

*Use and care*

# GUIDE

---

Induction Slide-in Ranges

MRI304DL



Further information and explanations are available online:



## Table of contents

<b>1 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS</b> .....	<b>3</b>	8.9 Stopwatch .....	22
<b>2 Preventing material damage</b> .....	<b>4</b>	8.10 PowerBoost® .....	22
2.1 Preventing oven cavity damage .....	4	8.11 PanBoost®.....	23
2.2 Preventing cooktop damage.....	4	8.12 Panel lock .....	23
<b>3 Environmental protection and energy-saving</b> .....	<b>5</b>	8.13 Wipe protection .....	23
3.1 Disposal of packaging .....	5	8.14 Basic settings .....	23
3.2 Saving energy when using the oven.....	5	8.15 Energy consumption display.....	24
3.3 Saving energy when using the cooktop.....	5	8.16 Power limitation.....	24
<b>4 Familiarizing yourself with your appliance</b> .....	<b>6</b>	<b>9 Warming drawer operation</b> .....	<b>24</b>
4.1 Appliance .....	6	9.1 Warming drawer levels.....	25
4.2 Control panels.....	7	9.2 Turning the warming drawer on.....	25
<b>5 Accessories</b> .....	<b>11</b>	9.3 Turning the warming drawer off.....	25
5.1 Other accessories .....	11	9.4 Using the warming drawer in Sabbath mode .....	25
5.2 Rack positions.....	11	9.5 Warming empty serving bowls and plates .....	25
5.3 Safe use of oven racks.....	12	9.6 Crisping stale items .....	25
5.4 Inserting the wire rack .....	12	9.7 General tips for the warming drawer.....	25
5.5 Inserting the telescopic rack.....	12	<b>10 Cleaning and maintenance</b> .....	<b>25</b>
<b>6 Before using for the first time</b> .....	<b>13</b>	10.1 Cleaning agents .....	25
6.1 Cleaning the appliance before using it for the first time .....	13	10.2 Cleaning the warming drawer .....	26
6.2 Setting the clock.....	13	10.3 Cooktop cleaning and maintenance .....	26
<b>7 Oven operation</b> .....	<b>13</b>	10.4 Oven cleaning and maintenance .....	28
7.1 Setting the heating mode and temperature .....	13	<b>11 Troubleshooting</b> .....	<b>32</b>
7.2 Turning the oven off .....	13	11.1 Oven troubleshooting .....	32
7.3 Heating time limitation.....	13	11.2 Cooktop troubleshooting.....	33
7.4 Fast preheat.....	13	<b>12 Customer Service</b> .....	<b>35</b>
7.5 Meat probe.....	13	12.1 Model number (E-Nr.) and production number (FD).....	36
7.6 Turning the panel lock on or off.....	14	12.2 Rating plate location.....	36
7.7 Kitchen timer .....	14	12.3 Product registration .....	36
7.8 Oven timer .....	14	<b>13 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY</b> .....	<b>36</b>
7.9 Sabbath mode.....	15	13.1 What this warranty covers & Who it applies to.....	36
7.10 Basic settings.....	15	13.2 How long the warranty lasts .....	36
7.11 General tips for heating modes .....	16	13.3 Repair/replace as your exclusive remedy .....	36
7.12 Getting the best results .....	17	13.4 Out of warranty product.....	37
<b>8 Cooktop operation</b> .....	<b>18</b>	13.5 Warranty exclusions .....	37
8.1 Suitable cookware.....	18	13.6 Obtaining warranty service .....	38
8.2 Turning the cooktop on .....	18	13.7 Product information .....	38
8.3 Turning the cooktop off .....	19		
8.4 Cooking zone settings.....	19		
8.5 Recommended cooking settings .....	19		
8.6 Liberty® cooking zone.....	20		
8.7 HeatShift® function .....	21		
8.8 Kitchen timer .....	22		



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

## READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

---

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

### **⚠ WARNING:**

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

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

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

## 2 Preventing material damage

### 2.1 Preventing oven cavity damage

**NOTICE:**

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

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

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

Never pour water into the oven cavity when it is still hot. Never place cookware containing water on the oven cavity bottom.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ▶ Always push accessories fully into the appliance cavity.

Carrying the appliance by the door handle could break it. The door handle cannot support the weight of the appliance.

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

### 2.2 Preventing cooktop damage

**NOTICE:**

Cookware with rough bottoms scratch the glass ceramic surface.

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

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

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

Overheating can damage the cookware.

- ▶ Do not heat empty pots or pans.

Hot cookware can cause the electronics to overheat.

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

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

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

Aluminum foil and plastic melt on hot cooking zones.

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

- ▶ Do not use cooktop protective film.

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

- ▶ Refer to the cleaning recommendations in this manual.

→ "Cleaning and maintenance", Page 25

#### Overview of the most common types of damage

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

##### Stains

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

##### Scratches

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

##### Discolorations

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

##### Blisters

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

## 3 Environmental protection and energy-saving

### 3.1 Disposal of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

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

### 3.2 Saving energy when using the oven

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

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

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

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

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

Open the appliance door as little as possible during operation.

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

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

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

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

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

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

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

Allow frozen food to defrost before cooking.

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

### 3.3 Saving energy when using the cooktop

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

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

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

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

Close cookware with a fitting lid.

- ✓ Cooking without a lid consumes more energy.

Only lift the lid when necessary.

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

Use a glass lid.

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

Use cookware with a solid flat bottom.

- ✓ Curved cookware bases increase energy consumption.

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

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

Cook with a small amount of water.

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

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

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

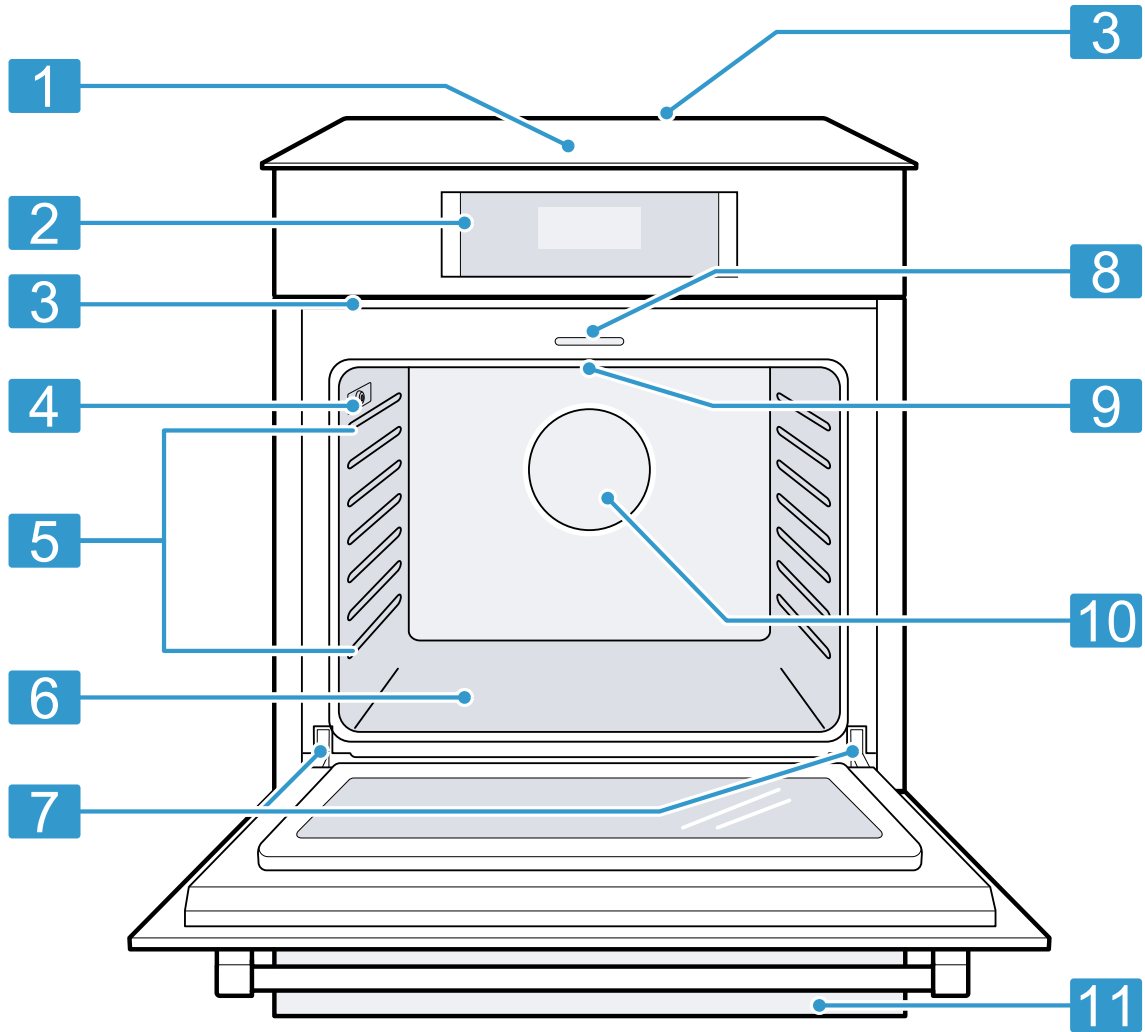
## 4 Familiarizing yourself with your appliance

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

### 4.1 Appliance

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

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



1 Cooktop control panel

2 Oven control panel

3 Oven vent

4 Socket for meat probe

5 Oven rails

6 Oven cavity bottom

7 Door hinges

8 Door latch

9 Broil element

10 Convection fan

11 Warming drawer

#### Oven cavity

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

**⚠ CAUTION**

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

**Convection fan**

Convection baking uses a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven.

This improved heat distribution allows for even cooking and excellent results using multiple racks at the same time.

**Cooling fan**

The cooling fan runs during all cooking modes.

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

**Oven vent**

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

**⚠ CAUTION**

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

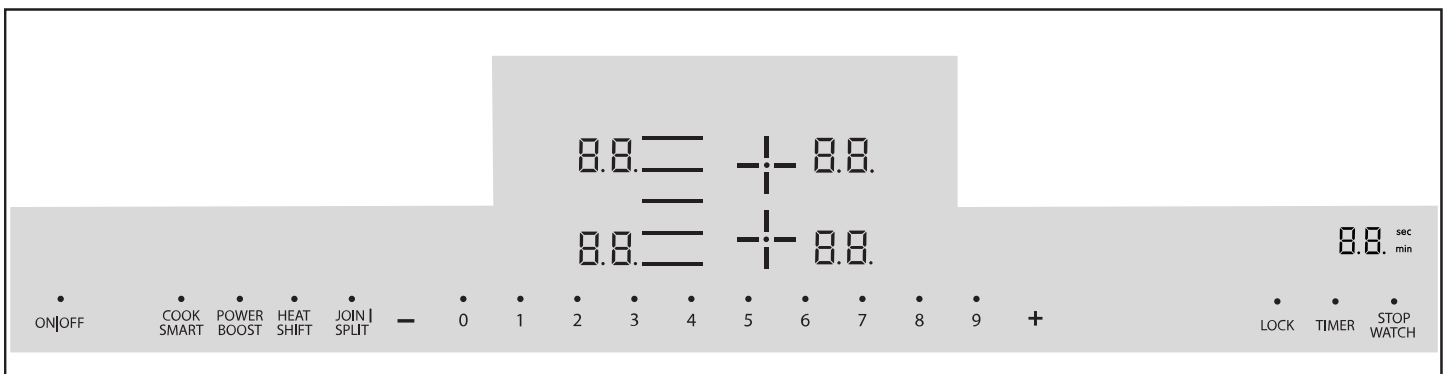
→ "Appliance", Page 6

- ▶ Do not obstruct oven vents.

**4.2 Control panels**

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

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

**Cooktop control panel****Touch keys**

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

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

Touch key	Function
ON   OFF	Main switch
COOK SMART	CookSmart® function
JOIN   SPLIT	Liberty® flexible cooking zone
TIMER	Kitchen timer
STOP WATCH	Stopwatch

**Notes**

- Keep the controls clean and dry. Moisture can impair the function of the controls.

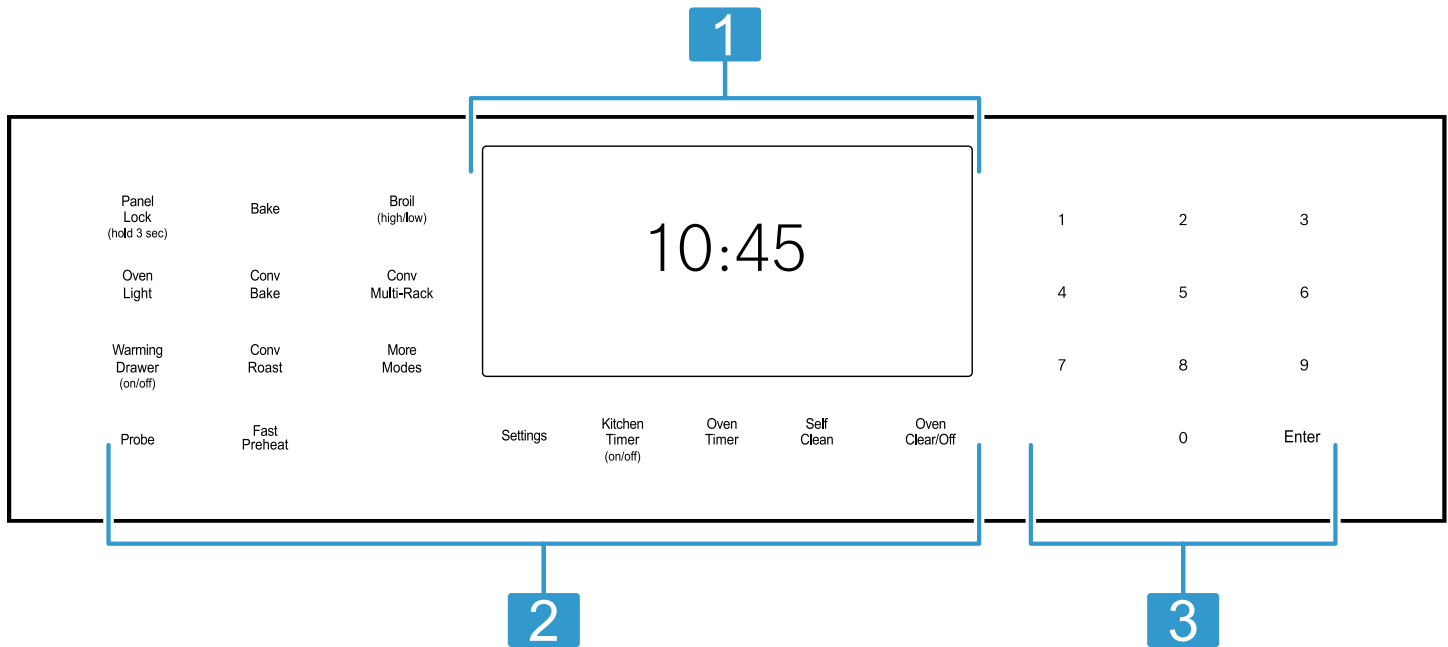
- Do not place cookware close to the displays and sensors. The electronics may overheat.

**Display**

The displays show active settings and functions. When you select a cooking zone, the settings for this cooking zone light up brighter.

Display	Name
	Cooktop ready
	Power levels
	Residual heat indicator
	PowerBoost® function active
	ShortBoost function active
	Kitchen timer value
	Count-up timer value
	Keep warm function active
	Wipe protection active
	Panel lock active

## Oven control panel



<b>1</b>	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.
<b>2</b>	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.
<b>3</b>	Numeric keypad	Used for entering numeric values, such as timer values.

### Basic features

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

Touch key	Function
CLEAR/OFF	Clear entered value / turn appliance off
ENTER	Confirm entered values / Start heating mode
SETTINGS	Access the basic settings

### Touch key Function











PANEL LOCK	Activate or deactivate the panel lock ☞ is displayed.
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.
DRAWER	Activating the warming drawer


### Heating modes and functions

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

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

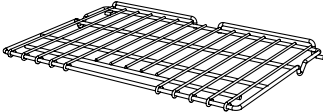
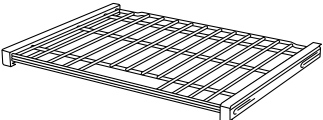
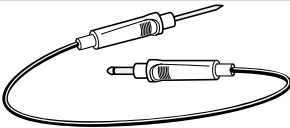
Function/Mode	Symbol	Temperature range °F (°C)	How it works and what it is used for
BAKE	≡ ≡	100 - 550 (38 - 285)	Cooks with dry, heated air. For a variety of foods, such as cakes, cookies, pastries, quick breads, quiche and casseroles. → "How to use <b>BAKE</b> mode", Page 16

Function/Mode	Symbol	Temperature range °F (°C)	How it works and what it is used for
CONV BAKE		100 - 550 (38 - 285)	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 <b>CONV BAKE</b> mode", Page 16
TRUE CONV		100 - 550 (38 - 285)	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. → "How to use <b>TRUE CONV</b> mode", Page 16
BROIL		450 - 550 (230 - 285)	Use for tender cuts of meat 1" (2.5 mm) or less thick, poultry, browning bread and casseroles.
CONV BROIL		450 - 550 (230 - 285)	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 <b>CONV BROIL</b> mode", Page 17 Press <b>MORE MODES</b> to access this mode.
KEEP WARM		150 - 225 (65 - 105)	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. Press <b>MORE MODES</b> to access this mode.
ROAST		100 - 550 (38 - 285)	Best suited for meats, poultry, less tender cuts of meats and roasting vegetables. → "How to use <b>ROAST</b> mode", Page 17 Press <b>MORE MODES</b> to access this mode.
CONV ROAST		100 - 550 (38 - 285)	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 <b>CONV ROAST</b> mode", Page 17
PROOF		85 - 125 (30 - 52)	Maintains the warm, non-drafty environment needed for proofing yeast leavened products. → "How to use <b>PROOF</b> mode", Page 17 Press <b>MORE MODES</b> to access this mode.
PIZZA		100 - 550 (38 - 285)	Heat is circulated throughout the oven by the convection fan. Use for fresh or frozen pizza. → "How to use <b>PIZZA</b> mode", Page 17 Press <b>MORE MODES</b> to access this mode.
PROBE		-	Use to determine the internal temperature of many foods, especially meats and poultry during cooking. → "Meat probe", Page 13
MORE MODES	-	-	Some models have a <b>MORE MODES</b> button for accessing additional heating modes. Depending on your model these may include: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Convection broil In the <b>MORE MODES</b> menu Convection Broil has two choices HI/LO. Press the #2 to change</li> <li>■ PIZZA</li> <li>■ PROOF</li> <li>■ ROAST</li> <li>■ KEEP WARM</li> </ul>
FAST PREHEAT		-	Fast preheat heats the oven quicker than standard preheat. → "Fast preheat", Page 13

Function/Mode	Symbol	Temperature range °F (°C)	How it works and what it is used for
SABBATH	-	-	The Sabbath mode enables those of particular faiths to use their ovens on the Sabbath. → <i>"Sabbath mode", Page 15</i>
SELF CLEAN		-	The oven reaches a high temperature to burn off food soil. → <i>"Self clean function", Page 29</i> Door locked
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. → <i>"Oven timer", Page 14</i>
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. → <i>"Kitchen timer", Page 14</i>

## 5 Accessories

Only use genuine accessories. These are designed especially for your appliance.  
The accessories supplied may differ depending on the appliance model.

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

### 5.1 Other accessories

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

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

[www.thermador.com](http://www.thermador.com)

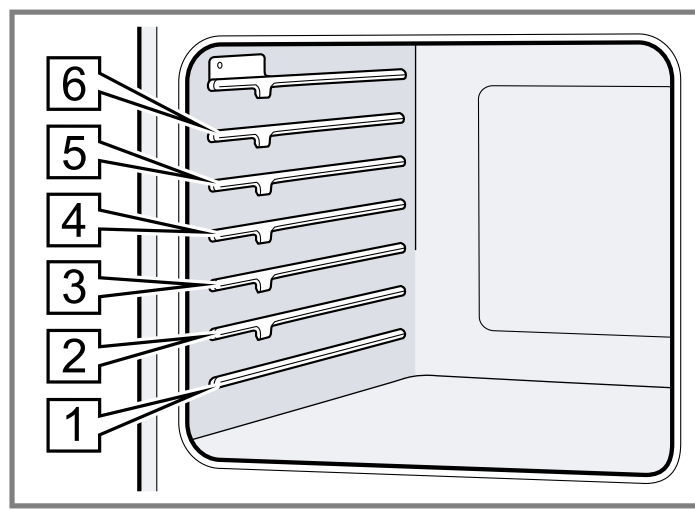
Accessories are appliance-specific. When purchasing, always check for compatibility with your appliance model number (E-Nr).

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

### 5.2 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

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

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

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

### 5.3 Safe use of oven racks

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

#### ⚠ CAUTION

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

#### ⚠ CAUTION

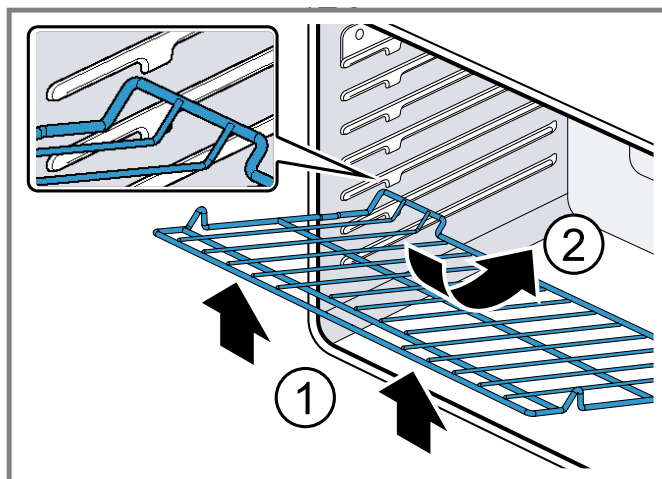
To avoid possible injury or damage to the appliance, ensure oven rack is installed exactly per installation instructions and not backwards or upside down. Do not slide any accessories between the rack positions, or they may tip.

### 5.4 Inserting the wire rack

**Requirement:** You have read the recommendation on → "Safe use of oven racks", Page 12.

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

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

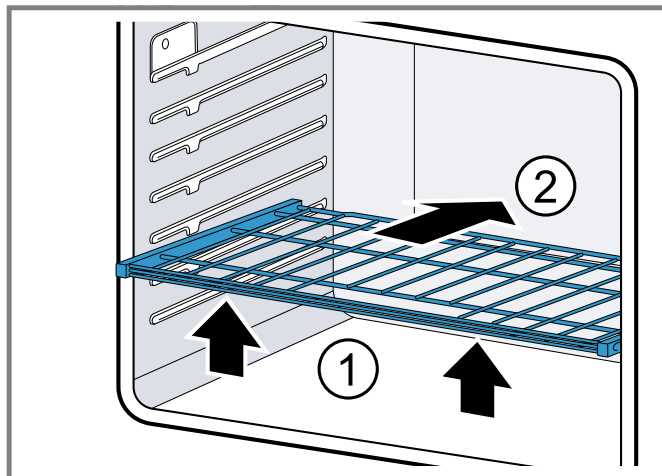


The rack should be straight and flat, not crooked.

### 5.5 Inserting the telescopic rack

**Requirement:** You have read the recommendation on → "Safe use of oven racks", Page 12.

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.

## 6 Before using for the first time

Carry out these steps before using your appliance.

- The appliance must be properly installed by a qualified service provider before use.
- Read and understand all safety precautions → *Page 3* and information in the Use and Care Guide prior to operating.
- This Use and Care Guide covers several models. Not all features are available on all models.

### 6.1 Cleaning the appliance before using it for the first time

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

1. Remove all packaging materials from the oven cavity.
2. Keep the room ventilated while the appliance is heating.
3. Set the heating mode and temperature.

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

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

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

### 6.2 Setting the clock

**Requirement:** The oven is in standby mode.

1. Press **SETTINGS**.
  - ✓ 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**.

## 7 Oven operation

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

### 7.1 Setting the heating mode and temperature

1. 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.

2. If desired, enter a temperature using the numeric keypad.
3. Press **ENTER**.
  - ✓ The oven begins to preheat. The "Preheating" is displayed and the preheat bar  begins to fill up until the set temperature is reached.

