

Use and care
GUIDE

Professional Series Pro Grand[®] and Pro Harmony[®] Ranges



Use and care
GUIDE

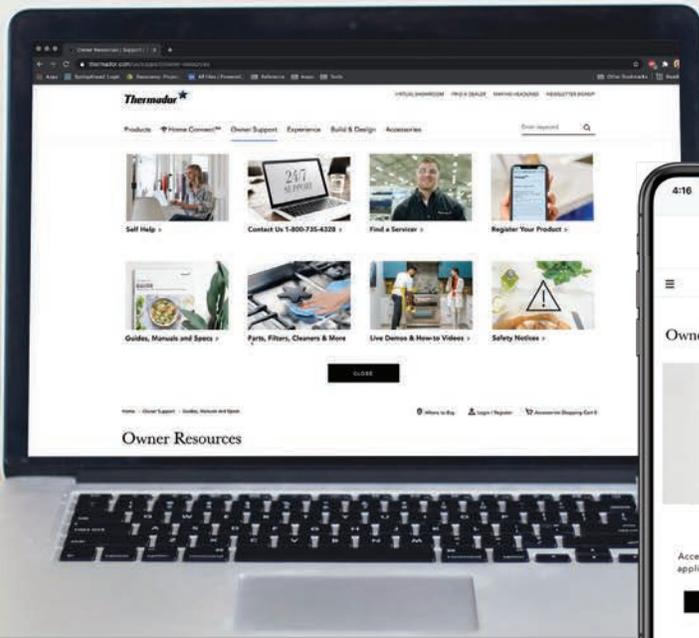
Professional Series Pro Grand® and Pro Harmony® Ranges

Table of contents (English) 2
 Table de matières (Français) 34

Models | Modèles :

Pro Grand	Pro Harmony
PRD364WDGC	PRD304WHC
PRD364WDGU	PRD304WHU
PRD364WIGC	PRD305WHC
PRD364WIGU	PRD305WHU
PRD364WLG	PRD364WDHC
PRD364WLGU	PRD364WDHU
PRD366WGC	PRD364WLHU
PRD366WGU	PRD366WHC
PRD484WCGU	PRD366WHU
PRD486WDGC	PRD484WCHU
PRD486WDGU	PRD486WDHC
PRD486WIGC	PRD486WDHU
PRD486WIGU	PRD486WLHU
PRD486WLGU	PRG304WH
PRG364WDG	PRG305WH
PRG364WLG	PRG364WDH
PRG366WG	PRG364WLH
PRG486WDG	PRG366WH
PRG486WLG	PRG486WDH
	PRG486WLH





Quick Access

A Digital Guide to Your Thermador Appliance

From initial set-up and device pairing to proper care and cleaning, consider this your one-stop guide to getting the most out of your Thermador appliance.



Open your camera app, then hover over the QR code to scan.



How-to Product Videos

Learn how to expertly use and care for your new Thermador appliance.

www.thermador.com/us/support/live-demos-and-how-to-videos



Cleaning, Care, and FAQs

Discover helpful tips and tricks for cleaning, care, usage, and troubleshooting.

www.thermador.com/us/support/customer-care/faqs/gas-ranges



Product Registration

Register your appliance for a more efficient customer service experience.

www.thermador.com/us/support/product-registration



Home Connect™

Enlist hands-free help with remote control and monitoring. Thermador WiFi appliances work with Google Assistant and Amazon Echo.

www.thermador.com/us/home-connect



WiFi Pairing Instructions

Pair your appliance to the Home Connect™ app with your smart device in a few easy steps.

www.thermador.com/us/support/home-connect/pairing/ranges



Cooking Accessories

Complement your kitchen with Thermador griddles, grills, Teppanyaki pans, and more.

www.thermador.com/us/support/filters-cleaners-accessories

WWW.THERMADOR.COM

Table of contents

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	3	Oven recommendations	23
Safety definitions	3	Oven rack positions	23
Familiarizing yourself with your appliance	7	Bake	23
Appliance exterior identification	7	Broil	23
Oven interior identification	8	Convection bake	23
Before using for the first time	10	True convection	25
Installing rack guides	10	Proof.....	25
Installing Full Access® racks	10	Roast	25
Installing flat racks	10	Home Connect®	26
Placing the burner caps	10	Home Connect setup	26
Checking the burner cap placement	11	Setting the remote start	27
Installing the burner grates	11	Setting the remote control	27
Registering your BSH product.....	11	Remote diagnostics	27
Using the rangetop	12	Care and maintenance	28
Turning on the burners	12	Setting the oven to self-clean	28
Operating the ExtraLow® burners	12	Cleaning the appliance	29
Operating the POWERBOOST® burners	12	Replacing the oven light bulb	29
Preparing the griddle	12	Troubleshooting	30
Operating the griddle	12	Service information	30
Preparing the grill	13	Remote customer service connection	31
Operating the grill	13	Product registration	31
Rangetop recommendations	14	Statement of limited product warranty	32
STAR® burner cooking recommendations.....	14	What this warranty covers and who it applies to	32
Griddle cooking recommendations.....	15	How long the warranty lasts	32
Grill cooking recommendations	16	Repair/replace as your exclusive remedy	32
Using the oven	17	Out of warranty product	32
Mode descriptions	17	Warranty exclusions	33
Initial start-up	18	Obtaining warranty service	33
Available settings	18	Support, accessories, and parts	back page
Home Connect® assistant	18		
Setting the convection conversion	18		
Setting the oven offset	19		
Setting the cooking mode and temperature	19		
Setting the timers	19		
Setting fast preheat	20		
Setting the panel lock	20		
Setting the oven for proof	20		
Setting the keep warm mode	20		
Programming the meat probe	20		
Setting the Sabbath mode	21		
Initiating remote start	21		

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

Questions?
 1-800-735-4328
 www.thermador.com

We look forward to hearing from you!

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

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

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

Safety definitions

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

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

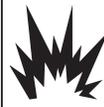
NOTICE: This indicates that damage to the appliance or property may occur as a result of non-compliance with this advisory.

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

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.**



WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- **DO NOT store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.**
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
 - **DO NOT try to light any appliance.**
 - **DO NOT touch any electrical switch.**
 - **DO NOT use any phone in your building.**
 - **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
 - **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**
- **Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.**

WARNING—ALL APPLIANCES

- **Proper installation** – Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- **Do not leave children alone** – Children should not be left alone or unattended in area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **Wear proper apparel** – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- **User servicing** – Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to an authorized service provider.
- **Storage in or on appliance** – Flammable materials should not be stored in or near the appliance. To eliminate risk of burns or fire caused by reaching over heated surface units, cabinet storage located above the surface units should be avoided.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING—ALL APPLIANCES

- **Do not use water on grease fires** – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
 - **Use only dry potholders** – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let a potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
-

WARNING—SURFACE COOKING UNITS

- **Use proper pan size** – This appliance may be equipped with surface burners of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface burner. The use of undersized utensils will expose a portion of the burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.
The flame size should not extend beyond the edge of the cooking utensil. This instruction is based on safety considerations.
 - **Never leave surface burners unattended at high heat settings** – Boil-over causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
 - **If applicable, make sure drip trays are in place** – Absence of these trays during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
 - **Protective liners** – Do not use aluminum foil to line oven bottoms. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
 - **Glazed cooking utensils** – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
 - **Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface units** – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
 - **Clean the cooktop with caution** – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
 - **Do not soak removable heating elements** – Heating elements should never be immersed in water.
-

WARNING—GLASS/CERAMIC COOKING SURFACES

Do not cook on a broken cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact an authorized service provider immediately.

WARNING—INDUCTION SURFACES

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

WARNING—DEEP FAT FRYERS

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

WARNING—OVENS

- **Use care when opening door** – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
 - **Do not heat unopened food containers** – Build-up of pressure may cause the container to burst and result in injury.
 - **Keep oven vent ducts unobstructed.**
 - **Placement of oven racks** – Always place oven racks in desired location while oven is cool. If a rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the hot heating element in oven.
-

WARNING—SELF-CLEANING OVENS

- **Do not clean the door gasket** – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
 - Do not use a protective coating to line the oven and do not use a commercial oven cleaner unless certified for use in a self-cleaning oven.
 - Clean only parts listed in manual.
 - Do not leave food or cooking utensils, etc., in an oven during the pyrolytic self-cleaning mode of operation.
 - Please note that some pets or humans can be sensitive to the odors created during the self-cleaning process whether it is a manufacturing residue burn off or food. It is recommended that those potentially affected be removed from the kitchen area during the self-clean process.
-

DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns - among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING—VENTILATING HOODS

- Clean ventilating hoods frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- This appliance should not be installed with a ventilation system that directs air in a downward direction toward the appliance. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with the appliance resulting in personal injury, property damage, or unintended operation. Ventilating systems that direct the air upwards do not have any restriction.

An air curtain or other overhead range hood, which operates by blowing a downward airflow onto a range, shall not be used in conjunction with a gas range unless the hood and range have been designed and tested in accordance with the Standard for Domestic Gas Ranges, ANSI Z21.1 • CSA 1.1, and listed by an independent testing laboratory for combination use.

- When flambéing foods under the hood, turn the fan on.

WARNING

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

WARNING—IN CASE OF AN ELECTRICAL FAILURE



If a gas control knob is turned ON and there is no electrical power to operate the electronic igniters on the burners, turn OFF the gas control knob and wait 5 minutes for the gas to dissipate before lighting the burner manually.

To light the burners manually, carefully hold a lighted match to the burner ports and turn the gas control knob to HI. During a power failure, you can use the standard burners, but each must be lit with a match.

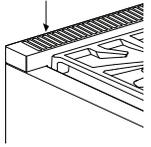
Do not attempt to light an XLO[®] burner manually. These burners are equipped with the ExtraLow[®] feature and cannot be lit manually.

CAUTION

Do not store items of interest to children above or at the back of the appliance. If children should climb onto the appliance to reach these items, they could be seriously injured.

WARNING—AIR FLOW

- Do not block or obstruct the flow of air through the ventilation openings. The vent is located at the back of the appliance. The vent needs to be unobstructed and open to provide necessary airflow that is important for proper performance.
- Do not touch the vent area while the appliance is on and for several minutes after the appliance is off. Some parts of the vent and surrounding areas become hot enough to cause burns. Allow appliance sufficient time to cool before touching or cleaning vent areas.
- Do not position plastic or other heat-sensitive items on or near the vent. These items could melt or ignite.
- To provide proper ventilation of the range do not remove range feet.



Do not allow meat probes or other utensils to come into contact with the heating elements.

Do not use the grill plate accessory for cooking excessively fatty meats or products which promote flare-ups.

When cooking fatty or oily foods on burners, the grill, or the griddle, adjacent gas burners can ignite airborne fumes. Use caution to avoid burns.

IMPORTANT: There is a possibility to discolor the back wall under certain cooking conditions.

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

DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.

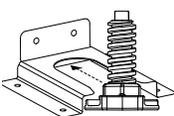
SMART-ENABLED APPLIANCES—REMOTE OPERATION

This appliance may be configurable to allow remote operation at any time. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside, on top or near surface units of the appliance.

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING—DANGER OF TIPPING ON RANGES

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

REQUIREMENTS AND STANDARDS

- The appliance must be electrically grounded in accordance with local codes or, in the absence of local codes, with the National Electrical Code, NFPA 70 or the Canadian Electrical Code, CSA C22.1.
- Installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54 or, in Canada, the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1.
- Installation of appliances designed for manufactured (mobile) home installation must conform with the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 [formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD (Part 280)] or with local codes where applicable.
- Installation of appliances designed for recreational park trailers must conform with state or other codes or, in the absence of such codes, with the ANSI A119.5 Park Model Recreational Vehicle Standard.

- See the Installation Instructions for electrical requirements, grounding instructions and clearance to combustible material requirements.
- Service should only be done by an authorized service provider.
- It is the responsibility of the owner and the installer to determine if additional requirements and/or standards apply to specific installations.

GAS REQUIREMENTS

- A manual valve must be installed in an accessible location in the gas piping external to the appliance for the purpose of turning on or shutting off gas to the appliance.
- In the event a burner goes out and gas escapes, open a window or a door. **DO NOT** attempt to use the appliance until the gas has had time to dissipate. Wait at least 5 minutes before using the appliance.
- For Massachusetts installations:
 - Installation must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber or gas fitter qualified or licensed by the state, province or region where this appliance is being installed.
 - Shut-off valve must be a "T" handle gas cock.
 - Flexible gas connector must not be longer than 36" (914 mm).
- The maximum depth of cabinets installed above cooking surface must be 13" (330 mm).
- Natural gas – 7 in. w.c. (17.4 mbar) minimum, 14 in. (34.9 mbar) maximum
- Propane gas – 11 in. w.c. (27.4 mbar) minimum, 14 in. (34.9 mbar) maximum

PROPOSITION 65 WARNING

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

State of California Proposition 65 Warning:

⚠ WARNING

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

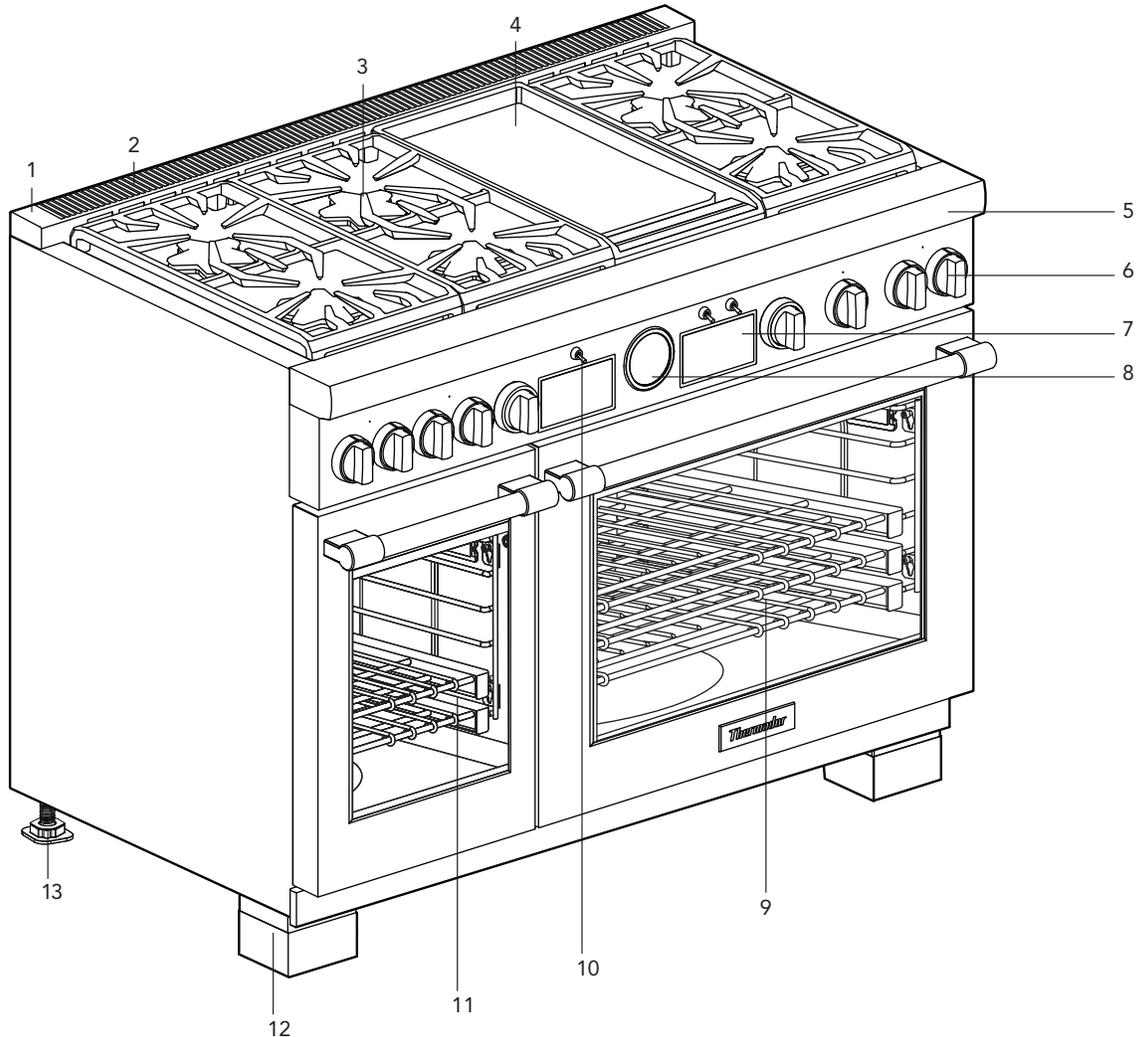
Disposal of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled. Sort the individual components by type and dispose of them separately. Information about current disposal methods can be obtained from your specialist dealer or local authority.

Familiarizing yourself with your appliance

This Use and Care Guide covers several models. Your model may have some but may not have all of the features or displays listed. All graphics are representative. Your appliance may vary in appearances and features.

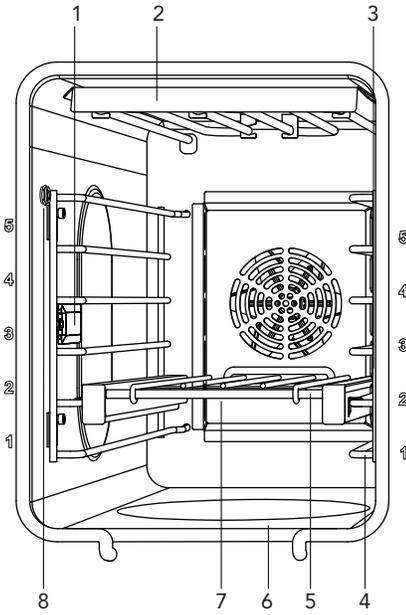
Appliance exterior identification



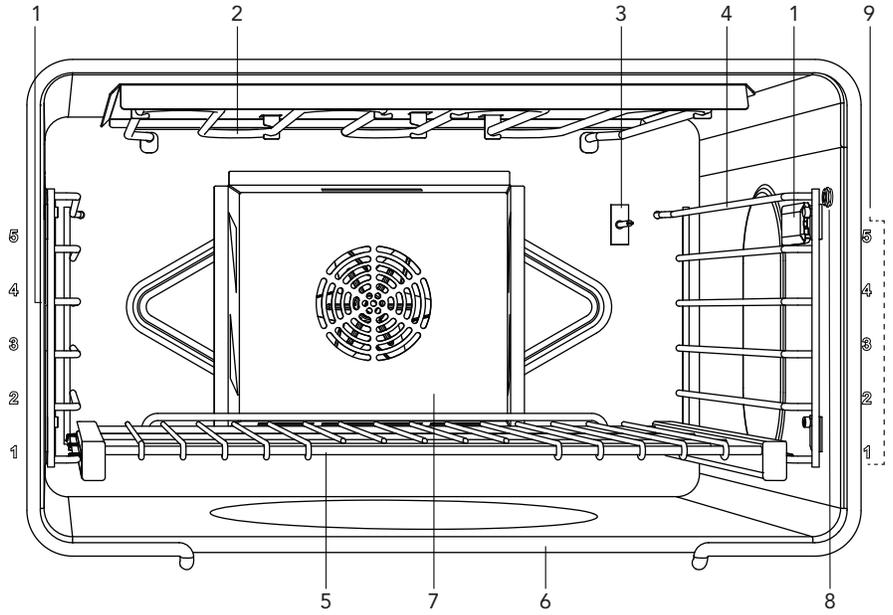
- 1 Island trim included or low backguard ordered separately (See Installation Instructions concerning spacing behind the range when using the range with the island trim.)
- 2 Oven vent (**DO NOT** obstruct!)
- 3 STAR® burners and grates
- 4 Griddle option (options will vary)
- 5 Control panel
- 6 Control knobs
- 7 Oven display
- 8 Temp gauge
- 9 Main oven
- 10 Light switch
- 11 Secondary auxiliary oven
- 12 Leg covers (Pro Grand models only. If additional leg covers are required, they may be ordered from Customer Support by calling 1-800-735-4328 at no charge for up to one year after purchase date of the appliance.)
- 13 Range feet (**DO NOT** remove!)

Oven interior identification

Dual fuel oven(s) interior

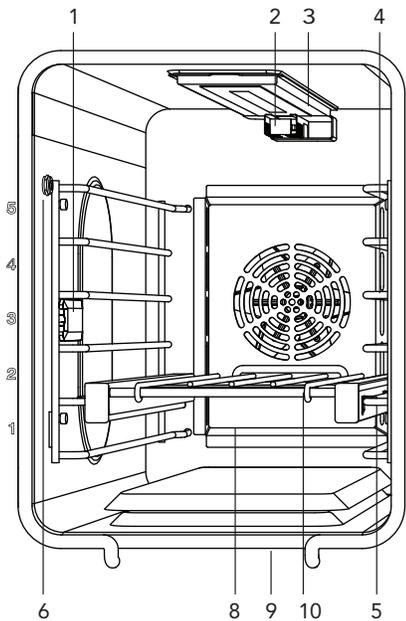


- 1 Oven interior light
- 2 Broil element
- 3 Oven thermostat
- 4 Rack guides
- 5 Oven racks

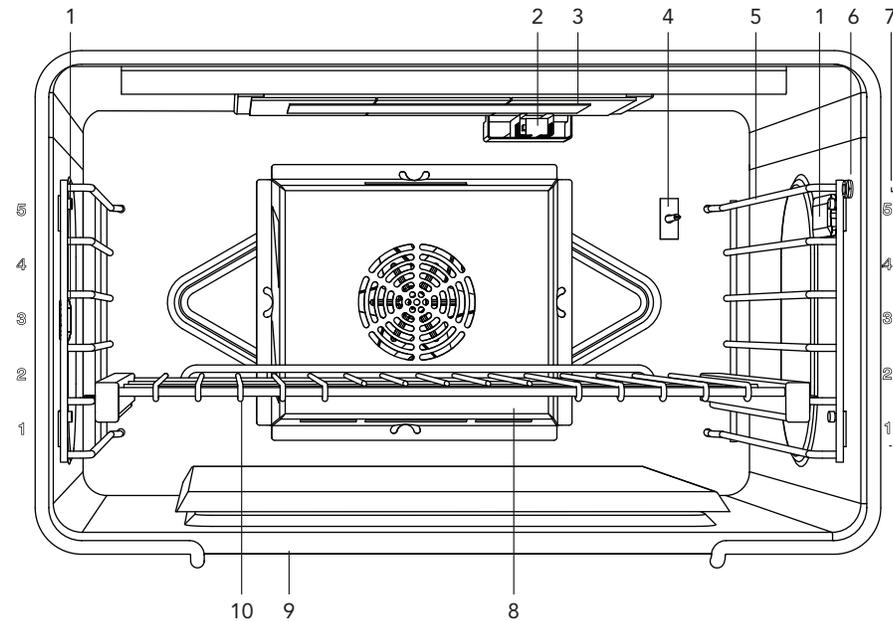


- 6 Bake element (hidden)
- 7 Convection fan cover
- 8 Meat probe outlet
- 9 Rack positions

Gas oven(s) interior



- 1 Oven interior light
- 2 Broil igniter
- 3 Infrared broil burner
- 4 Oven thermostat
- 5 Rack guides



- 6 Meat probe outlet
- 7 Rack positions
- 8 Convection fan cover
- 9 Bake burner (hidden)
- 10 Oven racks

Automatic operation of the cooling fan

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

Oven vent

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

Convection fan

The convection fan operates during all convection modes. When the oven is operating in a convection mode, the fan turns off automatically when the door is opened. The convection fan may also run during self-clean.

Temperature gauge

The temperature gauge will start to move toward the temperature setting. The temperature gauge reflects the temperature setting, not the actual temperature of the oven.

The needle of the temperature gauge will move to the new selected temperature setting if the temperature setting is increased or decreased. The gauge is for reference only.

Before using for the first time

The graphics are representative. Your appliance may have different appearances.

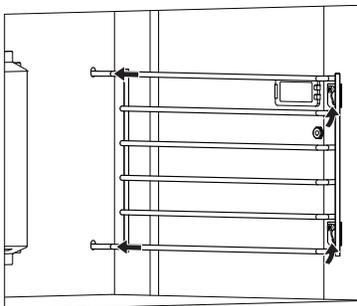
⚠ WARNING

To help prevent burns, never remove or reposition the oven racks while the oven is ON or while the oven is cooling.

IMPORTANT – Always remove the oven racks before self-cleaning the oven. If the gliding racks remain in the oven during self-clean, lubricants in the glide mechanisms of each rack will be lost and the finish will discolor.

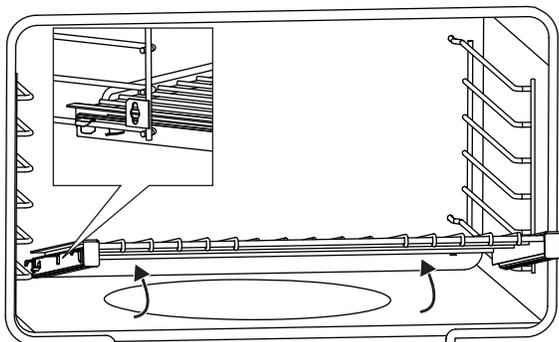
Installing rack guides

1. Push the two rails in the holes in the back of the oven cavity.
2. Slide the guide's key slots over the shoulder bolts.
3. At the front of the oven cavity press down on the front of rack guide to clear the heads of the two shoulder bolts.



Installing Full Access[®] racks

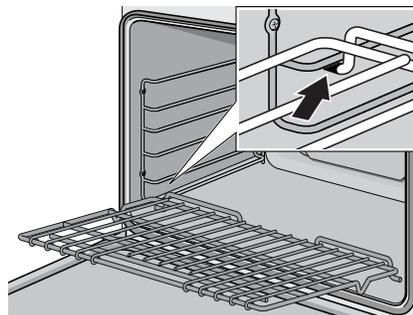
1. Hold the rack on a slight angle and place the safety hooks under the front of the rack guides.



2. Push the rack into the oven, lifting the rack stops over the front of the rack guides.
3. Hold the rack straight.
4. Push the rack in completely.
5. Engage the rack's front hooks on the rack guides.

