l'appareil a été acheté.

Les garanties aux présentes s'appliquent à l'acheteur original du Produit sous garantie et à tout propriétaire successif du produit acheté pour une utilisation résidentielle habituelle et la durée de la garantie. Assurez-vous de renvoyer la carte d'enregistrement; bien que cette démarche ne soit pas nécessaire pour que la garantie soit valide, c'est la meilleure façon de permettre à Thermador de vous avertir dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité ou d'un rappel du produit.

Durée de la garantie

Thermador garantit que le produit est exempt de défaut de matériau et de fabrication pour une période de sept cent trente (730) jours à compter de la date d'achat. La période susmentionnée commence à partir de la date d'achat et ne doit pas être retenue, retardée, prolongée, ou interrompue pour une raison quelconque. Ce produit est également garanti comme étant exempt de défaut **esthétique** au niveau du matériau et de la fabrication (par ex. d'égratignures sur l'acier inoxydable, d'imperfections au niveau de la peinture/porcelaine, d'éclats, de bosses ou autres dommages à la finition du produit), pour une période de soixante (60) jours à partir de la date d'achat ou de la date limite pour une construction neuve. La présente garantie **esthétique** exclut les variations légères de couleur causées par les différences inhérentes entre les sections peintes et les sections en porcelaine, de même que les différences causées par l'éclairage de la cuisine, l'emplacement du produit et autres facteurs similaires. La présente garantie **esthétique** exclut spécifiquement tous les appareils en montre, de plancher, « tel quel » et remis à neuf.

Réparation ou remplacement : votre recours exclusif

Pendant 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 la sécurité et éviter des dommages matériels, Thermador recommande fortement de ne pas réparer le produit soi-même ni de le faire réparer par un centre de réparation non-autorisé; Thermador ne sera pas tenue responsable de réparations ou de travail effectués par un centre de réparation non autorisé. Les centres de 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). 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.

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.

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.

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

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

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.



1901 MAIN STREET, SUITE 600 IRVINE, CA 92614 // 1-800-735-4328 // WWW.THERMADOR.COM
© 2021 BSH HOME APPLIANCES CORPORATION
8001189462 // en-us, fr-ca // 00073 — REV B