### 7.2 Turning the oven off

- ▶ Press **CLEAR/OFF**.
- ✓ The oven turns off and the clock is displayed.

### 7.3 Heating time limitation

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

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

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

### 7.4 Fast preheat

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

Fast preheat is available for the following heating modes:

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

#### Setting fast preheat

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

### 7.5 Meat probe

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

#### **WARNING**

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

The meat probe can be used with the following heating modes:

- **BAKE**
- **ROAST**
- **CONV BAKE**
- **TRUE CONV**
- **CONV ROAST**
- The probe function is not available when an oven timer has been set.
- The meat probe measures the temperature on the inside of the food between 85°F (30°C) and 210°F (99°C).
- To prevent the meat probe from being damaged, do not set an oven temperature above 480°F (250°C).
- Use only the meat probe supplied with your appliance. Additional or replacement meat probes can be ordered from Customer Service
- Do not store the probe in the oven cavity.

### Inserting the meat probe

#### Requirements

- Food must be completely thawed before inserting the probe into the meat.
  - The probe ships with a black plastic safety cap over the pointed metal end of the probe. The cap must be removed prior to use.
1. Insert the tip of the probe in the middle and thickest part of the meat or the breast for poultry. Make sure the probe is not touching fat, bone or parts of the oven or the pan.  
Always use the handle of the probe for inserting and removing.  
**Note:** The handle of the probe becomes hot during cooking. Always use oven mitts when touching the probe handle.
  2. Insert the plug of the probe into the socket at the side of the oven cavity.  
Push the probe in all the way and pull back until it catches in the socket.

### Setting the meat probe

**Requirement:** → "Inserting the meat probe", Page 14

1. Set the desired heating mode and temperature.
2. Press **PROBE**.
  - ✓  $\backslash$  and "SET PROBE TEMP" is displayed.
  - ✓ A three digit input prompt "- - -" blinks on the display.
3. Set the desired core temperature with the numeric keypad.
4. Press **ENTER**.
  - ✓ The current and target temperature of the probe are displayed.
  - ✓ When the set probe temperature is reached, the heating mode turns off. "COOKING COMPLETE" blinks in the display. An alarm tone sounds every 10 seconds for 2 minutes.

5. Press **CLEAR/OFF** or remove the probe to turn off the display.
  - Always use the handle of the probe for inserting and removing.
  - The probe becomes hot during use. Always use potholders to remove the probe.
- ✓ The display goes to standby mode.

### 7.6 Turning the panel lock on or off

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

**Requirement:** The oven is in standby mode.

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

### 7.7 Kitchen timer

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

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

#### Setting the kitchen timer

1. Press **KITCHEN TIMER**.
  - ✓ 0:00 blinks in the display.
2. Enter the desired timer value in H/MM format using the numeric keypad.
3. Press **ENTER**.
  - ✓ The timer starts to count down.
  - ✓ When the kitchen timer has counted down an alarm tone sounds for 2 minutes.
  - ✓ Press **KITCHEN TIMER** to cancel the timer or to turn off the alarm tone.

#### Editing the kitchen timer

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

### 7.8 Oven timer

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

#### Setting the oven timer

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

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

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.

**7.9 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.
- Pressing any of the buttons except "Off" 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.

**Setting Sabbath mode**

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

1. Set **BAKE** mode and a temperature within the allowed temperature range of 100 - 450°F (38 - 230°C).

**7.10 Basic settings**

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

**Overview of the basic settings**

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

Menu item	Description	Settings
Temperature format	Temperature unit	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ °F (Fahrenheit)<sup>1</sup></li> <li>■ °C (Celsius)</li> </ul>
Display brightness	Display brightness	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ High<sup>1</sup></li> <li>■ Medium</li> <li>■ Low</li> </ul>
Signal volume	Volume	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ High<sup>1</sup></li> <li>■ Medium</li> <li>■ Low</li> </ul>
Clock format	Clock mode	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 12-hour/12HR<sup>1</sup></li> <li>■ 24-hour/24HR</li> </ul>
Convection conversion	Auto convection conversion Decreases the set oven temperature by 25°F for convection bake and convection true convection heating modes.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ On</li> <li>■ Off<sup>1</sup></li> </ul>
Key press sound	Button beep Tone when a button is pressed.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ On<sup>1</sup></li> <li>■ Off</li> </ul>

<sup>1</sup> Factory setting (may vary according to model)

**2. Press ENTER to start the heating mode.**

If you want to use Sabbath mode for the warming drawer, set the warming drawer temperature before you continue.

**3. Press and hold OVEN TIMER for 5 seconds.**

- ✓ In the Sabbath mode timer the default value 74:00 hours blinks.

**4. Set the desired time using the numeric keypad. If you want to keep the default value you do not have to enter anything.**

**5. Press ENTER.**

- ✓ Sabbath mode begins. If you do not press **ENTER** within 5 seconds Sabbath mode auto starts.
- ✓ "SABBATH ON" is displayed.
- ✓ 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 no visual or audible response to the input.

**Canceling Sabbath mode**

- ▶ Press **CLEAR/OFF**.
- ✓ Sabbath mode is ended.

Menu item	Description	Settings
Clock display	Standby clock display	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ On<sup>1</sup></li> <li>■ Off</li> </ul>
Language	Language	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ EN<sup>1</sup></li> <li>■ FR</li> </ul>

<sup>1</sup> Factory setting (may vary according to model)

## Changing the basic settings

1. Press **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 from the factory baseline. Each time you call up the temperature offset option in the basic settings menu, the factory baseline temperature is restored so you can set a new offset value.

## 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.

## 7.11 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.
- Allow at least 2" (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.

- Dark or dull bakeware absorbs more heat than shiny bakeware, resulting in dark or over browned foods. It may be necessary to reduce oven temperature or cook time to prevent overbrowning of some foods.
- Shiny pans are recommended for cakes, cookies, and muffins.
- Do not open oven door often. Opening the door will reduce the temperature in the oven and may increase cook time.
- For cakes stagger pans so that one is not directly above the other.

### How to use CONV BAKE mode

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

#### Note

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

### How to use TRUE CONV mode

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

#### Note

- Baking cookies is possible on 6 racks simultaneously (additional wire or telescopic racks can be purchased separately). 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.
- 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 CONV ROAST mode

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

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

### Note

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

## How to use CONV BROIL mode

Use the **CONV BROIL** mode for cooking thick, tender cuts of meat, poultry and fish. This mode is not recommended for browning breads, casseroles and other foods.

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

### Note

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

## How to use PROOF mode

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

### Note

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

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

## 7.12 Getting the best results

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

### Preheating the oven

- Most cooking times in recipes are designed for a preheated oven and require that the oven already be at a certain temperature before cooking starts. Refer to your recipe for preheating recommendations.

- Preheating time depends on the temperature setting and the number of racks in the oven. Remove unused oven racks to shorten the preheat time.
- Preheating is not necessary for **ROAST** and **CONV ROAST**.

**Bakeware type**

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

**Pan placement**

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

**High altitude baking**

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

**Condensation**

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

**8 Cooktop operation**

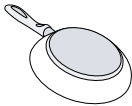

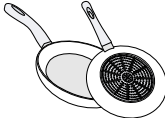
Here you will find out everything you need to know about operating your cooktop.

**8.1 Suitable cookware**

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

**Size and characteristics of the cookware**


To be able correctly detect the cookware, you must take the size and the material of the cookware into consideration. All cookware bases must be perfectly flat and smooth. Use Cookware test to check whether the cookware is suitable.

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

**Notes**

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

**8.2 Turning the cooktop on**

- ▶ Press the cooktop main switch.
- ✓ The indicator above the cooktop main switch turns on.
- ✓ The symbols for the cooking zones and functions available at this time light up.
- ✓  lights up in the cooking zone displays.

### 8.3 Turning the cooktop off

- ▶ Press and hold the cooktop main switch until all indicators go out.
- ✓ All cooking zones are turned off.
- ✓ The residual heat indicators remain lit until the cooking zones have cooled off sufficiently.

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

### 8.4 Cooking zone settings

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



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

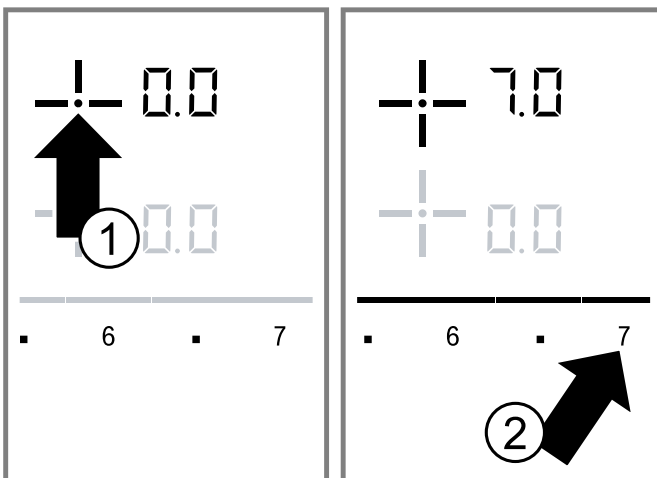
Setting	Power level
1	lowest power level
9	highest power level
— +	Intermediate setting for all power levels

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

#### Setting the power level

**Requirement:** The cooktop is turned on.

1. Place the cookware on the cooking zone.
2. Press or  to select the cooking zone ①.
- ✓  lights up in the cooking zone display.
3. Set the power level in the settings area ②



Press  to set an intermediate level.

#### Changing the power level

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

#### Turning the cooking zone off

1. Select the desired cooking zone.

2. Select 0 in the settings area.

- ✓ The residual heat indicator lights up after approximately 10 seconds.

#### General tips

##### Notes

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

### 8.5 Recommended cooking settings

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

- Select power level 8 or 9 for bringing water to a boil or heating up the pan.
- Stir thick liquids occasionally.
- Food that needs to be seared quickly, or food which loses a lot of liquid during initial frying, is best seared in several small portions.
- When you cook with a lid on, turn the heat setting down as soon as steam escapes between lid and cookware.
- Keep the lid on the cookware after cooking until you serve the food.
- When you cook with a pressure cooker, observe the manufacturer's instructions.
- Do not cook food for too long or in too much water. Otherwise the nutrients will be lost. You can use the kitchen timer to set the optimum cooking time.  
→ "Kitchen timer", Page 22
- Do not heat oil or grease until it smokes. You will achieve healthier cooking results.
- When you brown food, fry small portions one after the other.
- Cookware may become very hot during cooking. We recommend the use of pot holders.
- You can find recommendations for energy-efficient cooking under

#### Cooking charts

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

**CAUTION**

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

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

**Note:** Intermediate levels are indicated with a dot behind the number. Power level 2.5 is displayed as 2. in the cooking zone display as well as the cooking charts.

**Melting**

Type of food	Power level
Chocolate	1.5
Butter	1.0 - 2.0

**Heating**

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

<sup>1</sup> Cook without lid

**Simmering**

Delicate sauce, e. g. Béchamel sauce	4.0 - 5.0
Spaghetti sauce	2.0 - 3.5
Pot roast	4.0 - 5.0
Fish <sup>1</sup>	4.0 - 5.0

<sup>1</sup> Ongoing cooking without lid

**Cooking**

Rice, with double amount of water	2.0 - 3.0
Potatoes boiled in their skins, with 1-2 cups of water	4.0 - 5.0
Boiled potatoes, with 1-2 cups of water	4.0 - 5.0
Fresh vegetables, with 1-2 cups of water	2.0 - 3.5
Frozen vegetables, with 1-2 cups of water	3.5 - 4.5
Pasta, with 2-4 qt. water <sup>1</sup>	6.0 - 7.0
Pudding <sup>2</sup>	1.0 - 2.0
Cereals	2.0 - 3.0

<sup>1</sup> Ongoing cooking without lid

<sup>2</sup> Cook without lid

**Frying**

Pork chop <sup>1</sup>	5.5 - 6.5
Chicken breast <sup>1</sup>	5.0 - 6.0
Bacon	6.0 - 7.0
Eggs	5.0 - 6.0
Fish	5.0 - 6.0

<sup>1</sup> Turn the food several times.

Pancakes	6.0 - 7.0
----------	-----------

<sup>1</sup> Turn the food several times.

**Deep-fat frying**

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

Deep-frozen foods, e. g. chicken nuggets (0.5 lb per serving)	8.0 - 9.0
Other, e. g. donuts (0.5 lb per serving)	4.5 - 5.5

**Keep warm**

Tomato sauce	1.5
--------------	-----

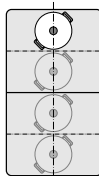
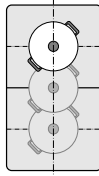
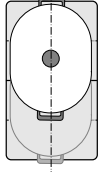
**8.6 Liberty® cooking zone**

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

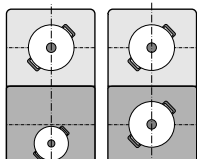
**Cookware recommendations for the flexible cooking zone**

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

**Flexible cooking zone as one large cooking zone**

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

**Flexible cooking zone as two separate cooking zones**

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


Possible cookware positions	Explanation
	Select the required heat setting for each of the cooking zones.

### Using the flexible zone as two separate cooking zones

- ▶ Make the settings for each cooking zone independently.

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

### Activating the Liberty® function

1. Place the cookware on the flexible cooking zone.
2. Select one of the two cooking zones that belong to the flexible cooking zone.
3. Press **JOIN | SPLIT**.
  - ✓  lights up.
4. Set the power level.
  - ✓ The power level is displayed on both cooking zone displays.

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

### Changing the power level for the flexible cooking zone

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

### Adding cookware to the flexible cooking zone

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

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

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

### Deactivating the Liberty® function

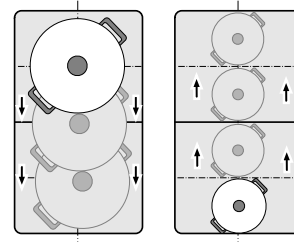
1. Select one of the two cooking zones of the flexible cooking zone.
2. Press **JOIN | SPLIT**.
  - ✓ The flexible cooking zone is split into two separate cooking zones.

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

## 8.7 HeatShift® function

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

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



### Preset power levels

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

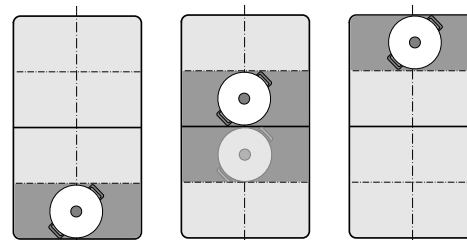
### General information for using this function:

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

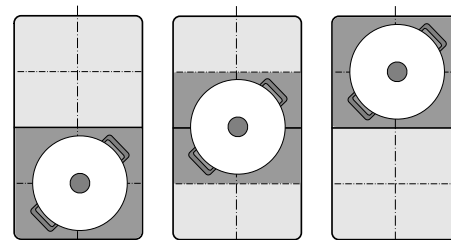
### Cooking areas for HeatShift® function

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

#### Cooking areas for small pans



#### Cooking areas for large pans



### Activating HeatShift®

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

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

### Changing the power level for HeatShift®


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

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

### Deactivating HeatShift®

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

#### Notes

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

## 8.8 Kitchen timer

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

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



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

### Setting the kitchen timer

#### WARNING

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

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

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

## 8.9 Stopwatch

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


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

## Starting the Stopwatch

#### WARNING

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

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

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




### Canceling the Stopwatch

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


## 8.10 PowerBoost®

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



### Restrictions for using the PowerBoost® function

- This function can only be used on one cooking zone of the same cooktop segment at a time. The illustration shows these segments of your cooktop.
- If the function is not available,  and  blink on the display of the selected cooking zone. The power level  is set automatically.

### Activating PowerBoost®

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

### Deactivating PowerBoost®

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

#### Notes

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

## 8.11 PanBoost®

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

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

Recommendations for using this function:

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

### Restrictions for using the PanBoost® function

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

### Activating PanBoost®

#### **WARNING**

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

- ▶ Never leave the cooktop unattended during cooking.

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

### Deactivating PanBoost®

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

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

## 8.12 Panel lock

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

#### **CAUTION**

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

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

### Activating the panel lock

**Requirement:** The cooktop is turned off.

- ▶ Touch **LOCK** for 4 seconds.

- ✓ The indicator over the panel lock key lights up for 10 seconds.
- ✓ The control panel is locked.

### Deactivating the panel lock

**Requirement:** The cooktop is turned off.

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

### Automatic panel lock

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

The automatic panel lock can be activated in the basic settings → *Page 23*.

## 8.13 Wipe protection

With this function you can avoid changing the settings while cleaning the control panel during cooking.

This function does not lock the main switch. You can turn the cooktop off at any time.

### Activating the wipe protection

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

### Deactivating the wipe protection

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

## 8.14 Basic settings

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

### Basic settings overview

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

Display	Function
<b>c1</b>	Panel lock <ul style="list-style-type: none"> <li><b>0</b> – Manual<sup>1</sup></li> <li><b>1</b> – Automatic</li> <li><b>2</b> – Function deactivated</li> </ul>
<b>c2</b>	Signal tones <ul style="list-style-type: none"> <li><b>0</b> – Confirmation signal and error signal are off. The main switch signal remains on.</li> <li><b>1</b> – Only error signal is on.</li> <li><b>2</b> – Only confirmation signal is on.</li> <li><b>3</b> – Confirmation signal and error signal are on<sup>1</sup>.</li> </ul>
<b>c3</b>	Display energy consumption <ul style="list-style-type: none"> <li><b>0</b> – Deactivated<sup>1</sup></li> </ul>

<sup>1</sup> Factory setting

<sup>2</sup> Factory setting (may vary according to model)

Display	Function
	<i>!</i> – Activated
<i>c6</i>	Duration of timer end signal <i>!</i> – 10 seconds <sup>1</sup> <i>2</i> – 30 seconds <i>3</i> – 1 minute
<i>c7</i>	Power management function. Limiting the total power of the cooktop. The available settings depend on the maximum power of the cooktop. <i>0</i> – Deactivated <sup>2</sup> , <i>!</i> – 1.000 W minimum power <i>2</i> – 1.500 W ... <i>3</i> – 3.000 W recommended for 13 A <i>3.</i> – 3.500 W recommended for 16 A <i>4</i> – 4.000 W <i>4.</i> – 4.500 W recommended for 20 A ... <i>9</i> or <i>9.</i> – Maximum power of the cooktop
<i>c11</i>	Changing the preset power levels for HeatShift® <i>9</i> - Preset power level for the front cooking zone. <i>5</i> - Preset power level for the middle cooking zone. <i>!</i> - Preset power level for the rear cooking zone.
<i>c12</i>	Results for suitability test for cookware <i>0</i> – Not suitable. <i>!</i> – Not ideal. <i>2</i> – Suitable.
<i>c13</i>	Configuring status of Liberty® cooking zone when the cooktop is turned on <i>0</i> – As two independent cooking zones <sup>2</sup> <i>!</i> – As a joined cooking zone.
<i>c0</i>	Restore factory settings <i>0</i> – Off <sup>1</sup> <i>!</i> – Restore appliance to factory settings

<sup>1</sup> Factory setting

<sup>2</sup> Factory setting (may vary according to model)

## Changing the basic settings

**Requirement:** The cooktop is turned off.

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

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

Product information	Display
Customer Support index (CI)	<i>0!</i>
Production number	<i>F0</i>
Production number 1	<i>99</i>

Product information	Display
Production number 2	<i>0.5</i>

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

**Tip:** Press the cooktop main switch to leave the basic settings and turn off the cooktop.

## 8.15 Energy consumption display

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

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

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

## 8.16 Power limitation

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

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

In order to not exceed this set value, the cooktop automatically distributes the available power as needed between the cooking zones that are switched on.

While the PowerManager function is activated, the output of a cooking zone may temporarily fall below the nominal value. If you switch on a cooking zone and the maximum power is reached, a corresponding message appears in the display. The appliance regulates and selects the highest power level automatically.

For more information, go to

→ "Basic settings", Page 23

## 9 Warming drawer operation

The warming drawer will keep hot, cooked foods at serving temperature.

Always start with hot food. DO NOT use to heat cold food. It is safe to use the drawer to crisp crackers, chips or dry cereal and to warm plates.

### CAUTION

To maintain food safety, follow these guidelines

- ▶ DO NOT use a warming drawer to heat cold food. It is safe to use the drawer to crisp crackers, chips or dry cereal and to warm plates.

- ▶ Be sure to maintain proper food temperature. The USDA recommends holding hot food at 140°F or warmer.
- ▶ DO NOT leave food in the warming drawer for more than one hour before or after cooking.
- ▶ Plastic containers, plastic wrap or aluminum foil can melt if in direct contact with the drawer or a hot cooking container. If it melts onto the drawer, it may not be removable.

## 9.1 Warming drawer levels

You can set 3 different heating levels for the warming drawer. For best results, preheat the warming drawer when warming food.

Level	Preheat time in min.	Recommendation
low	10	Best for roasts and breads
medium	15	Recommended for side dishes, casseroles, and sauces
high	20	Recommended for pizza, fried foods, and plate warming

## 9.2 Turning the warming drawer on

You can operate the warming drawer with the oven control panel.

1. Press **DRAWER**.
  - ✓ The default level "medium" is displayed.
2. Press **DRAWER** to cycle the available warming drawer settings.
3. Press **ENTER** to confirm.
  - ✓ The warming drawer icon is displayed below the clock.

## 9.3 Turning the warming drawer off

- ▶ Press **DRAWER**.
- ✓ The warming drawer symbol turns off.

## 9.4 Using the warming drawer in Sabbath mode

You can use the warming drawer in Sabbath Mode, while the oven is in Sabbath mode. It is not possible to run Sabbath Mode only in the warming drawer.

1. Set the desired warming drawer temperature.
2. Set Sabbath mode for the oven cavity.
  - ✓ The warming drawer and oven will operate in Sabbath mode until the oven timer reaches zero.

## 9.5 Warming empty serving bowls and plates

### Requirements

- Do not preheat drawer prior to placing dishes.
  - Use only heat-safe dishes.
1. Place empty plates or dishes in the cold warming drawer.
  2. Select the warming drawer temperature "low".
  3. Check the dish temperature during the warming period.

## 9.6 Crisping stale items

1. Place the food in a low-sided dish or pan.
2. Select the warming drawer temperature .

3. Preheat the warming drawer for 10 minutes, then place the food in the warming drawer.
4. Set the warming timer.
5. Check the crispness after 45 minutes. Continue crisping if needed.

## 9.7 General tips for the warming drawer

- To keep several different foods hot, set the temperature for the food needing the highest setting.
- Place items needing the highest setting toward the side of the drawer and items needing less heat in the center of the drawer.
- You can warm empty serving dishes while the warming drawer is preheating.
- Place cooked, hot food in the warming drawer in its original cooking container or in a heat-safe serving dish.
- You can use aluminum foil to cover the food. DO NOT line the warming drawer with aluminum foil.
- Do not use the warming drawer for storage purposes.

# 10 Cleaning and maintenance

**Note:** The Statement of Limited Product Warranty covers defects in materials and workmanship. Cleaning and maintenance is not covered by the warranty and a charge will apply. See the Statement of Limited Product Warranty for more details.

## 10.1 Cleaning agents

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

### Brand names

- The use of brand names is intended only to indicate a type of cleaner. This does not constitute an endorsement.
- The omission of any brand name cleaner does not imply its adequacy or inadequacy.
- Many products are regional in distribution and can be found in local markets.

- It is imperative that all cleaning products be used in strict accordance with the instructions on its package.

**Avoid these cleaners**

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

**⚠ WARNING**

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

**⚠ WARNING**

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

**10.2 Cleaning the warming drawer**

**Note:** You can remove the warming drawer for cleaning. Refer to the Installation Instructions for your appliance.

**⚠ WARNING**

To prevent burns, do not remove the drawer while hot.  
 ▶ Be sure the drawer is empty before removing.