Installing flat racks

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



Oven start-up

Before baking or broiling, the oven and broiler should be turned on to burn off the manufacturing oils using one of the two following methods:

1. Turn on kitchen ventilation (or if vent hood is a recirculation type open a window).
2. Turn the oven on to 450°F (230°C) for 20 to 30 minutes; then turn the broiler to broil for the same length of time.

or

1. Turn on kitchen ventilation (or if vent hood is a recirculation type open a window).
2. Remove oven racks.
3. Set oven to self-clean (select models).

Placing the burner caps

⚠ WARNING

To prevent flare-ups and avoid the creation of harmful by-products, do not use the rangetop without all burner caps and all burner grates properly positioned.

⚠ WARNING

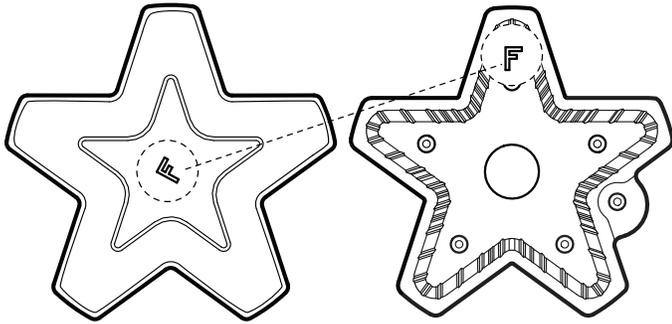
To prevent burns, do not touch burner caps or grates while hot. Turn the rangetop off and allow the burners to cool.

The burner caps must be properly placed on the burner bases for the cooktop to function properly. If the burner cap is not properly placed, one or more of the following problems may occur:

- Burner flames are too high.
- Flames shoot out of burners.
- Burners do not ignite.
- Burner flames light unevenly.
- Burner emits gas odor.

Each cap has a letter (B, D, or F) cast in the underside of the cap that corresponds to a letter (B, D, or F) cast in the burner base that is attached to the appliance.

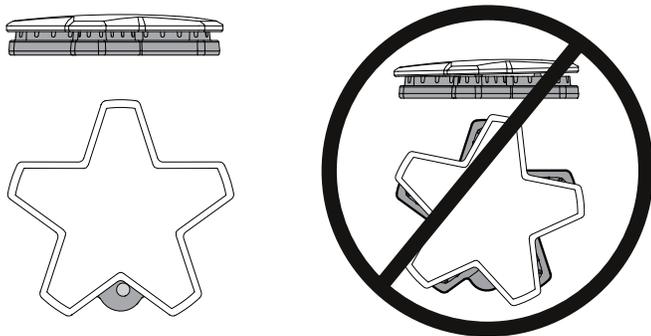
1. Place each burner cap on its correct burner base per its corresponding letter designation.



2. Place burner cap gently on top of base so that the prongs of the burner base fit snugly into the groove of the burner cap.

Checking the burner cap placement

- Check each burner to make sure there is no gap between the burner cap and burner base.
- You may gently try to move the burner caps from side to side to check if the caps are properly placed on the burner bases.
- When properly placed, each burner cap will rest flat on top of its burner base, and completely cover the star-shape of the burner base when viewed from the top as shown below.



Automatic re-ignition

Each burner has its own electronic igniter that sparks when the burner is turned on. Each burner should light in four seconds or less. If a burner does not light, check to see that the cap is positioned correctly on the base.

If any one or more burners blow out, the electronic igniter automatically activates to re-light the flame. Do not touch the burners when the igniters are active.

For flame height verification and adjustment instructions, refer to the Installation Instructions included with the appliance.

Installing the burner grates

1. Place grates flat-side down and align into the rangetop recess.
2. Grates should rest flush against each other and against the sides of the recess.

IMPORTANT

- For proper combustion do not use the rangetop without the burner grates in place.
- There is a slight sound associated with gas combustion and ignition. This is a normal condition.

Power failure

⚠ WARNING

In the event of a power failure, turn all knobs to the OFF position. Only the standard burners can be lit manually.

Refer to **IN CASE OF AN ELECTRICAL FAILURE** instructions listed in the IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS on page 5.

Registering your BSH product

Register your BSH product to access to your product related information. For product registration information see "Before calling for service."

Using the rangetop

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

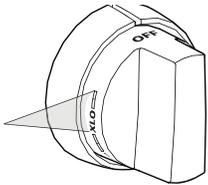
Turning on the burners

▲ CAUTION

DO NOT touch the burners when the igniters are sparking.

1. Press in on the knob and turn it counter-clockwise to **HI**.
2. Rotate the knob to any flame setting between **HI** and **LO**.

Operating the ExtraLow® burners



The drawing shows that the control knob has an additional range after the XLO setting. When the knob is set within this range, the flame cycles off and on.

- XLO, the very lowest setting, is achieved by cycling the flame on for approximately 10 seconds and off for 50 seconds of each minute.
- When the knob is set just below the XLO setting, the flame will cycle on for approximately 50 seconds and off for 10 seconds of each minute.
- To vary the amount of low heat to suit the food and quantity, the control can be set anywhere within the XLO range marked on the knob.

Operating the POWERBOOST® burners

The POWERBOOST, or XHI, offers the convenience to quickly boil water, sear steaks, stir-fry vegetables, etc. Use of the LO and XLO remains the same as the other XLO knobs.

Preparing the griddle

▲ WARNING

To avoid risk of injury, never operate the griddle without the griddle plate installed.

1. Check the griddle plate adjustment by pouring two tablespoons of water on the back of the griddle plate.
2. If water does not flow to the front of the griddle, move the griddle plate to the side.
3. Adjust the two screws under the back of the plate. Start with one half turn counterclockwise of the screws.
4. Further adjustment should be made by one-quarter turn until water slowly flows into the grease tray.

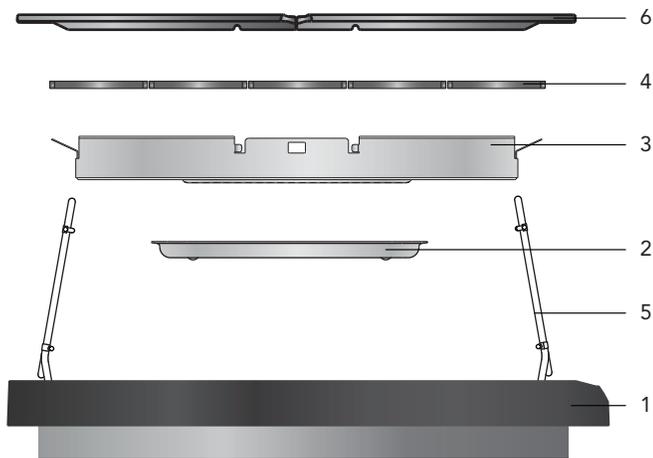
IMPORTANT:

- **NEVER** flood a hot griddle plate with cold water. This can damage the griddle plate.
- **DO NOT** clean the griddle plate in a self-cleaning oven.
- **DO NOT** heat cookware on the griddle surface.
- Care should be taken to avoid scratching or gouging the surface.
- The griddle plate is dishwasher safe, however, hand washing the griddle plate is recommended.
- The grease tray is dishwasher safe.
- Clean the grease tray after every use. When removing the tray, use care when tipping it so that the contents do not spill.

Operating the griddle

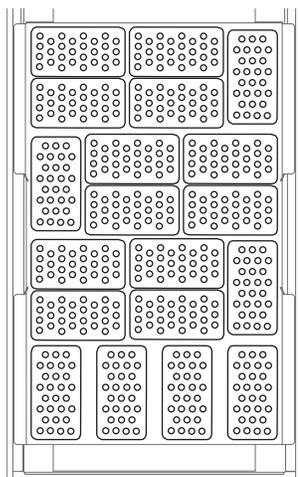
1. Press and turn the griddle knob clockwise to the desired temperature.
2. Preheat the griddle.
3. Add butter, margarine, oil or shortening if desired.

Preparing the grill



- 1 Grill housing
- 2 Drip tray
- 3 Briquette basket
- 4 Ceramic briquettes
- 5 Heating element (x2)
- 6 Grill grate (x2)

1. Rotate heating elements (5) up and remove the briquette basket (3) stored inside the grill housing (1).
2. Place the drip tray (2) in the bottom of the grill housing (1). (Drip tray is packaged in the large cardboard box that was on top of the appliance.) Align the embosses of the drip tray (2) with the depressions on the bottom of the grill housing (1).
3. Place the briquette basket (3) in the grill housing (1).



4. Arrange the ceramic briquettes (4) on the briquette basket (3), in a single layer. The ceramic briquettes should not contact the heating elements.

5. Fold both grill heating elements (5) down. The grill heating elements must lie flat. Supports should rest inside of side notches.
6. Install the grill grates (6). Ensure grates are seated level inside the grill housing (1). The grates should be washed prior to use.

Operating the grill

⚠ WARNING

- To avoid risk of injury, **NEVER** operate grill without the grates or griddle plate accessory installed.
- **NEVER** leave grill unattended while cooking.
- Observe caution with oils and fats. Overheated oils and fats can easily cause fires.
- **DO NOT** use wood chips, lava rocks, or charcoal briquettes. Only use recommended ceramic briquettes (PABRICKBKN).
- **DO NOT** use dishes, pans, pots, or other cookware on the grill.
- **NEVER** use aluminum foil to cover the grates or to line the grill. It can damage the grill and cause a fire hazard if heat is trapped under it.
- Check drip tray before each use. Too much grease in the tray may cause a fire hazard.
- If flames appear, grease should be cleaned from grates, drip tray, briquette basket and other surfaces.
 - Grease build up encourages flame and smoke development while cooking.
 - Ceramic briquettes must be replaced when they begin to turn black. This means that they are saturated with fat and may smoke heavily during operation or the fat may catch fire.

⚠ WARNING: TO AVOID RISK OF BURNS

- Use proper utensils with long handles that allow the chef plenty of clearance from the heat and potential flare ups.
- After each use, remove grease buildup from the grill surfaces and the trays below the grill to avoid risk of fire. Ventilation hoods should also be cleaned frequently as needed and as recommended by the Use and Care Guide, as well as surrounding surfaces.
- Keep a fire extinguisher nearby and accessible.

⚠ CAUTION

Clean the grill after each use. Allow the appliance to cool before cleaning.

1. Start overhead ventilation system 10 minutes prior to grilling to begin air movement.
2. For best results, allow the grill grates to preheat before placing food on them. Press and turn the knob to the desired temperature setting.
3. During the initial use, heat the grill for about 10 minutes to eliminate manufacturing residues and smells.

Rangetop recommendations

STAR® burner cooking recommendations

Food	Start setting	Finish setting standard burners	Finish setting XLO® burners
Beverages Cocoa	MED – heat milk, cover	LO – finish heating	XLO – keep warm, cover
Breads French toast, pancakes, grilled sandwiches	MED – preheat skillet	LO to MED – cook	LO to MED – cook
Butter Melting	LO – to start melting		Allow 5 – 10 minutes to melt
Cereals Cornmeal, grits, oatmeal	HI – cover, bring water to a boil, add cereal	LO to MED – finish cooking according to package directions	Same as for standard burners XLO – to hold, cover
Chocolate Melting	XLO – may be stirred to hasten melting		XLO – allow 10 – 15 minutes to melt XLO – to hold
Desserts Candy	LO to MED – cook following recipe	LO to MED	LO to MED
Pudding and pie filling mix	LO to MED LO – cook according to package directions	LO	LO
Pudding	LO to MED LO – bring milk to a boil	LO	LO
Eggs Cooked in shell	MED HI – cover eggs with water, add lid, bring to boil		
Fried, scrambled	LO to MED – melt butter, add eggs	LO finish cooking	Same as for standard burners XLO – to hold for a short period
Poached	HI – bring water to the boiling point, add eggs	LO to MED – finish heating	LO to MED – finish heating
Meat, fish, poultry bacon, sausage patties	MED HI – until meat starts to sizzle	LO to MED – finish cooking	LO to MED – finish cooking
Braising: Swiss steak, pot roast, stew meat	MED HI – melt fat, then brown on MED HI, add liquid, cover		XLO – Simmer until tender
Quick frying: Breakfast steaks	MED HI – preheat skillet	MED HI – fry quickly	MED HI – fry quickly
Frying: Chicken	MED HI – heat oil, then brown on MED	LO – cover, finish cooking	LO – cover, finish cooking
Deep frying: Shrimp	MED HI – heat oil	MED to MED HI – to maintain temperature	MED to MED HI – to maintain temperature
Pan frying: Lamb chops, thin steaks, hamburgers, link sausage	MED HI – preheat skillet	MED – brown meat	Same as for standard burners XLO – to hold
Poaching: Chicken, whole or pieces, fish	MED HI – Cover, bring liquids to a boil		To finish cooking
Simmering: Stewed chicken, corned beef, tongue, etc.	HI – cover, bring liquid to a boil		XLO – to simmer slowly XLO – to hold, cover

Food	Start setting	Finish setting standard burners	Finish setting XLO® burners
Pastas Macaroni, noodles, spaghetti	HI – bring water to a boil, add pasta	MED HI to HI – to maintain a rolling boil	MED HI to HI – to maintain a rolling boil
Popcorn (use a heavy, flat bottom pan)	HI – cover, heat until kernels start to pop	MED HI – finish popping	MED HI – finish popping
Pressure cooker Meat	MED HI to HI – build up pressure	LO to MED – maintain pressure	LO to MED – maintain pressure
Vegetables	HI – build up pressure	LO to MED – maintain pressure	LO to MED – maintain pressure
Rice	HI – cover, bring water and rice to a boil	LO – to maintain low boil. Cover and cook until water is absorbed	Same as for standard burners XLO – to hold, cover
Sauces Tomato base	MED HI – cook meat/vegetables, follow recipe	LO – to maintain simmer	XLO – simmer to thicken sauce, uncovered
White cream, béarnaise	MED – melt fat, follow recipe	LO – finish cooking	XLO – to hold, cover
Hollandaise	XLO		XLO – to hold, lowest setting for short period, stir frequently
Soups, stock	HI – cover, bring liquid to a boil	LO to maintain simmer	Simmer XLO – to hold, cover
Vegetables Fresh	HI – cover, bring water and vegetables to a boil	LO to MED – cook 10 minutes, or until tender	Same as for standard burners XLO – to hold, cover
Frozen	HI – cover, bring water and vegetables to a boil	LO to MED – cook according to package directions	LO to MED – cook according to package directions
Deep frying	HI – heat oil	MED to MED HI – maintain frying temperature	MED to MED HI – maintain frying temperature
In pouch	HI – bring water and pouch to a boil	LO to MED – cook according to package directions	LO to MED – cook according to package directions
Sauté	HI – heat oil or melt butter, add vegetables	LO to MED – cook to desired doneness	LO to MED – cook to desired doneness
Stir fry	HI – heat oil, add vegetables	HI to MED HI – finish cooking	HI to MED HI – finish cooking

Griddle cooking recommendations

* Level foods to a uniform thickness to ensure even cooking.

Food*	12" griddle setting (°F)	24" griddle setting (°F)
Eggs	325 – 350	275 – 300
Bacon, breakfast sausage	450 – 475	400 – 450
Toasted sandwiches	375 – 400	350 – 375
Boneless chicken breasts	425 – 450	400 – 425
Boneless pork chops, 1"	425 – 450	400 – 425
Steaks, 1" thick	450– 475	425 – 450
Ground beef patties, 6 oz.	450 – 475	400 – 425
Ground turkey patties, 6 oz.	450 – 475	400 – 425
Hot dogs	350 – 375	300 – 350
Ham slices, ½"	350 – 375	350 – 375
Pancakes, French toast	400 – 425	350 – 375
Potatoes, hash browns	400 – 425	400 – 425

Grill cooking recommendations

IMPORTANT:

- **GRILL SHOULD NOT BE OPERATED WITHOUT PROPER VENTILATION.**
- Foods with excessive fat or grease should not be prepared on an indoor grill. Grilling foods with high fat content (certain types of ground beef, sausage, etc.) increases the chances of smoke and flames.

Food*	Setting**	Cook time (minutes)	Notes
Beef			
Hamburgers, ¾" (medium)	High	12 – 14	Ready to turn once juices appear on the surface.
T-Bone steak, 1½" (medium)	High	20 – 22	Remove excess fat.
Rib-eye or sirloin, 1" (medium)	High	10 – 12	Remove excess fat.
Kebabs, steak (medium)	High	24 – 28	Turn occasionally.
Pork			
Pork chops, ¾"	High	16 – 20	Remove excess fat.
Sausages or bratwurst	Med high	16 – 20	Pierce before grilling.
Hot dogs	High	6 – 8	Place on grill horizontally.
Poultry			
Legs and thighs	Med high	34 – 38	Turn occasionally, remove excess skin.
Chicken wings, whole	Med high	18 – 22	Turn occasionally.
Chicken breasts, ½", boneless	Med high	20 – 24	Pound to an even thickness before cooking.
Kebabs, chicken	High	30 – 33	Turn occasionally.
Seafood			
Fish steak, 2"	Med high	18 – 20	Brush with oil before grilling.
Fish fillet, ¾"	Med high	16 – 20	Brush with oil before grilling.
Shrimp skewers	Med high	10 – 14	Turn occasionally.
Produce			
Portobello mushrooms	High	8 – 10	Brush with oil.
Bell peppers, quartered	High	8 – 10	Turn occasionally.
Eggplant, sliced, ½"	High	8 – 10	Brush lightly with oil.
Tomatoes, halves	High	8 – 10	Brush with oil.
Pineapple, sliced	High	4 – 6	—
Peaches, halves	High	4 – 6	—
Other			
Hamburger or hot dog buns	Med high	4 – 6	Brush with butter.
Tofu, extra firm, sliced	Med high	8 – 12	Skewer for easier grilling.

* Level foods to a uniform thickness to ensure even cooking.

** The values in the settings table should only be regarded as guidelines, since more or less heat may be required depending on the type and condition of the food.

Using the oven

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

Mode descriptions

Mode	Definitions and recommendations	Electric main	Gas main	Electric aux.	Gas aux.
Bake	Cooks with dry, heated air. Variety of foods, such as cakes, cookies, pastries, quick breads, quiche and casseroles.	✓	✓	✓	✓
Conv bake	Similar to bake, but air is circulated by a fan at the back of the oven. Best for baked goods such as cakes, cornbread, pies, quick breads, tarts, and yeast breads.	✓	✓	✓ ¹	✓ ¹
True conv	Cooks with heat from a third element at the back of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection fan. Well suited for cooking individual serving-sized foods such as cookies and pastries.	✓			
Broil	Uses intense heat radiated from the upper element. Use for tender cuts of meat (1" or less), poultry, browning bread and casseroles.	✓	✓	✓	✓
Conv broil	Combines intense heat from upper element with fan circulation. Tender cuts of meat (more than 1"), poultry and fish. Not for browning.	✓		✓ ¹	
Proof	Proof (raises) yeast dough and sourdough.			✓	✓
Roast	Uses a more intense heat for browning of the exterior. Best suited for meats, poultry, less tender cuts of meats and roasting vegetables.	✓	✓	✓ ¹	✓
Conv roast	Uses lower and more intense heat from upper element than convection bake with air circulated by a fan. Use for tender cuts of meat and poultry and roasting vegetables. Meats are more juicy and moist than results with roast mode.	✓		✓ ¹	
Sabbath/extend bake	This cooking mode is for assisting the user for compliance to Sabbath principles.	✓	✓	✓ ¹	✓ ¹
Keep warm	Maintains a low temperature in order to keep food hot. Best for baked goods such as cakes, cornbread, pies, quick breads, tarts, and yeast breads.			✓	✓ ²
Self-clean	The oven reaches a high temperature to burn off food soil.	✓	✓ ¹	✓	✓ ¹
Remote start ³	Allows user to start, pause, and abort oven programs remotely via the Home Connect™ app on a mobile device.	✓	✓		
Fast preheat ³	Symbol displayed when fast preheating is activated.	✓		✓	
Meat probe ³	Appears when a probe is detected.	✓	✓	✓	✓
Kitchen timer ³	The kitchen timer runs independently of the other appliance functions.	✓	✓	✓	✓
Oven timer ³	Shows the amount of time that the oven mode will run before turning off automatically.	✓	✓	✓	✓
End timer ³	Used when delaying the start of a timed oven mode. Shows the time of day that the oven mode will automatically end.	✓	✓		
Panel lock ³	Prevents the oven from being turned on or its settings from being changed accidentally.	✓	✓	✓	✓

¹ Pro Grand models only ² Pro Harmony models only ³ Not available on 30" models

Mode	Definitions and recommendations	Electric main	Gas main	Electric aux.	Gas aux.
Door locking ³	Symbol is displayed during and after the self-clean mode when the door is locked.	✓	✓	✓	✓
Remote service ³	Symbol is displayed if customer service is connected during remote access.	✓	✓		
Settings ³	Press to access the settings.	✓	✓		
Home Connect ³	Remotely control your appliance with a quick click or voice command.	✓	✓		

¹ Pro Grand models only ² Pro Harmony models only ³ Not available on 30" models

Initial start-up

The time of day, language and time display settings may be accessed at any time by pressing **SETTINGS** while the appliance is in Standby mode.

1. Connect the appliance to the power supply.
2. Select a setting with the left (< or >) button.
3. Change the setting parameter with the right (< or >) button.
4. Press **ENTER**.
 - The screen changes to standby mode.

Available settings

Setting	Option
Time of day	Time in hours and minutes
Language	English, Français, Español
Clock format	12 hr, 24 hr
Clock display	Digital, Analogue
Fast preheat	On, Off
Key press sound	On, Off
Display brightness	1 – 5
Standby mode	On, Off
Dark mode	On, Off
Convection conversion	On, Off Decreases oven temperature by 25°F (14 °C)
Temperature offset	<ul style="list-style-type: none"> • Temp offset: Right oven -35° to +35°F (-20° to +20 °C) • Temp offset: Left oven -35° to +35°F (-20° to +20 °C)
Sabbath	On, Off
Home Connect	Set up using the assistant
Factory settings	Restore
Service access	Connect
Customer service	Displays customer service contact information

Home Connect™ assistant

About Home Connect

The Home Connect wizard is a part of the initial installation of the appliance on certain models. If connection is not completed during the first start-up of the appliance it may be accessed in the settings menu.

The Home Connect app must first be successfully installed on a mobile device. See the section “Home Connect™” on page 26 for full instructions on how to install the Home Connect app.

Setting up Home Connect

1. Begin from the **STANDBY** mode and select **SETTINGS**.
2. Press the left (< or >) to scroll to **HOME CONNECT**.
3. Press **ENTER**.
4. Follow the instructions on the display.

Setting the convection conversion

To convert most baked items for use with convection bake and true convection (cookies, cakes, pies, etc.), the oven temperature often needs to be decreased by 25°F (14 °C). The convection conversion setting reduces the temperature you enter automatically.

- The unit will continue to run the convection conversion value indefinitely until the user manually changes it in the settings, or until the unit loses power, in which case convection conversion will need to be reset.
- Convection conversion is available for the convection bake and true convection modes only.
- For meats and poultry, the temperature should not be reduced. The same temperature recommended in recipes and cooking charts for meats and poultry should be used.

Setting the convection conversion

1. Begin from the **STANDBY** mode and select **SETTINGS**.
2. Press the left (< or >) to scroll to **CONVECT CONVERSION**.
3. Press the right (< or >) and select **ON**.

4. Press **ENTER**.
5. Turn the mode knob to **CONV BAKE** and the **TEMPERATURE** knob to the recipe temperature.
 - The oven automatically reduces the input temperature by 25°F (14 °C) to the correct temperature.
6. Allow oven to preheat and place food inside.

Setting the oven offset

The offset feature allows the cook to further fine-tune their cooking parameters to their own personal optimal settings by allowing them to adjust the temperature offset of the oven by +/-35°F in increments of 5°F. This feature is useful if you find that food is consistently either too brown or too light for your tastes.

- The offset feature is available for all modes except self-clean.
- By default, the offset temperature is set at 0°.
- The unit will continue to run the input offset value indefinitely until the user manually changes it.

Setting the oven offset with a digital display

1. Begin from the **STANDBY** mode and select **SETTINGS**.
2. Press the left < or > button to scroll **TEMP OFFSET: RIGHT/LEFT OVEN**.
3. Press the right < or > to set the temperature.
4. Press **ENTER**.

Setting the oven offset on ovens without a digital display

IMPORTANT: Offset must be initiated within 5 minutes of a power reset and must be started with the door closed. All knobs must be set to **OFF**. The door latch (if applicable) must be unlocked.

1. Reset the power at the breaker box.
 - Note:** Power must remain off for at least 20 seconds.
2. Open the oven door.
3. Rotate the mode knob to **BROIL** and the temperature knob to **350**.
4. Close the oven door.
5. Rotate the temperature knob back to **OFF**.

Note: Steps 3, 4, and 5 must be completed within 5 seconds after door is opened (step #2).

- All oven LEDs will flash four times to indicate the temperature offset has been initiated.

Knob position	Temperature offset value (°F)
225	-50
250	-40
275	-30
300	-20

325	-10
350	0
375	10
400	20
425	30
450	40
475	50

NOTE: If the mode knob is rotated to any position other than **OFF** or if more than 1 minute passes with no activity while setting the temperature offset mode, the mode is exited without any change to the offset. All LEDs flash 8 times to indicate the offset has been exited.

Setting the cooking mode and oven temperature

1. Place rack in desired rack position and shut the door.
2. Turn the **MODE** knob to **BAKE**, for example.
3. Turn the **TEMPERATURE** knob.
 - The blue preheating bar moves to the right as the oven heats up.
4. After oven has preheated, place food inside.

Setting the timers

- The **KITCHEN TIMER** can be set for up to 24 hours. It can be used despite whether the range is in operation and independently of all other functions. The appliance does not switch on and off automatically.
- With the **OVEN TIMER**, the appliance switches off automatically when the desired cooking time is complete.
- Use the **END TIMER** to delay the cooking time to end at a later time. For example, it is 4:00 PM. The dish requires a cooking time of 40 minutes. You want it to be ready at 5:30. Enter the cooking time and delay the cooking time end until 5:30. The appliance starts automatically at 4:50 and switches off at 5:30.