Part	Recommendations
Drawer interior, polished stainless steel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use dish detergent. Wash, rinse well and dry.</li> <li>For hard water spots or scale, use white vinegar. Apply with a sponge or cloth, rinse and dry.</li> <li>Chlorine or chlorine compounds in some cleansers are corrosive to stainless steel and can cause injury. Check the ingredients on the label.</li> </ul>
Painted surfaces	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use hot, soapy water or mild cleaners such as Fantastik<sup>1</sup> or Formula 409<sup>1</sup>. Wash, rinse well and dry.</li> <li>Do not use abrasive cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.</li> </ul>
Drawer exterior frame, brushed stainless steel	<ul style="list-style-type: none"> <li>Always wipe or rub in the direction of the grain.</li> <li>Clean with a soapy sponge, then rinse and dry or wipe with Fantastik<sup>1</sup> or Formula 409<sup>1</sup> sprayed on a paper towel.</li> </ul>

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

Part	Recommendations
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Protect and polish with Stainless Steel Magic<sup>1</sup> and a soft cloth.</li> <li>Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar.</li> <li>Use Bar Keeper's Friend<sup>1</sup> to remove heat discoloration.</li> <li>Chlorine or chlorine compounds in some cleansers are corrosive to stainless steel and can cause injury. Check the ingredients on the label.</li> </ul>

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

**10.3 Cooktop cleaning and maintenance**

**Cleaning agents**

You can purchase suitable cleaners and glass scrapers from Customer Support or in our online shop [www.thermador.com/us/accessories](http://www.thermador.com/us/accessories).

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

**Recommended cleaning agents**

- Glass ceramic cooktop cleaner
- Thermador glass cooktop cleaner
- BonAmi<sup>1</sup>
- Soft Scrub<sup>1</sup> (without bleach)
- White vinegar

**Unsuitable cleaning agents**

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

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

## Cleaning the glass ceramic cooktop

### **WARNING**

Clean Cooktop With Caution.

- ▶ If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn.
- ▶ Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- ▶ Do not clean the appliance while it is still hot.

### **CAUTION**

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

### Requirements

- The cooktop has cooled off.
  - Exception: Remove dry sugar, sugar syrup, milk and tomato products immediately.  
→ "Cleaning recommendations", Page 27
1. Wipe off splatters with a clean, damp sponge or a paper towel.
  2. Rinse and dry.
  3. If a smudge remains use white vinegar.
  4. Rinse and dry again.
  5. Apply a small amount of cooktop cleaner with a clean paper towel or cloth and let it dry.
  6. Buff the surface with a clean paper towel or cloth.

### Cleaning recommendations

Follow these cleaning instructions for removing common soiling.

### **WARNING**

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

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

### **NOTICE:**

Diamond rings may scratch the ceramic cooktop surface.

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

Type of soil	Recommendation
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dry sugar</li> <li>■ Sugar syrup</li> <li>■ Milk</li> <li>■ Tomato spills</li> <li>■ Melted plastic film or foil</li> </ul>	REMOVE IMMEDIATELY. Failure to remove these substances immediately can permanently damage the ceramic cooktop surface.

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

Type of soil	Recommendation
	<p>Remove the soil with the glass scraper while the cooktop surface is still hot.</p> <p>Use a new, sharp razor in the glass scraper.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Remove the cookware and turn off the cooking zone.</li> <li>■ Put on an oven mitt.</li> <li>■ Hold the glass scraper at 30° angle and scrape off the soil. Be careful not to gouge or scratch the glass ceramic surface.</li> <li>■ Push the soil off the heated area.</li> <li>■ Let the surface cool.</li> <li>■ Remove the residue and apply glass ceramic cooktop cleaner.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Burned-on food soil</li> <li>■ Dark streaks</li> <li>■ Dark specks</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lay a damp paper towel or sponge on top of the soil for 30 minutes to soften the soil.</li> <li>■ Remove the soil with a plastic scrubber and glass ceramic cooktop cleaner or with the glass scraper.</li> <li>■ Rinse the cooktop surface and dry it.</li> </ul>
Greasy splatters	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Remove grease with a soapy sponge or cloth.</li> <li>■ Rinse the cooktop surface thoroughly and dry it.</li> <li>■ Apply glass ceramic cooktop cleaner.</li> </ul>
Metal marks: iridescent stain	<p>Pans with aluminum, copper or stainless steel bases may leave marks.</p> <p>Treat metal marks immediately after the cooktop surface has cooled off. Failure to do so makes removal very difficult.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Clean the cooktop surface with glass ceramic cooktop cleaner.</li> <li>■ If this does not remove the marks, clean the cooktop surface with a damp paper towel and a mild abrasive (Bon Ami®<sup>1</sup>, Soft Scrub®<sup>1</sup> without bleach).</li> <li>■ Rinse the cooktop surface and apply glass ceramic cooktop cleaner.</li> </ul>

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

Type of soil	Recommendation
Hard water spots	<p>Hot cooking liquids may drip or spill on the cooktop surface. The minerals in some water can be transferred onto the surface and cause stains.</p> <p>Remove boilovers and stains before using the cooktop again.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Clean the cooktop surface with undiluted white vinegar.</li> <li>■ Rinse the cooktop surface and dry it.</li> <li>■ Apply glass ceramic cooktop cleaner.</li> </ul>
Surface scratches	<p>Small scratches are common and do not affect cooking. They become smoother and less noticeable with daily use of the glass ceramic cooktop cleaner.</p>

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

Type of soil	Recommendation
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Apply glass ceramic cooktop cleaner before cooking to remove sand-like grains and grit such as salt and seasoning.</li> <li>■ Scratches can be reduced by using pans with bases that are smooth, clean, and dry before use. Use recommended glass ceramic cooktop cleaner daily.</li> </ul>

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

### Maintenance

This appliance requires no maintenance other than daily cleaning.

For best results, apply cooktop cleaning cream daily.

## 10.4 Oven cleaning and maintenance

### Cleaning recommendations

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

Part	Suitable cleaning method	Recommendations
Flat rack	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wash with soapy water.</li> <li>■ Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ DO NOT CLEAN USING THE SELF CLEAN FUNCTION.</li> <li>■ 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.</li> </ul>
Telescopic rack	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wash with soapy water.</li> <li>■ Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ DO NOT CLEAN USING THE SELF CLEAN FUNCTION.</li> <li>■ 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.</li> </ul>
Door gasket	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ None</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ DO NOT CLEAN THE DOOR GASKET.</li> <li>■ The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.</li> </ul>
Glass	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wash with soap and water or glass cleaner.</li> <li>■ Use Fantastik®<sup>1</sup> on a clean sponge or paper towel and wipe clean.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.</li> </ul>

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

Part	Suitable cleaning method	Recommendations
Stainless steel surfaces	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Clean with soapy water and soft cloth, then rinse and dry with a soft cloth.</li> <li>■ Condition steel with stainless steel conditioner.</li> <li>■ Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar.</li> <li>■ Remove heat discoloration with Bar Keeper's Friend®<sup>1</sup>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time.</li> <li>■ Always wipe or rub in the direction of the grain.</li> <li>■ Chlorine or chlorine compounds in some cleansers are corrosive to stainless steel. Check the ingredients on the label of the cleanser.</li> </ul>
Plastic and controls	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ When cool, clean with soapy water, rinse and dry.</li> </ul>	
Probe	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Wipe with soapy water.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Do not submerge in water.</li> <li>■ Do not wash in the dishwasher.</li> </ul>

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

### Self clean function

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

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

#### WARNING

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

### Surface elements disabled during self clean

#### WARNING

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

All surface elements are automatically disabled during Self Clean operation only. This is normal. Once the Self Clean cycle is complete and the oven has cooled, the elements become operable once again.

### Preparing self clean

#### WARNING

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

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

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

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

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

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

#### CAUTION

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

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

#### CAUTION

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

→ "Appliance", Page 6

- ▶ Do not obstruct oven vents.

#### **NOTICE:**

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


- ▶ Wipe out excessive spillage from the oven cavity.

### Starting self clean

#### Requirements

- All heating modes or timers are canceled.
- You have carried out the steps for preparing the oven for self clean.  
→ "Preparing self clean", Page 29


#### 1. Press **SELF CLEAN**.

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

#### 2. 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.

#### 3. 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.

4. Press **CLEAR/OFF**.

5. 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 replace the light bulbs.

#### WARNING

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

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

#### WARNING

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

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

#### Removing the oven door from bottom hinge conventional ovens

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

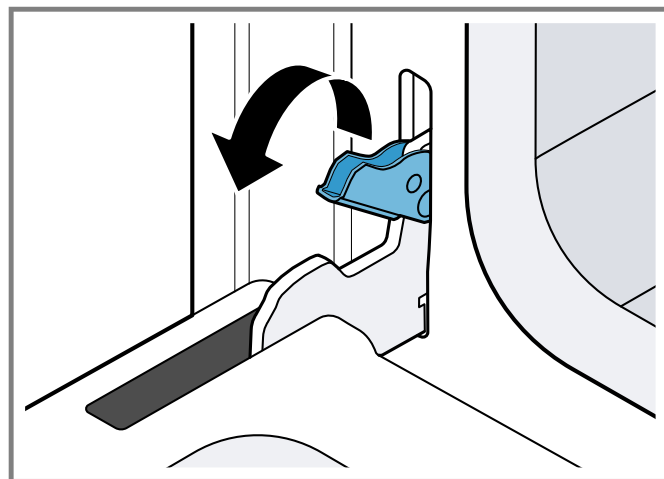
#### WARNING

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

- ▶ Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- ▶ The oven door is heavy and parts of it are fragile. Use both hands to remove the oven door.
- ▶ The door front is glass. Handle it carefully to avoid breakage.

- ▶ Grasp only the side of the oven door. Do not grasp the handle. It may swing in your hand and cause damage or injury. Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.
- ▶ To avoid injury from hinge bracket snapping closed, be sure both levers are securely in place before removing the door.
- ▶ Do not force the door open or closed. The hinge could be damaged and cause damage or injury.
- ▶ Do not lay the removed door on sharp or pointed objects as this could break the glass. Lay it on a flat, smooth surface, positioned so that the door cannot fall over.

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

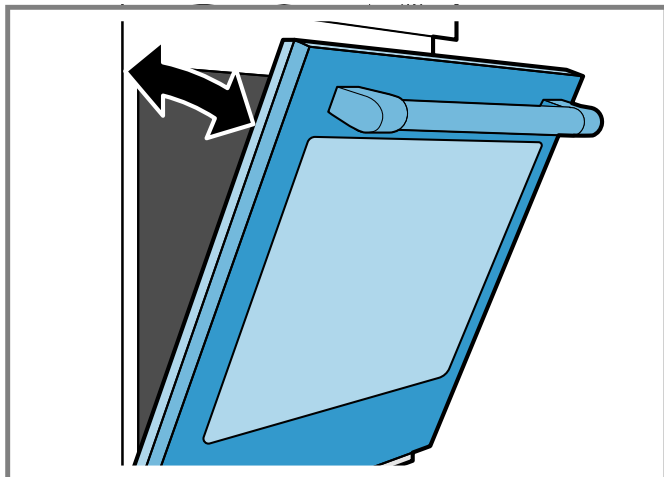


If necessary, use a tool, such as a screwdriver, to gently pry the upper part of the lever away from the housing. Take care to avoid scratching the housing.

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

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

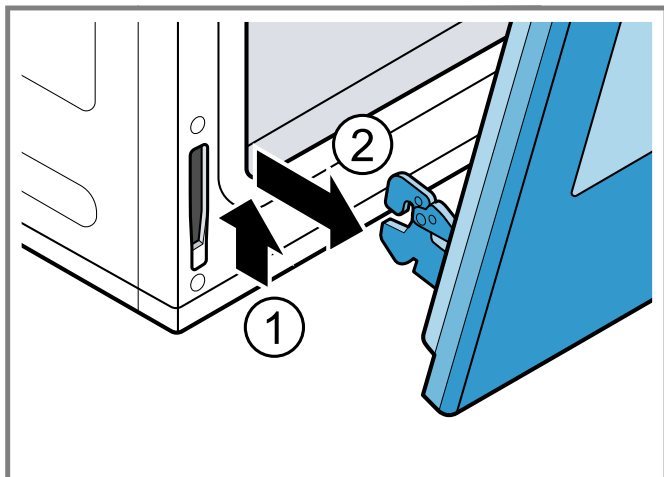
Close the oven door until it catches on the hinge stop levers, locking the hinges at the proper angle for door removal.



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

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

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

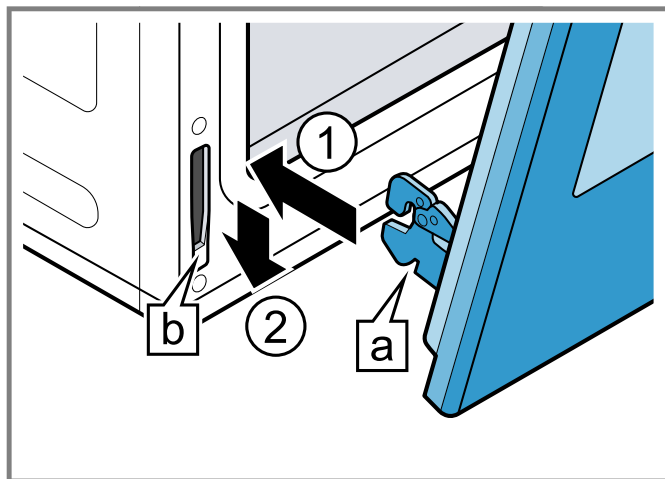


6. Place the door in a convenient and stable location.
- Do not lay the door on its handle. This could cause dents or scratches.

### Reinstalling the oven door

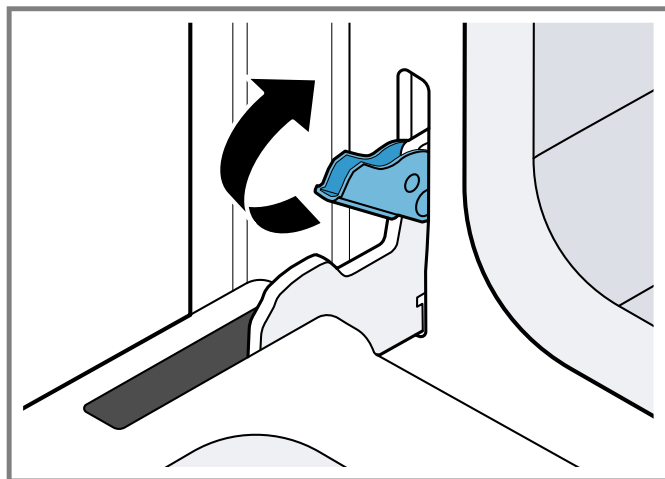
1. Hold the door firmly in both hands. Grip it on either side, not by the handle.
2. Tilt the door back slightly towards you at an angle that would open the door about 7" (18 cm) at the top.

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



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

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



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

## 11 Troubleshooting

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

### WARNING

To avoid risk of injury from improper repairs, observe the following.

- ▶ Only qualified technicians or authorized service providers should perform repairs.
- ▶ If the power cord of this appliance becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service, or an authorized service provider in order to prevent injury.

- ▶ Only genuine spare parts may be used to repair the appliance.
- ▶ If the appliance has an issue, call Customer Service.

### WARNING

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

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

### 11.1 Oven troubleshooting

Issue	Cause and troubleshooting
Oven door is locked and will not open, even after cooling	The door lock is engaged <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Turn the oven off at the circuit breaker and wait five minutes.</li> <li>2. Turn breaker back on.</li> </ol> ✓ 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"> <li>1. Check circuit breaker or fuse box to your house.</li> <li>2. Make sure there is proper electrical power to the appliance.</li> </ol> <hr/> There is no cooking temperature set <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Set a heating mode temperature.</li> </ul>
Baking results are not as expected	The rack position is not ideal <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Check "Getting the most out of your appliance" for tips and suggestions.→ <i>"Getting the best results", Page 17</i></li> </ul>
Food takes longer to cook than expected	The oven temperature needs to be recalibrated <p><b>Note:</b> The oven is carefully calibrated to provide accurate results.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ If food is consistently too brown or too light the temperature can be offset. → <i>"Oven temperature offset", Page 16</i></li> </ul>
Food is overcooked	The oven temperature needs to be recalibrated <p><b>Note:</b> The oven is carefully calibrated to provide accurate results.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ If food is consistently too brown or too light the temperature can be offset. → <i>"Oven temperature offset", Page 16</i></li> </ul>
Oven light is not working properly	The oven light bulb is loose or burnt out <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Replace or reinsert the light bulb. → <i>"Replacing an oven light bulb", Page 30</i></li> </ul> <p><b>Tip:</b> 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"> <li>1. Check the appliance door for obstructions.</li> <li>2. Check to see if the hinge is bent.</li> </ol> <hr/> The oven light is turned on <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Press the oven light button to turn the oven light off.</li> </ul>

Issue	Cause and troubleshooting
Cannot remove lens cover on light	There is soil build-up around the lens cover <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Let the oven cavity cool off.</li> <li>2. Wipe the lens cover area with a clean, dry towel, then try to remove the lens cover.</li> </ol>
Oven is not self-cleaning properly	The oven is too hot to start self clean <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Allow the oven to cool before running self clean.</li> <li>2. Always wipe out loose soils or heavy spillovers before running self clean.</li> <li>3. If the oven is heavily soiled, set the maximum self clean time.</li> </ol>
Clock and timer are not working properly	There is no power supply to the appliance <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check circuit breaker or fuse box to your house.</li> <li>2. Make sure there is proper electrical power to the appliance.</li> </ol>
"E" and a number appears in display and control beeps	An electronics fault has occurred <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press <b>TIMERS</b> to stop the beeping.</li> <li>2. Reset the oven if necessary.</li> <li>3. Call an authorized service provider.</li> </ol>
With a new oven there is a strong odor when oven is turned on	This is normal with a new oven and will disappear after a few uses <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Operate the self clean mode to burn-off the smell more quickly.</li> </ul>
Control does not react when a key is touched	The control is wet or soiled <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Clean the control panel and wipe it dry.</li> </ul> <p>The touch keys are not pressed correctly</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Press the center of the button.</li> <li>2. Use the flat part of your finger.</li> </ol>
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><b>⚠ CAUTION</b></p> <p>The oven vents are important for air circulation. Covering the oven vents will cause the oven to overheat. Refer to the appliance overview for the location of the oven vents. → <i>"Appliance", Page 6</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Do not obstruct oven vents.</li> </ul>
Cooling fan runs even when the oven is turned off	The cooling fan will continue to run, even after the oven has been turned off, until the oven has cooled sufficiently <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ This is normal. There is no action required.</li> </ul>

## 11.2 Cooktop troubleshooting

Issue	Cause and troubleshooting
None	The power supply has been disconnected. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Check whether the lighting in your kitchen or other appliances in the room are working.</li> </ul> <p>The appliance has not been connected as shown in the circuit diagram.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disconnect the appliance from the power supply.</li> <li>2. Make sure the appliance has been connected as shown in the circuit diagram.</li> </ol> <p>There is an electronics fault</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ If the fault cannot be eliminated, call Customer Service.</li> </ul>
All displays flash	The control panel is wet or objects are lying on it. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Dry the control panel or remove the object.</li> </ul>
_ is flashing in the cooking zone displays.	There is an electronics fault <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Briefly cover the control panel with your hand to acknowledge the fault.</li> </ul>

Issue	Cause and troubleshooting
<i>F2</i>	<p>The electronics have overheated. The corresponding cooking zone has been switched off.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wait until the electronics have cooled down sufficiently.</li> <li>2. Touch any control element.</li> </ol> <p>✓ When error message disappears, the electronics have cooled down sufficiently. You can continue to cook.</p>
<i>F 2 / E7015</i>	<p>The electronics have overheated. The corresponding cooking zone has switched off.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wait until the electronics have cooled down sufficiently.</li> <li>2. Touch any control element.</li> </ol> <p>✓ When error message disappears, the electronics have cooled down sufficiently. You can continue to cook.</p>
<i>F 4</i>	<p>The electronics have overheated. All cooking zones have switched off.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wait until the electronics have cooled down sufficiently.</li> <li>2. Touch any control element.</li> </ol> <p>✓ When error message disappears, the electronics have cooled down sufficiently. You can continue to cook.</p>
<i>F 4 / E7015</i>	<p>The electronics have overheated. All cooking zones have switched off.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wait until the electronics have cooled down sufficiently.</li> <li>2. Touch any control element.</li> </ol> <p>✓ When error message disappears, the electronics have cooled down sufficiently. You can continue to cook.</p>
<i>F 5</i> and the power level flash alternately. A signal tone sounds.	<p>There is hot cookware near the control panel. The electronics are at risk of overheating.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Remove the cookware from the control panel.</li> </ul> <p>✓ You can continue to cook.</p>
<i>F 5</i> and audible signal	<p>There is hot cookware near the control panel. The cooking zone has switched off to protect the electronics.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remove the cookware from the control panel.</li> <li>2. Wait a few seconds.</li> <li>3. Touch any control element.</li> </ol> <p>✓ When error message disappears, the electronics have cooled down sufficiently. You can continue to cook.</p>
<i>F 1 / F6</i>	<p>The cooking zone has overheated. It has switched off to protect the work surface.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wait until the electronics have cooled down sufficiently.</li> <li>2. Switch the cooking zone back on.</li> </ol> <p>✓ You can continue to cook.</p>
<i>F B + H / h</i> and cooking zones not heating	<p>The cooking zone has been operating continuously for an extended period of time without interaction. The automatic time limitation has been triggered.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Touch any control element.</li> </ul> <p>✓ You can set the cooking zone and continue to cook.</p>
<i>U400</i>	<p>The supply voltage is incorrect. It is outside the normal operating range.</p>
<i>E9 0 0 0 / E9010</i>	<p>The supply voltage is incorrect. It is outside the normal operating range.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Contact your electrical utility provider.</li> </ul>
<i>E9011</i>	<p>The appliance is not connected properly.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disconnect the appliance from the power supply.</li> <li>2. Make sure the appliance has been connected as shown in the circuit diagram.</li> </ol>
<i>dE</i> and cooking zones do not heat up	<p>Demo mode is activated.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Disconnect the appliance from the power supply for 30 seconds by switching off the circuit breaker or fuse in the electrical panel.</li> <li>2. Touch any touch field within the next 3 minutes.</li> </ol>

Issue	Cause and troubleshooting
The cookware produces a crackling noise.	<p>The cookware is made from different multilayered materials</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Refer to the section on Cooking with Induction to learn more about suitable cookware.</li> </ul>
	<p>You are using cookware of different sizes and different materials.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Refer to the section on Cooking with Induction to learn more about suitable cookware.</li> </ul>

## Additional information

### Notes

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

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

### Cookware test

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

#### Requirements

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

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

3. Select  $\mathcal{I}^2$  in the basic settings.
  4. Touch any control element in the settings range.
    - ✓  $\_$  flashes in the cooking zone display.
    - ✓ The result of the test appears in the cooking zone display after 10 seconds.
- "Possible Results for Cookware Suitability Test", Page 35

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

### Possible Results for Cookware Suitability Test

There are three possible outcomes for the cookware suitability test.

Display	Meaning
$\mathcal{E}$	The cookware is not suitable for the cooking zone. It will not heat up. If possible, test the cookware again on a smaller cooking zone.
$\mathcal{I}$	The cookware takes longer than expected to heat up. The cooking process is not ideal. If possible, test the cookware again on a smaller cooking zone.
$\mathcal{I}^2$	The cookware heats up correctly. The cooking process is good.

## 12 Customer Service

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

You can obtain function-relevant and storable genuine spare parts from our Customer Service for up to 15 years from the date on which your appliance was placed on the market.

For more information, please contact our Customer Service team.

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

USA:

1-800-735-4328

[www.thermador.com/support](http://www.thermador.com/support)

[www.thermador.com/us/accessories](http://www.thermador.com/us/accessories)

CA:

1-800-735-4328  
 www.thermador.ca  
 www.thermador.ca/en/support/filters-cleaners-accessories

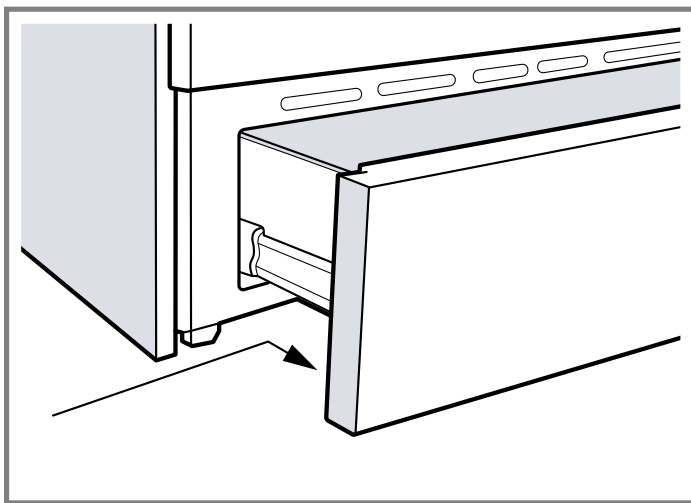
### 12.1 Model number (E-Nr.) and production number (FD)

You can find the model number (E-Nr.) and the production number (FD) on the appliance's rating plate. Making a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number will enable you to find them again quickly.

### 12.2 Rating plate location

You can find the rating plate of your appliance:

- on the backside of the drawer front. Open the drawer to view it.



**a** Rating plate

### 12.3 Product registration

Register your Thermador product to access information related to your product. You may register your product through one of the following ways:

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



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

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

## 13 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

### 13.1 What this warranty covers & Who it applies to

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

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

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

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

### 13.2 How long the warranty lasts

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

### 13.3 Repair/replace as your exclusive remedy

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

attempts to repair the Product have been made without success, then Thermador will replace your Product (upgraded models may be available to you, in Thermador's sole discretion, for an additional charge). Nothing in this warranty requires damaged or defective parts to be replaced with parts of a different type or design than the original part. All removed parts and components shall become the property of Thermador at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. Thermador's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a Thermador authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, Thermador highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use a non-authorized service provider; Thermador will have no responsibility or liability for damage resulting from repairs or work performed by a non-authorized service provider. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on Thermador products, and who possess, in Thermador's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are not agents, partners, affiliates or representatives of Thermador). Nevertheless, taking your product to be serviced by a repair shop that is not affiliated with or an authorized dealer of Thermador will not void this warranty. Also, using third-party parts will not void this warranty. Notwithstanding the foregoing, Thermador will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, Thermador would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call. Further, to the extent you have installed the Product in a difficult-to-access location or have otherwise installed temporary or permanent fixtures that create barriers to accessing or removing the Product, Thermador will not incur any liability for, or have responsibility, for work or

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

### 13.4 Out of warranty product

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

### 13.5 Warranty exclusions

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

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

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

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

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

### 13.6 Obtaining warranty service

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

### 13.7 Product information

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

---

Model number (E-Nr.)

---

Production number  
(FD)

---

Date of delivery

---

Pour plus d'informations, veuillez vous reporter au Guide de l'utilisateur numérique.



## Table des matières

<b>1 IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ</b> .....	<b>40</b>	8.8 minuterie de cuisine .....	61
<b>2 Prévenir les bris matériels</b> .....	<b>41</b>	8.9 Chronomètre .....	61
2.1 Prévenir les dommages à la cavité du four.....	41	8.10 PowerBoost® .....	62
2.2 Éviter d'endommager la table de cuisson.....	41	8.11 PanBoost®.....	62
<b>3 Protection de l'environnement et économies</b> .....	<b>42</b>	8.12 Verrouillage du panneau .....	62
3.1 Mise au rebut de l'emballage .....	42	8.13 Protection essuyageProtection essuyage.....	63
3.2 Économie d'énergie lors de l'utilisation du four.....	42	8.14 Réglages de base .....	63
3.3 Économie d'énergie lors de l'utilisation de la table de cuisson.....	42	8.15 Affichage de la consommation énergétique.....	64
<b>4 Description de l'appareil</b> .....	<b>44</b>	8.16 Limitation de puissance.....	64
4.1 Électroménager.....	44	<b>9 Fonctionnement du tiroir réchaud</b> .....	<b>64</b>
4.2 Panneaux de commande .....	45	9.1 Niveaux du tiroir réchaud.....	64
<b>5 Accessoires</b> .....	<b>49</b>	9.2 Allumer le tiroir réchaud.....	65
5.1 Autres accessoires.....	49	9.3 Éteindre le tiroir réchaud .....	65
5.2 Positions des grilles .....	49	9.4 Utilisation du tiroir réchaud en mode Sabbat .....	65
5.3 Utilisation sûre des grilles de four.....	50	9.5 Réchauffer des bols et des assiettes vides.....	65
5.4 Insertion de la grille métallique .....	50	9.6 Mettre croustillant des articles rassis.....	65
5.5 Insertion de la grille télescopique .....	50	9.7 Conseils généraux pour le tiroir réchaud .....	65
<b>6 Avant d'utiliser pour la première fois</b> .....	<b>51</b>	<b>10 Nettoyage et entretien</b> .....	<b>65</b>
6.1 Nettoyage de l'appareil avant sa première utilisation.....	51	10.1 Produits de nettoyage .....	65
6.2 Réglage de l'horloge .....	51	10.2 Nettoyer le tiroir réchaud .....	66
<b>7 Fonctionnement du four</b> .....	<b>51</b>	10.3 Nettoyage et entretien de la table de cuisson.....	66
7.1 Réglage du mode de chauffage et de la température .....	51	10.4 Nettoyage et entretien du four .....	68
7.2 Éteindre le four.....	51	<b>11 Dépannage</b> .....	<b>73</b>
7.3 Limitation du temps de chauffage.....	51	11.1 Dépannage du four.....	73
7.4 Préchauffage rapide.....	51	11.2 Dépannage de la table de cuisson .....	74
7.5 Sonde thermométrique.....	52	<b>12 Service à la clientèle</b> .....	<b>76</b>
7.6 Activer ou désactiver le verrouillage du panneau ....	52	12.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD) .....	77
7.7 Minuterie de cuisine .....	52	12.2 Emplacement de la plaque signalétique .....	77
7.8 Minuterie du four .....	53	12.3 Enregistrement de produit .....	77
7.9 Mode sabbat .....	53	<b>13 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT</b> .....	<b>77</b>
7.10 Réglages de base .....	53	13.1 Couverture de la garantie limitée.....	77
7.11 Conseils généraux pour les modes de chauffage..	54	13.2 Durée de la garantie.....	78
7.12 Obtenir les meilleurs résultats .....	56	13.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif .....	78
<b>8 Fonctionnement de la table de cuisson</b> .....	<b>57</b>	13.4 Produit hors garantie .....	78
8.1 Ustensiles adaptés.....	57	13.5 Exclusions de garantie .....	78
8.2 Mise en marche de la table de cuisson .....	57	13.6 Obtention du service de garantie.....	79
8.3 Mise à l'arrêt de la table de cuisson .....	57	13.7 Information sur le produit.....	79
8.4 Paramètres de la zone de cuisson .....	58		
8.5 Paramètres de cuisson recommandés .....	58		
8.6 Zone de cuisson Liberty® .....	59		
8.7 HeatShift® fonction .....	60		



# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

## LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

---

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

### **⚠ AVERTISSEMENT :**

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

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

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

## 2 Prévenir les bris matériels

### 2.1 Prévenir les dommages à la cavité du four

#### AVIS :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### 2.2 Éviter d'endommager la table de cuisson

#### AVIS :

Les plats de cuisson dont le dessous est rugueux peuvent rayer la surface en vitrocéramique.

- ▶ Vérifiez le fond de l'ustensile avant de le poser. Du sel, du sucre ou des grains de sable rayent la surface de la vitrocéramique.

- ▶ Ne jamais utiliser la table de cuisson comme surface de travail ou pour y déposer des objets.

La surchauffe peut endommager la batterie de cuisine.

- ▶ Ne chauffez pas de casseroles ou poêles vides.

Les ustensiles de cuisson chauds peuvent provoquer une surchauffe des composants électroniques.

- ▶ Ne posez jamais de poêles et de casseroles chaudes sur le panneau de commande ou le cadre de la table de cuisson.

Lorsque des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent l'endommager.

- ▶ Ne laissez pas d'objets durs ou pointus tomber sur la table de cuisson.

Le papier d'aluminium et le plastique fondent sur les zones de cuisson chaudes.

- ▶ Ne laissez pas de papier d'aluminium ou de plastique entrer en contact avec les zones de cuisson chaudes.

- ▶ N'utilisez pas de film protecteur pour table de cuisson.

Des agents de nettoyage inappropriés peuvent provoquer des décolorations métalliques chatoyantes sur la surface vitrocéramique.

- ▶ Reportez-vous aux recommandations de nettoyage de ce manuel.

→ "Nettoyage et entretien", Page 65

#### Vue d'ensemble des types de dommages les plus courants

Vous trouverez ici un aperçu des types de dommages les plus courants et des suggestions pour les éviter.

#### Taches

Cause	Comment éviter
Éclaboussure de nourriture	Retirez immédiatement les éclaboussures de nourriture à l'aide d'un grattoir à verre.
Produits de nettoyage inappropriés	Utilisez des agents de nettoyage adaptés aux tables de cuisson en vitrocéramique.

#### Rayures

Cause	Comment éviter
Sel, sucre et sable	N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou espace de rangement.

Cause	Comment éviter
Ustensiles de cuisine à fond rugueux	Vérifiez la batterie de cuisine.

#### Décolorations

Cause	Comment éviter
Produits de nettoyage inappropriés	Utilisez des agents de nettoyage adaptés aux tables de cuisson en vitrocéramique.
Abrasion de casserole (par ex. Aluminium)	Soulevez les casseroles et les poêles lorsque vous les déplacez.

#### Cloques

Cause	Comment éviter
Sucre, aliment à haute teneur en sucre	Retirez immédiatement les éclaboussures de nourriture à l'aide d'un grattoir à verre.

## 3 Protection de l'environnement et économies

### 3.1 Mise au rebut de l'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.

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

### 3.2 Économie d'énergie lors de l'utilisation du four

Si vous suivez ces conseils, votre appareil consomme moins d'énergie.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Laissez décongeler les aliments congelés avant de les cuire.

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

### 3.3 Économie d'énergie lors de l'utilisation de la table de cuisson

Si vous suivez ces conseils, votre appareil consomme moins d'énergie.

Choisissez des ustensiles de cuisine dont le diamètre de base correspond à la zone de cuisson. Centrez la casserole sur la zone de cuisson.

**Conseil :** Les fabricants d'ustensiles de cuisine indiquent généralement le diamètre supérieur de l'ustensile. Le diamètre de la base de la batterie de cuisine est généralement plus petit.

- ✓ L'énergie est destinée à la batterie de cuisine. Si vous utilisez des ustensiles de cuisine trop petits, vous gaspillez de l'énergie. Si la batterie de cuisine est trop grande, beaucoup d'énergie est utilisée pour chauffer la batterie de cuisine.

Fermez la casserole avec un couvercle approprié.

- ✓ Cuire sans couvercle consomme plus d'énergie.

Ne soulevez le couvercle que si nécessaire.

- ✓ Si vous soulevez le couvercle, beaucoup d'énergie peut s'échapper.

Utilisez un couvercle en verre.

- ✓ Si vous utilisez un couvercle en verre, vous pouvez regarder à l'intérieur de l'ustensile sans soulever le couvercle.

Utiliser des ustensiles de cuisson à base solide plate.

- ✓ Les bases incurvées des ustensiles de cuisine augmentent la consommation d'énergie.

Utilisez une taille d'ustensile qui correspond à la quantité d'aliments que vous souhaitez cuire.

- ✓ Les ustensiles de cuisine avec peu de contenu consomment beaucoup d'énergie.

Faites cuire avec un peu d'eau.

- ✓ Plus d'eau nécessite plus d'énergie pour la chauffer.

Sélectionnez un niveau de puissance inférieur dès que possible. Sélectionnez un niveau de puissance adapté pour poursuivre la cuisson.

- ✓ Pour une cuisson en cours, un niveau de puissance inférieur est suffisant.

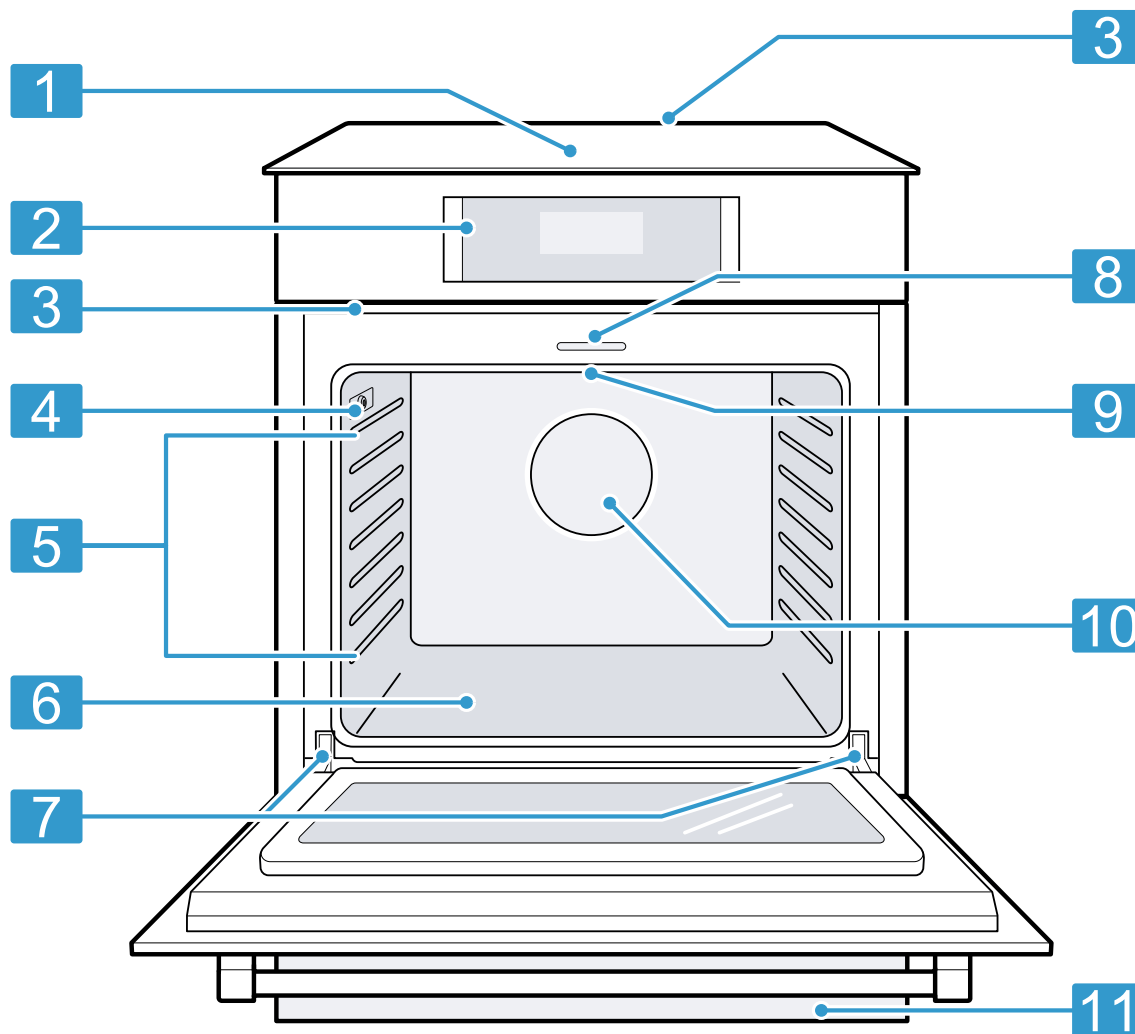
## 4 Description de l'appareil

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

### 4.1 Électroménager

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

**Remarque :** Les graphiques sont représentatifs. Votre appareil peut avoir des apparences graphiques ou de conception différentes.



**1** Panneau de commande de la table de cuisson

**2** Panneau de commande du four

**3** Évent du four

**4** Prise pour sonde thermique

**5** Rails de four

**6** Fond de cavité du four

**7** Charnières de porte

**8** Loquet de porte

**9** Élément de grill

**10** Ventilateur de convection

**11** Tiroir-réchaud

#### Cavité du four

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

**⚠ MISE EN GARDE**

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

**Ventilateur de convection**

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

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

**Ventilateur de refroidissement**

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

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

**Évent du four**

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

**⚠ MISE EN GARDE**

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

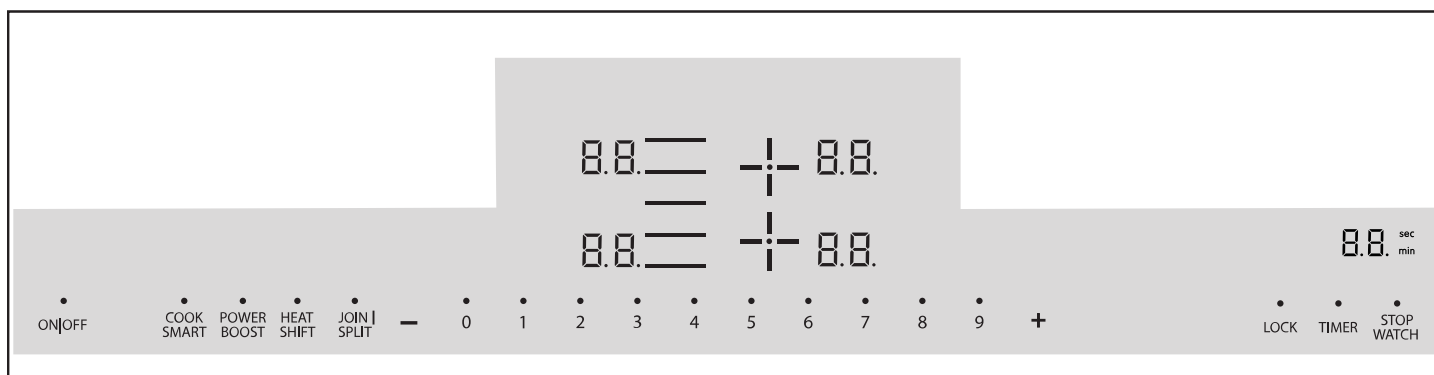
→ "Électroménager", Page 44

- ▶ Ne pas obstruer les événements du four.

**4.2 Panneaux de commande**

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

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

**Panneau de commande de la table de cuisson****Touches tactiles**

Les touches tactiles sont des zones sensibles au toucher. Appuyez sur un symbole pour activer la fonction correspondante.

- Les voyants au-dessus des touches tactiles actuellement sélectionnables s'allument.
- Les touches tactiles des fonctions qui ne peuvent actuellement pas être sélectionnées ne s'allument pas.
- Les voyants des fonctions ou des zones de cuisson sélectionnées sont plus lumineux.

Touche tactile	Fonction
ON   OFF	Interrupteur principal
COOK SMART	CookSmart® fonction
JOIN   SPLIT	Liberty® zone de cuisson polyvalente
TIMER	Minuterie de cuisine
STOP WATCH	Chronomètre

**Remarques**

- Gardez les commandes propres et sèches. L'humidité peut altérer le fonctionnement des commandes.
- Ne placez pas d'ustensiles de cuisine à proximité des écrans et des capteurs. L'électronique peut surchauffer.

**Affichage**

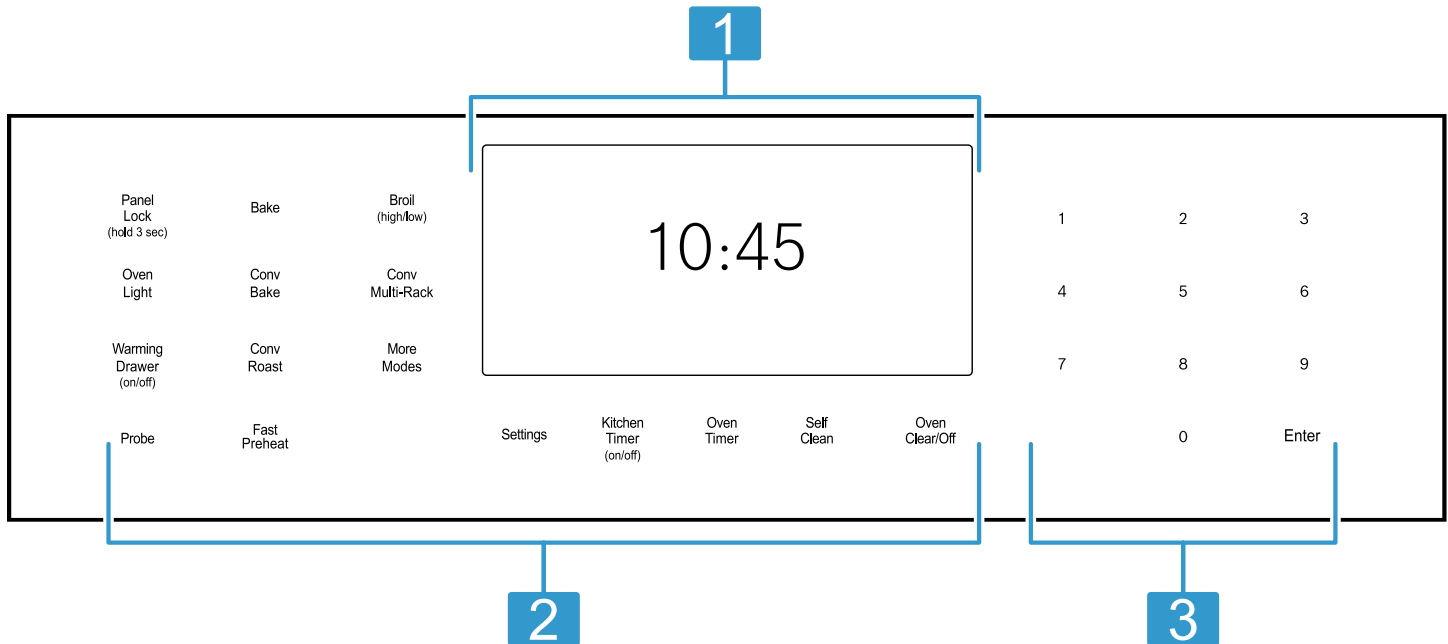
Les écrans affichent les paramètres et fonctions actifs. Lorsque vous sélectionnez une zone de cuisson, les réglages de cette zone de cuisson s'allument plus lumineux.

Écran	Nom
0	Table de cuisson prête
1 - 9	Niveaux de puissance
H/h	Témoin de chaleur résiduelle
b	Fonction PowerBoost® active
Pb	Fonction ShortBoost active
00	Valeur de la minuterie de cuisine
000	Valeur de la minuterie de comptage

Écran	Nom
⌵	La fonction maintenir au chaud active
👉	Protection essuyage active

Écran	Nom
🔒	Verrouillage du panneau actif

## Panneau de commande du four



<b>1</b>	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.
<b>2</b>	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.
<b>3</b>	Touches du clavier numérique	Utilisé pour saisir des valeurs numériques, telles que des valeurs de minuterie.

### Caractéristiques de base

Vous trouverez ici des informations sur les fonctions de fonctionnement de base de votre four.