Setting the kitchen timer

1. Press **TIMERS**.
2. Press the left < or > and select **KITCHEN TIMER**.
3. Press the right < or > to set your desired time and press **ENTER**.
 - A beep sounds when the timer ends. Press **ENTER** to terminate the beep and timer.

Changing a running timer

1. Press **TIMERS**.
2. Press the right < or > to set your desired time and press **ENTER**.

Setting the oven timer

1. Turn the **MODE** knob to **BAKE**, for example.
2. Turn the **TEMPERATURE** knob to 350°F, for example.

3. Press **TIMERS**.
4. Press the left < or > and select **OVEN TIMER**.
5. Press the right < or > to set your desired time and press **ENTER**.
 - After the set time has elapsed, the appliance switches off automatically when the desired cooking time is complete. A beep sounds when the timer ends.

Setting the end timer

1. Set the desired cooking mode and oven temperature.
2. Press **TIMERS**.
3. Press the left < or > and select **OVEN TIMER**.
4. Press the right < or > to set the oven time.
5. Press the left < or > and select **END TIME**.
6. Press the right < or > to set the end time and press **ENTER**.
 - After confirming the end time the waiting time notification appears. After the waiting period the oven starts heating.

Setting fast preheat

- With fast preheat, you can shorten the preheat time required for some heating modes. Fast preheat is generally recommended for frozen convenience foods, casseroles, or other foods that require longer baking times. This mode is not recommended for baked goods.
- The unit will continue to run the fast preheat indefinitely until the user manually changes it in the settings, or until the unit loses power, in which case fast preheat will need to be reset.
- Fast preheat will also be activated for the secondary oven on 48" models.
- Fast preheat is available for the bake, convection bake, roast, and convection roast modes.
- To achieve an even cooking result, do not place your food into the oven until fast preheating is complete.

Setting fast preheat

1. Begin from the **STANDBY** mode and select **SETTINGS**.
2. Press the left < or > to scroll to **FAST PREHEAT**.
3. Press the right < or > and select **ON** and then press **ENTER**.

Setting the panel lock

The panel lock is a safety mechanism to prevent the accidental turning on of the oven or changing an oven setting. Panel lock can only be activated in standby.

1. Press and hold **TIMERS** for four seconds.
 - The panel lock symbol  and **PANEL LOCKED** will appear in the display.

2. To deactivate, press and hold the **TIMERS** button for four seconds.

Setting the oven for proof

It is best to start with a cool oven when using the proofing mode.

1. Allow dough to thaw if frozen.
2. Place dough in dish and loosely cover.
3. Use any rack level that accommodates the size of the bowl or pan. Close the door.
4. Turn the mode knob to **PROOF**.
5. Turn the oven temperature knob to 150°F.
 - The ideal temperature for proofing will be maintained until the mode knob is turned off. Dough has "proofed" when it has doubled in size.

Setting the keep warm mode

1. Turn the mode knob to **WARM**.
2. Turn the oven temperature knob to 150°F.
3. Place warmed dish in the oven and close the door.

Programming the meat probe

The meat probe allows you more control over how your foods are cooked by automatically disabling the specified cooking mode when a dish's desired temperature, defined by the cook, has been reached. The probe expresses the current temperature of the meat as it cooks.

The temperature probe will not work with the oven timer or with the end timer. The following are the heating modes that work with the temperature probe:

- Bake
- Convection bake
- Roast
- Convection roast

Programming the meat probe

1. Insert the plug end into the probe outlet in the oven wall and insert the meat probe end into the meat.
2. Close the oven door.
3. Turn the **MODE** and **TEMPERATURE** knobs to your desired settings.
4. Press the right < or > to the desired internal temperature.

Setting the Sabbath mode

About Sabbath mode – using the rangetop

▲ WARNING

When using a blech, use only one STAR® burner at the lowest setting. Using multiple STAR burners might cause overheating, combustion issues, or damage to the appliance. **DO NOT** cover vent openings.

- When Sabbath mode is initiated, the STAR burners with the XLO feature are deactivated.
- The standard STAR gas burners without the XLO feature remain fully functional.
- The induction module, griddle, and/or the grill are fully functional during Sabbath mode.
- The standard gas STAR burners remain on during a power failure.
- The STAR burners are equipped with a re-ignition feature. The igniter will automatically re-light the STAR burner if the flame is blown out.

About Sabbath mode – using the oven(s)

- The oven maintains a constant temperature between 150°F and 475°F (66°C and 246°C) with the bake mode.
- Cooked dishes are kept warm for a minimum time of 30 minutes and up to a maximum time of 74 hours without needing to switch the appliance on or off.
- Easily perishable foodstuffs must not be left in the oven for too long.
- On the Sabbath, in lieu of a blech, the oven controls should be covered. Be careful not to cover vent openings.
- The oven lamp(s) is disabled in Sabbath mode.
- The temperature may be adjusted for cooking purposes during Holidays. (There is a delay between the request and implementation).

Setting Sabbath mode on the main oven

1. Begin from the **STANDBY** mode and select **SETTINGS** on the main oven display.
2. Press the left < or > to scroll to **SABBATH**.
3. Press the right < or > and select **ON** and then press **ENTER**.
 - Steps 1 through 3 are only necessary for the first time use of Sabbath or if the appliance's settings are factory reset.
4. Turn the main oven mode knob to **BAKE** and turn the temperature knob to the desired temp.
5. Press **TIMERS** on the main oven display.
6. Press the left < or > to scroll to **SABBATH TIMER**.
7. Press the right < or > and enter the **DURATION TIME** in 30 minute increments.
8. Press **ENTER**.

- A delay notification appears. During this five minute pause, the user can adjust the parameters. After the countdown the oven starts heating and all buttons are disabled.
- The secondary oven can be turned to any heating mode position to initiate Sabbath during the five minute pause.

9. After the Sabbath timer has completed, turn all knobs to **OFF**.

Canceling Sabbath mode

1. Turn all knobs to **OFF** to cancel the operation.

Setting Sabbath mode on the secondary oven

1. Begin from the **STANDBY** mode and select **SETTINGS** on the main oven display.
2. Press the left < or > to scroll to **SABBATH**.
3. Press the right < or > and select **ON** and then press **ENTER**.
 - Steps 1 through 3 are only necessary for the first time use of Sabbath or if the appliance's settings are factory reset.
4. Turn the secondary oven mode knob to **BAKE** and turn the temperature knob to the desired temp.
5. Press **TIMERS** on the secondary oven display.
6. Press the left < or > to scroll to **SABBATH TIMER**.
7. Press the right < or > and enter the **DURATION TIME** in 30 minute increments.
8. Press **ENTER**.
 - During the five minute pause, the user can adjust the parameters. After the countdown the oven starts heating and all buttons are disabled.

To cancel Sabbath

1. Turn all knobs to **OFF** to cancel the operation.

Setting extended bake (Sabbath mode) on models without a digital display

1. Turn the mode knob to **EXTEND BAKE**.
2. Turn the temperature knob to desired temp.

Initiating remote start

▲ WARNING

REMOTE OPERATION

Some models allow remote operation at any time. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside, on top or near surface units of the appliance.

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

For some models a permanent remote start can be activated via the Home Connect app. This function allows a remote start of the available operating modes without automatically deactivating remote start.

- Remote start allows you to start, pause, and abort oven programs remotely via the Home Connect™ app on a mobile device.
- Ensure that you follow the safety instructions in this instruction manual and that you comply with these even when you are away from home and are operating the appliance via the Home Connect app. You must also follow the instructions in the Home Connect app.
- The remote start can only be employed if the Home Connect app has been successfully installed on a mobile device. See the section “Home Connect” for instructions on how to install the Home Connect app.
- Some operating modes can only be started on the oven itself.
- Operating the appliance directly from the appliance always has priority. During this time, it is not possible to operate the appliance using the Home Connect app.
- If the appliance is not connected to the home network, the appliance functions in the same way as an oven with no network connection and can still be operated via the appliance.
- The availability of the Home Connect function depends on the availability of Home Connect services in your country. Home Connect services are not available in every country. You can find more information on this at www.home-connect.com.

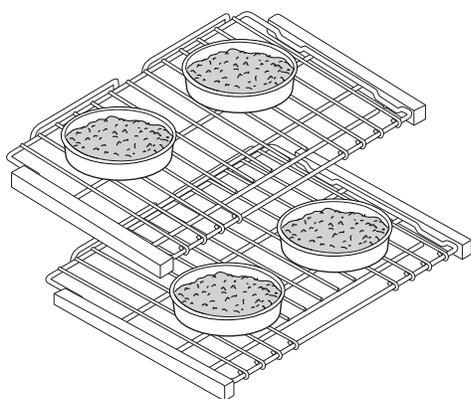
Setting remote start

1. Place the food in the oven and then close the door.
2. Turn the mode knob to **REMOTE START**.
 - **DO NOT** rotate the temperature knob to any setting (leave in the off position).
 - The displays turns to the standby screen and  appears in the display.
3. Continue with the Home Connect app installed on your mobile device.

Oven recommendations

Oven rack positions

- Rack level positions in the oven are numbered on the front frame like an elevator. Number one level is the lowest and number five level is at the top.
- Rack positions are general recommendations for baking; however, if a recipe calls for a different rack position than those given, then the recipe or package directions should be followed.
- Allow at least 1" (25.4 mm) 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" (38 mm) above and below each pan.



Bake

Main oven one rack baking

Level	Bake mode
4	-- Best for individual baked goods such as cookies, biscuits, pastries, etc.
3	-- Best used for most baked items.
2	-- If the item is tall, such as an angel food cake. -- Pies are best baked on rack level 2 to make certain the bottom of the crust is done without over-browning the top. -- When large pieces of meat or poultry are roasted, such as a prime rib of beef or a turkey.

Main oven two rack baking

Levels	Bake mode
2 and 5 dual fuel 2 and 4 gas	-- Casserole dishes

Secondary oven (48" models)

Level	Bake mode
3	-- Best used for most baked items.

Main oven three rack baking

If three-rack baking is desired, the convection bake or true convection modes are best.

Broil

Dual fuel main oven broil rack recommendations

Level	Dual fuel broil mode
5	-- Beef steaks, ground meat patties, ham steak and lamb chops 1" or less in thickness. Also use when top browning foods.
4	-- Meat 1-1/8" or more in thickness or fish, poultry, pork chops and ham steaks 1" or more in thickness.
3	-- Chicken quarters or halves.

Gas main oven broil rack recommendations

Level	Gas broil mode
4	-- Beef steaks, ground meat patties, ham steak and lamb chops 1" or less in thickness.
3	-- Meat 1-1/8" or more in thickness or fish, poultry, pork chops and ham steaks 1" or more in thickness. Use this rack when broiling chicken quarters or halves. Also use when top browning foods.

Secondary oven broil rack recommendations (48" models only)

Levels	Secondary broil mode
3, 4, or 5 – Dual fuel 1, 3, or 4 – Gas	-- Depending upon the type and thickness of the food.
5 – Dual fuel 3 – Gas	-- Top browning of foods.

Convection bake

- To convert most recipes for baked items (cookies, cakes, pies, etc.); reduce the oven temperature by 25°F (14 °C).
- For meats and poultry, the temperature should not be reduced. The same temperature recommended in recipes and cooking charts for meats and poultry should be used.
- Low, shallow bakeware should be used with convection cooking. This allows the heated air to circulate around the food.

- When baking on more than one rack, cookie sheets should not be staggered; round cake pans should be staggered.
- For small items such as cookies, check to see if they are done one to two minutes before the recipe time. For larger baked items such as cakes, check five to six minutes before the time indicated on the recipe.
- Large meat or poultry items may cook up to 30 minutes less than the suggested time so check them so they will not be over baked.

Pro Harmony — One rack convection baking

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

Pro Harmony — Two rack convection baking

Levels	Conv bake mode
2 and 4 Dual fuel	-- Use for cakes. Cake pans should be staggered.
Gas see note	-- Gas range rack levels for: Cookies: 3 and 5 Cakes: 2 and 5

Pro Harmony — Three rack convection baking

Levels	Conv bake mode
1, 3, and 5 Dual fuel	-- When several sheets of cookies are to be baked. Place the baking sheets directly above each other on the respective racks to allow air to flow around the baking sheets.
Gas see note	-- Gas range rack levels for: Cookies: 3, 4, and 5 Pastries and other baked goods: 1, 3, and 5

Pro Grand — One rack convection baking

Level	Conv bake mode
3	-- When baking on one rack, best results are obtained in the bake mode.
2	-- Roasting a turkey or a large piece of meat.

Pro Grand — Two rack convection baking

Levels	Conv bake mode
2 and 4	-- Use for cakes, cookies, biscuits, and other baked goods. Cake pans should be staggered. Cookie sheets should be placed on rack 2 directly under the one on rack 4.
	-- To bake several casseroles, frozen pies, or cakes.
	-- These two racks can also be used for a large oven meal.

Pro Grand — Three rack convection baking

Levels	Conv bake mode
1, 3, and 5 Dual fuel	-- When several sheets of cookies are to be baked. Place the baking sheets directly above each other on the respective racks to allow air to flow around the baking sheets.
Gas see note	-- Gas range rack levels for: Cookies: 2, 3, and 4 Other foods: 1, 3, and 5

Convection bake dehydration recommendations

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

True convection

True convection recommendations

Dual fuel levels	True conv mode
4 and 5	-- Cookies
2, 3, and 4	-- Cookies
1, 3, and 5	-- Pastries and other baked goods

Proof

Proof recommendations

Size	Time
Loaf, 1 lb (0.45 kg)	60 – 75 minutes
Rolls, 0.1 lb (0.05 kg)	30 – 45 minutes

Roast

Roasting recommendations

Meat and poultry	Temperature	Level
Beef		
Pot roast, 3 – 4 lbs.	350°F (180°C)	1
Beef brisket	350°F (180°C)	2
Beef chuck	350°F (180°C)	1
Meatloaf	350°F (180°C)	3
Poultry		
Chicken, whole	375°F (190°C)	2
Chicken, pieces	375°F (190°C)	2
Turkey, whole	325°F (165°C)	2
Pork		
Shoulder	325°F (165°C)	1
Smoked ham, half	325°F (165°C)	1

Home Connect™

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

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

Notes

- Follow the safety information in this instruction manual and ensure that it is also observed when operating the appliance using the Home Connect app.
- Operating the appliance on the appliance itself always takes priority. It is not possible to operate the appliance using the Home Connect app during this time.

Home Connect setup

Downloading the Home Connect app and creating a user account

1. Open the App Store (Apple® devices) or Google Play™ store (Android™ devices) on your smartphone or tablet.
2. Search for the Home Connect (America) app published by Robert Bosch Hausgeräte GmbH in the store's search.
3. Open the app and register to create a Home Connect account.
4. Write down your Home Connect account credentials (user account and password). You will need them later. Save your Home Connect login details here:
Network name(SSID):.....
Password(Key):.....
5. The app will guide you through the steps of adding your appliance to Home Connect.

Connecting your appliance to your home network manually

1. Press **SETTINGS** and select **HOME CONNECT**.
2. Press **ENTER**.
If no network has been established, the Home Connect assistant will guide you.
3. Press **ENTER** to select the Home Connect assistant.
4. Follow the instructions in the app.
5. Wait until "NETWORK CONNECTED" is shown on the display.
The connection may fail. The display will alert you to try again or connect automatically.

The appliance is ready to connect to the app.

6. Follow the instructions of the app on your mobile device for automatic network registration.

The process for registering is completed once "PAIRING SUCCESSFUL" is shown in the display.

Connect your appliance to your home network with WPS

1. Press **SETTINGS** and select **HOME CONNECT**.
2. Press **ENTER**.
-- A request to press the WPS button on the router within 2 minutes appears in the display.
3. Press the **WPS button** on your router.
-- Please consult your router's manual to locate the WPS button.
-- The app will get notified once your appliance has been successfully connected to your Wi-Fi network.
4. Press **ENTER**.
-- A message will appear in the display informing the user if the network was connected successfully.
5. Press **START PAIRING** in the Home Connect app.
6. Follow the directions in the app.

Activating or deactivating Wi-Fi

1. Press **SETTINGS** to cycle through available options until "HOME CONNECT SETTINGS" is displayed.
2. Press **ENTER**.
3. Press **SETTINGS** to cycle through available options until "WI-FI ON" or "WI-FI OFF" is displayed.
4. Press **ENTER**.
5. Press **0** for turning Wi-Fi off, or **1** for turning Wi-Fi on. "DEACTIVATING WI-FI" or "ACTIVATING WI-FI" is displayed.

Disconnecting from the network

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

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

Connecting to the network

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

Connecting to app

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

Requirement: The appliance is connected to the network.

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

Setting the remote start

See "Setting remote start" on page 22.

Setting the remote control

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

Remote diagnostics

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

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

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

Care and maintenance

This guide covers several models. Your model may not have all of the modes listed.

For more cleaning recommendations and tips to get the most out of your appliance, refer to the website at www.thermador.com/us/support/customer-care/faqs/gas-ranges.

Setting the oven to self-clean

⚠ WARNING

- During the self-clean cycle, exterior surfaces may become hotter than usual. Parts of the appliance may become potentially harmful to children, and to persons who lack adult knowledge of appliances and lack adult reactions to potentially harmful conditions. Keep these individuals away during self-clean and while the appliance is in use. Care is needed when using other functions.
- The elimination of soil during self-cleaning may facilitate the emission of small amounts of chemicals or other substances that may be harmful upon sufficient exposure. To minimize exposure to these substances, provide good ventilation with an open window, or use a ventilation fan or hood.
- For the self-cleaning cycle of your range, remove small animals and birds from the kitchen and surrounding areas. Open a nearby window for additional ventilation. During self-clean, fumes are released that may be harmful.

BEFORE SETTING THE OVEN TO SELF-CLEAN

DO NOT USE OVEN CLEANERS – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.

- When the oven is set for self clean, the standard rangetop burners and the electric griddle and grill may be used. The burners having the ExtraLow[®] feature cannot be used.
- Clean the oven front frame and outer door edges.
- Wipe up large spillovers and grease.
- Be sure the light bulbs and glass covers are in place.
- Turn on the ventilation hood above the range and leave it on until the oven has completed the self-clean cycle.

Setting self-clean on 30" dual fuel Harmony series models

1. Remove all utensils, racks, and rack guides. Ensure the oven door is shut.
2. Turn the mode knob to **SELF CLEAN**.
3. Turn the temperature knob to **CLEAN**.
 - Self-clean duration is 2 hours.

Setting self-clean on dual fuel models with a display

1. Remove all utensils, racks, and rack guides. Ensure the oven door is shut.
2. Turn the mode knob to **SELF CLEAN** and the temperature knob to **CLEAN**.
3. Press the right \rangle to set the desired clean level and press **ENTER**.

Soil level	Duration (excluding cool off)
Low	1 ½ hours
High	3 hours

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



NOTE: The door closing process takes approximately 20 seconds to complete, at which time the door becomes locked. Check to make certain the door is locked. Do not use self-clean if the oven doesn't lock.

At the end of the clean cycle

⚠ CAUTION

The interior of the oven will still be at baking temperatures when the automatic lock cycles to its open position and the oven door can be opened.

The door latch will open automatically when the oven is below 500°F (260°C).

1. Turn the mode knob to **OFF**.
2. Turn the temperature knob to **OFF**.

To set end time of self-clean

1. Remove all utensils, racks, and rack guides. Ensure the oven door is shut.
2. Turn the mode knob to **SELF CLEAN**.
3. Press the right \langle or \rangle to set the desired clean level and press **ENTER**.
4. Press **TIMERS**, press the left \langle or \rangle , and select **END TIMER**.
5. Press the right \langle or \rangle to set the **END TIMER**, and press **ENTER**.
6. After the information text, press **ENTER**.

NOTES:

- After self-clean completes its cycle, the self-clean function will be prevented from running again for a period of 24 hours.

- If the user tries to enable a self-clean function in an oven where the self-clean function has been restricted, the oven lights will blink on and off in 2-second intervals to indicate to the user that the function is not available. User must turn the knobs to OFF to cease the blinking lights.

Cleaning the appliance

▲ CAUTION

Avoid cleaning any part of the range while it is hot.

- The porcelain enamel finish is acid resistant, but not acid proof. Acidic foods, such as citrus juices, tomatoes, rhubarb, vinegar, alcohol or milk, should be wiped up and not allowed to bake onto the porcelain during the next use.
- Use the mildest cleaning procedure that will do the job efficiently and effectively. Some cleaners of the same type are harsher than others. Try on a small inconspicuous area first.
- Always rub metal finishes in the direction of the polish lines for maximum effectiveness and to avoid marring the surface.
- Use only clean soft cloths, sponges, paper towels, fibrous brushes, plastic, non-metal or steel wool soap pads for cleaning and scouring, as recommended on the chart.
- Most exterior parts of this appliance can be cleaned with hot sudsy water (except the various items specifically identified otherwise). When rinsing is required, rinse thoroughly.
- Always wipe dry immediately to avoid water marks.
- **DO NOT USE CHLORINE BASED CLEANERS.**

Replacing the oven light bulb

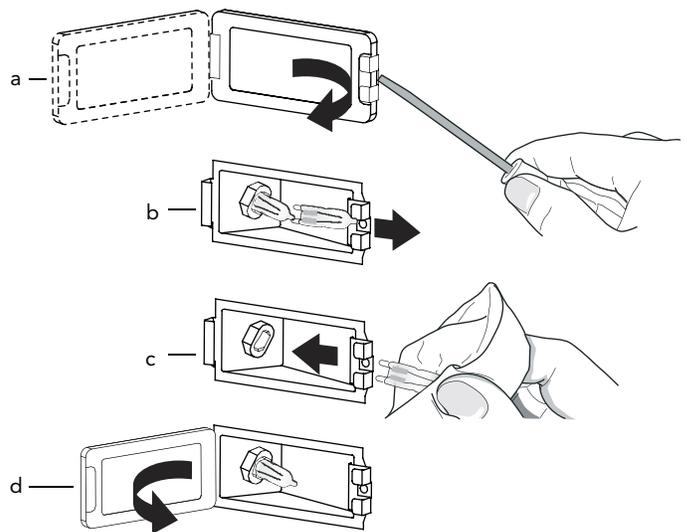
▲ CAUTION

The light socket is live when the door is open. 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 covers must be in place when using the appliance.

Use only 10W, 12V G4 light bulbs. Use a clean, dry cloth to handle the light bulbs. This will increase the life of the bulb.

Replacing the light bulb

1. Turn off circuit breaker.
2. Remove the oven racks.
3. Slide the tip of a flat blade screw driver between the holder clip and the lamp housing (figure, a).
4. Support the glass lens cover with fingers along the bottom edge to prevent the cover from falling to the bottom of the oven. Gently twist the flat blade screw driver to loosen the glass lens cover.
5. Remove the glass lens cover.
6. Remove the bulb by grasping and sliding the bulb straight back until the two prongs have cleared the ceramic holder (figure, b).
7. **DO NOT** touch the glass of the new replacement bulb with your fingers. It may cause the bulb to fail when it first lights. Grasp the replacement bulb with a clean dry cloth. Locate the two prongs in the ceramic holder, gently poking until the two prongs locate in the ceramic socket.
8. Press down to seat the bulb (figure, c).
9. Slide the protective lens into the holder clip and push the other end until the fixing clip snaps back into the housing (figure, d).



10. Turn on circuit breaker.

Troubleshooting

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

Symptom	Possible cause	Remedy
Intermittent igniter sparking	<ul style="list-style-type: none"> Ceramic igniter is wet or dirty. Burner ports are clogged. 	<ul style="list-style-type: none"> Carefully dry or clean igniter. Clean ports on burner cap with a wire, a needle or straightened paper clip.
More than four clicks of igniter before lighting	<ul style="list-style-type: none"> Improper fit of burner cap onto burner base. 	<ul style="list-style-type: none"> Align burner cap properly on burner base.
Constant igniter sparking	<ul style="list-style-type: none"> Range is not properly grounded. Electrical power supply is incorrectly polarized. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to the Installation Instructions. Have a qualified electrician ground the range properly.
Igniters sparking but no flame ignition.	<ul style="list-style-type: none"> Gas supply valve is in "OFF" position. 	<ul style="list-style-type: none"> Restore gas supply to the unit.
Range will not operate (lights, oven, and surface burners will not come on)	<ul style="list-style-type: none"> No power to the unit. Oven is in Sabbath mode. 	<ul style="list-style-type: none"> Check for open circuit breaker. Check that power supply line connection is connected to the proper voltage. Verify that the oven is not in Sabbath mode. See the "Using the oven" section of the Use and Care Guide.
Oven operates on bake but fails to operate on timed bake	<ul style="list-style-type: none"> Timer improperly set. 	<ul style="list-style-type: none"> Set timer as outlined in the Use and Care Guide.
Oven light fails to come on.	<ul style="list-style-type: none"> Oven light burned out. 	<ul style="list-style-type: none"> Replace the oven light as outlined in the Use and Care Guide.
Door will not open.	<ul style="list-style-type: none"> Oven is still in self-clean mode. 	<ul style="list-style-type: none"> If oven is hot, door latch will release when safe temperature is reached.
Foods in oven are not cooking evenly.	<ul style="list-style-type: none"> Appliance not level. 	<ul style="list-style-type: none"> Refer to the Installation Instructions for instructions on how to level the appliance.
Hot air is coming from the appliance.	<ul style="list-style-type: none"> It is normal for the cooling process to push heated air out into the room when the oven is on. During different modes the fan speed will increase and decrease. 	<ul style="list-style-type: none"> This is normal.