Touche tactile	Fonction
CLEAR/OFF	Effacez la valeur saisie/éteignez l'appareil
ENTER	Confirmer les valeurs saisies / Démarrer le mode chauffage
SETTINGS	Accéder aux paramètres de base
PANEL LOCK	Activer ou désactiver le verrouillage du panneau



Touche tactile	Fonction
	👉 est affiché.
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.
DRAWER	Activation du tiroir-réchaud

### Modes et fonctions de chauffage

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

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

Fonction/Mode	Symbole	Plage de température °F (°C)	Comment cela fonctionne et à quoi il sert
BAKE		100 - 550 (38 - 285)	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 <b>BAKE</b> ", Page 54
CONV BAKE		100 - 550 (38 - 285)	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 <b>CONV BAKE</b> ", Page 55
TRUE CONV		100 - 550 (38 - 285)	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. → "Comment utiliser le mode <b>TRUE CONV</b> ", Page 55
BROIL		450 - 550 (230 - 285)	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.
CONV BROIL		450 - 550 (230 - 285)	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 <b>CONV BROIL</b> ", Page 56 Appuyez sur <b>MORE MODES</b> pour accéder à ce mode.
KEEP WARM		150 - 225 (65 - 105)	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. Appuyez sur <b>MORE MODES</b> pour accéder à ce mode.
ROAST		100 - 550 (38 - 285)	Idéal pour la viande, la volaille, les morceaux moins tendres de viande et les légumes rôtis. → "Comment utiliser le mode <b>ROAST</b> ", Page 55 Appuyez sur <b>MORE MODES</b> pour accéder à ce mode.
CONV ROAST		100 - 550 (38 - 285)	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 <b>CONV ROAST</b> ", Page 55
PROOF		85 - 125 (30 - 52)	Maintient l'environnement chaud et sans courants d'air nécessaire à la fermentation des produits à base de levure. → "Comment utiliser le mode <b>PROOF</b> ", Page 56 Appuyez sur <b>MORE MODES</b> pour accéder à ce mode.
PIZZA		100 - 550 (38 - 285)	La chaleur est diffusée dans tout le four par le ventilateur de convection. Utilisez pour la pizza fraîche ou surgelée. → "Comment utiliser le mode <b>PIZZA</b> ", Page 55 Appuyez sur <b>MORE MODES</b> pour accéder à ce mode.
PROBE		-	Utilisez pour déterminer la température interne de nombreux aliments, en particulier les viandes et la volaille pendant la cuisson. → "Sonde thermométrique", Page 52

Fonction/Mode	Symbole	Plage de température °F (°C)	Comment cela fonctionne et à quoi il sert
MORE MODES	-	-	Certains modèles ont un bouton <b>MORE MODES</b> pour accéder à des modes de chauffage supplémentaires. Selon votre modèle, cela peut inclure : <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gril à convection <ul style="list-style-type: none"> <li>Dans la section de menu <b>MORE MODES</b>, le gril à convection a deux choix HAUT / BAS. Appuyez sur No 2 pour changer</li> </ul> </li> <li>■ PIZZA</li> <li>■ PROOF</li> <li>■ ROAST</li> <li>■ KEEP WARM</li> </ul>
FAST PREHEAT		-	Le préchauffage rapide chauffe le four plus rapidement que le préchauffage standard. → "Préchauffage rapide", Page 51
SABBATH	-	-	Le mode Sabbat permet à ceux de confessions particulières d'utiliser leurs fours le jour du sabbat. → "Mode sabbat", Page 53
SELF CLEAN		-	Le four atteint une température élevée pour brûler le sol des aliments. → "Fonction autonettoyante", Page 69 Porte verrouillée
OVEN TIMER	-	-	La minuterie du four est une minuterie à compte à rebours qui, lorsqu'elle atteint 00:00, éteint le four et arrête le mode actuel. La minuterie du four est utilisée pour définir la durée de fonctionnement d'un mode. → "Minuterie du four", Page 53
KITCHEN TIMER	-	-	La minuterie de cuisine est une minuterie à compte à rebours qui n'a aucun effet sur le chauffage du four. La minuterie de cuisine est utilisée pour les besoins de chronométrage des tâches ménagères d'ordre général. → "Minuterie de cuisine", Page 52

## 5 Accessoires

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

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

Accessoires	Utilisation
Grille métallique	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ces grilles peuvent être utilisées pour la plupart des cuissons.</li> <li>■ Vous pouvez utiliser plusieurs grilles en même temps.</li> </ul>
Grille télescopique	<p>Utiliser cette grille afin de faciliter l'insertion des plats dans le four.</p> <p><b>Remarque :</b> Ne nettoyez pas en utilisant la fonction <b>SELF CLEAN</b>.</p>
Sonde à viande	<p>La sonde à viande peut être utilisée pour déterminer la température interne de nombreux aliments, en particulier les viandes et la volaille.</p> <p><b>Remarques</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ne nettoyez pas en utilisant la fonction <b>SELF CLEAN</b>.</li> <li>■ Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.</li> </ul>

### 5.1 Autres accessoires

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

Vous pouvez trouver une gamme complète de votre appareil sur Internet ou dans nos brochures: [www.thermador.com](http://www.thermador.com)

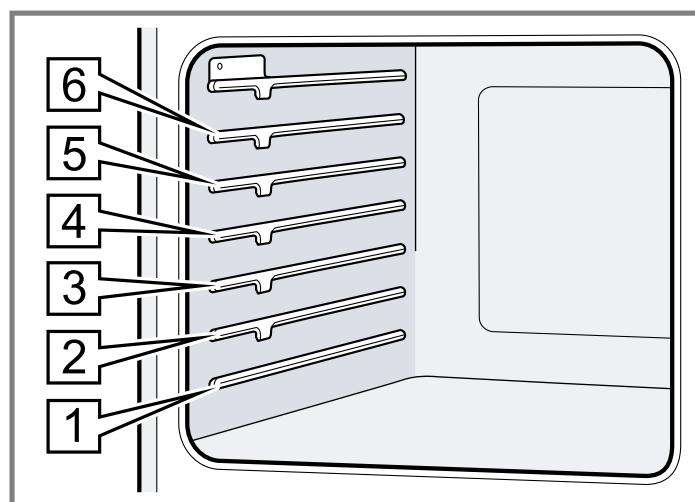
Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Indiquez toujours la description exacte (n ° E) de votre appareil lors de l'achat.

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

### 5.2 Positions des grilles

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

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



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

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

### 5.3 Utilisation sûre des grilles de four

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

#### ⚠ MISE EN GARDE

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

#### ⚠ MISE EN GARDE

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

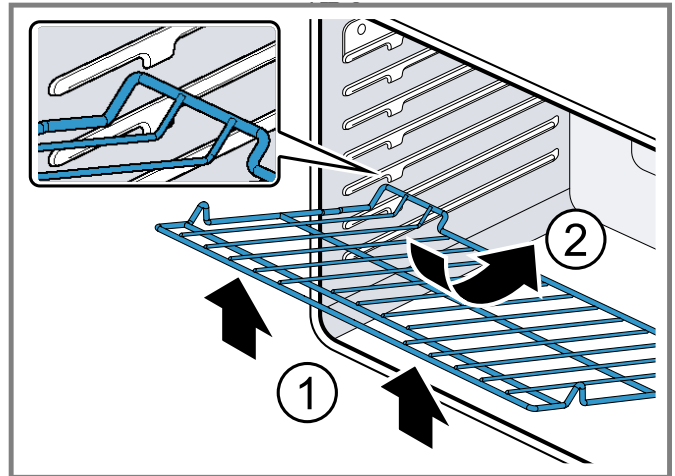
Ne glissez pas d'accessoires entre les grilles, sinon ils risquent de se renverser.

### 5.4 Insertion de la grille métallique

**Exigence :** Vous avez lu la recommandation sur → "Utilisation sûre des grilles de four", Page 50.

1. Saisissez fermement la grille des deux côtés.
2. Inclinez la grille vers le haut pour permettre l'arrêt dans le guide de la grille ①.

3. Amenez la grille en position horizontale et poussez-la à fond ②.

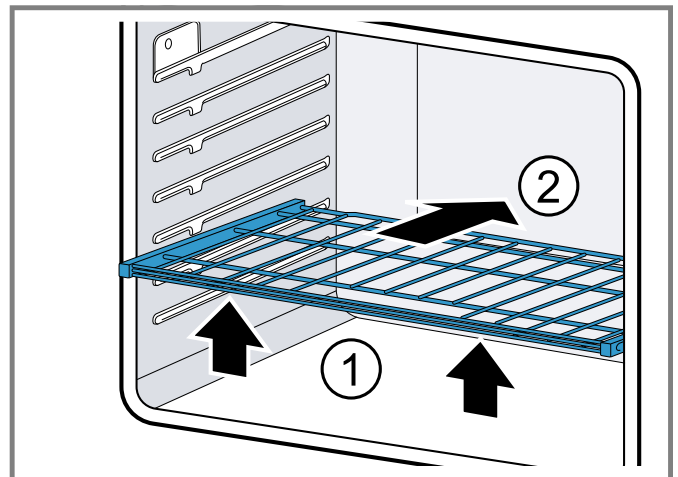


La grille doit être droite et plate, pas tordue.

### 5.5 Insertion de la grille télescopique

**Exigence :** Vous avez lu la recommandation sur → "Utilisation sûre des grilles de four", Page 50.

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 ¾ po (2 cm) ① et continuer de l'enfoncer toute entière jusqu'au fond du four ②.



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

- ✓ L'arrière de la grille télescopique se met en place en se calant.
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.

## 6 Avant d'utiliser pour la première fois

Effectuez ces étapes avant d'utiliser votre appareil.

- L'appareil doit être correctement installé par un prestataire de services qualifié avant l'utilisation.
- Lisez et comprenez toutes les précautions et informations de sécurité → Page 40 dans le manuel avant de l'utiliser.
- Ce manuel couvre plusieurs modèles. Toutes les fonctionnalités ne sont pas disponibles sur tous les modèles.

### 6.1 Nettoyage de l'appareil avant sa première utilisation

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

1. Retirez tous les matériaux d'emballage de la cavité du four.
2. Gardez la pièce ventilée pendant que l'appareil chauffe.
3. Réglez le mode de cuisson et la température.

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

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

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

### 6.2 Réglage de l'horloge


**Exigence** : Le four est en mode veille.

1. Appuyez sur **SETTINGS**.
  - ✓ L'écran affiche "SET CLOCK".
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**.

## 7 Fonctionnement du four

Vous trouverez ici tout ce que vous devez savoir sur le fonctionnement de votre four.

### 7.1 Réglage du mode de chauffage et de la température

1. 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.
2. Si vous le souhaitez, entrez une température à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur **ENTER**.
  - ✓ Le four commence à préchauffer. Le "Préchauffage" s'affiche et la barre de préchauffage  commence à se remplir jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

### 7.2 Éteindre le four

- ▶ Appuyez sur **CLEAR/OFF**.
- ✓ Le four s'éteint et l'horloge est affichée.

### 7.3 Limitation du temps de chauffage

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

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

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

### 7.4 Préchauffage rapide

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

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

#### Réglage du préchauffage rapide

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

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

4. Pour désactiver le préchauffage rapide, appuyez à nouveau sur **FAST PREHEAT**.

## 7.5 Sonde thermométrique

La sonde à viande mesure la température interne de l'aliment. Vous pouvez régler une température à cœur et le mode de chauffage s'éteint automatiquement dès que la température réglée est atteinte.

### AVERTISSEMENT

L'utilisation de la mauvaise sonde thermométrique peut endommager l'isolant.

- ▶ Utiliser uniquement la sonde thermométrique conçue pour cet appareil électroménager.

La sonde à viande peut être utilisée avec les modes de chauffage suivants :

- **BAKE**
- **ROAST**
- **CONV BAKE**
- **TRUE CONV**
- **CONV ROAST**
- La fonction de sonde n'est pas disponible lorsqu'une minuterie de four a été réglée.
- La sonde thermométrique mesure la température interne des mets entre 85 °F et 210 °F (30 °C et 99 °C).
- Pour éviter que la sonde thermique ne soit endommagée, ne réglez pas une température du four au-dessus de 480 °F (250 °C).
- Utilisez uniquement la sonde thermométrique fournie avec cet appareil électroménager. Des sondes à viande supplémentaires ou de remplacement peuvent être commandées auprès du service clientèle.
- Ne stockez pas la sonde dans la cavité du four.

### Insertion de la sonde à viande

#### Exigence

- L'aliment doit être complètement dégelé avant d'introduire la sonde dans la viande.
- La sonde est livrée avec un capuchon de plastique noir sur son extrémité. Le capuchon doit être retiré avant l'emploi.

1. Introduire la pointe de la sonde dans la viande au milieu, dans la partie la plus épaisse de la viande ou de la poitrine, dans le cas d'une volaille. S'assurer que la sonde ne touche pas au gras, à l'os ou à des parties du four ou du plat.

Utilisez toujours la sonde par la poignée pour l'insérer et la retirer.


**Remarque** : La poignée de la sonde devient chaude pendant la cuisson. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous touchez la poignée de la sonde.

2. Insérez la fiche de la sonde dans la prise située sur le côté de la cavité du four.

Poussez la sonde à fond et tirez-la jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans la douille.

### Réglage de la sonde à viande

**Exigence** : → "Insertion de la sonde à viande", Page 52

1. Réglez le mode de chauffage et la température souhaités.
  2. Appuyez sur **PROBE**.
    - ✓  et "SET PROBE TEMP" s'affichent.
    - ✓ Une invite de saisie à trois chiffres « - - - » clignote à l'écran.
  3. Réglez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique.
  4. Appuyez sur **ENTER**.
    - ✓ La température actuelle et la température cible de la sonde sont affichées.
    - ✓ Lorsque la température de sonde réglée est atteinte, le mode de chauffage s'éteint. "COOKING COMPLETE" clignote à l'écran. Une tonalité d'alarme retentit toutes les 10 secondes, et ce, pendant 2 minutes.
  5. Appuyez sur **CLEAR/OFF** ou retirez la sonde pour éteindre l'écran.
    - Utilisez toujours la sonde par la poignée pour l'insérer et la retirer.
    - La sonde devient chaude pendant l'utilisation. Utilisez toujours des maniques pour retirer la sonde.
- ✓ L'écran passe en mode veille.

### 7.6 Activer ou désactiver le verrouillage du panneau

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

**Exigence** : Le four est en mode veille.

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

### 7.7 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**.

## 7.8 Minuterie du four

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

### Réglage de la minuterie du four

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

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

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

## 7.9 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.

## 7.10 Réglages de base

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

### Présentation des paramètres de base

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

- Appuyez sur l'un des boutons, sauf sur "Off", 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.

### Réglage du mode Sabbat

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

1. Réglez le mode **BAKE** et une température dans la plage de température autorisée de 100 - 450 °F (38 - 230 °C).
2. Appuyez sur **ENTER** pour démarrer le mode de chauffage.
 

Si vous souhaitez utiliser le mode Sabbat pour le tiroir réchaud, réglez la température du tiroir réchaud avant de continuer.
3. Appuyez et maintenez **OVEN TIMER** pendant 5 secondes.
  - ✓ Dans la minuterie du mode Sabbat, la valeur par défaut 74:00 heures clignote.
4. Réglez l'heure souhaitée à l'aide du pavé numérique. Si vous souhaitez conserver la valeur par défaut, vous n'avez rien à saisir.
5. Appuyez sur **ENTER**.
  - ✓ Le mode Sabbat commence. Si vous n'appuyez pas **ENTER** dans les 5 secondes, le mode Sabbat démarre automatiquement.
  - ✓ "SABBATH ON" est affiché.
  - ✓ La minuterie décompte jusqu'à ce qu'elle atteigne: 00, puis "SABBATH" 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

- ▶ Appuyez sur **CLEAR/OFF**.
- ✓ Le mode Sabbat est terminé.

Élément de menu	Description	Réglages
Format Temperature	Unité de température	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ F (Fahrenheit)<sup>1</sup></li> <li>■ C (Celsius)</li> </ul>
Luminosité Écran	Luminosité écran	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Élevé<sup>1</sup></li> <li>■ Moyenne</li> <li>■ Faible</li> </ul>
Volume du Signal	Volume	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Élevé<sup>1</sup></li> <li>■ Moyen</li> <li>■ Faible</li> </ul>
Format de l'Heure	Mode horloge	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 12 heures/12 HR<sup>1</sup></li> <li>■ 24 heures/24 HR</li> </ul>
Conversion Convection	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"> <li>■ Marche</li> <li>■ Arrêt<sup>1</sup></li> </ul>
Touch Son	Tonalité des touches Tonalité lorsqu'un bouton est enfoncé.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Marche<sup>1</sup></li> <li>■ Arrêt</li> </ul>
Affichage de l'Heure	Affichage de l'horloge de veille	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Marche<sup>1</sup></li> <li>■ Arrêt</li> </ul>
Langue	Langue	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ EN<sup>1</sup></li> <li>■ FR</li> </ul>

<sup>1</sup> Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

## Modification des réglages de base

1. Appuyez sur **SETTINGS**.
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 par rapport à la ligne de base d'usine. Chaque fois que vous appelez l'option de décalage de température dans

le menu des paramètres de base, la température de référence d'usine est restaurée afin que vous puissiez définir une nouvelle valeur de décalage.

## 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.

## 7.11 Conseils généraux pour les modes de chauffage

### Comment utiliser le mode BAKE

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

### Remarque

- Préchauffez complètement le four avant de cuire des objets comme des gâteaux, des biscuits et du pain.
- Laisser au moins 2 po (5 cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson pour une bonne circulation de l'air.

- Les ustensiles de cuisson foncés ou ternes absorbent plus de chaleur que les ustensiles de cuisson brillants, ce qui donne des aliments brunis ou trop dorés. Il peut être nécessaire de réduire la température du four ou le temps de cuisson pour éviter la coloration excessive de certains aliments.
- Des moules brillants sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- N'ouvrez pas souvent la porte du four. L'ouverture de la porte réduira la température du four et peut augmenter le temps de cuisson.
- Pour les gâteaux, décalez les moules de manière à ce que l'un ne soit pas directement au-dessus de l'autre.

### Comment utiliser le mode CONV BAKE

Utilisez le mode **CONV BAKE** pour les tartes, 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

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

### Comment utiliser le mode TRUE CONV

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

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

#### Remarque

- La cuisson des biscuits est possible sur 6 grilles simultanément (des grilles métalliques ou télescopiques supplémentaires peuvent être achetées séparément). 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.
- Si vous faites cuire à blanc une pâte à pizza faites à la main, piquez le fond avec une fourchette avant de la mettre au four.
- Si vous utilisez un moule à pizza, choisissez un moule foncé muni de trous pour obtenir une croûte plus croustillante et un moule non troué pour obtenir une croûte plus molle.
- Faites préchauffer les pierres à pizza au four en suivant les recommandations du fabricant pendant.
- Faites cuire les pizzas maison au centre de la grille et placez celles-ci en position 2.
- Pour les pizzas congelées, observez les recommandations du fabricant.
- Lors de l'utilisation du mode Pizza, le ventilateur à convection s'allume et s'éteint par intermittence.

### Comment utiliser le mode ROAST

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

#### Remarque

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

### Comment utiliser le mode CONV ROAST

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

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

#### Remarque

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

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

### Comment utiliser le mode CONV BROIL

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

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

#### Remarque

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

### Comment utiliser le mode PROOF

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

#### Remarque

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

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

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

### Préchauffe du four

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

### Type d'ustensiles de cuisson

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

### Positionnement de plats de cuisson

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

## 7.12 Obtenir les meilleurs résultats

- Minimisez l'ouverture des portes du four.

## Condensation

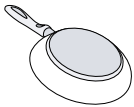

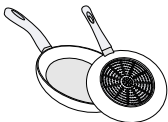
Il est normal de voir une certaine quantité de vapeur d'eau s'échapper des aliments lors de la cuisson. La quantité dépend de la teneur en humidité de l'aliment. L'humidité se condensera sur toute surface plus froide que l'intérieur du four, comme le panneau de commande.

## 8 Fonctionnement de la table de cuisson

Vous trouverez ici tout ce que vous devez savoir sur le fonctionnement de votre table de cuisson.

### 8.1 Ustensiles adaptés


Les ustensiles adaptés à la cuisson par induction doivent être dotés d'une base ferromagnétique, c'est-à-dire, pouvoir être attirés par un aimant. Par ailleurs, leur base

Ustensile de cuisson	Matériaux	Propriétés
Ustensiles de cuisson recommandés	Les ustensiles de cuisson en acier inoxydable au design en sandwich qui répartissent bien la chaleur.	Ces ustensiles de cuisson répartissent la chaleur uniformément, chauffent rapidement et garantissent qu'ils peuvent être détectés facilement.
	Ustensiles de cuisson ferromagnétiques en acier émaillé, fonte ou ustensiles de cuisson spéciaux à induction en acier inoxydable.	Ces ustensiles de cuisson répartissent la chaleur uniformément, chauffent rapidement et garantissent qu'ils peuvent être détectés.
Adapté	La base n'est pas entièrement ferromagnétique.	Si la zone ferromagnétique est plus petite que le fond de l'ustensile, seule la zone ferromagnétique chauffe. En conséquence, la chaleur n'est pas répartie uniformément.
 	Fonds d'ustensiles de cuisson contenant de l'aluminium.	Ces fonds d'ustensiles de cuisson réduisent la zone ferromagnétique, ce qui signifie que moins de puissance est émise vers l'ustensile de cuisson. Ces ustensiles de cuisson peuvent ne pas être suffisamment détectés ou ne pas être détectés du tout, et donc ne chauffent pas suffisamment.
Non adapté	Ustensiles de cuisson en acier fin normal, verre, argile, cuivre ou aluminium.	

### Remarques

- N'utilisez pas de plaques d'adaptation entre la table de cuisson et les ustensiles de cuisson.
- Ne faites pas chauffer d'ustensiles de cuisson vides et n'utilisez pas d'ustensiles de cuisson à fond fin, car cela peut devenir très chaud.

### 8.2 Mise en marche de la table de cuisson

- ▶ Appuyez sur l'interrupteur principal de la table de cuisson.
- ✓ L'indicateur au-dessus de l'interrupteur principal de la table de cuisson s'allume.
- ✓ Les symboles des zones de cuisson et des fonctions disponibles à ce moment s'allument.
- ✓  s'allume dans les affichages de la zone de cuisson.

doit correspondre à la taille du foyer. Si un ustensile n'est pas détecté sur un foyer, placez-le sur le foyer de diamètre immédiatement inférieur.

### Dimensions et propriétés des ustensiles

Pour pouvoir détecter correctement l'ustensile de cuisson, vous devez tenir compte de la taille et du matériau de l'ustensile de cuisson. Tous les fonds des ustensiles de cuisson doivent être parfaitement plats et lisses. Utilisez Test d'ustensiles pour vérifier si l'ustensile de cuisson est adapté.

### 8.3 Mise à l'arrêt de la table de cuisson

- ▶ Appuyez sur l'interrupteur principal de la table de cuisson et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que tous les voyants s'éteignent.
- ✓ Toutes les zones de cuisson sont désactivées.
- ✓ Les voyants de chaleur résiduelle restent allumés jusqu'à ce que les zones de cuisson aient suffisamment refroidi.

**Remarque :** La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque toutes les zones de cuisson ont été éteintes pendant plus de 20 secondes.

## 8.4 Paramètres de la zone de cuisson



Pour effectuer des réglages sur une zone de cuisson, la zone de cuisson doit être sélectionnée. Réglez le niveau de puissance souhaité pour chaque zone de cuisson dans la zone de réglage.

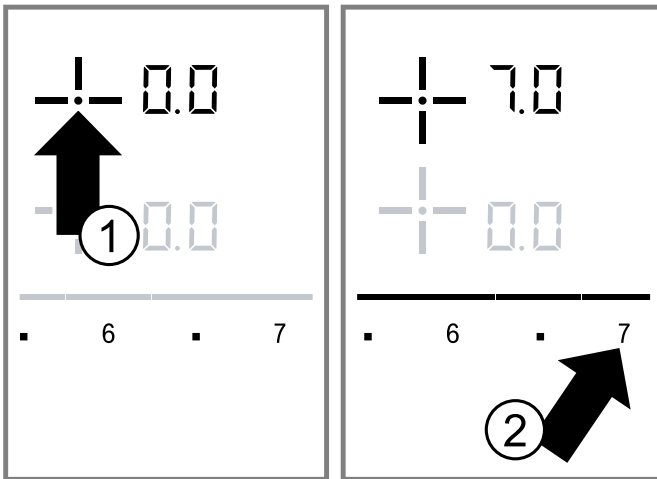
Réglage	Niveau de puissance
1	Niveau de puissance le plus bas
9	Niveau de puissance le plus haut
— +	Réglage intermédiaire pour tous les niveaux de puissance


**Remarque :** La table de cuisson peut temporairement réduire automatiquement la puissance pour protéger les parties fragiles de votre appareil et pour empêcher l'appareil de produire un bruit excessif.

### Réglage du niveau de puissance

**Exigence :** La table de cuisson est allumée.

- Placez les ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson.
- Appuyez sur ou  pour sélectionner la zone de cuisson ①.
- Le symbole  s'allume à l'écran de la zone de cuisson.
- Réglez le niveau de puissance dans la zone ② des paramètres



Appuyez sur  pour définir un niveau intermédiaire.

### Modification du niveau de puissance

- Sélectionnez la zone de cuisson désirée.
- Réglez le niveau de puissance dans la zone des paramètres.

### Éteindre la zone de cuisson

- Sélectionnez la zone de cuisson désirée.
  - Sélectionnez 0 dans la zone des paramètres.
- ✓ L'indicateur de chaleur résiduelle s'allume après environ 10 secondes.

## Conseils généraux

### Remarques

- S'il n'y a pas d'ustensile sur la zone de cuisson, l'affichage de la zone de cuisson clignote. Cela signifie que la zone de cuisson essaie de détecter l'ustensile. Placez les ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson dans les 30 secondes, ou la zone de cuisson s'éteint d'elle-même.
- Si les voyants clignent alors que l'ustensile est présent sur la zone de cuisson, vérifiez si l'ustensile est adapté à la cuisson par induction.
- S'il y a des ustensiles de cuisson sur la zone de cuisson avant d'allumer la table de cuisson, cela est détecté dans les 20 secondes après avoir touché l'interrupteur principal et la zone de cuisson est sélectionnée automatiquement. Réglez le niveau de puissance dans les 10 secondes. Sinon, la zone de cuisson s'éteint après 20 secondes.
- S'il y a plusieurs ustensiles de cuisine sur la table de cuisson lorsqu'elle est allumée, un seul ustensile de cuisson est détecté.
- Placez les ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson flexible dans la bonne position en fonction de la taille.

## 8.5 Paramètres de cuisson recommandés

Vous trouverez ici des recommandations sur la cuisson et un aperçu de différents plats avec des niveaux de chaleur appropriés.

- Sélectionnez le niveau de puissance 8 ou 9 pour porter l'eau à ébullition ou chauffer la casserole.
- Brassez les liquides épais occasionnellement.
- Les aliments qui doivent être poêlés rapidement, ou les aliments qui perdent beaucoup de liquide au cours de la friture initiale, devraient normalement être poêlés en petites portions.
- Lorsque vous cuisinez avec un couvercle, baissez le niveau de chaleur dès que de la vapeur s'échappe entre le couvercle et la casserole.
- Gardez le couvercle sur l'ustensile après la cuisson jusqu'à ce que vous serviez les aliments.
- Lorsque vous cuisinez avec un autocuiseur, respectez les instructions du fabricant.
- Ne faites pas cuire les aliments trop longtemps ou dans trop d'eau. Sinon, les nutriments seront perdus. Vous pouvez utiliser la minuterie de cuisine pour régler le temps de cuisson optimal.  
→ "minuterie de cuisine", Page 61
- Ne faites pas chauffer l'huile ou la graisse jusqu'à ce qu'elle fume. Vous obtiendrez des résultats de cuisson plus sains.
- Lorsque vous faites dorer les aliments, faites-les frire les uns après les autres.
- Les ustensiles de cuisine peuvent devenir très chauds pendant la cuisson. Nous recommandons l'utilisation de maniques.
- Vous pouvez trouver des recommandations pour cuisiner de façon énergétiquement efficace dans

## Tableaux de cuisson

Le tableau de cuisson indique le niveau de puissance adapté à chaque type d'aliment. Le temps de cuisson peut varier en fonction du type, du poids, de l'épaisseur et de la qualité des aliments.

### ⚠ MISE EN GARDE

Les ragoûts ou les liquides peuvent chauffer très rapidement pendant la cuisson et peuvent déborder ou éclabousser, par ex. soupes, sauces ou boissons.

- ▶ Remuez en permanence.
- ▶ Faites chauffer les aliments à un niveau de puissance approprié.

**Remarque :** Les niveaux intermédiaires sont indiqués par un point derrière le numéro. Le niveau de puissance 2.5 est affiché comme 2. dans l'affichage de la zone de cuisson ainsi que dans les tableaux de cuisson.

### Fondre

Type d'aliment	Niveau de puissance
Chocolat	1.5
Beurre	1.0 - 2.0

### Chauffer

Légumes congelés, p. ex., épinards	2.5 - 3.5
Bouillon	7.0 - 8.0
Soupe épaisse	1.5 - 2.5
Lait <sup>1</sup>	1.0 - 2.0

<sup>1</sup> Cuisinez sans couvercle

### Mijoter

Sauce délicate, p. ex. Sauce béchamel	4.0 - 5.0
Sauce à spaghetti	2.0 - 3.5
Bœuf braisé	4.0 - 5.0
Poisson <sup>1</sup>	4.0 - 5.0

<sup>1</sup> Cuisson continue sans couvercle

### Cuisiner

Riz, avec le double de la quantité d'eau	2.0 - 3.0
Pommes de terre bouillies dans leur peau, avec 1 à 2 tasses d'eau	4.0 - 5.0
Pommes de terre bouillies avec 1 à 2 tasses d'eau	4.0 - 5.0
Légumes frais avec 1 à 2 tasses d'eau	2.0 - 3.5
Légumes congelés avec 1 à 2 tasses d'eau	3.5 - 4.5
Pâtes avec 2 à 4 pintes d'eau <sup>1</sup>	6.0 - 7.0
Pouding <sup>2</sup>	1.0 - 2.0
Céréales	2.0 - 3.0

<sup>1</sup> Cuisson continue sans couvercle

<sup>2</sup> Cuisinez sans couvercle

### Frيره

Côtelette de porc <sup>1</sup>	5.5 - 6.5
Poitrine de poulet <sup>1</sup>	5.0 - 6.0
Bacon	6.0 - 7.0
Œufs	5.0 - 6.0
Poisson	5.0 - 6.0
Crêpes	6.0 - 7.0

<sup>1</sup> Retournez les aliments plusieurs fois.

### Grande friture de gras

Frيره dans 1 à 2 pinte huile sans couvercle.

Produits alimentaires surgelés, p. ex., croquettes de poulet (0,5 lb par portion)	8.0 - 9.0
Autre, par ex. beignes (0,5 lb par portion)	4.5 - 5.5

### Garder au chaud

Sauce tomate	1.5
--------------	-----

## 8.6 Zone de cuisson Liberty®

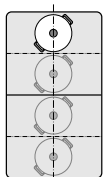
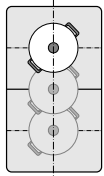
Vous pouvez utiliser la zone de cuisson flexible comme une grande zone de cuisson ou comme deux zones de cuisson séparées.

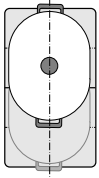
La zone de cuisson flexible comprend 4 éléments à induction, qui sont contrôlés indépendamment les uns des autres. Lorsque vous utilisez la fonction Liberty®, seule la zone couverte par les ustensiles de cuisine est activée.

### Recommandations de batterie de cuisine pour la zone de cuisson flexible

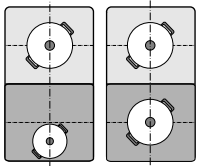
Placez la casserole au milieu de la zone de cuisson. Cela garantit une détection et une distribution de la chaleur optimales.

### Zone de cuisson flexible comme une grande zone de cuisson

Positions possibles des ustensiles de cuisine	Explications
	Le diamètre de l'ustensile est inférieur ou égal à 5 1/8 po (13 cm). Placez l'ustensile de cuisson sur l'une des quatre positions indiquées sur l'illustration.
	Le diamètre de l'ustensile est supérieur à 5 1/8 po (13 cm). Placez l'ustensile de cuisson sur l'une des trois positions indiquées sur l'illustration.

Positions possibles des ustensiles de cuisine	Explications
	La batterie de cuisine occupe plus d'une des positions indiquées ci-dessus. Positionnez la casserole en commençant par le bord supérieur ou inférieur de la zone de cuisson flexible.

### Zone de cuisson flexible en deux zones de cuisson séparées


Positions possibles des ustensiles de cuisine	Explications
	Les zones de cuisson avant et arrière comportent chacune deux éléments à induction. Ils peuvent être utilisés indépendamment les uns des autres. N'utilisez qu'un seul ustensile de cuisine sur chaque zone de cuisson. Sélectionnez le niveau de chaleur requis pour chacune des zones de cuisson.

### Utilisation de la zone flexible comme deux zones de cuisson séparées

- ▶ Effectuez les réglages pour chaque zone de cuisson indépendamment.

**Remarque :** La zone de cuisson flexible fonctionne par défaut comme deux zones de cuisson séparées. Si vous désirez que la fonction Liberty® soit activée automatiquement, vous pouvez ajuster les paramètres de base.

#### Activer la fonction Liberty®

1. Placez les ustensiles de cuisine sur la zone de cuisson flexible.
2. Sélectionnez l'une des deux zones de cuisson appartenant à la zone de cuisson flexible.
3. Appuyez sur **JOIN | SPLIT**.
  - ✓  s'allume.
4. Réglez le niveau de puissance.
  - ✓ Le niveau de puissance est affiché sur les deux affichages de la zone de cuisson.

**Remarque :** Si les deux zones de cuisson sont réglées sur des niveaux de puissance différents avant d'être liées, les deux zones de cuisson passent à 0.

#### Modification du niveau de puissance de la zone de cuisson flexible

1. Sélectionnez l'une des deux zones de cuisson de la zone de cuisson flexible.

2. Modifiez le niveau de puissance dans la zone des paramètres.

#### Ajout d'ustensiles de cuisine à la zone de cuisson flexible

Vous pouvez ajouter un ustensile de cuisine pendant que vous cuisinez sur la zone de cuisson flexible.

1. Placez l'ustensile supplémentaire sur la zone de cuisson flexible.
2. Sélectionnez l'une des deux zones de cuisson de la zone de cuisson flexible.
3. Appuyer deux fois sur **JOIN | SPLIT**.
  - ✓ L'ustensile supplémentaire est détecté.
  - ✓ Le niveau de puissance reste le même.

**Remarque :** Si vous retirez l'ustensile de la zone de cuisson ou que vous le soulevez, la zone de cuisson commence à rechercher l'ustensile. Le niveau de puissance reste le même.

#### Désactivation de la fonction Liberty®

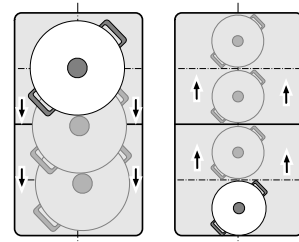
1. Sélectionnez l'une des deux zones de cuisson de la zone de cuisson flexible.
2. Appuyez sur **JOIN | SPLIT**.
  - ✓ La zone de cuisson flexible est divisée en deux zones de cuisson séparées.

**Remarque :** Si la zone de cuisson est éteinte puis rallumée ultérieurement, la zone de cuisson polyvalente est réinitialisée et fonctionne à nouveau comme deux zones de cuisson autonomes.

### 8.7 HeatShift® fonction

Cette fonction active toute la zone de cuisson flexible et la divise en trois zones de cuisson avec différents niveaux de puissance pré-réglés.

Vous pouvez déplacer un ustensile de cuisine pendant le processus de cuisson vers une autre zone de cuisson avec un niveau de puissance différent sans effectuer aucun réglage.



#### Niveaux de puissance préétablis

- Zone avant = niveau de puissance 9
- Zone du milieu = niveau de puissance 5
- Zone arrière = niveau de puissance 15

#### Informations générales sur l'utilisation de cette fonction :

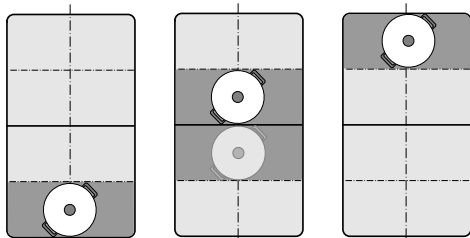
- Vous pouvez pré-régler différents niveaux de puissance pour chaque zone de cuisson dans les réglages de base.
- Utilisez seulement un ustensile de cuisine.

- Si plus d'un ustensile de cuisine est détecté sur la zone de cuisson flexible, la fonction est désactivée.
- Lorsque vous déplacez ou soulevez l'ustensile de cuisson, la table de cuisson démarre automatiquement la recherche et le niveau de puissance de la zone dans laquelle l'ustensile a été détecté est réglé.

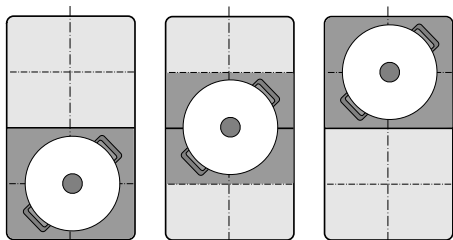
### Zones de cuisson pour la fonction HeatShift®

La taille de la zone de cuisson dépend de l'ustensile de cuisine utilisé et de son positionnement approprié.

#### Zones de cuisson pour petites casseroles



#### Zones de cuisson pour grandes casseroles



### Activation de HeatShift®

1. Sélectionnez l'une des deux zones de cuisson dans la zone de cuisson flexible.
2. Appuyez sur **HEAT SHIFT**.
  - ✓ Le témoin au-dessus **HEAT SHIFT** s'allume.
  - ✓ La zone de cuisson flexible est activée en tant que zone de cuisson jointe.
  - ✓ Le niveau de puissance de la zone où se trouve l'ustensile de cuisine s'affiche à l'écran de la zone de cuisson.

### Modification du niveau de puissance pour HeatShift®


Vous pouvez modifier les niveaux de puissance des différentes zones de cuisson pendant le processus de cuisson.

1. Posez la batterie de cuisine sur la zone de cuisson.
2. Modifiez le niveau de puissance dans la zone des paramètres.
  - ✓ Seul le niveau de puissance de la zone de cuisson sur laquelle se trouve le récipient est modifié.

### Désactivation de HeatShift®

- ▶ Appuyez sur **HEAT SHIFT**.
- ✓ L'indicateur **HEAT SHIFT** ci-dessus s'éteint.

### Remarques

- Si vous réglez l'une des zones de cuisson sur , la fonction est désactivée après quelques secondes.

- Quand la fonction est désactivée, les niveaux de puissance des trois zones de cuissons reviendront à leurs valeurs pré-réglées.

## 8.8 minuterie de cuisine

Vous pouvez utiliser la minuterie de cuisine pour régler une durée allant jusqu'à 99 minutes.

Le minuterie de cuisine est indépendant des autres réglages et ne désactive pas une zone de cuisson.

Vous pouvez utiliser la minuterie de cuisine lorsque la table de cuisson est éteinte ou que le verrouillage du panneau est activé.

### Réglage de la minuterie de cuisine

#### ⚠ AVERTISSEMENT

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


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

#### 1. Appuyez sur **TIMER**.

- ✓  s'allume sur l'affichage de la minuterie.
- ✓ L'indicateur sur **TIMER** s'allume.

#### 2. Réglez l'heure souhaitée dans la zone des paramètres.

#### 3. Appuyez sur **TIMER** pour confirmer.

- ✓ Le compte à rebours commence après quelques secondes.
  - ✓ Une fois le temps écoulé, un bip retentit.  clignote sur l'affichage de la minuterie.
  - ✓ L'indicateur au-dessus de **TIMER** clignote.
- #### 4. Appuyez sur n'importe quelle touche pour désactiver les signaux. Après 10 secondes, les signaux s'arrêtent automatiquement.

## 8.9 Chronomètre

Chronomètre affiche le temps qui s'est écoulé depuis l'activation de la fonction.

Chronomètre fonctionne indépendamment des zones de cuisson et des autres réglages. Cette fonction ne coupe pas automatiquement un foyer.


### Démarrage du Chronomètre

#### ⚠ AVERTISSEMENT

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

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

#### ▶ Appuyez sur **STOP WATCH**.

- ✓  s'allument sur l'affichage de la minuterie.
- ✓ Le témoin au-dessus de **STOP WATCH** s'allume.
- ✓ La minuterie commence à compter.

### Annulation du Chronomètre

- Appuyez sur **STOP WATCH**.
  - Appuyez de nouveau **STOP WATCH**.
- ✓ La minuterie s'arrête de fonctionner.
  - ✓ La minuterie est effacée et s'éteint.

### 8.10 PowerBoost®

Avec cette fonction, vous pouvez chauffer de plus grandes quantités d'eau plus rapidement qu'avec le niveau de puissance 9. Cette fonction augmente temporairement la puissance supérieure de la zone de cuisson sélectionnée. Vous pouvez également utiliser cette fonction sur la zone de cuisson flexible si elle est utilisée comme zone de cuisson jointe.

#### Restrictions d'utilisation de la fonction PowerBoost®

- Cette fonction ne peut être utilisée que sur une seule zone de cuisson du même segment de table de cuisson à la fois. L'illustration montre ces segments de votre table de cuisson.
- Si la fonction n'est pas disponible, *b* et *9* clignote sur l'affichage de la zone de cuisson sélectionnée. Le niveau de puissance *9* est défini automatiquement.

#### Activation de PowerBoost®

- Sélectionnez la zone de cuisson désirée.
  - Touchez **POWER BOOST**.
- ✓ Le symbole *b* s'allume à l'écran de la zone de cuisson.

#### Désactivation de PowerBoost®

- Sélectionnez la zone de cuisson souhaitée.
  - Appuyez sur **POWER BOOST**.
- ✓ *b* s'éteint.
  - ✓ La zone de cuisson passe au niveau de puissance *9*.

#### Remarques

- Dans certaines circonstances, cette fonction peut se désactiver automatiquement afin de protéger les éléments électroniques à l'intérieur de la table de cuisson.
- Si vous avez réglé un niveau de puissance avant d'activer la fonction, ce niveau de puissance est utilisé automatiquement après la désactivation de la fonction.

### 8.11 PanBoost®

Avec cette fonction, vous pouvez chauffer les ustensiles de cuisine plus rapidement qu'avec le niveau de puissance *9*.

Vous pouvez également utiliser cette fonction sur la zone de cuisson flexible si elle est utilisée comme zone de cuisson jointe.

Recommandations pour l'utilisation de cette fonction :

- Toujours utiliser des ustensiles de cuisson qui n'ont pas été préchauffés.
- Utiliser un ustensile de cuisson à base plate.

- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine à fond mince.
- Ne jamais laisser d'ustensiles de cuisson vides, de l'huile, du beurre ou du lard cuire sans surveillance.
- Ne pas couvrir pas l'ustensile de cuisson.
- Reportez-vous aux informations sur la cuisson à induction pour obtenir des informations sur le type, la taille et le positionnement des ustensiles de cuisine.

#### Restrictions d'utilisation de la fonction PanBoost®

- Cette fonction ne peut être utilisée que sur une seule zone de cuisson du même segment de table de cuisson à la fois. L'illustration montre ces segments de votre table de cuisson.
- Si la fonction n'est pas disponible, *b* et *9* clignote sur l'affichage de la zone de cuisson sélectionnée. Le niveau de puissance *9* est défini automatiquement.

#### Activation de PanBoost®

##### AVERTISSEMENT

L'huile et le gras chauffent rapidement avec la fonction PanBoost®. L'huile et la graisse surchauffées peuvent s'enflammer.

- ▶ Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance pendant la cuisson.
- Sélectionnez la zone de cuisson désirée.
  - Appuyer deux fois sur **POWER BOOST**.
- ✓ *P b* s'allument sur l'affichage de la zone de cuisson.

#### Désactivation de PanBoost®

La fonction est automatiquement désactivée après 30 secondes. Vous pouvez le désactiver manuellement avant cela.

- Sélectionnez la zone de cuisson désirée.
  - Appuyez sur **POWER BOOST**.
- ✓ *P b* s'éteint
  - ✓ La zone de cuisson passe au niveau de puissance *9*.

### 8.12 Verrouillage du panneau

Vous pouvez utiliser le verrouillage du panneau pour empêcher la table de cuisson de s'allumer accidentellement.

##### MISE EN GARDE

Le verrouillage du panneau peut être activé et désactivé par inadvertance par les moyens suivants :

- ▶ déversement d'eau pendant le nettoyage
- ▶ débordement d'aliments
- ▶ objets placés sur la touche tactile de verrouillage du panneau.

#### Activation du panneau de verrouillage

**Exigence :** La table de cuisson est éteinte.

- ▶ Touchez **LOCK** pendant 4 secondes.
- ✓ L'indicateur au-dessus de la touche de verrouillage du panneau s'allume pendant 10 secondes.

- ✓ Le panneau de commande est verrouillé.

### Désactivation du panneau de verrouillage

**Exigence :** La table de cuisson est éteinte.

- ▶ Touchez **LOCK** pendant 4 secondes.
- ✓ Le panneau de contrôle est déverrouillé.

### Verrouillage automatique du panneau

Cette fonction active automatiquement le verrouillage du panneau lorsque vous éteignez la table de cuisson.

Le verrouillage automatique du panneau peut être activé dans les paramètres de base → Page 63.

## 8.13 Protection essuyageProtection essuyage

Avec cette fonction, vous pouvez éviter de modifier les réglages pendant le nettoyage du panneau de commande pendant la cuisson.

Cette fonction ne verrouille pas l'interrupteur principal. Vous pouvez éteindre la table de cuisson en tout temps.

### Activer la protection d'essuyage

- ▶ Appuyez sur **LOCK**.
- ✓ L'indicateur au-dessus de la touche de verrouillage du panneau s'allume.
- ✓ Le panneau de commande est verrouillé pendant 35 secondes.
- ✓ Après 30 secondes, un bip indique que la protection contre l'effacement est sur le point de s'éteindre.

### Désactiver la protection d'essuyage

- ▶ Appuyez sur **LOCK**.
- ✓ L'indicateur au-dessus de la touche de verrouillage du panneau s'éteint.

## 8.14 Réglages de base

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

### Présentation des paramètres de base

Vous trouverez ici un aperçu des paramètres de base et des paramètres d'usine prédéfinis.

Écran	Fonction
c1	Verrouillage du panneau 0 - Mode manuel <sup>1</sup> 1 - Automatique 2 - Fonction désactivée
c2	Signaux sonores 0 - Le signal de confirmation et le signal d'erreur sont désactivés. Le signal de l'interrupteur principal reste allumé. 1 - Seul le signal d'erreur est activé. 2 - Seul le signal de confirmation est activé.

<sup>1</sup> Réglage usine

<sup>2</sup> Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

Écran	Fonction
	3 - Confirmation signal and error signal are on <sup>1</sup> .
c3	Affichage de la consommation énergétique 0 - Désactivé <sup>1</sup> 1 - Activé
c5	Durée du signal de fin de minuterie 1 - 10 secondes <sup>1</sup> 2 - 30 secondes 3 - 1 minute
c7	Fonction de gestion de la puissance. Limite de la puissance totale de la table de cuisson. Les réglages offerts dépendent de la puissance maximum de la table de cuisson. 0 - Désactivé <sup>2</sup> , 1 - Puissance minimale de 1.000 W 2 - 1.500 W ... 3 - 3.000 W recommandés pour 13 A. 3 - 3.500 W recommandés pour 16 A. 4 - 4.000 W 4 - 4.500 W recommandés pour 20 A ... 9 ou 9 - Puissance maximale de la table de cuisson
c11	Modification des niveaux de puissance pré-réglés pour HeatShift® _9 - Niveau de puissance pré-réglé pour la zone de cuisson avant. -5 - Niveau de puissance pré-réglé pour la zone de cuisson centrale. ~1 - Niveau de puissance pré-réglé pour la zone de cuisson arrière.
c12	Résultats du test d'aptitude des ustensiles de cuisine 0 - Ne convient pas. 1 - Pas idéal. 2 - Convient.
c13	Configuration de l'état de la zone de cuisson Liberty® lorsque la table de cuisson est allumée 0 - Comme deux zones de cuisson indépendantes <sup>2</sup> 1 - En tant que zone de cuisson jointe.
c0	Rétablir les paramètres d'usine 0 - Arrêt <sup>1</sup> 1 - Revenir aux réglages d'usine

<sup>1</sup> Réglage usine

<sup>2</sup> Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

### Modification des réglages de base

**Exigence :** La table de cuisson est éteinte.

1. Allumez la table de cuisson.
2. Dans les 10 secondes suivantes, appuyez sur **TIMER** pendant environ 4 secondes.

Les quatre premiers écrans affichent des informations sur le produit. Pour appeler les écrans individuels, touchez le panneau de commande.

Information sur le produit	Affichage
Indice de support à la clientèle (CI)	01
Numéro de fabrication	Fd
Numéro de fabrication 1	99
Numéro de fabrication 2	0.5

- Appuyez sur **TIMER** pour accéder au menu des paramètres de base.
  - ✓ Dans l'écran de gauche de  $\epsilon$  et  $i$  clignotent en alternance.
  - ✓ Dans l'affichage de la minuterie  $0$  s'allume.
- Appuyez sur **TIMER** à répétition jusqu'à ce que le réglage souhaité s'allume sur l'affichage gauche.
- Définissez l'option souhaitée dans la zone des paramètres.
- Appuyez sur **TIMER** pendant 4 secondes.
  - ✓ Le réglage est mémorisé.