Service information

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

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

Contacting customer support

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

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

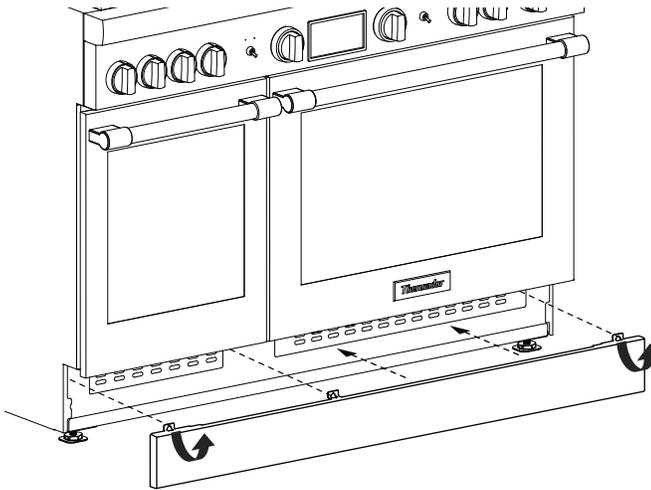
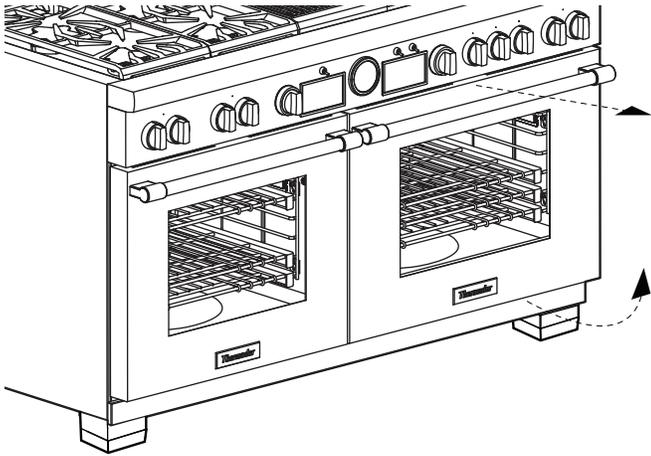
Please have the product number (E-Nr.), the production number (FD) and the consecutive numbering (Z-Nr.) of your appliance noted.



This information can be found on the appliance rating plate.

Rating plate location

The rating plate shows the model and serial number of your appliance. Depending on your model, the rating plates are located above the main oven or behind the kick plate.

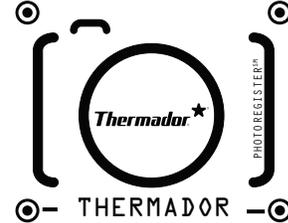


Product registration

Register your BSH product to access to your product related information.

You may register your product through one of the following ways:

- Register with your phone (USA only).
 1. Take a photo of the camera icon on the registration card, including the points (⊙).



2.  Text the photo to 21432. (USA only, text and data rates may apply.)
- Mail in the completed product registration card to the address printed on the card.
- Register your product online at www.thermador.com.
- Call Thermador customer service at 1-800-735-4328.

Remote customer service connection

It is possible for customer service to access the appliance via the Home Connect™ connection in the event of an error.

Granting customer service access to the appliance

1. Contact customer service. Follow the instructions given to you by the representative.
2. Press **ENTER** to allow customer service access.

Statement of limited product warranty

What this warranty covers and who it applies to

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

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

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

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

How long the warranty lasts

Thermador warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of seven hundred and thirty (730) days from the date of the original purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of the original purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever.

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

Repair/replace as your exclusive remedy

During this warranty period, Thermador or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then Thermador will replace your Product (upgraded models may be available to you, in Thermador's sole discretion, for an additional charge). Nothing in this warranty requires damaged or defective parts to be replaced with parts of a different type or design than the original part. All removed parts and components shall become the property of Thermador at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. Thermador's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a Thermador-authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, Thermador highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use a non-authorized service provider; Thermador will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized service provider. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on Thermador products, and who possess, in Thermador's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are not agents, partners, affiliates or representatives of Thermador).

Notwithstanding the foregoing, Thermador will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, Thermador would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call.

Out of warranty product

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

Warranty exclusions

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

- Use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels).
- Any party's willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tampering, failure to follow operating instructions, mishandling, unauthorized service (including self performed "fixing" or exploration of the appliance's internal workings).
- Adjustment, alteration or modification of any kind.
- A failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations.
- Ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product.
- Any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God.

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

TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACTOR OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR

CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITELY CAUSED EXCLUSIVELY BY THERMADOR, OR OTHERWISE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, AND SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

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

Obtaining warranty service

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

Table des matières

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	35	Recommandations du four	59
Définitions des termes de sécurité	35	Positions des grilles du four	59
Familiarisez-vous avec votre appareil	40	Cuisson	59
Identification extérieure de l'appareil	40	Gril.....	59
Identification de l'intérieur du four	41	Cuisson par convection	60
Avant d'utiliser pour la première fois	43	Convection véritable	61
Installation des guides de rack	43	Levage.....	61
Installation des grilles Full Access®	43	Rôtir.....	61
Installation de grilles plates	43	Home Connect®	62
Placement des chapeaux de brûleur	43	Configuration de Home Connect	62
Vérification de l'emplacement du chapeau de brûleur ..	44	Réglage du démarrage à distance	63
Installation des grilles de brûleur	44	Réglage du contrôle à distance	63
Enregistrez votre produit BSH.....	44	Diagnostics à distance	63
Utilisation de la table de cuisson	45	Entretien et maintenance	64
Allumer les brûleurs	45	Réglage du four sur l'autonettoyage	64
Fonctionnement des brûleurs ExtraLow®	45	Nettoyer l'appareil	65
Fonctionnement des brûleurs POWERBOOST®	45	Remplacement d'une ampoule de four	65
Préparation de la plaque chauffante	45	Dépannage	67
Utilisation de la plaque chauffante	45	Des informations de service.....	68
Préparer le gril	46	Connexion au service à la clientèle à distance	68
Fonctionnement du gril	46	Enregistrement de produit	68
Recommandations pour la cuisinière	48	Déclaration de garantie limitée du produit	69
Recommandations de cuisson du brûleur STAR®.....	48	Ce que couvre cette garantie et à qui elle s'applique	69
Recommandations de cuisson sur la plaque chauffante ..	50	Combien de temps dure la garantie	69
Recommandations de cuisson au gril.....	51	Réparez / remplacez comme votre recours exclusif	69
Utilisation du four	52	Produit hors garantie	70
Descriptions des modes	52	Exclusions de garantie	70
Démarrage initiale	53	Obtention du service de garantie	70
Réglages offerts	53		
Assistant Home Connect®	54		
Réglage de la conversion par convection	54		
Réglage du décalage du four	54		
Réglage du mode de cuisson et de la température	55		
Réglage des minuteries	55		
Réglage du préchauffage rapide	56		
Réglage du verrouillage du panneau	56		
Réglage du four pour faire lever	56		
Réglage du mode de maintien au chaud	56		
Programmation de la sonde thermique	56		
Réglage du mode Sabbat	56		
Lancement du démarrage à distance	58		

Cet appareil électroménager de THERMADOR™

est fait par BSH Home Appliances Ltd

6696 Financial Drive, Unit 3

Mississauga, ON L5N 7J6

Des questions?

1-800-735-4328

www.thermador.ca

Nous attendons de vos nouvelles!

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES DIRECTIVES

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

Tous les manuels des produits peuvent être téléchargés en ligne à l'adresse www.thermador.com/us/support/owner-manuals.

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

PROPRIÉTAIRE : Prière de conserver ces consignes pour pouvoir s'y référer ultérieurement. Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil. Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouvent le disjoncteur électrique et le robinet d'arrêt de l'alimentation en gaz afin que vous sachiez comment et où couper le gaz et l'électricité de l'appareil.

Définitions des termes de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT : ceci indique des risques de blessures graves ou mortelles en cas de non-respect de cette mise en garde.

⚠ MISE EN GARDE : ceci indique des risques de blessures mineures ou de gravité moyenne en cas de non-respect de cette mise en garde.

AVIS : Signale un risque de dommage matériel ou de dommage à l'appareil électroménager si l'avis n'est pas respecté.

Remarque : Cette section vous donne des informations et/ou des conseils importants.

AVERTISSEMENT

Ne faites jamais fonctionner la section de cuisson de la surface supérieure de cet appareil sans surveillance

- **Le non-respect de cet avertissement peut entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures corporelles ou la mort.**
- **En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement les pompiers. NE TENTEZ PAS D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE / DE GRAISSE AVEC DE L'EAU.**



AVERTISSEMENT : Si les directives du présent manuel ne sont pas suivies à la lettre, il y a un risque d'incendie ou d'explosion pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

- **NE PAS conserver ou utiliser de l'essence ou d'autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- **QUE FAIRE SI VOUS PERCEVEZ UNE ODEUR DE GAZ**
 - **NE PAS essayer de mettre un appareil électroménager sous tension.**
 - **NE PAS toucher d'interrupteur de courant électrique.**
 - **NE PAS utiliser de téléphone dans l'édifice.**
 - **Communiquer immédiatement avec le fournisseur de gaz depuis l'appareil téléphonique d'un voisin. Respecter les directives du fournisseur de gaz.**
 - **S'il s'avère impossible de joindre le fournisseur de gaz, communiquer avec les pompiers.**
- **Utiliser les services d'un installateur ou d'une agence de réparation qualifiés ou le fournisseur de gaz pour procéder à l'installation et aux réparations.**

AVERTISSEMENT - TOUS LES APPAREILS

- **Bonne installation** - Assurez-vous que l'appareil électroménager est correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- N'utilisez jamais votre appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- **Ne laissez pas les enfants seuls** - Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où un appareil est utilisé. Les enfants ne doivent jamais s'asseoir ou rester debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- **Portez des vêtements appropriés** - Des vêtements lâches ne doivent jamais être portés lorsqu'on utilise l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES DIRECTIVES

AVERTISSEMENT - TOUS LES APPAREILS

- **Entretien par l'utilisateur** - Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.
- **Stockage dans ou sur l'appareil** - Les matériaux inflammables ne doivent pas être stockés dans ou à proximité de l'appareil. Pour éliminer les risques de brûlures ou d'incendie causés par l'atteinte des unités de surface chauffées, le stockage en armoire situé au-dessus des unités de surface doit être évité.
- **N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse** - Étouffez le feu ou les flammes ou utilisez un extincteur à poudre ou à mousse.
- **Utiliser seulement des maniques sèches** - Des maniques mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent entraîner en brûlures de vapeur. Ne laissez pas la manique toucher les éléments chauffants chauds. N'utilisez pas de serviette ou autre chiffon volumineux.

AVERTISSEMENT - UNITÉS DE CUISSON EN SURFACE

- **Utilisez une casserole de taille appropriée** - Cet appareil peut être équipé de brûleurs de surface de différentes tailles. Sélectionnez des ustensiles dont le fond est plat et suffisamment grand pour couvrir le brûleur de surface. L'emploi d'un plat de cuisson trop petit expose une partie du brûleur au contact direct et peut ainsi provoquer l'inflammation des vêtements. Une bonne relation entre l'ustensile et le brûleur améliorera également l'efficacité.

La taille de la flamme ne doit pas dépasser le bord de l'ustensile de cuisson. Cette instruction est basée sur des considérations de sécurité.

- **Ne laissez jamais les brûleurs de surface sans surveillance à des réglages de chaleur élevés** - Le débordement provoque de la fumée et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer.
- **Le cas échéant, assurez-vous que les plateaux d'égouttage sont en place** - L'absence de ces plateaux pendant la cuisson peut endommager le câblage ou les composants situés en dessous.
- **Revêtements protecteurs** - N'utilisez pas de papier d'aluminium pour recouvrir les fonds du four. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- **Ustensiles de cuisson vitrés** - Seuls certains types de verre, verre/céramique, de céramique, de faïence ou d'autres ustensiles vitrés conviennent à la cuisinière sans se casser en raison du changement soudain de température.

AVERTISSEMENT - UNITÉS DE CUISSON EN SURFACE

- Les poignées d'ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur les éléments de surface adjacents - Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversement dû à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de manière à être tournée vers l'intérieur, et ne s'étend pas sur les unités de surface adjacentes.
- Nettoyez la table de cuisson avec précaution - Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les éclaboussures sur une zone de cuisson chaude, veillez à éviter les brûlures de vapeur. Certains nettoyeurs dégagent des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Ne pas tremper les éléments chauffants amovibles - Les éléments chauffants ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

AVERTISSEMENT - SURFACES DE CUISSON EN VERRE / CÉRAMIQUE

Ne cuisez pas sur une table de cuisson cassée - Si la table de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la table de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.

AVERTISSEMENT - SURFACES À INDUCTION

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

AVERTISSEMENT - FRITEUSES

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

AVERTISSEMENT - FOURS

- **Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte** - Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou remplacer les aliments.
- **Ne pas chauffer des récipients alimentaires non ouverts** - L'accumulation de pression peut faire éclater le récipient et provoquer des blessures.
- **Gardez les conduits de ventilation du four dégagés.**
- **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 pendant que le four est chaud, ne laissez pas la manique en contact avec l'élément chauffant chaud dans le four.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES DIRECTIVES

AVERTISSEMENT - FOURS AUTO-NETTOYANTS

- Ne nettoyez pas le joint de la porte – le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- N'utilisez pas de revêtement protecteur pour recouvrir le four et n'utilisez pas de nettoyant pour four du commerce à moins d'être certifié pour une utilisation dans un four auto-nettoyant.
- Ne nettoyez que les parties indiquées dans le manuel.
- Ne laissez pas de nourriture ou d'ustensiles de cuisine, etc., dans le four pendant le mode de fonctionnement autonettoyant pyrolytique.
- Veuillez noter que certains animaux domestiques ou humains peuvent être sensibles aux odeurs créées pendant le processus d'auto-nettoyage, qu'il s'agisse de résidus de fabrication brûlés ou d'aliments. Il est recommandé que les personnes potentiellement affectées soient retirées de la cuisine pendant le processus d'auto-nettoyage.

AVERTISSEMENT - HOTTES DE VENTILATION

- **Nettoyez fréquemment les hottes de ventilation** - La graisse ne devrait pas s'accumuler sur le ventilateur ou le filtre.
- Cet appareil ne doit pas être installé avec un système de ventilation qui dirige l'air vers le bas en direction de l'appareil. Ce type de système de ventilation peut causer des problèmes d'allumage et de combustion avec l'appareil, entraînant des blessures corporelles, des dommages matériels ou un fonctionnement involontaire. Les systèmes de ventilation qui dirigent l'air vers le haut ne présentent aucune restriction. Un rideau d'air ou une hotte au-dessus la cuisinière,, dont le débit d'air est orienté vers le bas en direction de la cuisinière, ne peut pas être utilisé avec une cuisinière au gaz à moins que la hotte et la cuisinière ne soient conçues et testées en conformité à la norme ANSI Z21.1 • CSA 1.1, Cuisinières à gaz domestiques, et classées par un laboratoire d'essai indépendant pour une utilisation conjuguée.
- Lorsque vous brûlez des aliments sous la hotte, allumez le ventilateur.

AVERTISSEMENT

NE couvrez JAMAIS les fentes, les orifices ou les canaux de la sole du four, ni ne couvrez toute une grille avec une matière comme du papier d'aluminium. Une telle couverture bloque le débit d'air dans le four et pourrait entraîner une intoxication par monoxyde de carbone. Utiliser une feuille de papier aluminium pourrait également emprisonner la chaleur, entraînant un risque d'incendie.

AVERTISSEMENT - EN CAS DE PANNE ÉLECTRIQUE



Si un bouton de commande de gaz est sur ON (EN MARCHÉ) et qu'il n'y a pas d'alimentation électrique pour faire fonctionner les allumeurs électroniques sur les brûleurs, éteignez le bouton de commande de gaz et attendez 5 minutes que le gaz se dissipe avant d'allumer le brûleur manuellement.

Pour allumer les brûleurs manuellement, tenez soigneusement une allumette allumée sur les orifices du brûleur et tournez le bouton de commande du gaz sur HI (ÉLEVÉ). Lors d'une panne de courant, vous pouvez utiliser les brûleurs standard, mais chacun doit être allumé avec une allumette.

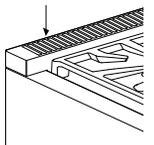
N'essayez pas d'allumer un brûleur XLO® manuellement. Ces brûleurs sont équipés de la fonction ExtraLow® et ne peuvent pas être allumés manuellement.

MISE EN GARDE

Ne jamais ranger des articles d'intérêt pour les enfants dans un appareil électroménager ou dans les armoires au-dessus de l'appareil. Les enfants peuvent grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets et se blesser sérieusement.

AVERTISSEMENT - DÉBIT D'AIR

- Ne bloquez pas ou n'obstruez pas la circulation de l'air à travers les ouvertures de ventilation. L'évent est situé à l'arrière de l'appareil. L'évent doit être dégagé et ouvert pour fournir le flux d'air nécessaire qui est important pour une performance adéquate.
- Ne touchez pas la zone de ventilation lorsque l'appareil est en marche et pendant plusieurs minutes après que l'appareil est éteint. Certaines parties de l'évent et les zones environnantes deviennent suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Laissez à l'appareil le temps de refroidir avant de toucher ou de nettoyer les zones de ventilation.
- Ne placez pas de plastique ou d'autres objets sensibles à la chaleur sur ou à proximité de l'évent. Ces articles pourraient fondre ou s'enflammer.
- Pour assurer une ventilation adéquate de la cuisinière, ne retirez pas les pieds de la cuisinière.



Ne laissez pas les sondes à viande ou autres ustensiles entrer en contact avec les éléments chauffants.

N'utilisez pas l'accessoire de plaque de gril pour cuire des viandes trop grasses ou des produits favorisant les poussées.

⚠️ CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES DIRECTIVES

Lors de la cuisson d'aliments gras ou huileux sur les brûleurs, le gril ou la plaque chauffante, les brûleurs à gaz adjacents peuvent enflammer les vapeurs en suspension dans l'air. Soyez prudent pour éviter les brûlures.

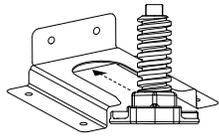
IMPORTANT : Il est possible que la paroi arrière se décolore sous certaines conditions de cuisson.

NE PAS entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, des vapeurs, des matériaux inflammables ou des produits non alimentaires près ou dans cet appareil électroménager. Cet appareil est spécialement conçu pour chauffer ou cuire la nourriture. L'emploi de produits chimiques corrosifs pendant la cuisson ou le nettoyage endommagera l'appareil et pourrait causer des blessures.

NE TOUCHEZ PAS LES UNITÉS DE SURFACE OU LES ZONES À PROXIMITÉ DES UNITÉS - Les unités de surface peuvent être chaudes même si elles sont de couleur foncée. Les zones à proximité des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, éviter de toucher ou de laisser des vêtements ou d'autres tissus inflammables entrer en contact avec les éléments de surface ou à proximité des éléments de surface, jusqu'à ce que ceux-ci aient le temps de refroidir. Ces zones comprennent la table de cuisson et les surfaces situées face à la table de cuisson.

NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur sombre. Les parois intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant d'avoir suffisamment de temps pour refroidir. D'autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures - parmi ces surfaces se trouvent les ouvertures de ventilation du four et les surfaces proches de ces ouvertures, les portes du four et les fenêtres des portes du four.

AVERTISSEMENT - DANGER DE BASCULEMENT SUR LES CUISINIÈRES

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

EXIGENCES ET NORMES

- L'électroménager doit être mis à la terre en conformité aux codes locaux, ou en l'absence de tels codes, au National Electric Code NFPA 70 ou, au Canada, au code canadien de l'électricité CSA C22.1.
- L'installation doit être conforme aux codes locaux ou, en l'absence de tels codes, au National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 ou, au Canada, au code national CSA B149.1 d'installation du gaz naturel et du propane.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

LIRE ET CONSERVER CES DIRECTIVES

- L'installation d'appareils conçus pour une installation dans des maisons préfabriquées (mobiles) doit être conforme à la Norme de sécurité et de construction de maisons préfabriquées, Titre 24 CFR, Partie 3280 [anciennement la Norme fédérale pour la construction et la sécurité des maisons mobiles, Titre 24, HUD {Partie 280}] ou avec les codes locaux le cas échéant.
- L'installation d'appareils conçus pour les remorques de parcs de loisirs doit être conforme aux codes d'état ou à d'autres codes ou, en l'absence de tels codes, à la norme pour les remorques de parcs de loisirs, ANSI A119.5.
- Voir les instructions d'installation pour les exigences électriques, les instructions de mise à la terre et le dégagement aux exigences en matière de matériaux combustibles.
- L'entretien ne doit être effectué que par un réparateur agréé.
- Il incombe au propriétaire et à l'installateur de déterminer si des exigences et/ou normes supplémentaires s'appliquent pour des installations spécifiques.

EXIGENCES EN GAZ

- Une soupape manuelle doit être installée dans un endroit accessible dans la tuyauterie de gaz externe à l'appareil afin d'allumer ou de couper le gaz à l'appareil.
- Dans le cas où un brûleur s'éteint et du gaz s'échappe, ouvrez une fenêtre ou une porte. N'essayez PAS d'utiliser l'appareil tant que le gaz n'a pas eu le temps de se dissiper. Attendez au moins 5 minutes avant d'utiliser l'appareil.
- Pour les installations au Massachusetts :
 - L'installation doit être exécutée par un entrepreneur, un plombier ou un ajusteur d'appareils à gaz qualifié ou autorisé par l'État, la province ou la région d'installation de cet électroménager.
 - Le robinet d'arrêt doit être robinet à gaz avec poignées en T.
 - Le connecteur à gaz souple ne doit pas dépasser 36 pouces (914 mm).
- La profondeur maximale des armoires installées au-dessus de la surface de cuisson doit être de 13 po (330 mm).
- Gaz naturel - colonne d'eau de 7 po (17,4 mbar) minimum, 14 po. (34,9 mbar) maximum
- Gaz propane - colonne d'eau de 11 po (27,4 mbar) minimum, 14 po. (34,9 mbar) maximum

APPAREILS INTELLIGENTS - FONCTIONNEMENT À DISTANCE

Cet appareil peut être configurable pour permettre un fonctionnement à distance à tout moment. Ne pas ranger de matières inflammables ou d'articles sensibles à la chaleur à l'intérieur, sur le dessus ou près de la surface de l'appareil.

AVERTISSEMENT SUR LA PROPOSITION 65

Ce produit pourrait contenir un produit chimique reconnu par l'État de la Californie comme cancérigène ou ayant des effets nocifs sur la reproduction. Par conséquent, vous pourriez devoir apposer l'étiquette suivante sur l'emballage du produit comme requis par la Californie :

Avertissement sur la proposition 65 de l'État de Californie:

: AVERTISSEMENT

Cancérigène et effets nocifs sur la reproduction -
www.P65Warnings.ca.gov

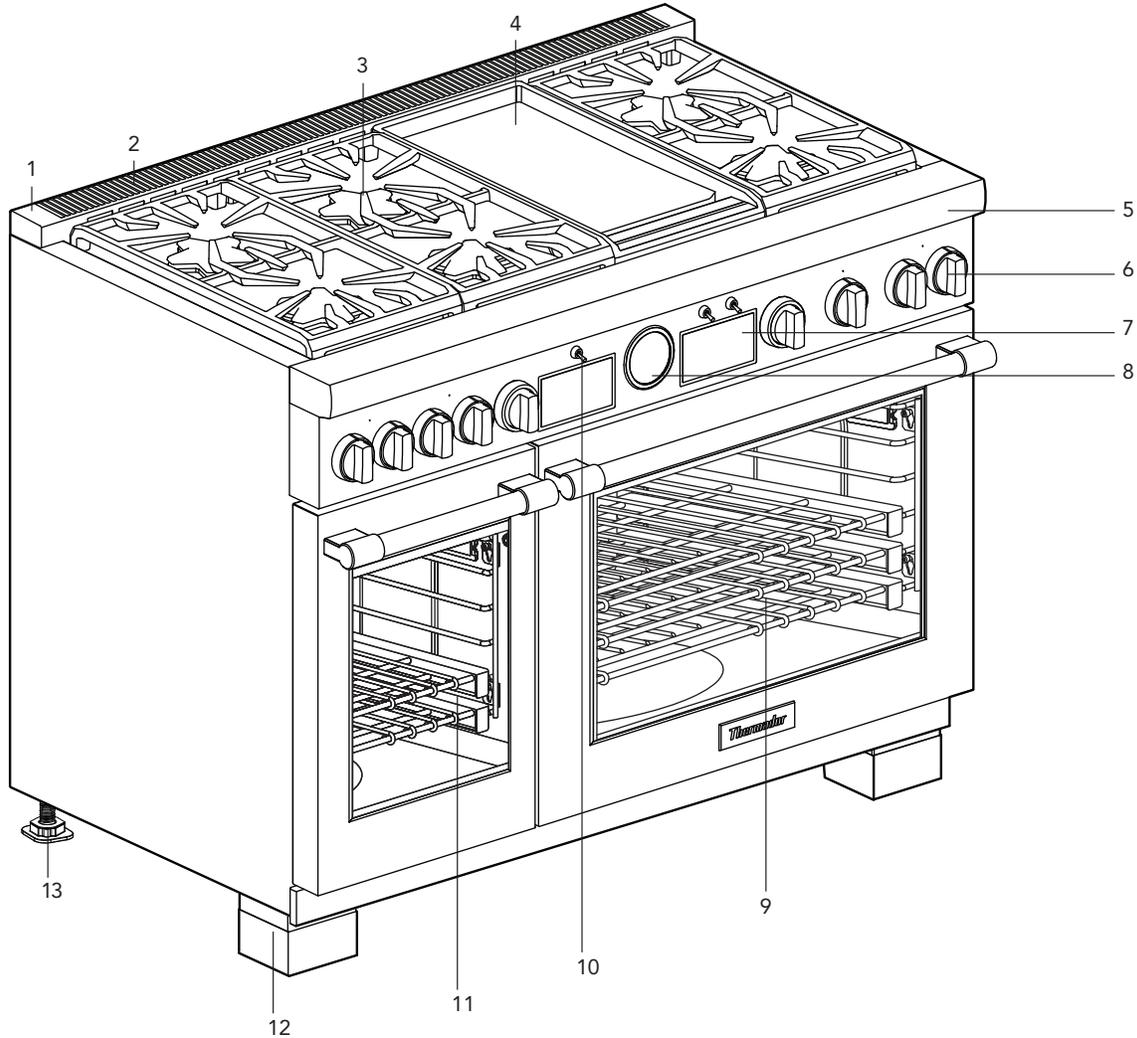
Élimination de l'emballage

Les matériaux d'emballage sont compatibles avec l'environnement et peuvent être recyclés. Triez les composants individuels par type et éliminez-les séparément. Des informations sur les méthodes d'élimination actuelles peuvent être obtenues auprès de votre revendeur spécialisé ou des autorités locales.