**Conseil :** Appuyez sur l'interrupteur principal de la table de cuisson pour quitter les réglages de base et éteindre la table de cuisson.

## 8.15 Affichage de la consommation énergétique

Cette fonction indique la quantité totale d'énergie consommée entre la mise en marche et la mise hors tension de la table de cuisson.

Une fois la table de cuisson éteinte, la consommation d'énergie est affichée en kWh pendant 10 secondes, par ex. 1,08 kWh. La précision de l'affichage dépend de divers facteurs tels que la qualité de la tension de l'alimentation électrique.

Vous pouvez activer ou désactiver cette fonction dans le menu des paramètres de base.

## 8.16 Limitation de puissance

Vous pouvez utiliser la fonction PowerManager pour régler la puissance totale de la table de cuisson.

La table de cuisson est réglée en usine; la puissance maximale de la table de cuisson est indiquée sur l'étiquette signalétique. Vous pouvez utiliser cette fonction pour ajuster la configuration aux exigences de chaque installation électrique.

## 9.1 Niveaux du tiroir réchaud

Vous pouvez régler 3 niveaux de chauffage différents pour le tiroir réchaud.

Pour de meilleurs résultats, préchauffer le tiroir réchaud en maintenant de la nourriture au chaud.

Niveau	Temps de préchauffage en min.	Recommandations
low	10	Idéal pour les rôtis et les pains
medium	15	Recommandé pour les plats d'accompagnement, les casseroles et les sauces

Afin de ne pas dépasser cette valeur réglée, la table de cuisson distribue automatiquement la puissance disponible au besoin entre les zones de cuisson activées. Lorsque la fonction PowerManager est activée, la puissance d'une zone de cuisson peut tomber temporairement en dessous de la valeur nominale. Si vous allumez une zone de cuisson et que la puissance maximale est atteinte, un message correspondant apparaît à l'écran. L'appareil règle et sélectionne automatiquement le niveau de puissance le plus élevé. Pour de plus amples renseignements, consulter → "Réglages de base", Page 63

## 9 Fonctionnement du tiroir réchaud

Le tiroir-réchaud conserve les aliments cuits au chaud à la température de service.

Toujours commencer par des aliments chauds. NE PAS utiliser pour chauffer des aliments froids. Il est sécuritaire d'utiliser le tiroir pour y faire croustiller des craquelins, des chips ou des céréales sèches et garder des assiettes au chaud.

### ⚠ MISE EN GARDE

Pour préserver la sécurité des aliments, suivre ces recommandations :

- ▶ NE PAS utiliser tiroir réchaud pour faire chauffer des aliments froids. Il est sécuritaire d'utiliser le tiroir pour y faire croustiller des craquelins, des chips ou des céréales sèches et garder des assiettes au chaud.
- ▶ Veiller à garder la nourriture à la bonne température. L'USDA recommande de maintenir les aliments chauds à 140 °F (60 °C) ou plus.
- ▶ NE laissez PAS d'aliments dans le tiroir-réchaud plus d'une heure avant ou après la cuisson.
- ▶ Les contenants de plastique, les pellicules de plastique ou le papier d'aluminium peuvent fondre en cas de contact direct avec le tiroir ou un ustensile de cuisson chaud. Si le plastique fond sur le tiroir, il peut ne pas être possible de l'enlever.

Niveau	Temps de préchauffage en min.	Recommandations
high	20	Recommandé pour les pizzas, les aliments frits et le réchauffement des assiettes

## 9.2 Allumer le tiroir réchaud

Vous pouvez utiliser le tiroir réchaud avec le panneau de commande du four.

- Appuyez sur **DRAWER**.
  - ✓ Le niveau "medium" par défaut est affiché.
- Appuyez sur **DRAWER** pour faire défiler les réglages disponibles du tiroir réchaud.
- Appuyez sur **ENTER** pour confirmer.
  - ✓ L'icône du tiroir réchaud s'affiche sous l'horloge.

## 9.3 Éteindre le tiroir réchaud

- ▶ Appuyez sur **DRAWER**.
- ✓ Le symbole du tiroir réchaud s'éteint.

## 9.4 Utilisation du tiroir réchaud en mode Sabbat

Vous pouvez utiliser le tiroir réchaud en mode Sabbat, tandis que le four est en mode Sabbat. Il n'est pas possible de faire fonctionner le tiroir réchaud seul en mode Shabbat.

- Réglez la température désirée du tiroir réchaud.
- Réglez le mode Sabbat pour la cavité du four.
  - ✓ Le tiroir réchaud et le four fonctionneront en mode Sabbat jusqu'à ce que la minuterie du four atteigne zéro.

## 9.5 Réchauffer des bols et des assiettes vides

### Exigence

- Ne pas préchauffer le tiroir avant d'y disposer les plats.
  - N'utiliser que de la vaisselle résistante à la chaleur.
- Disposez les assiettes ou les plats froids dans un tiroir réchaud froid.
  - Sélectionnez la température du tiroir réchaud "low".
  - Vérifiez la température du plat pendant la période de réchauffement.

## 9.6 Mettre croustillant des articles rassis

- Placez les aliments dans un plat ou une casserole à bords bas.
- Sélectionnez la température du tiroir réchaud .
- Préchauffez le tiroir réchaud pendant 10 minutes, puis placez les aliments dans le tiroir réchaud.
- Régler la minuterie du tiroir.

- Vérifiez le croustillant après 45 minutes. Continuez à croustiller si nécessaire.

## 9.7 Conseils généraux pour le tiroir réchaud

- Pour maintenir plusieurs aliments au chaud, régler la température sur celle de l'aliment qui nécessite le réglage le plus élevé.
- Placer les plats qui ont besoin d'un réglage plus élevé sur les côtés du tiroir et ceux qui ont moins besoin de moins de chaleur, au centre du tiroir.
- Vous pouvez réchauffer des plats de service vides pendant le pré-chauffage du tiroir réchaud.
- Placer le mets cuit, chaud, dans son plat de cuisson le tiroir chauffant ou dans un plat résistant à la chaleur.
- Vous pouvez utiliser du papier d'aluminium pour couvrir les aliments. NE PAS doubler le tiroir chauffant de papier d'aluminium.
- N'utilisez pas le tiroir réchaud à des fins de rangement.

# 10 Nettoyage et entretien

**Remarque :** La déclaration de garantie limitée du produit couvre les défauts de matériaux et de fabrication. Le nettoyage et l'entretien ne sont pas couverts par la garantie et sont payants. Pour plus de détails, voir la déclaration de garantie limitée du produit.

## 10.1 Produits de nettoyage

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

### Noms de marques

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

### Éviter ces produits de nettoyage

Ne pas utiliser les produits de nettoyage commerciaux tels que Easy Off®<sup>1</sup>. Ils pourraient endommager le fini ou les pièces de l'appareil. Le chlore ou les composés chlorés de certains nettoyeurs sont corrosif pour l'acier inoxydable.

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

Vérifier les ingrédients sur l'étiquette. Ne jamais utiliser des tampons à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

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

### **⚠ AVERTISSEMENT**

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

## 10.2 Nettoyer le tiroir réchaud

**Remarque :** Vous pouvez retirer le tiroir réchaud pour le nettoyer. Reportez-vous aux instructions d'installation de votre appareil.

### **⚠ AVERTISSEMENT**

Pour éviter les brûlures, ne pas retirer le tiroir quand il est chaud.

- ▶ S'assurer que le tiroir est vide avant de le retirer.

Pièce	Recommandations
Intérieur du tiroir, acier inoxydable poli	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utiliser un détergent à vaisselle. Laver, bien rincer et sécher.</li> <li>■ Pour les taches de calcaire ou de tartre, utiliser du vinaigre blanc. Appliquer avec une éponge ou un chiffon, rincer et sécher.</li> <li>■ Le chlore ou des composés chlorés contenus dans certains produits de nettoyage peuvent oxyder l'acier inoxydable et causer des blessures. Vérifiez les ingrédients sur l'étiquette.</li> </ul>
Surfaces peintes	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Utiliser de l'eau chaude savonneuse ou des produits de nettoyage doux, tels que Fantastik®<sup>1</sup> ou Formula 409®<sup>1</sup>. Laver, bien rincer et sécher.</li> <li>■ Ne pas utiliser d'agents nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier et de produits de nettoyage pour four.</li> </ul>
Cadre extérieur de tiroir, acier inoxydable brossé	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Essuyez ou frottez toujours dans la direction du grain.</li> </ul>

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

Pièce	Recommandations
	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nettoyer avec une éponge savonneuse, puis rincer et sécher ou essuyer avec du Fantastik®<sup>1</sup> ou du Formula 409®<sup>1</sup> vaporisé sur du papier absorbant.</li> <li>■ Protégez et polissez avec le produit Stainless Steel Magic®<sup>1</sup> et un chiffon doux.</li> <li>■ Retirer les traces d'eau avec un chiffon humecté de vinaigre blanc.</li> <li>■ Utilisez Bar Keeper's Friend®<sup>1</sup> pour éliminer les traces d'oxydation.</li> <li>■ Le chlore ou des composés chlorés contenus dans certains produits de nettoyage peuvent oxyder l'acier inoxydable et causer des blessures. Vérifiez les ingrédients sur l'étiquette.</li> </ul>

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

## 10.3 Nettoyage et entretien de la table de cuisson

### Produits de nettoyage

Vous pouvez acheter des nettoyants et des grattoirs à verre appropriés auprès du service à la clientèle ou dans notre boutique en ligne [www.thermador.com/us/accessories](http://www.thermador.com/us/accessories).

**Conseil :** Les produits de nettoyage Thermador ont été testés et approuvés pour être utilisés sur les appareils Thermador. La recommandation d'autres produits de nettoyage ne signifie pas que nous cautionnons une marque en particulier.

### Produits de nettoyage recommandés

- Nettoyant pour table de cuisson vitrocéramique
- Thermador agent nettoyant table de cuisson en verre
- BonAmi®<sup>1</sup>
- Soft Scrub®<sup>1</sup> (sans javellisant)
- Vinaigre blanc

### Produits de nettoyage inappropriés

- Les produits de nettoyage pour les vitres qui contiennent de l'ammoniaque ou un agent de blanchiment au chlore. Ces nettoyants peuvent endommager ou tacher de façon permanente la table de cuisson.
- Les produits de nettoyage caustiques, tel Easy Off®<sup>1</sup>. Ces nettoyants peuvent tacher la surface de cuisson.
- Produits de nettoyage abrasifs.

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

- Les tampons métalliques, les tampons à récurer, tel Scotch Brite®<sup>1</sup>. Ces nettoyeurs peuvent rayer la surface de cuisson et / ou laisser des marques métalliques.
- Les tampons à récurer savonneux, tel SOS®<sup>1</sup>. Ces nettoyeurs peuvent rayer la surface de cuisson.
- Les produits de nettoyage en poudre contenant un agent de blanchiment au chlore. Ces nettoyeurs peuvent tacher de façon permanente la surface de cuisson.
- Les produits de nettoyage inflammables, tels que de l'essence à briquet ou WD 40®<sup>1</sup>.
- N'utilisez pas de couteaux ou d'objets tranchants pour nettoyer l'espace entre la surface de cuisson et le panneau de commande.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.

## Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique

### AVERTISSEMENT

Nettoyez la table de cuisson avec prudence.

- ▶ Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à ne pas brûler à la vapeur.
- ▶ Certains nettoyeurs dégagent des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- ▶ Ne pas nettoyer l'appareil pendant qu'il est encore chaud.

### MISE EN GARDE

N'utilisez aucun type de nettoyeur sur la vitre lorsque la surface est chaude; utilisez uniquement le grattoir à verre. Les émanations qui s'en dégagent peuvent être dangereuses pour la santé. Chauffer le produit nettoyeur peut chimiquement attaquer et endommager la surface.

### Exigence

- La table de cuisson a refroidi.
  - Exception : Retirer immédiatement le sucre sec, le sirop de sucre, le lait et les produits à base de tomate.  
→ "Recommandations en matière de nettoyage", Page 67
1. Essuyez les éclaboussures avec une éponge propre et humide ou une serviette en papier.
  2. Rincez et séchez.
  3. Si une tache persiste, utilisez du vinaigre blanc.
  4. Rincer et sécher à nouveau.
  5. Appliquez une petite quantité de nettoyeur pour table de cuisson avec une serviette en papier ou un chiffon propre et laissez sécher.
  6. Polissez la surface avec une serviette en papier ou un chiffon propre.

### Recommandations en matière de nettoyage

Suivez ces instructions de nettoyage pour éliminer les salissures courantes.

### AVERTISSEMENT

La lame du grattoir à verre est extrêmement tranchante. Vous pouvez vous couper.

- ▶ Remplacez la lame immédiatement, lorsque vous voyez des imperfections.
- ▶ Suivre les instructions du fabricant.

### AVIS :

Les bagues en diamant peuvent rayer la surface de cuisson en céramique.

- ▶ Retirez tous les bagues avant de nettoyer la surface de cuisson en céramique.

Type de tache	Recommandations
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Sucre sec</li> <li>■ Sirop de sucre</li> <li>■ Lait</li> <li>■ Taches de tomates</li> <li>■ Feuille ou pellicule de plastique fondu</li> </ul>	<p>RETIREZ IMMÉDIATEMENT. Le fait de ne pas éliminer ces substances immédiatement peut endommager définitivement la surface de cuisson en céramique. Retirez la saleté avec le grattoir à verre pendant que la surface de cuisson est encore chaude. Utilisez un nouveau rasoir tranchant dans le grattoir à verre.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Retirez la batterie de cuisine et éteignez la zone de cuisson.</li> <li>■ Mettez un gant de cuisine.</li> <li>■ Tenez le grattoir à verre à un angle de 30° et grattez le saleté. Veillez à ne pas entailler ou rayer la surface en vitrocéramique.</li> <li>■ Retirer la tache de la zone chauffée.</li> <li>■ Laissez refroidir la surface.</li> <li>■ Retirez les résidus et appliquez un nettoyeur pour table de cuisson en vitrocéramique.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tache alimentaire brûlé</li> <li>■ Stries sombres</li> <li>■ Taches sombres</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Posez une serviette en papier humide ou une éponge sur le sol pendant 30 minutes pour ramollir la tache.</li> <li>■ Enlevez la saleté avec un épurateur en plastique et un nettoyeur pour table de cuisson en vitrocéramique ou avec le grattoir à verre.</li> <li>■ Rincez la surface de cuisson et séchez-la.</li> </ul>

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

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

Type de tache	Recommandations
Éclaboussures graisseuses	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Retirez la graisse avec une éponge ou un chiffon savonneux.</li> <li>■ Rincez soigneusement la surface de cuisson et séchez-la.</li> <li>■ Appliquez le produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique.</li> </ul>
Traces métalliques : tache iridescente	<p>Les casseroles dont la base est en aluminium, en cuivre ou en acier inoxydable peuvent laisser des traces.</p> <p>Traitez les marques de métal immédiatement après le refroidissement de la surface de cuisson. Le non-respect de cette consigne rend le retrait très difficile.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nettoyez la surface de cuisson avec un nettoyant pour table de cuisson vitrocéramique.</li> <li>■ Si cela ne supprime pas les marques, nettoyez la surface de cuisson avec une serviette en papier humide et un abrasif doux (Bon Ami®<sup>1</sup>, Soft Scrub®<sup>1</sup> sans javellisant).</li> <li>■ Rincer la surface de cuisson et appliquer un nettoyant pour vitrocéramique.</li> </ul>
Taches d'eau calcaire	<p>Des liquides de cuisson chauds peuvent s'égoutter ou se renverser sur la surface de cuisson. Les minéraux de certaines eaux peuvent être transférés sur la surface de la table de cuisson et provoquer des taches.</p>

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

Type de tache	Recommandations
	<p>Éliminer les débordements et les taches avant de réutiliser la table de cuisson.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nettoyez la surface de cuisson avec du vinaigre blanc non dilué.</li> <li>■ Rincez la surface de cuisson et séchez-la.</li> <li>■ Appliquez le produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique.</li> </ul>
Rayures sur la surface	<p>Les petites rayures sont courantes et n'affectent pas la cuisson. Elles deviennent plus lisses et moins visibles avec l'usage quotidien du produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Appliquez un nettoyant pour table de cuisson vitrocéramique avant la cuisson, pour éliminer les grains de sable et les gravillons tels que le sel et les assaisonnements.</li> <li>■ Il est possible de réduire les rayures en utilisant des casseroles dont la base est lisse, propre et sèche avant de les utiliser. Utilisez tous les jours le produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique.</li> </ul>

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

### Entretien

Cet appareil ne nécessite aucun entretien autre que le nettoyage quotidien. Pour de meilleurs résultats, appliquez quotidiennement de la crème nettoyante pour table de cuisson.

## 10.4 Nettoyage et entretien du four

### Recommandations en matière de nettoyage

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

Pièce	Méthode de nettoyage appropriée	Recommandations
Support plat	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Laver à l'eau savonneuse.</li> <li>■ Rincez à fond et séchez ou frottez doucement avec une poudre de nettoyage ou des tampons savonneux selon les instructions.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ NE PAS NETTOYER À L'AIDE DE LA FONCTION D'AUTONETTOYAGE.</li> <li>■ 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.</li> </ul>
Grille télescopique	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Laver à l'eau savonneuse.</li> <li>■ Rincez à fond et séchez ou frottez doucement avec une poudre de nettoyage ou des tampons savonneux selon les instructions.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ NE PAS NETTOYER À L'AIDE DE LA FONCTION D'AUTONETTOYAGE.</li> <li>■ 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.</li> </ul>
Joint d'étanchéité de porte	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aucun</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ NE PAS NETTOYER LE JOINT DE PORTE.</li> <li>■ Le joint de la porte est essentiel pour maintenir une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.</li> </ul>
Verre	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Laver avec de l'eau et du savon ou avec un nettoyant pour vitres.</li> <li>■ Utilisez Fantastik®<sup>1</sup> sur une éponge ou une serviette en papier propre et essuyez.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Évitez d'utiliser des produits de nettoyage en poudre, des tampons de laine d'acier et des nettoyants pour fours.</li> </ul>
Surfaces en acier inoxydable	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nettoyez avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux, puis rincez et séchez avec un chiffon doux.</li> <li>■ Conditionnez l'acier avec un conditionneur en acier inoxydable.</li> <li>■ Retirer les traces d'eau avec un chiffon humecté de vinaigre blanc.</li> <li>■ Éliminez la décoloration due à la chaleur avec Bar Keeper's Friend®<sup>1</sup>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ne laissez jamais de taches alimentaires ou du sel sur de l'acier inoxydable, peu importe la durée de temps.</li> <li>■ Essuyez ou frottez toujours dans la direction du grain.</li> <li>■ Le chlore ou les composés chlorés de certains nettoyants sont corrosif pour l'acier inoxydable. Vérifiez les ingrédients sur l'étiquette du nettoyant.</li> </ul>
Plastique et contrôles	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lorsqu'il est refroidi, nettoyez à l'eau savonneuse puis rincez et séchez.</li> </ul>	
Sonde thermométrique	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Essuyez à l'eau savonneuse.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ne plongez pas dans l'eau.</li> <li>■ Ne lavez pas au lave-vaisselle.</li> </ul>

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

### Fonction autonettoyante

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

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

### AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure, pendant le fonctionnement du cycle d'auto-nettoyage, n'utilisez pas la table de cuisson et assurez-vous que toutes les commandes de surface sont éteintes.

## Éléments de surface désactivés pendant l'auto-nettoyage

### AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure, pendant le fonctionnement du cycle d'auto-nettoyage, n'utilisez pas la table de cuisson et assurez-vous que toutes les commandes de surface sont éteintes.

Tous les éléments de surface sont automatiquement désactivés pendant le fonctionnement d'auto-nettoyage uniquement. Cela est normal. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé et le four refroidi, les éléments redeviennent opérationnels.

### Préparation de l'autonettoyage

### AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

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

### MISE EN GARDE

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

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

### MISE EN GARDE

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

→ "Électroménager", Page 44

- ▶ Ne pas obstruer les événements du four.

### AVIS :

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


- ▶ Essuyez tout déversement excessif de la cavité du four.

### Démarrage de l'autonettoyage

#### Exigence

- Tous les modes de chauffage ou minuteriers sont annulés.
- Vous avez effectué les étapes de préparation du four pour l'autonettoyage.  
→ "Préparation de l'autonettoyage", Page 70


#### 1. Appuyez sur **SELF CLEAN**.

- ✓  s'allume à l'écran.
- ✓ Le temps d'autonettoyage par défaut "4:00" clignote sur l'affichage de la minuterie.

#### 2. 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.

#### 3. 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.
- ✓ "SELF CLEAN" 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. "COOLING DOWN" est affiché.
- ✓ Une fois le four refroidi, la porte se déverrouille et "SELF CLEAN FINISHED" s'affiche.

#### 4. Appuyez sur **CLEAR/OFF**.

- 5. Essuyez les cendres restantes du four avec un chiffon humide.

### Annulation de l'autonettoyage

#### 1. Appuyez sur **CLEAR/OFF**.

- ✓ "COOLING DOWN" est affiché.
- ✓ La porte reste verrouillée.
- ✓ Une fois le four refroidi, la porte se déverrouille et "SELF CLEAN FINISHED" 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 remplacer les ampoules.

### AVERTISSEMENT

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

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

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

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

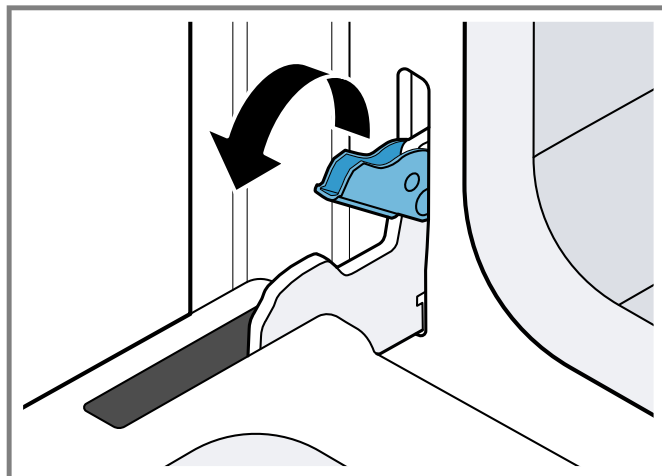
**⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

1. Ouvrez la porte du four dans sa position complètement ouverte.

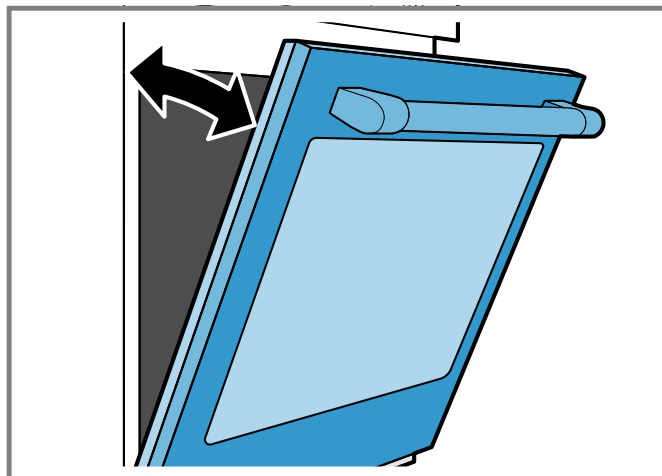
2. Basculez les leviers des charnières vers vous.



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

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

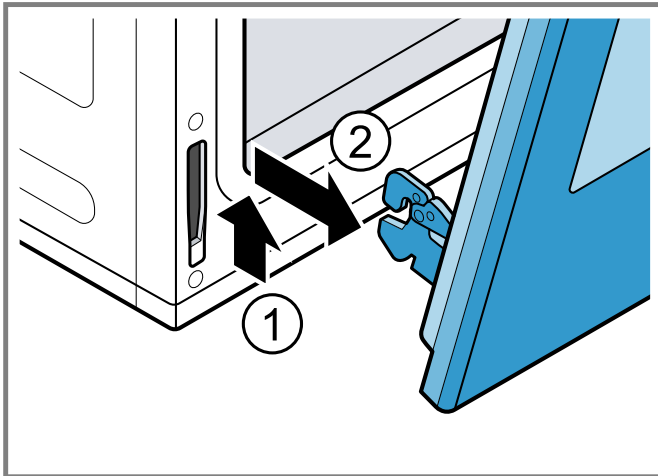
Fermer la porte du four jusqu'à ce qu'elle s'accroche sur les leviers d'arrêt des charnières, verrouillant ainsi les charnières au bon angle pour le démontage de la porte.



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

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

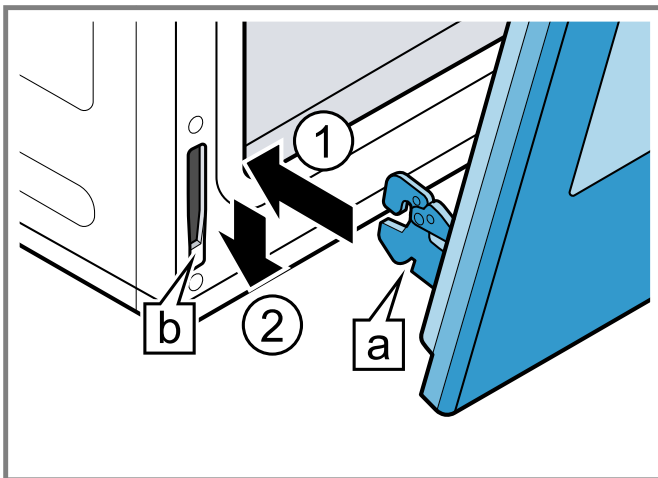
En maintenant l'angle de la porte, soulevez la porte vers le haut d'environ 3/4 po (2 cm) pour décrocher les charnières des fentes, puis tirez-la vers vous jusqu'à ce que les charnières soient dégagées du boîtier du four.



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

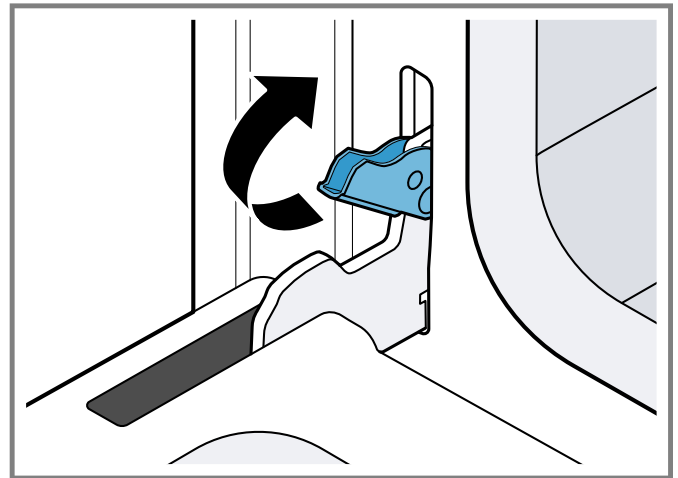
### Réinstallation de la porte du four

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



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

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



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

## 11 Dépannage

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

### AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure dû à des réparations incorrectes, respectez les points suivants.

- ▶ Seuls des techniciens qualifiés ou des prestataires de services agréés peuvent effectuer des réparations.
- ▶ Afin d'écartier tout danger, quand le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, seul le fabricant, son service à la clientèle ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le faire.

- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Si l'appareil a un problème, appelez le service client.

### AVERTISSEMENT

La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement.

- ▶ Retirer le fusible du boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service à la clientèle.

### 11.1 Dépannage du four

Défaut	Cause et dépannage
La porte du four est verrouillée et refuse de s'ouvrir, même après le refroidissement	La serrure de porte est enclenchée <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mettre le four hors circuit au disjoncteur et attendre cinq minutes.</li> <li>2. Remettre le disjoncteur en circuit.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Le four devrait se réinitialiser et être fonctionnel.</li> </ul>
Le four ne chauffe pas	Il n'y a pas d'alimentation électrique à l'appareil <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifier le disjoncteur ou le boîtier à fusibles de la résidence.</li> <li>2. S'assurer que l'alimentation électrique de l'appareil est adéquate.</li> </ol> Il n'y a pas de température de cuisson réglée <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Réglez une température de mode de chauffage.</li> </ul>
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants	La position de la grille n'est pas idéale <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Cochez « Tirer le meilleur parti de votre appareil » pour obtenir des conseils et des suggestions. → <i>"Obtenir les meilleurs résultats", Page 56</i></li> </ul>
La durée de cuisson des aliments est plus longue que prévue	La température du four doit être recalibrée <b>Remarque :</b> Le four est soigneusement étalonné de manière à offrir des résultats précis. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Si la nourriture est toujours trop brune ou trop claire, la température peut être décalée. → <i>"Décalage de la température du four", Page 54</i></li> </ul>
Les aliments sont trop cuits	La température du four doit être recalibrée <b>Remarque :</b> Le four est soigneusement étalonné de manière à offrir des résultats précis. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Si la nourriture est toujours trop brune ou trop claire, la température peut être décalée. → <i>"Décalage de la température du four", Page 54</i></li> </ul>
L'éclairage du four fonctionne mal	L'ampoule du four est desserrée ou brûlée <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Remplacez ou réinsérez l'ampoule. → <i>"Remplacement d'une ampoule de four", Page 70</i></li> </ul> <b>Conseil :</b> Toucher l'ampoule avec les doigts peut la faire griller.
L'éclairage refuse de s'éteindre	La porte du four ne se ferme pas correctement <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifiez que la porte de l'appareil n'est pas obstruée.</li> <li>2. Vérifiez si la charnière est pliée.</li> </ol> La lumière du four est allumée

Défaut	Cause et dépannage
L'éclairage refuse de s'éteindre	► Appuyez sur le bouton d'éclairage du four pour éteindre l'éclairage du four.
Impossible de retirer la lentille de la lampe	Il y a une accumulation de saleté autour du couvercle de l'objectif <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Laissez refroidir la cavité du four.</li> <li>2. Essuyez la zone du couvercle de la lentille avec une serviette propre et sèche, puis essayez de retirer le couvercle de la lentille.</li> </ol>
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"> <li>1. Laissez le four refroidir avant de lancer l'autonettoyage.</li> <li>2. Essuyez toujours les saletés libres ou les déversements importants avant de procéder à un autonettoyage.</li> <li>3. Si le four est très sale, réglez la durée maximale d'autonettoyage.</li> </ol>
L'horloge et la minuterie fonctionnent mal	Il n'y a pas d'alimentation électrique à l'appareil <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Vérifier le disjoncteur ou le boîtier à fusibles de la résidence.</li> <li>2. S'assurer que l'alimentation électrique de l'appareil est adéquate.</li> </ol>
« 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"> <li>1. Appuyez sur <b>TIMERS</b> pour arrêter le bip.</li> <li>2. Réinitialisez le four si nécessaire.</li> <li>3. Appelez un fournisseur de services agréé.</li> </ol>
Une forte odeur se dégage du four neuf lorsqu'il est mis sous tension	Cela est normal pour un four neuf et l'odeur disparaîtra après quelques utilisations ► Utilisez le mode autonettoyant pour brûler l'odeur plus rapidement.
Le panneau de commande ne répond pas lorsqu'une touche est activée	Le contrôle est mouillé ou sale ► Nettoyez le panneau de commande et essuyez-le. Les touches tactiles ne sont pas correctement enfoncées <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Appuyez au centre du bouton.</li> <li>2. Utiliser le plat du doigt.</li> </ol>
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><b>⚠ MISE EN GARDE</b></p> <p>Les événements du four sont importants pour la circulation de l'air. Couvrir les événements du four entraînera une surchauffe du four. Reportez-vous à l'aperçu de l'appareil pour connaître l'emplacement des événements du four. → "Électroménager", Page 44</p> ► Ne pas obstruer les événements du four.
Le ventilateur de refroidissement fonctionne même si le four est éteint	Le ventilateur de refroidissement peut encore fonctionner, même après avoir éteint le four, jusqu'au refroidissement suffisant du four ► Cela est normal. Aucune action n'est requise.

## 11.2 Dépannage de la table de cuisson

Défaut	Cause et dépannage
Aucun	La source d'alimentation électrique a été coupée. ► Vérifiez si les lumières et les autres appareils dans la pièce fonctionnent. L'électroménager n'a pas été connecté correctement selon le schéma de raccordement. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.</li> <li>2. Vérifiez que l'électroménager a été branché tel qu'indiqué dans le schéma de connection.</li> </ol>
	Il y a un défaut électronique ► Si le défaut ne peut être éliminé, appelez le service à la clientèle.
Tous les affichages clignotent	Le bandeau de commande est mouillé ou des objets se trouvent dessus. ► Séchez le bandeau de commande ou enlevez l'objet.

<b>Défaut</b>	<b>Cause et dépannage</b>
_ clignoté dans l'écran de la zone de cuisson.	Il y a un défaut électronique <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Couvrez brièvement le panneau de commande avec votre main pour reconnaître le défaut.</li> </ul>
<i>F2</i>	L'électronique a surchauffé. La zone de cuisson correspondante a été désactivée. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Attendez que le système électronique se soit suffisamment refroidi.</li> <li>2. Touchez n'importe quel élément de contrôle.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lorsque le message d'erreur disparaît, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer de cuisiner.</li> </ul>
<i>F 2 / E7015</i>	L'électronique a surchauffé. La zone de cuisson correspondante s'est éteinte. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Attendez que le système électronique se soit suffisamment refroidi.</li> <li>2. Touchez n'importe quel élément de contrôle.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lorsque le message d'erreur disparaît, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer de cuisiner.</li> </ul>
<i>F 4</i>	L'électronique a surchauffé. Toutes les zones de cuisson se sont éteintes. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Attendez que le système électronique se soit suffisamment refroidi.</li> <li>2. Touchez n'importe quel élément de contrôle.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lorsque le message d'erreur disparaît, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer de cuisiner.</li> </ul>
<i>F 4 / E7015</i>	L'électronique a surchauffé. Toutes les zones de cuisson se sont éteintes. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Attendez que le système électronique se soit suffisamment refroidi.</li> <li>2. Touchez n'importe quel élément de contrôle.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lorsque le message d'erreur disparaît, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer de cuisiner.</li> </ul>
<i>F 5</i> et la position de chauffe clignotent en alternance. Un signal sonore retentit.	Il y a un ustensile de cuisson chaud près du panneau de commande. L'électronique risque de surchauffer. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Retirez l'ustensile du panneau de commande.</li> <li>✓ Vous pouvez continuer de cuisiner.</li> </ul>
<i>F 5</i> et signal sonore	Il y a un ustensile de cuisson chaud près du panneau de commande. La zone de cuisson s'est éteinte pour protéger l'électronique. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Retirez l'ustensile du panneau de commande.</li> <li>2. Attendez quelques secondes.</li> <li>3. Touchez n'importe quel élément de contrôle.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lorsque le message d'erreur disparaît, l'électronique a suffisamment refroidi. Vous pouvez continuer de cuisiner.</li> </ul>
<i>F 1 / F6</i>	La zone de cuisson a surchauffé. Il s'est éteint pour protéger la surface de travail. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Attendez que le système électronique se soit suffisamment refroidi.</li> <li>2. Remettez la zone de cuisson en marche.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vous pouvez continuer de cuisiner.</li> </ul>
<i>F 8 + H / h</i> et les zones de cuisson ne chauffent pas	La zone de cuisson a fonctionné en continu pendant une période prolongée sans interaction. La limitation automatique du temps a été déclenchée. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Touchez n'importe quel élément de contrôle.</li> <li>✓ Vous pouvez régler la zone de cuisson et continuer la cuisson.</li> </ul>
<i>U400</i>	La tension d'alimentation est incorrecte. Elle est en dehors de la plage de fonctionnement normale.
<i>E9000 / E9010</i>	La tension d'alimentation est incorrecte. Elle est en dehors de la plage de fonctionnement normale. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Contactez votre distributeur d'électricité.</li> </ul>
<i>E9011</i>	L'appareil n'est pas correctement connecté. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.</li> <li>2. Vérifiez que l'électroménager a été branché tel qu'indiqué dans le schéma de connection.</li> </ol>

Défaut	Cause et dépannage
$\mathcal{E}$ et les foyers ne chauffent pas	Mode démo est activé. 1. Débranchez l'appareil du secteur pendant 30 secondes en coupant brièvement le fusible dans le boîtier à fusibles. 2. Effleurez un champ tactile quelconque dans les 3 minutes qui suivent.
La batterie de cuisine produit un crépitement.	La batterie de cuisine est fabriquée à partir de différents matériaux multicouches ▶ Reportez-vous à la section Cuisson avec induction pour en savoir plus sur les ustensiles de cuisine appropriés. Vous utilisez des ustensiles de cuisine de différentes tailles et différents matériaux. ▶ Reportez-vous à la section Cuisson avec induction pour en savoir plus sur les ustensiles de cuisine appropriés.

## Renseignements supplémentaires

### Remarques

- Si  $\mathcal{E}$  s'allume sur l'afficheur, maintenez la touche tactile de la zone de cuisson en question enfoncée pour lire le code défaut.
- Si le code d'erreur ne figure pas dans le tableau, débranchez la table de cuisson de l'alimentation électrique, attendez 30 secondes, puis rebranchez-la. Si l'écran réapparaît, contactez l'assistance à la clientèle et indiquez-leur le code d'erreur précis.
- En cas de panne, l'appareil ne passera pas en mode veille.

### Test d'ustensiles

Avec cette fonction, vous pouvez vérifier la vitesse et la qualité du processus de cuisson pour des ustensiles de cuisine individuels.

#### Exigence

- La batterie de cuisine est froide.
  - Vous avez lu les recommandations pour la cuisson à induction.
1. Remplissez la casserole d'environ 8 oz. (200 ml) d'eau.
  2. Placez l'ustensile sur la zone de cuisson qui correspond le mieux à la base de l'ustensile. Centrez la casserole sur la zone de cuisson.

Si le diamètre de la zone de cuisson est beaucoup plus petit que le diamètre de l'ustensile, seul le milieu de l'ustensile chauffera. Cela peut avoir un effet négatif sur les résultats de cuisson.

3. Sélectionnez  $\mathcal{E}^2$  dans les paramètres de base.
4. Appuyez sur n'importe quel élément de contrôle dans la plage de paramètres.
  - ✓ \_ clignote dans l'affichage de la zone de cuisson.
  - ✓ Le résultat du test apparaît sur l'affichage de la zone de cuisson après 10 secondes.
 → "Résultats possibles du test d'aptitude des ustensiles de cuisine", Page 76

**Remarque :** La zone de cuisson flexible ne compte que comme une seule zone de cuisson; ne placez pas plus d'une batterie de cuisine dessus.

### Résultats possibles du test d'aptitude des ustensiles de cuisine

Il y a trois résultats possibles pour le test d'aptitude des ustensiles de cuisine.

Affichage	Signification
$\mathcal{E}$	L'ustensile n'est pas adapté à la zone de cuisson. Il ne chauffera pas. Si possible, testez à nouveau l'ustensile sur une zone de cuisson plus petite.
$\mathcal{E}$	La batterie de cuisine met plus de temps que prévu à chauffer. Le processus de cuisson n'est pas idéal. Si possible, testez à nouveau l'ustensile sur une zone de cuisson plus petite.

Affichage	Signification
$\mathcal{E}^2$	L'ustensile chauffe correctement. Le processus de cuisson est bon.

## 12 Service à la clientèle

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

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

Vous pouvez obtenir auprès de notre service après-vente des pièces détachées d'origine relatives au fonctionnement de l'appareil et pouvant être stockées jusqu'à 15 ans après la commercialisation de votre appareil.

Veuillez contacter notre service clientèle pour obtenir d'autres informations à ce sujet.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, consultez nos modalités de garantie auprès de votre détaillant ou sur notre site Web. USA:

1-800-735-4328

[www.thermador.com/support](http://www.thermador.com/support)

[www.thermador.com/us/accessories](http://www.thermador.com/us/accessories)

CA:

1-800-735-4328

[www.thermador.ca](http://www.thermador.ca)

[www.thermador.ca/fr/soutien/filtres-nettoyants-accessoires](http://www.thermador.ca/fr/soutien/filtres-nettoyants-accessoires)

#### Résidents du Québec :

Vous trouverez des renseignements sur la disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation et des renseignements nécessaires à l'entretien ou à la réparation de l'appareil à l'adresse suivante :

[www.thermador.ca/fr/service/residents-du-qc](http://www.thermador.ca/fr/service/residents-du-qc)



**Thermador** ★

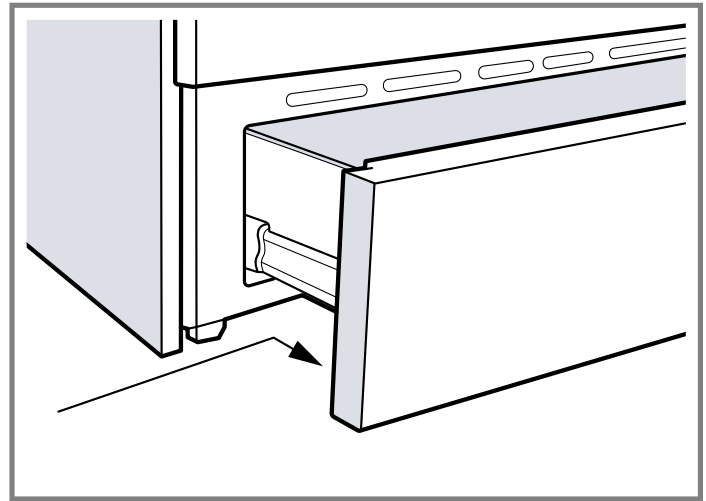
### 12.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de modèle (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil. Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service à la clientèle, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

### 12.2 Emplacement de la plaque signalétique

Vous trouverez la plaque signalétique de votre appareil :

- à l'arrière de la façade du tiroir. Ouvrir le tiroir pour la repérer.



**a** Plaque signalétique

## 12.3 Enregistrement de produit

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

Vous pouvez enregistrer votre produit de plusieurs manières :

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



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

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

## 13 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

### 13.1 Couverture de la garantie limitée

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

- Pour une utilisation normale résidentielle (non commerciale), et qu'il a été utilisé en tout temps pour un usage domestique normal.

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

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

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

### 13.2 Durée de la garantie

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

### 13.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif

Pendant cette période de garantie, Thermador ou l'un de ses centres de réparations autorisés réparera gratuitement votre Produit (sous réserve de certaines restrictions aux présentes) si celui-ci présente des défauts de matériels ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors Thermador remplacera le produit (un modèle supérieur peut être offert, à la seule discrétion de Thermador, moyennant des frais supplémentaires). Rien dans cette garantie n'exige que les pièces endommagées ou défectueuses soient remplacées par des pièces d'un type ou d'une conception différent de la pièce d'origine. Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de Thermador. Toute pièce remplacée ou réparée doit être identique à la pièce d'origine aux fins de la présente garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de Thermador, en vertu des présentes, se limite à la réparation des produits défectueux au départ de l'usine,

par le biais d'un fournisseur de services agréé Thermador pendant les heures de travail normales. Pour des raisons de sécurité et de dommages matériels, Thermador vous recommande fortement de ne pas essayer de réparer le produit vous-même ou de faire appel à un fournisseur de services non autorisé ; Thermador n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant de réparations ou de travaux effectués par un fournisseur de services non autorisé. Les centres de réparation autorisés sont les personnes ou les entreprises qui ont été spécialement formées sur les produits Thermador et qui possèdent, selon l'opinion de Thermador, une réputation supérieure pour le service après-vente et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliés ou représentants de Thermador). Néanmoins, le fait de confier l'entretien de votre produit à un atelier de réparation qui n'est pas affilié à Thermador ou à un revendeur agréé de Thermador n'annulera pas cette garantie. De plus, l'utilisation de pièces tierces n'annulera pas cette garantie. Nonobstant ce qui suit, Thermador ne sera pas tenue responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de réparation autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement ou un local dangereux, menaçant ou périlleux; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, Thermador pourrait encore payer les frais de main-d'œuvre et de pièces et expédier les pièces au centre de réparation autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour tous les frais de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de réparation, en autant qu'il accepte la demande de réparation. De plus, dans la mesure où vous avez installé le produit dans un endroit difficile d'accès ou avez autrement installé des installations temporaires ou permanentes qui créent des obstacles à l'accès ou au retrait du produit, Thermador n'encourra aucune responsabilité ou n'aura aucune responsabilité pour les travaux ou les coûts associés au déplacement du Produit ou à la création d'un accès au Produit afin de le réparer ou de le remplacer. Tous ces frais seront à votre charge exclusive.

### 13.4 Produit hors garantie

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

### 13.5 Exclusions de garantie

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

- Utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant, sans s'y limiter, toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de

rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, d'utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin).

- Mauvaise conduite de toute partie, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate ou négligente, altération, manquement d'observer les instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation, service non autorisé (incluant réparation par le consommateur ou exploration du fonctionnement interne du produit).
- Réglage, modification ou altération de tout type.
- Non conformité aux normes fédérales, provinciales, municipales ou électriques en vigueur au pays, aux codes de plomberie ou du bâtiment, aux réglementations ou aux lois, incluant le non respect d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et les réglementations du bâtiment et d'incendie locaux.
- Bris et usure normaux, déversements d'aliments ou de liquides, accumulations de graisse ou d'autres substances dans, sur ou autour du Produit.
- Toute force ou tout facteur externe, élémentaire et / ou environnemental, incluant sans limitation, la pluie, le vent, le sable, les inondations, les incendies, les coulées de boue, le gel, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, la foudre, les surtensions, les problèmes de structure autour de l'appareil et les désastres naturels.
- Demandes de service visant à corriger l'installation de votre Produit, à obtenir des conseils à propos de son utilisation, à remplacer les fusibles de votre maison ou à réparer l'installation électrique ou la plomberie de votre foyer.
- Retrait et remplacement de la garniture ou des panneaux de décoration qui entravent l'entretien du produit.
- Dommages ou défauts résultant de la main-d'œuvre ou de pièces installées par un centre de réparation non autorisé, à moins d'être approuvé par Thermador avant de procéder à sa réparation.

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

DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LOI, LA PRÉSENTE GARANTIE PRÉCISE LES RECOURS EXCLUSIFS DONT VOUS 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.

### 13.6 Obtention du service de garantie

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

### 13.7 Information sur le produit

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

---

Numéro de modèle  
(E-Nr.)

---

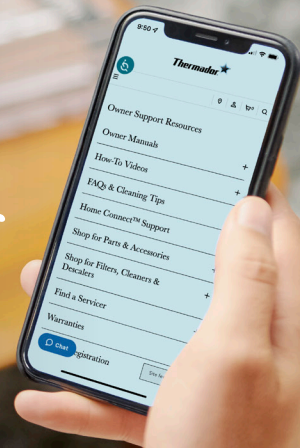
Numéro de  
fabrication (FD)

---

Date de livraison

---

# Thermador<sup>®</sup> ★ Exclusive Insider Information



[Thermador.com/us/support/quicklinks](https://thermador.com/us/support/quicklinks)



### Owner Manuals

Download owner manuals, specifications and CADs.



### How-To Videos

View instructional videos for changing water filters, cleaning, adjusting settings, and beyond.



### FAQs & Cleaning Tips

Browse through cleaning, usage, and troubleshooting tips.



### Home Connect<sup>®</sup> Support

Find the answers to all your Home Connect<sup>®</sup> related questions.



### Thermador Accessories Store

Purchase filters, cleaners, accessories, and parts.



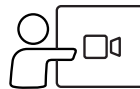
### Warranties

View information on Thermador product warranties.



### Product Registration

Register your products today to easily manage your appliance information.



### Virtual Demo

Schedule a product overview to receive step-by-step guidance on using your appliance.



### Virtual Showroom

Take a Virtual Showroom tour to view and interact with our entire collection of appliances.



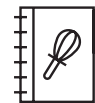
### Newsletter

Get the latest information on product news and events.



### Blog

Read about the latest in home design and culinary inspiration.



### Recipes

Need inspiration for your next gathering? Browse our vast collection of recipes.

1901 MAIN STREET, SUITE 600 IRVINE, CA 92614 USA // 1-800-735-4328 // WWW.THERMADOR.COM

© 2026 BSH HOME APPLIANCES CORPORATION

8001346533 // en-us, fr-ca // 060217