Familiarisez-vous avec votre appareil

Ce guide d'utilisation et d'entretien couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut en avoir, mais pas toutes les fonctionnalités ou tous les affichages répertoriés. Tous graphiques sont représentatifs. L'apparence et les fonctionnalités de votre appareil peuvent varier.

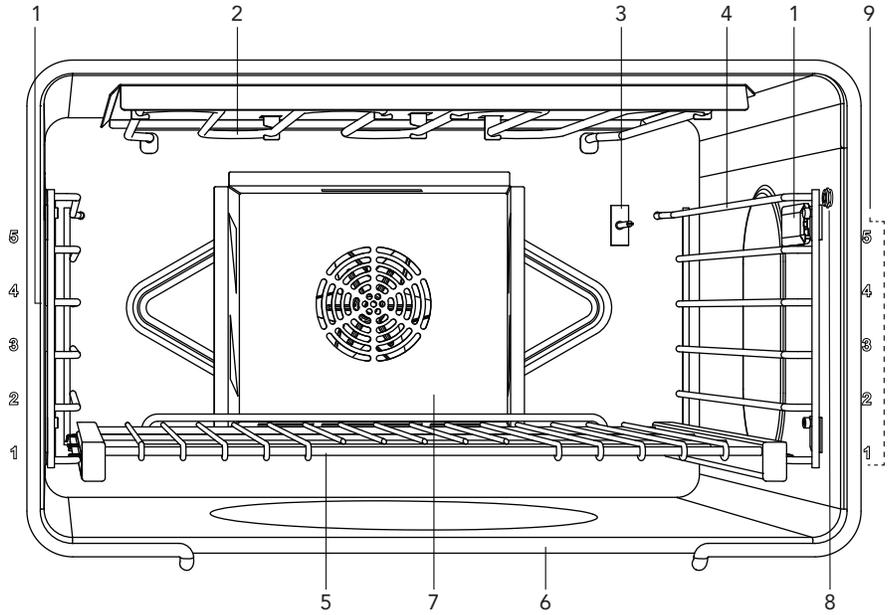
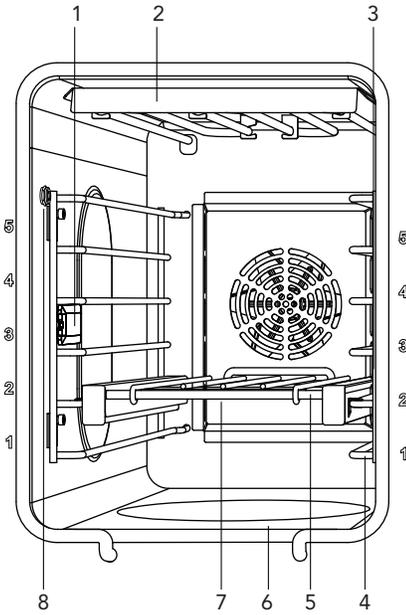
Identification extérieure de l'appareil



- 1 Garniture d'îlot incluse ou protection arrière basse commandée séparément (voir les instructions d'installation concernant l'espace derrière la cuisinière lors de l'utilisation de la cuisinière avec la garniture d'îlot.)
- 2 Évent du four (NE PAS obstruer!)
- 3 Brûleurs et grilles STAR®
- 4 Option de plaque chauffante (les options varient)
- 5 Panneau de commande
- 6 Boutons de commande
- 7 Écran du four
- 8 Jauge de température
- 9 Four principal
- 10 Interrupteur de la lumière
- 11 Four auxiliaire secondaire
- 12 Couvre-pattes (modèles Pro Grand uniquement. Si des couvre-pattes supplémentaires sont nécessaires, ils peuvent être commandés auprès du service à la clientèle en appelant le 1-800-735-4328 sans frais pendant un an après la date d'achat de l'appareil.)
- 13 Pieds de la cuisinière (Ne pas retirer!)

Identification de l'intérieur du four

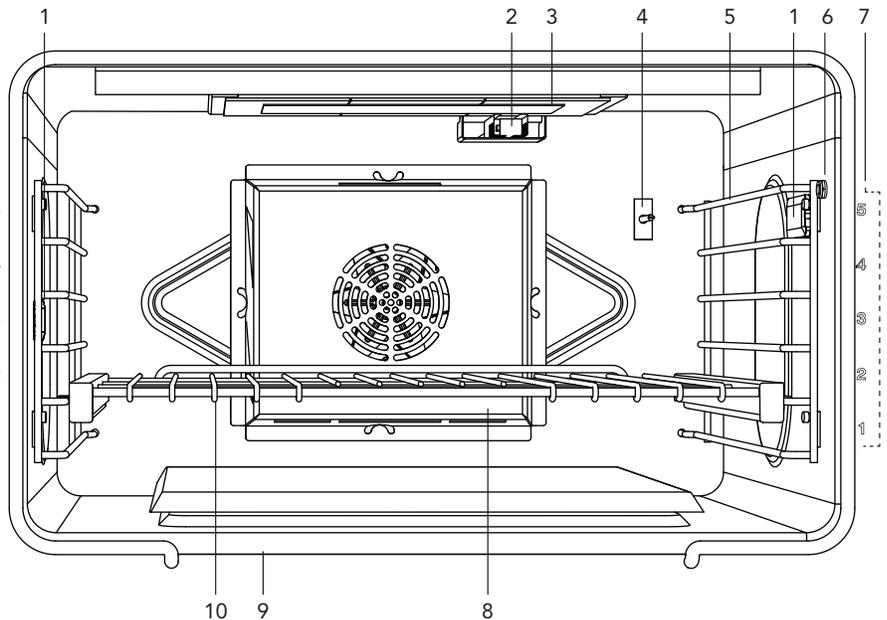
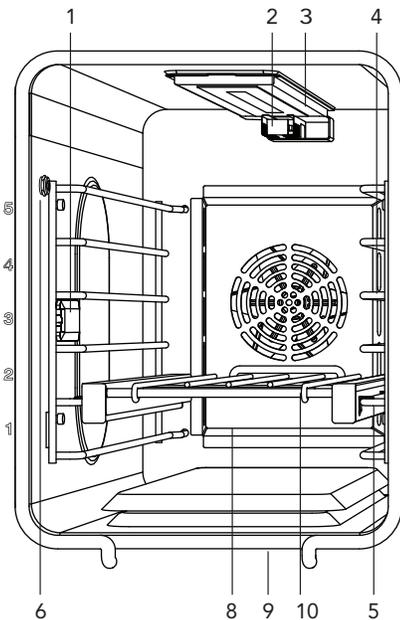
Intérieur du (des) four (s) bi-énergie



- 1 Éclairage intérieur du four
- 2 Élément de grill
- 3 Thermostat four
- 4 Guides de grille
- 5 Grilles de four

- 6 Élément de cuisson (caché)
- 7 Couverture du ventilateur de convection
- 8 Sortie de la sonde de viande
- 9 Positions des grilles

Intérieur du (des) four (s) à gaz



- 1 Éclairage intérieur du four
- 2 Allumeur de grill
- 3 Brûleur de grill infrarouge
- 4 Thermostat four
- 5 Guides de grille

- 6 Sortie de la sonde de viande
- 7 Positions des grilles
- 8 Couverture du ventilateur de convection
- 9 Brûleur de cuisson (caché)
- 10 Grilles de four

Fonctionnement automatique du ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement est en marche dans tous les modes de cuisson. Lorsque le four est en marche, le ventilateur est audible et l'air chaud peut être ressenti par la ventilation du four. Il se peut également que le ventilateur continue de tourner après que le four a été éteint.

Évent du four

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

Ventilateur de convection

Le ventilateur de convection fonctionne pendant tous les modes de convection. Lorsque le four fonctionne en mode convection, le ventilateur s'éteint automatiquement lorsque la porte est ouverte. Le ventilateur de convection peut également fonctionner pendant l'autonettoyage.

Indicateur de température

La jauge de température commencera à se déplacer vers le réglage de température. La jauge de température reflète le réglage de la température et non la température réelle du four.

L'aiguille de la jauge de température passera au nouveau réglage de température sélectionné si le réglage de température est augmenté ou diminué. La jauge est pour référence seulement.

Avant d'utiliser pour la première fois

Les graphiques sont représentatifs. Votre appareil peut avoir différentes apparences.

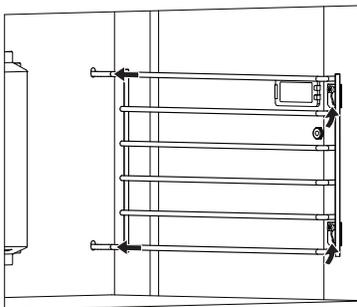
▲ AVERTISSEMENT

Pour éviter les brûlures, ne retirez ou ne repositionnez jamais les grilles du four lorsque le four est en marche ou pendant que le four refroidit.

IMPORTANT– Retirez toujours les grilles du four avant d'autonettoyer le four. Si les grilles de glissement restent dans le four pendant l'autonettoyage, les lubrifiants dans les mécanismes de glissement de chaque grille seront perdus et la finition se décolore.

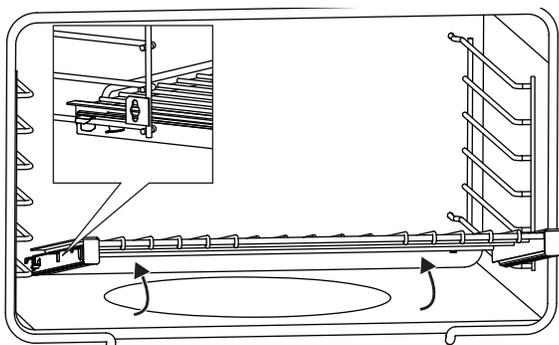
Installation des guides de rack

1. Poussez les deux rails dans les trous à l'arrière de la cavité du four.
2. Faites glisser les fentes de clé du guide sur les boulons à épaulement.
3. À l'avant de la cavité du four, appuyez sur l'avant du guide de grille pour dégager les têtes des deux boulons à épaulement.



Installation des grilles Full Access®

1. Tenez la grille légèrement inclinée et placez les crochets de sécurité sous l'avant des guides de la grille.

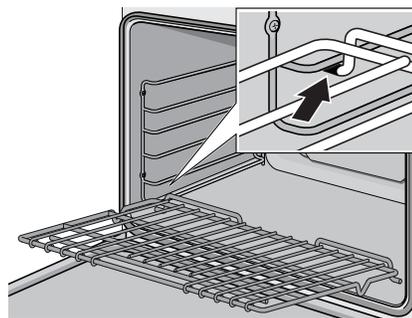


2. Poussez la grille dans le four, en soulevant les butées de la grille sur l'avant des guides de la grille.
3. Tenez la grille droite.
4. Enfoncez complètement la grille.

5. Engagez les crochets avant de la grille sur les guides de la grille.

Installation de grilles plates

1. Saisissez fermement la grille des deux côtés et insérez la grille.
2. Inclinez la grille vers le haut pour engager la butée dans la glissière.



Démarrage du four

Avant la cuisson ou la cuisson au grill, le four et le grill doivent être allumés pour brûler les huiles de fabrication en utilisant l'une des deux méthodes suivantes :

1. Allumez la ventilation de la cuisine (ou si la hotte de ventilation est de type à recirculation, ouvrez une fenêtre).
2. Allumez le four à 450 °F (230 °C) pendant 20 à 30 minutes; puis faites griller le grill pendant la même durée.

ou

1. Allumez la ventilation de la cuisine (ou si la hotte de ventilation est de type à recirculation, ouvrez une fenêtre).
2. Retirez les grilles du four.
3. Réglez le four sur l'autonettoyage (certains modèles).

Placement des chapeaux de brûleur

▲ AVERTISSEMENT

Pour éviter les flambées et la création de sous-produits nocifs, n'utilisez pas la table de cuisson sans tous les chapeaux de brûleur et toutes les grilles de brûleur correctement positionnées.

▲ AVERTISSEMENT

Pour éviter les brûlures, ne pas toucher aux chapeaux de brûleur ni aux grilles quand ils sont chauds. Éteignez la cuisinière et laissez les brûleurs refroidir.

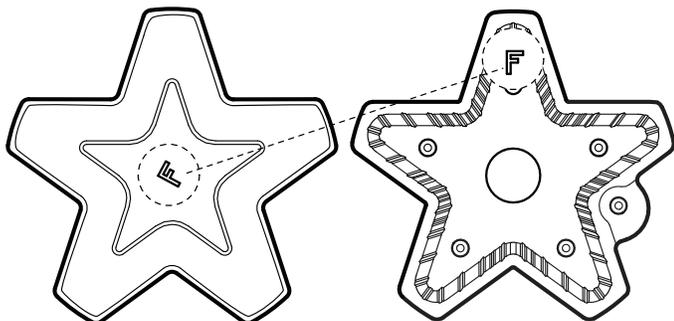
Les chapeaux des brûleurs doivent être correctement placés sur les bases des brûleurs pour que la table de cuisson fonctionne correctement.

Un ou plusieurs problèmes peuvent survenir si un chapeau de brûleur n'est pas bien positionné :

- La flamme du brûleur est trop élevée.
- Des flammes jaillissent des brûleurs.
- Les brûleurs ne s'allument pas.
- La flamme du brûleur n'est pas uniforme.
- Une odeur de gaz se dégage du brûleur.

Une lettre (B, D ou F) est moulée sous chacun des chapeaux de brûleur et correspond à une lettre moulée dans la base du brûleur (B, D ou F) fixée à l'appareil électroménager.

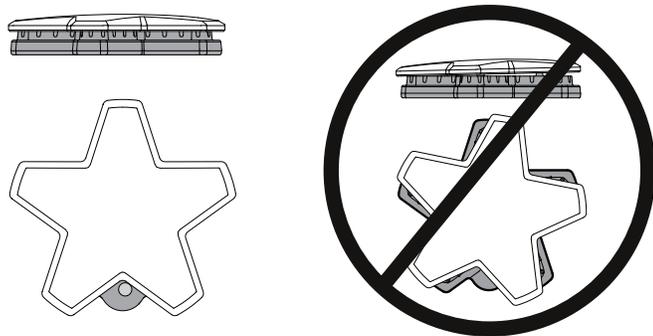
1. Déposer chaque chapeau de brûleur sur sa base correspondante selon la lettre moulée.



2. Déposer délicatement le chapeau de brûleur sur le dessus de la base de sorte que les pattes de la base soient bien ajustées dans la goulotte du chapeau du brûleur.

Vérification de l'emplacement du chapeau de brûleur

- Vérifiez chaque brûleur pour vous assurer qu'il n'y a pas d'espace entre le chapeau du brûleur et la base du brûleur.
- Vous pouvez doucement essayer de déplacer les chapeaux de brûleur d'un côté à l'autre pour vérifier si les chapeaux sont correctement placés sur les bases des brûleurs.
- Lorsqu'il est correctement placé, chaque chapeau de brûleur reposera à plat sur le dessus de sa base de brûleur et couvrira complètement la forme en étoile de la base du brûleur vu du dessus, comme illustré ci-dessous.



Rallumage automatique

Chaque brûleur a son propre allumeur électronique qui produit des étincelles lorsque le brûleur est allumé. Chaque brûleur doit s'allumer en quatre secondes ou moins. Si un brûleur ne s'allume pas, vérifiez que le capuchon est correctement positionné sur la base.

Si un ou plusieurs brûleurs sautent, l'allumeur électronique s'active automatiquement pour rallumer la flamme. Ne touchez pas les brûleurs lorsque les allumeurs sont actifs.

Pour la vérification de la hauteur de la flamme et les instructions de réglage, reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec l'appareil.

Installation des grilles de brûleur

1. Placez les grilles côté plat vers le bas et alignez-les dans le renforcement de la table de cuisson.
2. Les grilles doivent reposer les unes contre les autres et contre les côtés de l'évidement.

IMPORTANT

- Pour une combustion correcte, n'utilisez pas la table de cuisson sans les grilles du brûleur en place.
- Il y a un léger bruit associé à la combustion et à l'allumage du gaz. C'est une condition normale.

Panne de courant

⚠ AVERTISSEMENT

En cas de panne de courant, tournez tous les boutons en position OFF (ARRÊT). Seuls les brûleurs normaux du haut peuvent être allumés manuellement.

Reportez-vous aux instructions EN CAS DE PANNE ÉLECTRIQUE répertoriées dans les INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES sur page 35.

Enregistrez votre produit BSH

Enregistrez le produit BSH pour assurer une réparation en temps opportun et avoir accès à l'information liée au produit. Pour obtenir des informations sur l'enregistrement du produit, reportez-vous à « Avant d'appeler le service technique ».

Utilisation de la table de cuisson

Ce guide d'utilisation et d'entretien couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut en avoir, mais pas toutes les fonctionnalités répertoriés.

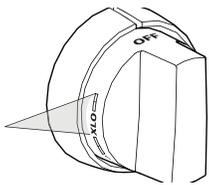
Allumer les brûleurs

▲ MISE EN GARDE

NE TOUCHEZ PAS les brûleurs lorsque les allumeurs sont actifs.

1. Appuyez sur le bouton et tournez-le dans le sens antihoraire HI (ÉLEVÉ).
2. Tournez le bouton sur n'importe quel réglage de flamme entre HI (ÉLEVÉ) et LO (BAS).

Fonctionnement des brûleurs ExtraLow®



Le dessin montre que le bouton de commande a une plage supplémentaire après le réglage XLO. Lorsque le bouton est réglé dans cette plage, la flamme s'éteint puis s'allume.

- XLO, le réglage le plus bas, est obtenu en allumant la flamme pendant environ 10 secondes et en l'éteignant pendant 50 secondes de chaque minute.
- Lorsque le bouton est placé juste en dessous du réglage XLO, la flamme s'allumera pendant environ 50 secondes et s'éteindra pendant 10 secondes de chaque minute.
- Pour faire varier la quantité de chaleur basse en fonction de l'aliment et de la quantité, la commande peut être réglée n'importe où dans la plage XLO indiquée sur le bouton.

Fonctionnement des brûleurs POWERBOOST®

Le POWERBOOST, ou XHI, offre la commodité de faire bouillir rapidement de l'eau, de saisir des steaks, de faire sauter des légumes, etc. L'utilisation de LO et XLO reste la même que les autres boutons XLO.

Préparation de la plaque chauffante

▲ AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure, n'utilisez jamais la plaque chauffante sans la plaque chauffante installée.

1. Vérifiez le réglage de la plaque chauffante en versant deux cuillères à soupe d'eau à l'arrière de la plaque chauffante.
2. Si l'eau ne coule pas vers l'avant de la plaque chauffante, déplacez la plaque chauffante sur le côté.
3. Ajustez les deux vis sous l'arrière de la plaque. Commencez par un demi-tour dans le sens antihoraire des vis.
4. Un autre réglage doit être effectué d'un quart de tour jusqu'à ce que l'eau s'écoule lentement dans le bac à graisse.

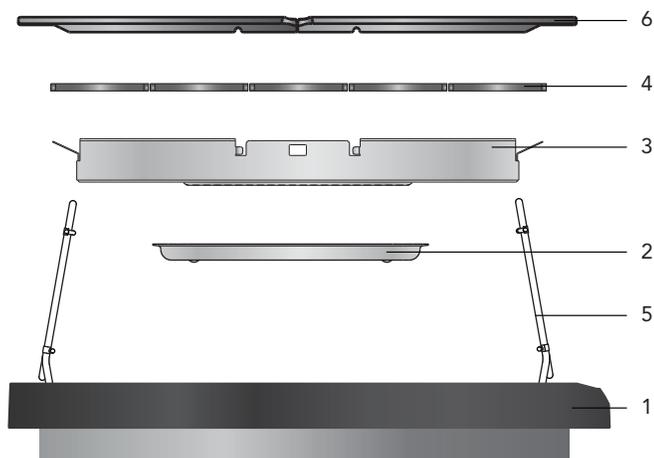
IMPORTANT :

- NE JAMAIS inonder une plaque chauffante chaude avec de l'eau froide. Cela peut endommager la plaque chauffante.
- NE nettoyez PAS la plaque chauffante dans un four autonettoyant.
- Ne faites PAS chauffer d'ustensiles de cuisson sur la plaque à griller.
- Des précautions doivent être prises pour éviter de rayer ou de creuser la surface.
- La plaque de cuisson passe au lave-vaisselle, cependant, il est recommandé de laver la plaque à la main.
- Le bac à graisse va au lave-vaisselle.
- Nettoyez le bac à graisse après chaque utilisation. Lorsque vous retirez le plateau, faites attention en le basculant afin que le contenu ne se renverse pas.

Utilisation de la plaque chauffante

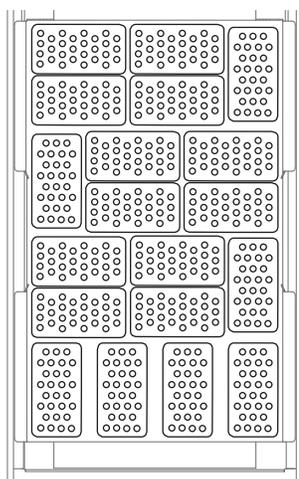
1. Appuyez et tournez le bouton de la plaque chauffante dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée.
2. Préchauffez la plaque chauffante.
3. Ajouter du beurre, de la margarine, de l'huile ou du shortening si désiré.

Préparer le grill



- 1 Boîtier de grill
- 2 Plateau d'égouttage
- 3 Panier à briquettes
- 4 Briquettes en céramique
- 5 Élément chauffant (x2)
- 6 Grille de grill (x2)

1. Faites pivoter les éléments chauffants (5) vers le haut et retirez le panier à briquettes (3) stocké à l'intérieur du boîtier du grill (1).
2. Placez le plateau égouttoir (2) au fond du boîtier du grill (1). (Le plateau égouttoir est emballé dans la grande boîte en carton qui se trouvait sur le dessus de l'appareil.) Alignez les reliefs du plateau égouttoir (2) avec les dépressions au bas du boîtier du grill (1).
3. Placez le panier à briquettes (3) dans le boîtier du grill (1).



4. Disposez les briquettes en céramique (4) sur le panier à briquettes (3), en une seule couche. Les briquettes en céramique ne doivent pas entrer en contact avec les éléments chauffants.

5. Rabattez les deux éléments chauffants du grill (5). Les éléments chauffants du grill doivent reposer à plat. Les supports doivent reposer à l'intérieur des encoches latérales.
6. Installez les grilles du grill (6). Assurez-vous que les grilles sont placées de niveau à l'intérieur du boîtier du grill (1). Les grilles doivent être lavées avant utilisation.

Fonctionnement du grill

⚠ AVERTISSEMENT

- Pour éviter tout risque de blessure, NE JAMAIS utiliser le grill sans les grilles ou l'accessoire de plaque chauffante installés.
- NE JAMAIS laisser le grill sans surveillance pendant la cuisson.
- Faites attention avec les huiles et les graisses. Les huiles et les graisses surchauffées peuvent facilement provoquer des incendies.
- N'UTILISEZ PAS de copeaux de bois, de pierres de lave ou de briquettes de charbon de bois. Utilisez uniquement les briquettes céramiques recommandées (PABRICKBKN).
- N'UTILISEZ PAS de plats, poêles, casseroles ou autres ustensiles de cuisine sur le grill.
- N'utilisez JAMAIS de papier d'aluminium pour couvrir les grilles ou pour tapisser le grill. Cela peut endommager le grill et provoquer un incendie si de la chaleur est emprisonnée en dessous.
- Vérifiez le plateau d'égouttement avant chaque utilisation. Trop de graisse dans le plateau peut provoquer un incendie.
- Si des flammes apparaissent, la graisse doit être nettoyée des grilles, du plateau d'égouttement, du panier à briquettes et d'autres surfaces.
 - L'accumulation de graisse favorise le développement de flammes et de fumée pendant la cuisson.
 - Les briquettes en céramique doivent être remplacées lorsqu'elles commencent à devenir noires. Cela signifie qu'ils sont saturés de graisse et peuvent fumer fortement pendant le fonctionnement ou que la graisse peut prendre feu.

⚠ AVERTISSEMENT : POUR ÉVITER LES RISQUES DE BRÛLURES

- Utilisez des ustensiles appropriés avec de longues poignées qui permettent au chef de s'éloigner de la chaleur et des poussées potentielles.
- Après chaque utilisation, enlevez l'accumulation de graisse des surfaces du grill et des plateaux sous le grill pour éviter tout risque d'incendie. Les hottes de ventilation doivent également être nettoyées périodiquement au besoin et selon les recommandations du Guide d'utilisation et d'entretien ainsi que les surfaces environnantes.
- Gardez un extincteur à proximité et accessible.

⚠ AVERTISSEMENT

Nettoyez le grill après chaque utilisation. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

1. Démarrez le système de ventilation au plafond 10 minutes avant la cuisson pour commencer le mouvement de l'air.
2. Pour de meilleurs résultats, laissez les grilles du gril préchauffer avant d'y placer des aliments. Appuyez sur le bouton et tournez-le jusqu'au réglage de température souhaité.
3. Lors de la première utilisation, chauffez le gril pendant environ 10 minutes pour éliminer les résidus de fabrication et les odeurs.

Recommandations pour la cuisinière

Recommandations de cuisson du brûleur STAR®

Nourriture	Démarrer le réglage	Terminer le réglage brûleurs standards	Terminer le réglage des brûleurs XLO®
Boissons Cacao	MED (MOYEN) - chauffer le lait, couvrir	LO (BAS) - chauffage de finition	XLO (EXTRA BAS) - garder au chaud, couvrir
Pains Pain doré, crêpes, sandwichs grillés	MED (MOYEN) - préchauffer la poêle	LO (BAS) à MED (MOYEN) - cuisiner	LO (BAS) à MED (MOYEN) - cuisiner
Beurre Fondre	LO (BAS) - pour commencer à fondre		Laisser 5 à 10 minutes pour fondre
Céréales Semoule de maïs, gruau de maïs, gruau	HI (ÉLEVÉ) - couvrir, porter l'eau à ébullition, ajouter les céréales	LO (BAS) à MED (MOYEN) - terminer la cuisson selon les instructions sur l'emballage	Idem que pour les brûleurs standard XLO (EXTRA BAS) - tenir, couvrir
Chocolat Fondre	XLO (EXTRA BAS) - peut être agité pour accélérer la fusion		XLO (EXTRA BAS) - laisser fondre 10 à 15 minutes XLO (EXTRA BAS) - maintenir
Desserts Friandise	LO (BAS) à MED (MOYEN) - cuisiner selon la recette	LO (BAS) à MED (MOYEN)	LO (BAS) à MED (MOYEN)
Mélange pour garniture pour pouding et tarte	LO (BAS) à MED LO (MOYEN BAS) - cuire selon les instructions sur l'emballage	LO (BAS)	LO (BAS)
Pouding	LO (BAS) à MED LO (MOYEN BAS) - porter le lait à ébullition	LO (BAS)	LO (BAS)
Œufs Cuits en coquille	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - couvrir les œufs d'eau, ajouter le couvercle, porter à ébullition		
Frit, brouillé	LO (BAS) à MED (MOYEN) - faire fondre le beurre, ajouter les œufs	LO (BAS) terminer la cuisson	Idem que pour les brûleurs standard XLO (EXTRA BAS) - à conserver pendant une courte période
Pochés	XLO (EXTRA BAS) - à tenir pendant une courte période HI (ÉLEVÉ) - porter l'eau à ébullition, ajouter les œufs	LO (BAS) à MED (MOYEN) - finition du chauffage	LO (BAS) à MED (MOYEN) - finition du chauffage
Viande, poisson, volaille bacon, galettes de saucisses	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - jusqu'à ce que la viande commence à grésiller	LO (BAS) à MED (MOYEN) - terminer la cuisson	LO (BAS) à MED (MOYEN) - terminer la cuisson
Braiser : steak suisse, rôti, ragoût de viande	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - faire fondre la graisse, puis faire dorer à MED HI (MOYEN ÉLEVÉ), ajouter du liquide, couvrir		XLO (EXTRA BAS) - Laisser mijoter jusqu'à tendreté
Friture rapide : steaks de déjeuner	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - préchauffer la poêle	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - faire frire rapidement	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - faire frire rapidement
Friture : poulet	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - chauffer l'huile, puis faire dorer sur MED (MOYEN)	LO (BAS) - couvrir, terminer la cuisson	LO (BAS) - couvrir, terminer la cuisson

Nourriture	Démarrer le réglage	Terminer le réglage brûleurs standards	Terminer le réglage des brûleurs XLO®
Friture : crevettes	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - chauffer l'huile	MED (MOYEN) à MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - pour maintenir la température	MED (MOYEN) à MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - pour maintenir la température
Poêle à frire : côtelettes d'agneau, steaks fins, hamburgers, saucisse de liaison	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - préchauffer la poêle	MED (MOYEN) - viande brune	Idem que pour les brûleurs standard XLO (EXTRA BAS) - maintenir
Pochage : Poulet, entier ou en morceaux, poisson	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - Couvrir, porter les liquides à ébullition		Pour terminer la cuisson
Mijotage : Poulet ragoût, boeuf salé, langue, etc.	HI (ÉLEVÉ) - couvrir, porter le liquide à ébullition		XLO (EXTRA BAS) - à mijoter lentement XLO (EXTRA BAS) - tenir, couvrir
Pâtes Macaroni, nouilles, spaghettis	HI (MOYEN) - porter l'eau à ébullition, ajouter les pâtes	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) à HI (ÉLEVÉ) - pour maintenir une ébullition continue	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) à HI (ÉLEVÉ) - pour maintenir une ébullition continue
Maïs soufflé (utilisez une casserole à fond plat épais)	HI (ÉLEVÉ) - couvrir, chauffer jusqu'à ce que les grains commencent à éclater	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - finition de l'éclatement	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - finition de l'éclatement
Cuiseur à pression Viande	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) à HI (ÉLEVÉ) - faire monter la pression	LO (BAS) à MED (MOYEN) - maintenir la pression	LO (BAS) à MED (MOYEN) - maintenir la pression
Légumes	HI (ÉLEVÉ) - faire monter en pression	LO (BAS) à MED (MOYEN) - maintenir la pression	LO (BAS) à MED (MOYEN) - maintenir la pression
Riz	HI (ÉLEVÉ) - couvrir, porter l'eau et le riz à ébullition	LO (BAS) - pour maintenir une ébullition basse. Couvrir et cuire jusqu'à ce que l'eau soit absorbée	Idem que pour les brûleurs standard XLO (EXTRA BAS) - tenir, couvrir
Sauces Base de tomate	MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - cuire la viande / les légumes, suivre la recette	LO (BAS) - pour maintenir le mijotage	XLO (EXTRA BAS) - laisser mijoter pour épaissir la sauce, à découvert
Crème blanche, béarnaise	MED (MOYEN) - faire fondre la graisse, suivre la recette	LO (BAS) - terminer la cuisson	XLO (EXTRA BAS) - maintenir, couvrir
Hollandaise	XLO (EXTRA BAS)		XLO (EXTRA BAS) - pour maintenir, le réglage le plus bas pendant une courte période, remuer fréquemment
Soupes, bouillon	HI (ÉLEVÉ) - couvrir, porter le liquide à ébullition	LO (BAS) pour maintenir le mijotage	Mijotage XLO (EXTRA BAS) - maintenir, couvrir
Légumes Frais	HI (ÉLEVÉ) - couvrir, porter l'eau et les légumes à ébullition	LO (BAS) à MED (MOYEN) - cuire 10 minutes, ou jusqu'à tendreté	Idem que pour les brûleurs standard XLO (EXTRA BAS) - tenir, couvrir
Congelé	HI (ÉLEVÉ) - couvrir, porter l'eau et les légumes à ébullition	LO (BAS) à MED (MOYEN) - cuire selon les instructions sur l'emballage	LO (BAS) à MED (MOYEN) - cuire selon les instructions sur l'emballage
Grande friture	HI (ÉLEVÉ) - chauffer l'huile	MED (MOYEN) à MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - pour maintenir la température de friture	MED (MOYEN) à MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - pour maintenir la température de friture

Nourriture	Démarrer le réglage	Terminer le réglage brûleurs standards	Terminer le réglage des brûleurs XLO®
En poche	HI (ÉLEVÉ) - porter l'eau et la poche à ébullition	LO (BAS) à MED (MOYEN) - cuire selon les instructions sur l'emballage	LO (BAS) à MED (MOYEN) - cuire selon les instructions sur l'emballage
Sauté	HI (ÉLEVÉ) - chauffer l'huile ou faire fondre le beurre, ajouter les légumes	LO (BAS) à MED (MOYEN) - cuire à la cuisson désirée	LO (BAS) à MED (MOYEN) - cuire à la cuisson désirée
Sauté	HI (ÉLEVÉ) - chauffer l'huile, ajouter les légumes	HI (ÉLEVÉ) à MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - terminer la cuisson	HI (ÉLEVÉ) à MED HI (MOYEN ÉLEVÉ) - terminer la cuisson

Recommandations de cuisson sur la plaque chauffante

Nourriture*	Réglage de la plaque de cuisson de 12 po (°F)	Réglage de la plaque de cuisson de 24 po (°F)
Œufs	325 – 350	275 – 300
Bacon, saucisse de déjeuner	450 – 475	400 – 450
Sandwichs grillés	375 – 400	350 – 375
Poitrines de poulet désossées	425 – 450	400 – 425
Côtelettes de porc désossées, 1 po	425 – 450	400 – 425
Steaks, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	450 – 475	425 – 450
Galettes de bœuf haché, 6 oz (170 g).	450 – 475	400 – 425
Galettes de dinde hachée, 6 oz (170 g).	450 – 475	400 – 425
Hot dogs	350 – 375	300 – 350
Tranches de jambon, ½ po (1,27 cm)	350 – 375	350 – 375
Crêpes, pain doré	400 – 425	350 – 375
Pommes de terre, pommes de terre rissolées	400 – 425	400 – 425

* Nivelez les aliments à une épaisseur uniforme pour assurer une cuisson uniforme.

Recommandations de cuisson au grill

IMPORTANT :

- **LE GRIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ SANS UNE VENTILATION ADÉQUATE.**
- Les aliments contenant trop de gras ou de graisse ne doivent pas être préparés sur un grill intérieur. Griller des aliments à haute teneur en matières grasses (certains types de bœuf haché, saucisses, etc.) augmente les risques de fumée et de flammes.

Nourriture*	Réglage**	Temps de cuisson (en minutes)	Remarques
Bœuf			
Hamburgers ¾ po (1,91 cm) (moyen)	Élevé	12 – 14	Prêt à tourner une fois que les jus apparaissent à la surface.
Bifteck T-Bone, 1½ po (1,27 cm) (moyen)	Élevé	20 – 22	Retirez l'excès de graisse.
Faux-filet ou surlonge, 1 po (2,54 cm) (moyen)	Élevé	10 – 12	Retirez l'excès de graisse.
Brochettes, steak (moyen)	Élevé	24 – 28	Retournez à l'occasion.
Porc			
Côtelettes de porc, ¾ po (1,91 cm)	Élevé	16 – 20	Retirez l'excès de graisse.
Saucisses ou bratwurst	Moyen élevé	16 – 20	Perçer avant de griller.
Hot dogs	Élevé	6 – 8	Placer sur le grill horizontalement.
Volaille			
Pattes et cuisses	Moyen élevé	34 – 38	Retourner de temps en temps, enlever l'excès de peau.
Ailes de poulet, entier	Moyen élevé	18 – 22	Retournez à l'occasion.
Poitrines de poulet, ½ po (1,27 cm), désossées	Moyen élevé	20 – 24	Pilez à une épaisseur uniforme avant la cuisson.
Brochettes, poulet	Élevé	30 – 33	Retournez à l'occasion.
Fruits de mer			
Darne de poisson, 2 po (5,08 cm)	Moyen élevé	18 – 20	Badigeonner d'huile avant de griller.
Filet de poisson, ¾ po (1,91 cm)	Moyen élevé	16 – 20	Badigeonner d'huile avant de griller.
Brochette de crevettes	Moyen élevé	10 – 14	Retournez à l'occasion.
Fruits et légumes			
Champignons Portobello	Élevé	8 – 10	Badigeonner d'huile.
Poivrons, coupés en quartiers	Élevé	8 – 10	Retournez à l'occasion.
Aubergine, tranchée, ½ po (1,27 cm)	Élevé	8 – 10	Badigeonner légèrement d'huile.
Tomates, moitiés	Élevé	8 – 10	Badigeonner d'huile.
Ananas, tranchés	Élevé	4 – 6	—
Pêches, moitiés	Élevé	4 – 6	—
Autre			
Petits pains à hamburger ou à hot-dog	Moyen élevé	4 – 6	Badigeonner de beurre.
Tofu, extra ferme, tranché	Moyen élevé	8 – 12	Brochette pour griller plus facilement.

* Nivelez les aliments à une épaisseur uniforme pour assurer une cuisson uniforme.

** Les valeurs du tableau des réglages ne doivent être considérées qu'à titre indicatif, car plus ou moins de chaleur peut être nécessaire selon le type et l'état de l'aliment.

Utilisation du four

Ce guide d'utilisation et d'entretien couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut avoir certains mais pas tous les modes et fonctionnalités répertoriés.

Descriptions des modes

Mode	Définitions et recommandations	Conduite électrique principale	Principal raccord gazier	Raccord électrique secondaire	Raccord gazier secondaire
Cuisson	Cuit les aliments avec de l'air chaud et sec. Différents types d'aliments comme des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries, des pains éclair, des quiches et des casseroles.	✓	✓	✓	✓
Cuisson à convection	Semblable au mode Cuisson, mais un ventilateur à l'arrière du four fait circuler l'air. 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.	✓	✓	✓ ¹	✓ ¹
Conv. véritable	Utilise la chaleur diffusée par un troisième élément situé à l'arrière du four. La chaleur circule à l'intérieur du four grâce au ventilateur à convection. Convient tout particulièrement aux aliments en portions individuelles comme les biscuits et les pâtisseries.	✓			
Gril	Utilise la chaleur intense diffusée par l'élément. Pour des pièces tendres et épaisses de viande (1 po/2,5 cm ou moins) ou de volaille; faire dorer le pain et les casseroles.	✓	✓	✓	✓
Gril à convection	Allie la chaleur intense diffusée par l'élément supérieur à l'air chaud qui circule sous l'action d'un ventilateur. Pour des pièces tendres de viande (plus de 1 po/2,5 cm), de volaille et de poisson. Ne convient pas au brunissage.	✓		✓ ¹	
Levage	Fait lever la pâte levée et le pain au levain.			✓	✓
Rôtir	Utilise davantage la chaleur intense diffusée par l'élément supérieur, brunissage plus intense de l'extérieur du mets. Idéal pour la viande, la volaille, les morceaux moins tendres de viande et les légumes rôtis.	✓	✓	✓ ¹	✓
Rôtissage par conv	Allie la chaleur de la sole et la chaleur plus intense diffusée par l'élément supérieur (que celle de la cuisson avec convection) à l'air chaud qui circule sous l'action d'un ventilateur. Pour les morceaux tendres de viande et de volaille et les légumes rôtis. La viande est plus tendre et juteuse qu'en mode Rôtir.	✓		✓ ¹	
Sabbat / prolonger la cuisson	Ce mode de cuisson aide l'utilisateur à se conformer aux principes du Sabbath.	✓	✓	✓ ¹	✓ ¹
Keep Warm (Garder au chaud)	Maintien une faible température pour maintenir les aliments chauds. Idéal pour les produits boulangers comme les gâteaux, les pains de maïs, les tartes, les pains éclair, les tourtes et les pains à la levure.			✓	✓ ²
Nettoyage automatique	Le four atteint une température élevée pour brûler le sol des aliments.	✓	✓ ¹	✓	✓ ¹
Démarrage à distance ³	La fonction permet à l'utilisateur de démarrer, faire une pause et mettre fin à des programmes du four, et ce à distance par l'appli Home Connect™.	✓	✓		

¹ Modèles Pro Grand uniquement ² Modèles Pro Harmony uniquement ³ Non disponible sur les modèles de 30 pouces

Mode	Définitions et recommandations	Conduite électrique principale	Principal raccord gazier	Raccord électrique secondaire	Raccord gazier secondaire
Préchauffage rapide ³	Symbole affiché lorsque le préchauffage rapide est activé.	✓		✓	
Sonde thermométrique ³	S'affiche à la détection d'une sonde.	✓	✓	✓	✓
Minuterie de cuisine ³	La minuterie de cuisine fonctionne de façon indépendante des autres fonctionnalités de l'appareil électroménager.	✓	✓	✓	✓
Minuterie du four ³	Affiche le temps restant du fonctionnement du four avant qu'il ne s'arrête automatiquement.	✓	✓	✓	✓
Fin de la minuterie ³	S'utilise lorsque le démarrage programme du four est reporté. Affiche l'heure du jour à laquelle le four s'éteindra automatiquement.	✓	✓		
Verrouillage du panneau ³	Empêche toute mise sous tension du four ou bloque toute modification accidentelle des réglages.	✓	✓	✓	✓
Verrouillage de porte ³	Symbole affiché au cours du mode d'autonettoyage et après celui-ci alors que la porte est verrouillée.	✓	✓	✓	✓
Réparations à distance ³	Ce symbole est affiché lorsque le service à la clientèle est connecté pour un accès à distance.	✓	✓		
Réglages ³	Appuyez pour accéder aux paramètres.	✓	✓		
Home Connect ³	Contrôlez à distance votre appareil avec un clic rapide ou une commande vocale.	✓	✓		

1 Modèles Pro Grand uniquement 2 Modèles Pro Harmony uniquement 3 Non disponible sur les modèles de 30 pouces

Démarrage initiale

Les paramètres d'affichage de l'heure de la journée, de la langue et de l'heure sont accessibles à tout moment en appuyant sur **RÉGLAGES** lorsque l'appareil est en mode veille.

1. Branchez l'appareil à l'alimentation électrique.
2. Sélectionnez un paramètre avec la gauche < ou > .
3. Modifiez le paramètre de réglage avec la droite < ou > .
4. Appuyez sur **ENTRER**.
 - L'écran passe en mode veille.

Réglages offerts

Réglage	Option
Heure de la journée	Temps donnée en heures et en minutes
Langue	Anglais, français, espagnol
Format de l'heure	12 h, 24 h
Affichage de l'heure	Numérique, analogue
Préchauffage rapide	Activée, désactivée
Son de la touche	Activée, désactivée

Réglage	Option
Luminosité de l'écran	1 – 5
Mode de veille	Activée, désactivée
Mode sombre	Activée, désactivée
Conversion en convection	Activée, désactivée Réduit la température du four de 25 °F (14 °C)
Écart de température	<ul style="list-style-type: none"> • Écart temp. : four de droite -35 à +35 °F (-20 à + 20 °C) • Écart temp. : four de gauche -35 à +35 °F (-20 à + 20 °C)
Sabbat	Activée, désactivée
Home Connect	Configuration avec l'assistant
Réglages d'usine	Restauration
Accès au service	Connexion
Service à la clientèle	Affiches les coordonnées du service à la clientèle

Assistant Home Connect™

À propos de Home Connect

Pour certains modèles, l'assistant Home Connect fait partie de l'installation initiale de l'appareil électroménager. Si la connexion n'est pas terminée lors du premier démarrage de l'appareil, elle est accessible dans le menu des réglages.

Il faut d'abord réussir l'installation de l'application Home Connect sur un appareil mobile. Consultez la section "Home Connect™" on page 26 pour connaître l'ensemble des directives d'installation de l'application Home Connect.

Configuration de Home Connect

1. Commencez à partir du mode Standby (Veille) et sélectionnez **SETTINGS** (Réglages).
2. Appuyez sur la gauche (ou) pour accéder à home connect.
3. Appuyez sur **ENTRÉE**.
4. Suivez les instructions à l'écran.

Réglage de la conversion par convection

Pour préparer la plupart des aliments cuits au four avec utilisation des modes Cuisson par convection et Convection véritable (biscuits, gâteaux, tartes, etc.), il faut souvent réduire la température du four de 25 °F (14 °C). Le réglage Conversion Convection réduit automatiquement la température saisie.

- L'appareil continuera d'utiliser la valeur de Conversion convection sans interruption jusqu'à un changement manuel de l'utilisateur dans les réglages ou lors d'une coupure de courant; dans ce cas, il faut réinitialiser la Conversion convection.
- La Conversion convection est uniquement offerte pour les modes Cuisson à convection et Convection véritable.
- Il ne faut pas réduire la température pour les viandes et la volaille. Il faudrait respecter les températures recommandées dans les recettes et les tableaux de cuisson pour les viandes et la volaille.

Réglage de la conversion par convection

1. Commencez à partir du mode **STANDBY** (Veille) et sélectionnez **SETTINGS** (Réglages).
2. Appuyez à gauche (ou) pour faire défiler la Conversion convection.
3. Appuyez sur la droite (ou), et sélectionnez **ON** (Marche).
4. Appuyez sur **ENTRER**.
5. Tourner le bouton de mode de cuisson à **CONV BAKE** (Cuisson par convection) et celui de la température à la température indiquée dans la recette.
 - Le four réduit automatiquement la température saisie de 25 °F (5 °C).

6. Laissez au four le temps de préchauffer puis enfournez les aliments.

Réglage du décalage du four

La fonction de décalage permet au cuisinier d'affiner davantage ses paramètres de cuisson à ses propres réglages optimaux personnels en lui permettant d'ajuster le décalage de température du four de +/- 35 °F (1,67 °C) par incréments de 5 °F (-15 °C). Cette fonction est utile si vous trouvez que la nourriture est toujours trop brune ou trop claire à votre goût.

- La fonction de décalage est disponible pour tous les modes sauf l'autonettoyage.
- Par défaut, la température est défini sur 0.
- L'unité continuera d'exécuter la valeur de décalage d'entrée indéfiniment jusqu'à ce que l'utilisateur la modifie manuellement.

Réglage du décalage du four avec un affichage numérique

1. Commencez à partir du mode Standby (Veille) et sélectionnez **SETTINGS** (Réglages).
2. **APPUYEZ SUR LA GAUCHE (OU) POUR FAIRE DÉFILER LA TEMPÉRATURE COMPENSÉE : FOUR DROIT/GAUCHE.**
3. Appuyez sur la droite (ou) pour régler la température.
4. Appuyez sur **ENTRER**.

Réglage du décalage du four sur les fours sans affichage numérique

IMPORTANT : Le décalage doit être initié dans les 5 minutes suivant une réinitialisation de l'alimentation et doit être démarré avec la porte fermée. Tous les boutons doivent être réglés sur **OFF** (ARRÊT). Le loquet de porte (le cas échéant) doit être déverrouillé.

1. Réinitialisez l'alimentation à la boîte des disjoncteurs.

Remarque : l'alimentation doit rester hors tension pendant au moins 20 secondes.
2. Ouvrez la porte du four.
3. Tournez le bouton de mode sur **BROIL** (GRIL) et le bouton de température sur 350.
4. Fermez la porte de four.
5. Tournez le bouton de température sur **OFF** (ARRÊT).

Remarque : les étapes 3, 4 et 5 doivent être terminées dans les 5 secondes suivant l'ouverture de la porte (étape n° 2).

- Tous les voyants à DEL du four clignotent 4 fois pour indiquer que le mode de décalage de température a été lancé.

Position du bouton	Valeur de décalage de température (°F)
225	-50
250	-40
275	-30
300	-20
325	-10
350	0
375	10
400	20
425	30
450	40
475	50

REMARQUE : Si le mode encodeur est tourné dans une position autre que OFF (ARRÊT) ou si plus d'une minute passe sans activité pendant le réglage du mode de décalage de température, le mode est quitté sans aucune modification du décalage. Tous les voyants à DEL clignotent 8 fois pour indiquer que le décalage a été quitté.

Réglage du mode de cuisson et de la température du four

1. Insérez la grille au niveau désiré et fermez la porte.
2. Tournez le bouton **MODE** sur **BAKE** (CUISSON), par exemple.
3. Tournez le bouton de température.
 - La barre de préchauffage bleue se déplace vers la droite lorsque le four chauffe.
4. Une fois le four chaud, insérez les aliments dans la cavité.

Réglage des minuteries

- La minuterie de cuisine peut être réglée pour jusqu'à 24 heures. Il peut être utilisé même si la cuisinière est en service et indépendamment de toutes les autres fonctions. L'appareil ne s'allume pas ni s'éteint automatiquement.
- Avec la minuterie du four, l'appareil s'éteint automatiquement lorsque le temps de cuisson souhaité est terminé.
- Utilisez la minuterie de fin pour retarder la fin de la cuisson ultérieurement. Par exemple, il est 16 h 00. Le plat doit cuire pendant 40 minutes. Vous voulez qu'il soit prêt à 17 h 30. Saisissez la durée du temps de cuisson et reportez l'heure de fin jusqu'à 17 h 30. L'appareil électroménager se met en marche

automatiquement à 16 h 50 et s'éteint de lui-même à 17 h 30.

Réglage de la minuterie de cuisine

1. Appuyez sur **TIMERS** (MINUTERIES).
2. Appuyez sur la gauche (ou) et sélectionnez **KITCHEN TIMER** (MINUTERIE DE CUISINE).
3. Appuyez sur la droite (ou) pour régler l'heure souhaitée et appuyez sur **ENTER** (ENTRÉE).
 - Un signal sonore retentit à la fin du temps écoulé. Appuyez sur **ENTRÉE (ENTER)** pour interrompre la sonnerie et la minuterie.

Modification d'une minuterie en cours de fonctionnement :

1. Appuyez sur **TIMERS** (MINUTERIES).
2. Appuyez sur la droite (ou) pour régler l'heure souhaitée et appuyez sur **ENTER** (ENTRÉE).

Réglage de la minuterie du four

1. Tournez le bouton **MODE** sur **BAKE** (CUISSON), par exemple.
2. Tournez le bouton de température à 350 °F (176,7 °C), par exemple.
3. Appuyez sur **TIMERS** (MINUTERIES).
4. Appuyez sur la gauche (ou) et sélectionnez **OVEN TIMER** (MINUTERIE DU FOUR).
5. Appuyez sur la droite (ou) pour régler l'heure souhaitée et appuyez sur **ENTER** (ENTRÉE).
 - Une fois le temps réglé écoulé, l'appareil s'éteint automatiquement lorsque le temps de cuisson souhaité est écoulé. Un signal sonore retentit à la fin du temps écoulé.

Réglage de la minuterie de fin

1. Réglez le mode de cuisson désiré ainsi que la température du four.
2. Appuyez sur **TIMERS** (MINUTERIES).
3. Appuyez sur la gauche < ou > et sélectionnez **OVEN TIMER** (MINUTERIE DU FOUR).
4. Appuyez sur la droite < ou > pour régler l'heure du four.
5. Appuyez sur la gauche < ou > et sélectionnez **HEURE DE FIN** (END TIME).
6. Appuyez sur la droite < ou > pour régler l'heure de fin (end time) et appuyez sur **ENTER** (ENTRÉE).
 - Après la confirmation de l'heure de fin, l'avis de temps d'attente s'affiche à l'écran. Après la période d'attente, le four commence à chauffer.

Réglage du préchauffage rapide

- Pour certains modes de cuisson, vous pouvez réduire la durée du temps de préchauffage en appuyant sur Préchauffage rapide. Le préchauffage rapide est habituellement recommandé pour les plats préparés surgelés, en casserole ou tout autre aliment qui demande des temps de cuisson prolongés. Ce mode de cuisson n'est pas recommandé pour les produits de boulangerie.
- L'appareil continuera de fonctionner en mode Préchauffage rapide sans interruption jusqu'à un changement manuel de l'utilisateur dans les réglages ou lors d'une coupure de courant; dans ce cas, il faut réinitialiser le préchauffage rapide.
- Il est également possible d'activer le préchauffage rapide du deuxième four dans les modèles de 48 po (122 cm).
- Le préchauffage rapide est offert pour les modes Cuisson, Cuisson à convection, Rôtissage et Rôtissage par convection.
- Pour un résultat de cuisson uniforme, ne déposez pas les aliments dans le four avant la fin du Préchauffage rapide.

Réglage du préchauffage rapide

1. Commencez à partir du mode **STANDBY** (Veille) et sélectionnez **SETTINGS** (Réglages).
2. Appuyez sur la gauche (ou) pour faire défiler jusqu'à Préchauffage rapide.
3. Effleurez la droite < ou > et sélectionnez **ON** (marche) puis effleurez **ENTER** (entrée).

Réglage du verrouillage du panneau

Le verrouillage du panneau est un mécanisme de sécurité pour empêcher l'allumage accidentel du four ou la modification d'un réglage du four. Le verrouillage du panneau ne peut être activé qu'en mode veille.

1. Appuyez et maintenez **TIMERS** (MINUTERIE) pendant quatre secondes.
 - Le symbole de verrouillage du panneau F et **PANEL LOCKED** (PANNEAU VERROUILLÉ) s'afficheront à l'écran, deux signaux sonores retentiront.
2. Pour désactiver, appuyez sur le bouton **TIMERS** (MINUTERIES) et maintenez-le enfoncé pendant quatre secondes.

Réglage du four pour faire lever

Il est préférable de commencer avec un four froid lorsque vous utilisez la fonction de levage.

1. Laisser la pâte décongeler si elle est congelée.
2. Placer la pâte dans un plat et couvrir légèrement.
3. Utilisez n'importe quel niveau de grille adapté à la taille du bol ou du plat. Fermez la porte.
4. Tournez le bouton de mode sur **PROOF** (LEVAGE).

5. Tournez le bouton de température du four à 150 °F (65,6 °C).
 - La température idéale pour la fermentation sera maintenue jusqu'à ce que le bouton de mode soit désactivé. La pâte a fait ses preuves lorsqu'elle a doublé de volume.

Réglage du mode de maintien au chaud

1. Tournez le bouton du mode de cuisson à **CHAUD** (WARM).
2. Tournez le bouton de température du four à 150 °F (65,6 °C).
3. Placez le plat réchauffé dans le four et fermez la porte.

Programmation de la sonde thermique

La sonde thermique vous permet d'avoir plus de contrôle sur la manière dont les aliments sont cuits en désactivant automatiquement le mode de cuisson spécifié lorsque la température souhaitée d'un plat, définie par l'utilisateur, a été atteinte. La sonde exprime la température actuelle de la viande pendant la cuisson.

La sonde de température ne fonctionnera pas avec la minuterie du four ou avec la minuterie de fin. Voici les modes de chauffage qui fonctionnent avec la sonde de température:

- Cuisson
- Cuisson par convection
- Rôtir
- Rôti à convection

Programmation de la sonde thermique

1. Insérez l'extrémité de la fiche dans la prise de la sonde dans la paroi du four et insérez l'extrémité de la sonde à viande dans la viande.
2. Fermez la porte de four.
3. Tournez les boutons **MODE** et **TEMPERATURE** (TEMPÉRATURE) sur les réglages souhaités.
4. Appuyez sur la droite (ou) pour régler la température.

Réglage du mode Sabbat

À propos du mode Sabbat - Utilisation de la table de cuisson

▲ AVERTISSEMENT

Lorsque vous utilisez une plaque, faites fonctionner un seul brûleur STAR® au réglage le plus faible. L'utilisation de plusieurs brûleurs STAR peut entraîner une surchauffe ou des problèmes de combustion ou endommager l'appareil électroménager. NE PAS couvrir les orifices d'évacuation.

- Lorsque le mode Sabbat est activé, les brûleurs STAR dotés de la fonction XLO sont désactivés pour assurer le respect des préceptes.

- Les brûleurs au gaz STAR® standards sans XLO demeurent entièrement fonctionnels.
- Le module de cuisson par induction, la plaque et/ou le gril sont entièrement fonctionnels en mode Sabbat.
- Les brûleurs au gaz STAR standards demeurent allumés au cours d'une panne électrique.
- Les brûleurs STAR sont dotés d'une fonction de ré-allumage. Si la flamme est éteinte, l'allumeur rallumera automatiquement le brûleur STAR.

Mode Sabbat : utilisation du ou des fours

- Le four maintient une température uniforme entre 150 °F et 475 °F (66 °C et 246 °C) en mode Cuisson.
- Les aliments cuits sont maintenus au chaud pour une période minimum de 30 minutes jusqu'à un maximum de 74 heures sans devoir éteindre ou allumer l'appareil électroménager.
- Les denrées facilement périssables ne doivent pas être laissées trop longtemps au four.
- Lors du Sabbat, au lieu d'utiliser une plaque, les commandes du four devraient être couverts. Soyez attentifs et ne couvrez pas les orifices d'évacuation.
- La ou les lampe(s) du four sont désactivées en mode Sabbat.
- Il est possible d'ajuster la température de cuisson lors des Fêtes. (Il y aura un délai entre la commande et l'activation).

Réglage du mode Sabbat sur le four principal

1. Commencez à partir du mode Sabbat et sélectionnez **SETTINGS** (Réglages) à l'écran du four principal.
2. Effleurez la gauche < ou > pour défiler jusqu'au mode **SABBAT**.
3. Effleurez la droite < ou > et sélectionnez **ON** (marche) puis effleurez **ENTER** (entrée).
 - Les étapes 1 à 3 sont uniquement nécessaires lors de la première utilisation du mode Sabbat ou si l'appareil électroménager a été réinitialisé en usine.
4. Tournez la molette de commande du four principal à **BAKE** (cuisson) puis la molette de température à la température désirée.
5. Effleurez **TIMERS** (minuteurs) à l'écran du four principal.
6. Effleurez la gauche < ou > pour défiler jusqu'à **SABBATH TIMER** (minuteur sabbat).
7. Effleurez la droite < ou > et saisissez la durée (DURATION TIME) par incréments de 30 minutes.
8. Appuyez sur **ENTRER**.
 - Un avis de temporisation apparaît. Au cours de cette pause de cinq minutes, l'utilisateur peut régler les paramètres. Après le décompte, le four démarre et toutes les commandes sont désactivées.

- Il est possible de démarrer le four secondaire à n'importe quel mode de cuisson pour lancer le mode Sabbat au cours de la pause de cinq minutes.

9. À la fin du décompte du minuteur Sabbat, repositionnez toutes les molettes à **OFF** (éteint).

Annulation du mode Sabbat

1. Pour annuler la programmation, positionnez toutes les molettes à **OFF** (éteint).

Réglage du mode Sabbat sur le four secondaire

1. Commencez à partir du mode Sabbat et sélectionnez **SETTINGS** (Réglages) à l'écran du four principal.
2. Effleurez la gauche < ou > pour défiler jusqu'au mode **SABBAT**.
3. Effleurez la droite < ou > et sélectionnez **ON** (marche) puis effleurez **ENTER** (entrée).
 - Les étapes 1 à 3 sont uniquement nécessaires lors de la première utilisation du mode Sabbat ou si l'appareil électroménager a été réinitialisé en usine.
4. Tournez la molette du four secondaire à **BAKE** (cuisson) et la molette de la température à la température désirée.
5. Appuyez sur **TIMERS** (minuteurs) à l'écran du four secondaire.
6. Effleurez la gauche < ou > pour défiler jusqu'à **SABBATH TIMER** (minuteur sabbat).
7. Effleurez la droite < ou > et saisissez la durée (DURATION TIME) par incréments de 30 minutes.
8. Appuyez sur **ENTRER**.
 - Au cours de la pause de cinq minutes, l'utilisateur peut régler les paramètres. Après le décompte, le four démarre et toutes les commandes sont désactivées.

Annulation du mode Sabbat

1. Pour annuler la programmation, positionnez toutes les molettes à **OFF** (éteint).

Réglage de la cuisson prolongée (mode Sabbat) sur les modèles sans affichage numérique

1. Tournez le bouton de mode sur **EXTEND BAKE** (PROLONGER LA CUISSON).
2. Tournez le bouton de température sur la température désirée.

Lancement du démarrage à distance

⚠ AVERTISSEMENT

FONCTIONNEMENT À DISTANCE

Certains modèles permettent un fonctionnement à distance à tout moment. Ne pas ranger de matières inflammables ou d'articles sensibles à la chaleur à l'intérieur, sur le dessus ou près de la surface de l'appareil.

Nous travaillons sans relâche pour améliorer l'application Home Connect. Les étapes de configuration peuvent varier légèrement. Veuillez respecter les directives de la dernière version de l'application Home Connect pour vous guider lors du processus de configuration.

Pour certains modèles, un démarrage à distance permanent peut être activé via l'application Home Connect. Cette fonction permet un démarrage à distance des modes de fonctionnement disponibles sans désactiver automatiquement le démarrage à distance.

- Le démarrage à distance permet à l'utilisateur de démarrer, faire une pause et mettre fin à des programmes du four, et ce, à distance par l'appli Home Connect™ sur un appareil mobile.
- Assurez-vous de respecter les directives de sécurité décrites au présent mode d'emploi et que ces directives sont aussi respectées lors de la télécommande de l'appareil électroménager par l'appli Home Connect quand vous êtes absent de la maison. Respectez également les directives fournies par l'appli Home Connect.
- La fonctionnalité de démarrage à distance (Remote Start) fonctionne uniquement si l'application Home Connect a bien été installée sur un appareil mobile. Consultez la section « Home Connect® » pour connaître les directives d'installation de l'application Home Connect.

- Certains modes de fonctionnement se lancent uniquement sur le four.
- Les commandes données directement depuis l'appareil électroménager ont toujours préséance sur les autres. Au cours de cette période, il est impossible de faire fonctionner l'appareil électroménager par l'appli Home Connect.
- Si l'appareil électroménager n'est pas connecté au réseau domestique, il fonctionne de la même façon qu'un four normal sans connexion réseautique et peut toujours être commandé par l'appareil.
- La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de l'offre des services Home Connect dans votre pays. Les services Home Connect ne sont pas disponibles dans tous les pays. Consultez www.home-connect.com pour de plus amples renseignements à ce sujet.

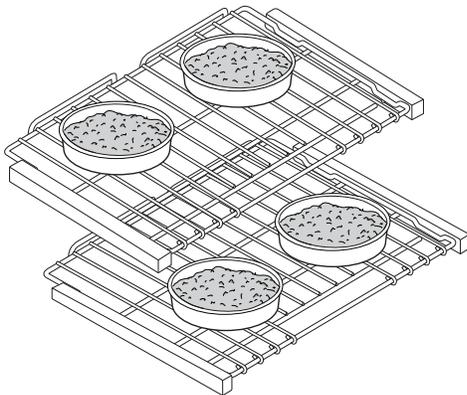
Réglage du démarrage à distance

1. Placez les aliments dans le four, puis fermez la porte.
2. Tournez le bouton de mode sur **REMOTE START** (DÉMARRAGE À DISTANCE).
 - NE PAS tourner le bouton de température sur aucun réglage (laisser en position d'arrêt).
 - L'écran passera en mode veille et  est affiché.
3. Poursuivez avec l'appli Home Connect installé sur l'appareil mobile.

Recommandations sur la position des grilles

Positions des grilles du four

- Les positions des grilles de four sont numérotées comme un ascenseur. Le numéro un est la position la plus basse et le numéro cinq est celle la plus haute.
- Les recommandations relatives à la position des grilles s'appliquent à la cuisson au four; toutefois, si une recette suggère une position de grille différente, vous devriez suivre la recette ou les instructions de l'emballage.
- Laissez un espace d'au moins 25.4 mm (1 po) entre les plats et les parois du four pour que la chaleur puisse circuler.
- Espacez les plats de sorte qu'ils ne se trouvent pas l'un au-dessus de l'autre. Laissez 38 mm (1½ po) au-dessus et en dessous de chaque plat.



Cuisson

Cuisson sur une grille du four principal

Niveaux	Mode de cuisson
4	-- Idéal pour les produits de boulangerie individuels tels que les biscuits, les pâtisseries, etc.
3	-- Idéal pour la plupart des produits cuits au four.
2	-- Si l'article est grand, comme un gâteau des anges. -- Il est préférable de cuire les tartes au niveau de la grille 2 pour s'assurer que le fond de la croûte est cuit sans trop brunir le dessus. -- Lorsque de gros morceaux de viande ou de volaille sont rôtis, comme une côte de bœuf ou une dinde.

Cuisson sur deux grilles du four principal

Niveaux	Mode de cuisson
2 et 5 bi-énergie 2 et 4 gaz	-- Plats en casserole

Four secondaire (modèles de 48 po)

Niveaux	Mode de cuisson
3	-- Idéal pour la plupart des produits cuits au four.

Cuisson à trois grilles du four principal

Si vous souhaitez une cuisson sur trois grilles, la cuisson par convection ou les modes de convection véritable sont les meilleurs.

GRIL

Recommandations pour la grille de grill du four principal bi-énergie

Niveaux	Mode de grill bi-énergie
5	-- Steaks de bœuf, galettes de viande hachée, steak de jambon et côtelettes d'agneau de 1 po ou moins d'épaisseur. Utiliser également pour faire dorer les aliments.
4	-- Viande de 1-1/8 po ou plus d'épaisseur ou poisson, volaille, côtelettes de porc et steaks de jambon de 1 po ou plus d'épaisseur.
3	-- Quartiers ou moitiés de poulet.

Recommandations pour la grille de grill du four à gaz

Niveaux	Mode de grill au gaz
4	-- Steaks de bœuf, galettes de viande hachée, steak de jambon et côtelettes d'agneau de 1 po ou moins d'épaisseur.
3	-- Viande de 1-1/8 po ou plus d'épaisseur ou poisson, volaille, côtelettes de porc et steaks de jambon de 1 po ou plus d'épaisseur. Utilisez cette grille pour griller des quartiers ou des moitiés de poulet. Utiliser également pour faire dorer les aliments.

Recommandations pour la grille de grill du four secondaire (modèles de 48 po uniquement)

Niveaux	Mode de grill secondaire
3, 4 ou 5 - bi-énergie 1, 3 ou 4 - à gaz	-- Selon le type et l'épaisseur de l'aliment.
5 - bi-énergie 3 - à gaz	-- Haut brunissement des aliments.

Cuisson par convection

Pro Harmony - Cuisson par convection sur une grille

Niveaux	Mode de cuisson à convection
3 ou 4	-- Lors de la cuisson sur une seule grille, les meilleurs résultats sont obtenus en mode cuisson.
2	-- Rôtir une dinde ou un gros morceau de viande.

Pro Harmony - Cuisson par convection sur deux grilles

Niveaux	Mode de cuisson à convection
2 et 4 bi-énergie	-- Utilisez pour les gâteaux. Les moules à gâteaux doivent être décalés.
Gaz voir la note	-- Niveaux de grille de cuisinière à gaz pour : Biscuits: 3 et 5 Gâteaux : 2 et 5

Pro Harmony - Cuisson par convection sur trois grilles

Niveaux	Mode de cuisson à convection
1, 3, et 5 Bi-énergie	-- Lorsque plusieurs feuilles de biscuits doivent être cuites. Placez les plaques à pâtisserie directement les unes au-dessus des autres sur les grilles respectives pour permettre à l'air de circuler autour des plaques à pâtisserie.
Gaz voir la note	-- Niveaux de grille de cuisinière à gaz pour : Biscuits: 3, 4 et 5 Pâtisseries et autres produits de boulangerie : 1, 3 et 5

Pro Grand - Cuisson par convection sur une grille

Niveaux	Mode de cuisson à convection
3	-- Lors de la cuisson sur une seule grille, les meilleurs résultats sont obtenus en mode cuisson.
2	-- Rôtir une dinde ou un gros morceau de viande.

Pro Grand - Cuisson par convection sur deux grilles

Niveaux	Mode de cuisson à convection
2 et 4	-- À utiliser pour les gâteaux, biscuits et autres produits de boulangerie. Les moules à gâteaux doivent être décalés. Les plaques à biscuits doivent être placées sur la grille 2 directement sous celle sur la grille 4.
	-- Pour cuire plusieurs casseroles, tartes surgelées ou gâteaux.
	-- Ces deux grilles peuvent également être utilisées pour un grand repas au four.

Pro Grand - Cuisson par convection sur trois grilles

Niveaux	Mode de cuisson à convection
1, 3, et 5 Bi-énergie	-- Lorsque plusieurs feuilles de biscuits doivent être cuites. Placez les plaques à pâtisserie directement les unes au-dessus des autres sur les grilles respectives pour permettre à l'air de circuler autour des plaques à pâtisserie.
Gaz voir la note	-- Niveaux de grille de cuisinière à gaz pour : Biscuits: 2, 3 et 4 Autres aliments : 1, 3 et 5

Recommandations pour la déshydratation de la cuisson par convection

Nourriture	Préparation	Environ de temps (heures)	Test de cuisson
Pomme, tranches de ¼ po	Saucez dans 1/4 tasse (60 ml) de jus de citron et 2 tasses (500 ml) d'eau	8 – 15	Légèrement malléables
Bananes, tranches de ¼ po	Saucez dans 1/4 tasse (60 ml) de jus de citron et 2 tasses (500 ml) d'eau	8 – 15	Légèrement malléables
Cerises	Laver et sécher à la serviette. Dans le cas de cerises fraîches, enlever les noyaux	7 – 18	Malléables, résistantes et moelleuses
Pelures d'orange	Partie orange de la pelure finement pelée des oranges.	1 – 4	Sèches et cassantes
Tranches d'orange	Tranches d'orange de ¼ po	9 – 16	La pelure devient sèche et cassante, le fruit, légèrement humide
Anneaux d'ananas	Sécher à la serviette	7 – 12	Moelleux et malléables
Fraises	Laver et sécher à la serviette. Couper en tranches de 1/2 po (12 mm) d'épaisseur, peau vers le bas sur la grille	9 – 17	Sèches et cassantes

Poivrons	Laver et sécher à la serviette. Retirer la membrane du poivron, couper grossièrement en morceaux de 1 po (2,5 cm)	13 – 17	Résistants sans traces d'humidité à l'intérieur
Champignons	Laver et sécher à la serviette. Couper en tranches minces de 1/8 po (3 mm) d'épaisseur	5 – 12	Coriaces et résistants, secs
Tomates	Laver et sécher à la serviette. Couper en tranches minces de 1/8 po (3 mm) d'épaisseur, bien drainer	5 – 12	Sèches, couleur rouge vif

Convection véritable

Recommandations de convection véritable

Niveaux de bi-énergie	Mode de convection véritable
4 et 5	-- Biscuits/Biscuits
2, 3, et 4	-- Biscuits/Biscuits
1, 3, et 5	-- Pâtisseries et autres produits de boulangerie

Levage

Recommandations de levage

Taille	Temps
Miche, 1 lb (0,45 kg)	60 - 75 minutes
Roulades, 0,1 lb (0,05 g)	30 - 45 minutes

Rôtir

Recommandations de grillage

Viande et volaille	Température	Niveau
Bœuf		
Bœuf braisé, 3 – 4 lb	350 F (180 C)	1
Poitrine de bœuf	350 F (180 C)	2
Mandrin de boeuf	350 F (180 C)	1
Pain de viande	350 F (180 C)	3
Volaille		
Poulet, entier	375 F (190 C)	2
Poulet, morceaux	375 F (190 C)	2
Dinde, entière	325 F (165 C)	2
Porc		
Épaule	325 F (165 C)	1
Jambon fumé, demi	325 F (165 C)	1

Home Connect™

Nous travaillons sans relâche pour améliorer l'application Home Connect. Les étapes de configuration peuvent varier légèrement. Veuillez respecter les directives de la dernière version de l'application Home Connect pour vous guider lors du processus de configuration.

Pour vous aider dans votre expérience de jumelage, suivez le lien pour un guide vidéo rapide sur le « mode d'emploi » : www.thermador.com/us/home-connect/wifi-pairing-instructions.

Remarques

- Suivez les informations de sécurité dans ce manuel d'instructions et assurez-vous qu'elles sont également respectées lors de l'utilisation de l'appareil à l'aide de l'application Home Connect.
- Le fonctionnement de l'appareil sur l'appareil lui-même est toujours prioritaire. Il n'est pas possible de faire fonctionner l'appareil à l'aide de l'application Home Connect pendant cette période.

Configuration de Home Connect

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

1. Depuis le téléphone intelligent ou la tablette, ouvrez l'App Store (appareils Apple^{MD}) ou Google Play^{MC} Store (appareils Android^{MC}).
2. Recherchez l'application Home Connect (Amérique) publiée par Robert Bosch Hausgeräte GmbH dans la recherche du magasin.
3. Ouvrez l'application et enregistrez-vous pour créer un compte Home Connect.
4. Notez les informations d'identification de votre compte Home Connect (compte d'utilisateur et mot de passe). Vous en aurez besoin plus tard.
Conservez vos données de connexion Home Connect ici :
Nom du réseau
(SSID) :
.
Mot de passe
(clé) :
5. L'application vous informera des étapes nécessaires pour ajouter un appareil à Home Connect.

Connexion manuelle de votre appareil à votre réseau domestique

1. Appuyez sur **PARAMÈTRES** et sélectionnez **HOME CONNECT**.
2. Appuyez sur **ENTRER**.

Si aucun réseau n'a été établi, l'assistant Home Connect vous guidera. Si aucun réseau n'a été établi, l'assistant Home Connect vous guidera.

3. Appuyez sur **ENTRER** pour sélectionner l'assistant Home Connect.
4. Suivre les directives de l'application.
5. Attendre que « NETWORK CONNECTED » (Connexion réseau réussie) s'affiche à l'écran.

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

L'appareil électroménager est prêt à se connecter à l'appli.

6. Respecter les directives de l'appli sur l'appareil mobile pour une inscription automatique au réseau.
Le processus d'enregistrement est terminé une fois que « PAIRING SUCCESSFUL » (jumelage réussi) s'affiche à l'écran.

Connexion de l'appareil électroménager au réseau domestique avec WPS

1. Appuyez sur **PARAMÈTRES** et sélectionnez **HOME CONNECT**.
2. Appuyez sur **ENTRER**.
-- Une demande pour appuyer sur le bouton WPS du routeur dans les deux (2) minutes s'affiche à l'écran.
3. **Appuyez sur le bouton WPS du routeur.**
-- Veuillez consulter le manuel du routeur pour localiser le bouton WPS.
-- L'appli est avisée dès la connexion réussie de l'appareil électroménager au réseau Wi-Fi.
4. Appuyez sur **ENTRER**.
-- Un message apparaîtra à l'écran pour informer l'utilisateur si la connexion au réseau a réussi.
5. Appuyez sur **LANCER L'APPAIRAGE (START PAIRING)** de l'application Home Connect.
6. Respectez les directives de l'appli.

Activer ou désactiver le Wi-Fi

1. Appuyez sur **SETTINGS (RÉGLAGES)** pour parcourir les options disponibles jusqu'à ce que « **HOME CONNECT SETTINGS** » (RÉGLAGES HOME CONNECT) s'affiche.
2. Appuyez sur **ENTRER**.
3. Appuyez sur **SETTINGS (RÉGLAGE)** pour parcourir les options disponibles jusqu'à ce que « **WI-FI ON** » ou « **WI-FI OFF** » s'affiche.
4. Appuyez sur **ENTRER**.
5. Appuyez sur 0 pour désactiver le Wi-Fi ou sur 1 pour activer le Wi-Fi.

« **DEACTIVATING WI-FI** » ou « **ACTIVATING WI-FI** » (Wi-Fi désactivé/activé) s'affiche.

Déconnexion du réseau

Remarque : Lorsque l'appareil est déconnecté du réseau, il est impossible de le faire fonctionner par Home Connect.

1. Appuyez sur **SETTINGS** (RÉGLAGES) pour parcourir les options disponibles jusqu'à ce que « **HOME CONNECT SETTINGS** » (RÉGLAGES HOME CONNECT) s'affiche.
2. Appuyez sur **ENTRER**.
3. Appuyez sur **SETTINGS** (PARAMÈTRES) pour faire défiler les options disponibles jusqu'à ce que « **NETWORK CONNECTED** » (RÉSEAU CONNECTÉ) s'affiche.
4. Appuyez sur **ENTRER**.
« **PRESS 0 TO DISCONNECT** » (Appuyer sur 0 pour couper la connexion) s'affiche.
5. Appuyez sur le **0**.
« **DELETING NETWORK** » (Effacer le réseau) s'affiche.

Connexion au réseau

1. Appuyez sur **SETTINGS** (RÉGLAGES) pour parcourir les options disponibles jusqu'à ce que « **HOME CONNECT SETTINGS** » (RÉGLAGES HOME CONNECT) s'affiche.
2. Appuyez sur **ENTRER**.
« **PRESS ENTER FOR HC** » (Appuyez Entrée pour Home Connect) s'affiche.
3. Appuyez sur **ENTRER** pour démarrer l'assistant Home Connect.
4. Suivez les instructions dans les sections
 - « Enregistrement manuel de votre appareil sur le réseau domestique », ou
 - « Connexion de l'appareil électroménager au réseau domestique avec WPS ».

Connexion à l'application

Si l'application Home Connect est installée sur votre appareil mobile, vous pouvez la connecter à votre four.

Exigence : l'électroménager est connecté au réseau.

1. Appuyez sur **SETTINGS** (RÉGLAGES) pour parcourir les options disponibles jusqu'à ce que « **HOME CONNECT SETTINGS** » (RÉGLAGES HOME CONNECT) s'affiche.
2. Appuyez sur **ENTRER**.
« **PRESS ENTER FOR HC** » (Appuyez Entrée pour Home Connect) s'affiche.
3. Appuyez sur **SETTINGS** (RÉGLAGES) pour parcourir les options disponibles jusqu'à ce que « **CONNECT TO HC APP** » (CONNEXION À L'APPLICATION HC) s'affiche.
4. Appuyez sur **ENTRER**.

« **CONFIRM ON HC APP** » (Confirmer sur l'appli Home Connect) s'affiche.

5. Confirmer la connexion à l'appli Home Connect.

Réglage du démarrage à distance

See "Setting remote start" on page 22.

Réglage du contrôle à distance

1. Appuyez sur **SETTINGS** (RÉGLAGES) pour parcourir les options disponibles jusqu'à ce que « **HOME CONNECT SETTINGS** » (RÉGLAGES HOME CONNECT) s'affiche.
2. Appuyez sur **ENTRER**.
« **PRESS ENTER FOR HC** » (Appuyez Entrée pour Home Connect) s'affiche.
3. Appuyez sur **SETTINGS** (RÉGLAGES) pour faire défiler les options disponibles jusqu'à ce que « **REMOTE CTRL DISABLED** » (CONTRÔLE À DISTANCE INACTIF) ou « **REMOTE CTRL ENABLED** » (CONTRÔLE À DISTANCE ACTIF) s'affiche.
4. Appuyez sur **ENTRER**.
« **PRESS 1 REMOTE CTRL ON** » (Appuyer sur 1 pour activer) ou « **PRESS 0 REMOTE CTRL OFF** » (Appuyer sur 0 pour désactiver) s'affiche.
5. Appuyez sur 1 ou 0 pour allumer ou éteindre le contrôle à distance.

Diagnostics à distance

Les services après-vente peuvent accéder à votre appareil via Remote Diagnostics (Diagnostic à distance) si vous leur demandez de le faire, si votre appareil est connecté au serveur Home Connect et si Remote Diagnostics (Diagnostic à distance) est disponible dans le pays où vous utilisez l'appareil.

Conseil : Pour plus d'informations et de détails sur la disponibilité des diagnostics à distance dans votre pays, consultez la section Service/Support de votre site Web local: www.home-connect.com

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

Entretien et maintenance

Ce guide de démarrage et de sécurité couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut ne pas avoir tous les modes répertoriés.

Pour plus de recommandations et de conseils de nettoyage pour tirer le meilleur parti de votre appareil, reportez-vous au Guide d'utilisation et d'entretien disponible en ligne à l'adresse www.thermador.com/us/support/customer-care/faqs/gas-ranges.

Réglage du four sur l'autonettoyage

▲ AVERTISSEMENT

- Pendant le cycle d'autonettoyage, les surfaces extérieures peuvent devenir plus chaudes que d'habitude. Certaines parties de l'appareil peuvent devenir potentiellement dangereuses pour les enfants et pour les personnes qui ne connaissent pas les appareils par un adulte et qui ne réagissent pas aux conditions potentiellement dangereuses. Tenez ces personnes éloignées pendant l'autonettoyage et pendant l'utilisation de l'appareil. Des précautions sont nécessaires lors de l'utilisation des autres fonctions.
- L'élimination des salissures pendant l'autonettoyage peut faciliter l'émission de petites quantités de produits chimiques ou d'autres substances qui peuvent être nocives en cas d'exposition suffisante. 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.
- Pour le cycle d'autonettoyage de votre cuisinière, retirez les petits animaux et les oiseaux de la cuisine et des environs. Ouvrez une fenêtre à proximité pour une ventilation supplémentaire. Pendant l'autonettoyage, les émanations de fumée peuvent être nocives pour les oiseaux.

AVANT DE RÉGLER LE FOUR EN AUTONETTOYAGE

N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS POUR FOUR - Ne pas utiliser un produit nettoyant pour four commercial ou un revêtement protecteur de cavité de four, peu importe le type, à l'intérieur du four ou sur n'importe quelle autre partie autour du four.

- Lorsque le four est réglé pour l'autonettoyage, les brûleurs standard de la table de cuisson et la plaque chauffante électrique et le gril peuvent être utilisés. Les brûleurs dotés de la fonction ExtraLow® ne peuvent pas être utilisés.
- Nettoyez le cadre avant du four et les bords extérieurs de la porte.
- Essayez les gros débordements et la graisse.

- Assurez-vous que les ampoules et les couvercles en verre sont en place.
- Allumez la hotte du ventilateur au-dessus de la cuisinière et laissez-la allumée jusqu'à ce que le four ait terminé le cycle d'autonettoyage.

Réglage de l'autonettoyage sur les modèles de la série Harmony à double combustible de 30 po

1. Retirez tous les ustensiles de cuisine, les grilles et les guides de grille. Assurez-vous que la porte du four est fermée.
2. Tournez le bouton de mode sur **AUTONETTOYAGE**.
3. Tournez le bouton de température sur **CLEAN (NETTOYAGE)**.
 - L'autonettoyage dure 2 heures.

Réglage de l'autonettoyage sur les modèles bi-énergie avec écran

1. Retirez tous les ustensiles de cuisine, les grilles et les guides de grille. Assurez-vous que la porte du four est fermée.
2. Tournez le bouton de mode sur **SELF CLEAN (AUTONETTOYAGE)** et le bouton de température sur **CLEAN (NETTOYAGE)**.
3. Appuyez sur la droite) pour régler le niveau de nettoyage souhaité et appuyez sur **ENTER (ENTRÉE)**.

Niveau du sol	Durée (exclut la période de refroidissement)
Faible	1½ heures
Élevé	3 heures

4. Après l'affichage du texte informatif, appuyez sur **ENTER (ENTRÉE)**.



REMARQUE : Le processus de fermeture de la porte prend environ 20 secondes, après quoi la porte se verrouille. Vérifiez que la porte est verrouillée. N'utilisez pas d'auto-nettoyage si le four ne se verrouille pas.

À la fin du cycle de nettoyage

▲ MISE EN GARDE

L'intérieur du four sera toujours aux températures de cuisson lorsque le verrouillage automatique se met en position ouverte et que la porte du four peut être ouverte.

Le loquet de la porte s'ouvre automatiquement lorsque le four est en dessous de 500 F (260 C).

1. Tournez le bouton de mode sur **OFF (ARRÊT)**.
2. Tournez le bouton de température sur **OFF (ARRÊT)**.

Pour régler l'heure de fin de l'autonettoyage

1. Retirez tous les ustensiles de cuisine, les grilles et les guides de grille. Assurez-vous que la porte du four est fermée.
2. Tournez le bouton de mode sur **AUTONETTOYAGE**.
3. Appuyez sur la droite (ou) pour régler le niveau de nettoyage souhaité et appuyez sur **ENTER** (ENTRÉE).
4. Appuyez sur **TIMERS** (MINUTRIES), appuyez sur la gauche (ou) et sélectionnez END TIMER (FIN DE MINUTRIE).
5. Appuyez sur la droite (ou) pour régler la fin de la minuterie et appuyez sur **ENTER** (ENTRÉE).
6. Après l'affichage du texte informatif, appuyez sur **ENTER** (ENTRÉE).

REMARQUE :

- Une fois que l'autonettoyage a terminé son cycle, la fonction d'autonettoyage ne pourra plus fonctionner pendant une période de 24 heures.
- Si l'utilisateur essaie d'activer une fonction d'autonettoyage dans un four où la fonction d'autonettoyage a été restreinte, les lumières du four clignotent à intervalles de 2 secondes pour indiquer à l'utilisateur que la fonction n'est pas disponible. L'utilisateur doit tourner les boutons sur OFF (ARRÊT) pour arrêter les lumières clignotantes.

Nettoyer l'appareil

▲ MISE EN GARDE

Évitez de nettoyer une partie de la cuisinière lorsqu'elle est chaude.

- Le fini émaillé de la porcelaine est résistant à l'acide, mais il n'est pas nécessairement à son épreuve. Il faut essuyer les aliments acides, notamment le jus d'agrumes, les tomates, la rhubarbe, le vinaigre, l'alcool ou le lait, et empêchez les résidus de cuire et de coller à la porcelaine lors de la prochaine utilisation du four.
- Utilisez la procédure de nettoyage la plus douce qui fera le travail de manière efficace et efficiente. Certains nettoyants du même type sont plus durs que d'autres. Essayez d'abord sur une petite zone peu visible.
- Frottez toujours les finitions métalliques dans le sens des lignes de polissage pour une efficacité maximale et pour éviter de tacher la surface.
- Utilisez uniquement des chiffons doux et propres, des éponges, des serviettes en papier, des brosses fibreuses, des tampons en plastique, non métalliques ou en laine d'acier pour le nettoyage et le récurage, comme recommandé sur le tableau.

- La plupart des pièces extérieures de cet appareil peuvent être nettoyées avec de l'eau chaude savonneuse (à l'exception des divers éléments spécifiquement identifiés autrement). Lorsqu'un rinçage est nécessaire, rincez abondamment.
- Essuyez toujours immédiatement pour éviter les traces d'eau.
- N'UTILISEZ PAS DE NETTOYANTS À BASE DE CHLORE.

Remplacement d'une ampoule de four

▲ MISE EN GARDE

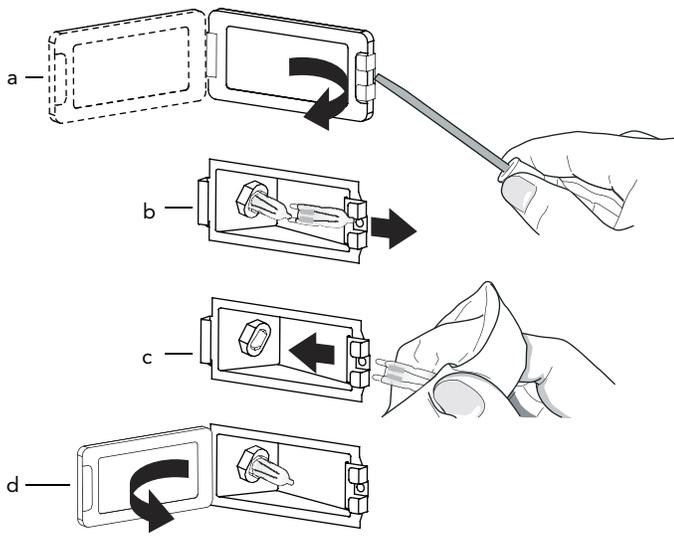
La prise de courant est sous tension lorsque la porte est ouverte. S'assurer que l'appareil et l'éclairage sont froids et veiller à couper l'alimentation électrique de l'appareil avant de remplacer la ou les ampoules. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures. Les couvercles doivent être en place lors de l'utilisation de l'appareil.

Utilisez uniquement des ampoules G4 de 10 W, 12 V. Utilisez un chiffon propre et sec pour manipuler les ampoules. Cela augmentera la durée de vie de l'ampoule.

Remplacement de l'ampoule

1. Mettez à l'arrêt le disjoncteur.
2. Retirez les grilles du four.
3. Faites glisser la pointe d'un tournevis à lame plate entre le clip du support et le boîtier de la lampe (figure, a).
4. Soutenez le couvercle de la lentille en verre avec les doigts le long du bord inférieur pour éviter que le couvercle ne tombe au fond du four. Tournez doucement le tournevis à lame plate pour desserrer le couvercle de la lentille en verre .
5. Retirez le couvert de la lentille en verre.
6. Retirez l'ampoule en saisissant et en faisant glisser l'ampoule vers l'arrière jusqu'à ce que les deux broches aient dégagé le support en céramique (figure, b).
7. NE TOUCHEZ PAS au verre de la nouvelle ampoule de remplacement avec les doigts. Cela pourrait provoquer la défaillance de l'ampoule lorsqu'elle s'allume pour la première fois. Saisissez l'ampoule de remplacement avec un chiffon propre et sec. Repérez les deux tiges dans le support de céramique, en tâtant légèrement jusqu'à ce que les deux tiges s'insèrent dans la douille céramique.
8. Appuyez pour asseoir l'ampoule (figure, c).

9. Faites glisser la lentille de protection dans le clip du support et poussez l'autre extrémité jusqu'à ce que le clip de fixation s'enclenche dans le boîtier (figure, d).



10. Allumez le disjoncteur.

Dépannage

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

Symptôme	Cause possible	Solution
Allumage intermittent de l'allumeur	<ul style="list-style-type: none"> L'allumeur en céramique est humide ou sale. Les orifices du brûleur sont obstrués. 	<ul style="list-style-type: none"> Séchez ou nettoyez soigneusement l'allumeur. Nettoyez les orifices du capuchon de brûleur à l'aide d'un fil métallique, d'une aiguille, ou d'un trombone déplié.
Plus de quatre clics d'allumeur avant l'allumage	<ul style="list-style-type: none"> Mauvais ajustement du chapeau du brûleur sur la base du brûleur. 	<ul style="list-style-type: none"> Alignez correctement le chapeau du brûleur sur la base du brûleur.
Allumage constant d'étincelles	<ul style="list-style-type: none"> La cuisinière n'est pas correctement mise à la terre. L'alimentation électrique n'est pas polarisée correctement. 	<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous aux instructions d'installation. Faites mettre correctement la cuisinière à la terre par un électricien qualifié.
Les allumeurs produisent des étincelles mais pas d'allumage de flamme.	<ul style="list-style-type: none"> La vanne d'alimentation en gaz est en position « OFF (ARRÊT) ». 	<ul style="list-style-type: none"> Rétablissez l'alimentation en gaz de l'unité.
La cuisinière ne fonctionnera pas (les lumières, le four et les brûleurs de surface ne s'allumeront pas)	<ul style="list-style-type: none"> Pas d'alimentation à l'unité. Le four est en mode Sabbat. 	<ul style="list-style-type: none"> Vérifiez si le disjoncteur est ouvert. Vérifiez que la connexion de la ligne d'alimentation est connectée à la tension appropriée. Vérifiez que le four n'est pas en mode sabbat. Reportez-vous à la section « Utilisation du four » du Guide d'utilisation et d'entretien.
Le four fonctionne sur la cuisson mais ne fonctionne pas sur la cuisson minutée	<ul style="list-style-type: none"> Minuterie mal réglée. 	<ul style="list-style-type: none"> Réglez la minuterie comme indiqué dans le Guide d'utilisation et d'entretien.
La lumière du four ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> La lumière du four est grillée. 	<ul style="list-style-type: none"> Remplacez l'ampoule du four comme indiqué dans le Guide d'utilisation et d'entretien.
La porte ne s'ouvre pas.	<ul style="list-style-type: none"> Le four est toujours en mode d'autonettoyage. 	<ul style="list-style-type: none"> Si le four est chaud, le loquet de la porte se relâche lorsque la température sécuritaire est atteinte.
Les aliments dans le four ne cuisent pas uniformément.	<ul style="list-style-type: none"> L'appareil n'est pas de niveau. 	<ul style="list-style-type: none"> Reportez-vous aux instructions d'installation pour savoir comment mettre à niveau l'appareil.
De l'air chaud sort de l'appareil.	<ul style="list-style-type: none"> Il est normal que le processus de refroidissement pousse l'air chaud dans la pièce lorsque le four est allumé. Pendant différents modes, la vitesse du ventilateur augmentera et diminuera. 	<ul style="list-style-type: none"> Cela est normal.

Des informations de service

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

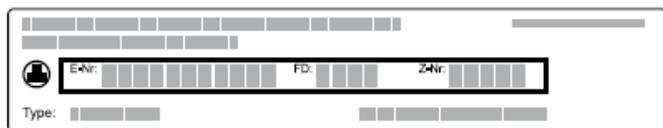
Parcourez nos ressources en ligne, telles que les FAQ et les vidéos pratiques, ou appelez-nous.

Contactez le support à la clientèle

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

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

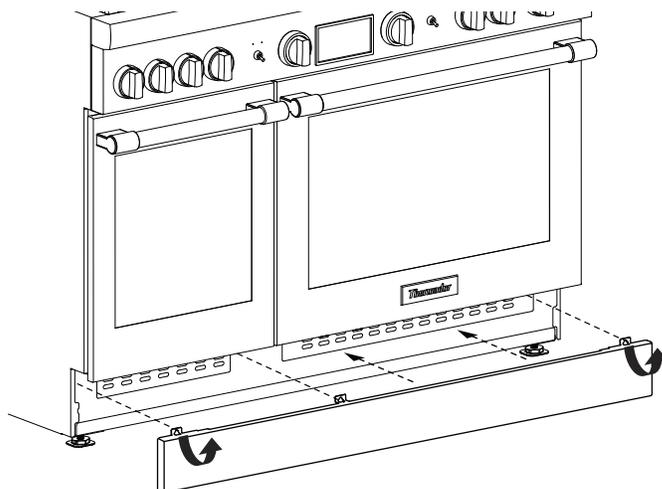
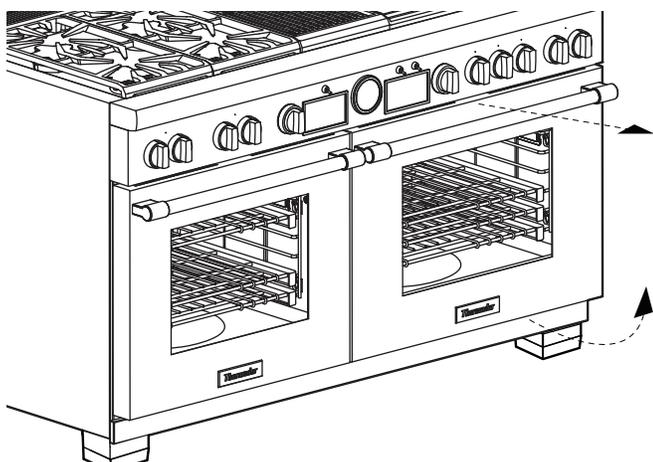
Veuillez noter le numéro de produit (E-Nr.), Le numéro de production (FD) et la numérotation consécutive (Z-Nr.) De votre appareil.



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

Emplacement de la plaque signalétique

La plaque signalétique indique le modèle et le numéro de série de votre appareil. Selon votre modèle, les plaques signalétiques sont situées au-dessus du four principal ou derrière la plaque de protection.



Connexion au service à la clientèle à distance

En cas d'erreur, le Service à la clientèle peut accéder à l'appareil électroménager par la connexion Home Connect™.

Accorder l'accès au service à la clientèle à l'appareil

1. Communiquez avec le service à la clientèle. Respectez les directives données par le technicien.
2. Appuyez sur **ENTRÉE** (ENTER) pour octroyer l'accès au service d'assistance technique.

Enregistrement de produit

Enregistrez le produit BSH pour assurer une réparation en temps opportun et avoir accès à l'information liée au produit.

Vous pouvez enregistrer votre produit de plusieurs manières :

- Inscrivez-vous avec votre téléphone (aux É.-U. seulement).
 1. Prenez une photo de l'icône de la caméra sur la carte d'enregistrement, y compris les points (⊙).

The image shows a rectangular photoregistration card. It features a camera icon at the top, the Thermador logo in the center, and the word 'THERMADOR' at the bottom. There are four small circles (⊙) at the corners of the card. The word 'PHOTOREGISTER™' is written vertically on the right side.
 2. Envoyez la photo par texto au numéro 21432. (É.-U. seulement, des frais de messagerie et de données peuvent s'appliquer.)
- Postez la carte d'enregistrement du produit remplie à l'adresse imprimée sur la carte.
- Enregistrez votre produit en ligne à www.thermador.com.
- Appelez-nous au service à la clientèle de Thermador au 1-800-735-4328.

Déclaration de garantie limitée du produit

Ce que couvre cette garantie et à qui elle s'applique

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 moment de la vente au détail (non en montre, « tel quel » ou un modèle retourné antérieurement), qu'il n'est pas destiné à la revente ni à un usage commercial.
- Aux États-Unis ou au Canada et qu'il est demeuré en tout temps dans le pays où l'appareil a été acheté.

Les garanties énoncées dans le présent document s'appliquent à l'acheteur original du produit sous garantie et à tout propriétaire successif du produit acheté pour une utilisation résidentielle habituelle et la durée de la garantie.

Assurez-vous de renvoyer la carte d'enregistrement; bien que cette démarche ne soit pas nécessaire pour que la garantie soit valide, c'est la meilleure façon de permettre à Thermador de vous avertir dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité ou d'un rappel du produit.

Combien de temps dure la garantie

Thermador garantit que le produit est exempt de défaut de matériau et de fabrication pour une période de sept cent trente (730) jours à compter de la date d'achat. La période susmentionnée commence à partir de la date d'achat et ne doit pas être retenue, retardée, prolongée, ou interrompue pour une raison quelconque.

Ce produit est également garanti comme étant exempt de défaut esthétique au niveau du matériau et de la fabrication (par ex. d'égratignures sur l'acier inoxydable, d'imperfections au niveau de la peinture/porcelaine, d'éclats, de bosses ou autres dommages à la finition du produit), pour une période de soixante (60) jours à partir de la date d'achat ou de la date limite pour une construction neuve. La présente garantie esthétique exclut les variations légères de couleur causées par les différences inhérentes entre les sections peintes et les sections en porcelaine, de même que les différences causées par l'éclairage de la cuisine, l'emplacement du produit et autres facteurs similaires. Cette garantie cosmétique exclut spécifiquement tous les appareils ménagers d'exposition, sur place, « tels quels » ou remis à neuf.

Réparez / remplacez comme 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 et/ou réparée remplacera la pièce d'origine aux fins de la présente garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de Thermador, en vertu des présentes, se limite à la réparation des produits défectueux au départ de l'usine, par le biais d'un fournisseur de services agréé Thermador pendant les heures de travail normales. Pour la sécurité et éviter des dommages matériels, Thermador recommande fortement de ne pas réparer le produit soi-même ni de le faire réparer par un centre de réparation non-autorisé; Thermador ne sera pas tenue responsable de réparations ou de travail effectués par un centre de réparation non autorisé. Les centres de réparation autorisés sont les personnes ou les entreprises qui ont été spécialement formées sur les produits Thermador et qui possèdent, selon l'opinion de Thermador, une réputation supérieure pour le service après-vente et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliés ou représentants de Thermador).

Nonobstant ce qui suit, Thermador ne sera pas tenue responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de réparation autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement ou un local dangereux, menaçant ou périlleux; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, Thermador pourrait encore payer les frais de main-d'œuvre et de pièces et expédier les pièces au centre de réparation autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour tous les frais de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de réparation, en autant qu'il accepte la demande de réparation.

Produit hors garantie

Thermador n'a aucune obligation, aux termes de la loi ou autrement, d'offrir toute concession, incluant réparation, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

Exclusions de garantie

La couverture de garantie décrite dans les présentes exclut tous les défauts ou dommages pour lesquels Thermador serait directement imputable, y compris, sans s'y limiter, l'un ou plusieurs des cas suivants :

- Utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant, sans s'y limiter, toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, d'utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin).
- Inconduite, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate ou négligente, altération, non-respect des instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation, réparation non autorisée (incluant réparation par le consommateur ou exploration du fonctionnement interne du produit), de toutes les parties, et ce, de façon délibérée.
- Réglage, modification ou altération de tout type.
- Non-conformité aux normes fédérales, territoriales, provinciales, étatiques, municipales ou électriques en vigueur au pays, aux codes de plomberie ou du bâtiment, aux réglementations ou aux lois, incluant le non-respect d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et les réglementations du bâtiment et d'incendie locaux.
- Bris et usure normaux, déversements d'aliments ou de liquides, accumulations de graisse ou d'autres substances dans, sur ou autour du Produit.
- Toute force ou tout facteur externe, élémentaire et/ou environnemental, incluant sans limitation, la pluie, le vent, le sable, les inondations, les incendies, les coulées de boue, le gel, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, la foudre, les surtensions, les problèmes de structure autour de l'appareil et les désastres naturels.

En aucun cas, Thermador ne sera tenue responsable de dommages survenus à la propriété environnantes, incluant les armoires, les planchers, les plafonds et les autres objets ou structures situés autour du produit. Sont également exclus de la garantie : les produits dont les numéros de série ont été modifiés, effacés ou enlevés ; les visites d'entretien visant à enseigner le fonctionnement du produit et les visites menées à bien en l'absence de problème avec le produit ; la correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable de toute structure et de tout réglage du produit, y compris en ce qui concerne l'électricité, la plomberie et autres

raccordements nécessaires, pour des fondations/un plancher approprié(es), et pour toute modification incluant, sans limitation, les armoires, les murs, les planchers, les tablettes, etc.), la remise en marche des disjoncteurs ou le remplacement des fusibles.

DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE EXPOSE VOS RECOURS EXCLUSIFS EN CE QUI CONCERNE LE PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SOIT CONTRACTUELLE OU DÉLIT (Y COMPRIS LA RESPONSABILITÉ STRICTE OU LA NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTES GARANTIES IMPLICITES AUX TERMES DE LA LOI, QUE SE SOIENT LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, OU AUTRES, SONT LIMITÉES DANS LE TEMPS À LA DURÉE DE LADITE 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. CETTE GARANTIE DONNE VOS DROITS LÉGAUX PARTICULIERS ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'ÉTAT À ÉTAT.

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

Obtention du service de garantie

Pour obtenir une réparation sous garantie pour votre produit, communiquez avec le département de service après-vente de Thermador : Appelez le 1-800-735-4328 pour planifier une réparation.

Support

Thank you for being a Thermador customer!

Thermador is dedicated to supporting you and your appliance so you have many years of creative cooking. Please don't hesitate to contact us if you have any questions. We're happy to help you with cleaning and care instructions, cooking tips, accessories, troubleshooting, and more.

USA:

1-800-735-4328

thermador.com/customer-care

Canada:

1-800-735-4328

thermador.ca/support

Accessories and parts

Filters, Thermador cleaners, Teppanyaki pans, griddles, replacement parts, and more can be purchased in our online accessories store.

USA:

store.thermador.com/us

Canada:

Filters, parts and accessories can be purchased through our distributors.

Marcone: 1-800-287-1627

Reliable Parts: 1-800-663-6060

Soutien

Merci d'être un client Thermador!

Thermador s'engage à offrir tout le support dont vous et votre appareil avez besoin afin que vous puissiez en profiter pleinement. N'hésitez pas à communiquer avec nous pour toute question. Nous serons heureux de vous aider avec des directives concernant le nettoyage et les soins, des conseils de cuisson, des accessoires, le dépannage et plus encore.

É.-U. :

1-800-735-4328

thermador.com/customer-care

Canada :

1-800-735-4328

thermador.ca/support

Accessoires et pièces

Vous trouverez dans notre magasin d'accessoires en ligne des filtres, des produits nettoyants Thermador, des poêles Teppanyaki, des plaques à frire, des pièces de rechange et plus encore.

É.-U. :

store.thermador.com/us

Canada :

Les filtres, pièces et accessoires peuvent être achetés auprès de nos distributeurs.

Marcone: 1-800-287-1627

Reliable Parts: 1-800-663-6060



1901 MAIN STREET, SUITE 600, IRVINE, CA 92614 // 800-735-4328 // WWW.THERMADOR.COM

© 2021 BSH Home Appliances Corporation
8001219996