

Built-in Wall Oven

QUICK REFERENCE GUIDE

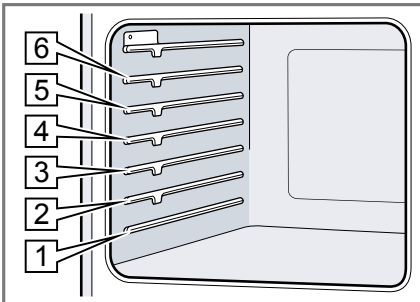
IMPORTANT: This reference guide is not a substitute for the Use and Care Guide. Read the appliance Use and Care Guide for important safety messages and additional information regarding the use of your new appliance.

Not all features are available to all models. Your appliance may vary slightly. Procedures also vary by appliance. See your appliance's Use and Care Guide for detailed instructions.

Prior to use

1. Set the clock.
2. Wipe the oven interior with a clean, damp cloth using a mild dish detergent. Rinse and dry with a soft cloth.
3. Turn on ventilation or open a window. Some smoke and odor is normal for first-time use.
4. Set the oven to **BAKE** at **350 °F** for 30 minutes.
5. Turn the oven **off** and allow the oven to cool with the door closed.

Setting the oven racks



Rack position

Rack positions are numbered from 1 to 6, from bottom to top.

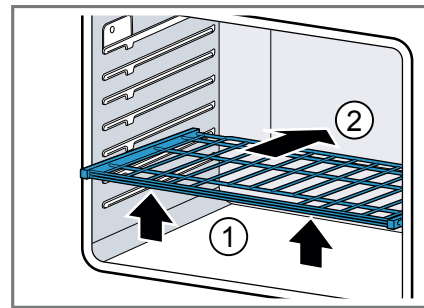
The rail at the top of the oven is used as the guide for the top rack (position 6). Use rack positions 1 through 6 only.

DO NOT attempt to use the top guide to support an oven rack.

Rack position	Best for
6	hamburgers, steaks
5	toasting bread, broiling most meats, melting cheese
4	thicker meats
3	broiling poultry, most baked goods on a cookie sheet or baking pan using a single rack, includes frozen convenience foods, cakes, casseroles, frozen pizza
2	small roasts or poultry, Bundt® cakes, pies, breads
1	large roasts, turkey, angel food cake

Inserting a telescopic rack

1. Slide the rack in evenly.
2. Tilt the front of the rack up about ¾" (2 cm) and finish pushing the rack all the way back.



3. Pull the rack forward to engage the bottom of the rack onto the rear of the rack position guide.
4. Lower the front of the rack to finish seating it on the rack guide. The rack should feel stable when properly seated.

Setting the oven mode and temperature

1. Select desired cooking mode on the control panel. For double ovens, touch **UPPER/LOWER** to select oven.
2. Touch **ENTER** to select preset temperature or use the numeric keypad to change temperature.
3. Touch **ENTER**.

Temperature range by cooking mode

Mode	Lowest	Highest
Bake	100 °F	550°F
Roast	100°F	550°F
Broil (low, high)	450°F	550°F
Warm	150°F	225°F
Proof	85°F	125°F
Conv bake	100°F	550°F
True Conv	100°F	550°F
Conv roast	100°F	550°F
Pizza	100°F	550°F
Conv broil (low, high)	450°F	550°F

Mode description and usage

Oven mode	Symbol	Recommended foods	Usage tips
Bake		Variety of foods, such as cakes, pastries, quick breads, quiche and casseroles.	Best used with a single rack.
Roast		Best suited for meats, poultry, less tender cuts of meats and roasting vegetables.	Preheat not necessary. Use for cooking bags and covered bakeware.
Broil		Tender cuts of meat (1" or less), poultry, browning bread & casseroles.	Preheat oven 3-4 minutes. Use with rack in pan to drain fat away. Turn meat once.
Warm		Keeping cooked foods at serving temperature.	To keep food moist, cover with lid or foil. To keep food dry, do not cover.
Proof		Rising of bread dough containing yeast.	Loosely cover dough with a cloth for rising.
Conv bake		Best for baked goods such as cornbread, pies, quick breads, tarts, and yeast breads.	Reduce temperature 25°F from recipe. Use for 1 or 2 racks of food.
True conv		Use for biscuits, cookies, cream puffs, cupcakes, dinner rolls, and muffins.	Reduce temperature 25°F from recipe. Use for 2 and 3 racks of food.
Conv roast		Tender cuts of meat and poultry. Roasting vegetables. Meats are more juicy and moist than results with roast mode.	Preheat not necessary. Use recipe/cooking chart temperature. Use open roasting pan with rack.
Pizza		All types of pizza - fresh, frozen, pre-baked crust, ready-to-bake.	Preheat baking stone while preheating. For crispy crust use oven rack. For best browning use dark coated pizza pan.
Conv broil		Tender cuts of meat (more than 1"), poultry and fish. Not for browning.	Preheat oven 3-4 minutes. Use with rack in pan to drain fat away. Turn meat once.

⚠ CAUTION Do not use the warm mode to warm cold food. Maintain proper food temperature (USDA recommends 140°F or higher). DO NOT keep food warm for longer than 1 hour.

Pan placement

- ▶ Place pans in the center of the oven rack.
- ▶ Allow 1" to 1 ½" of air space around pans.
- ▶ When baking four cake layers at the same time stagger pans on two racks so one pan is not above another.

Baking pans and dishes

- ▶ Use light, anodized or shiny metal bakeware for tender, light, golden brown crusts.
- ▶ Dark, rough or dull pans absorb heat and will result in a browner, crisper crust. Follow the manufacturer's recommendations in selecting baking temperatures.
- ▶ Insulated cookie sheets or bakeware will increase the length of cooking time.
- ▶ Use low-sided, uncovered pans for convection modes.

For best cooking results

- ▶ Open the oven door as briefly as possible to avoid reducing the oven temperature.
- ▶ Use the interior oven light to view the food through the oven window rather than opening the door frequently.
- ▶ When using convection baking modes (including TRUE CONV), set the oven temperature 25° F lower than indicated in conventional baking recipes or package directions.
- ▶ Preheat oven for baked goods and pizza.

Changing the settings

1. Press **SETTINGS**.
The first setup item is displayed. The display shows SET CLOCK.
2. Press **SETTINGS** again to access the settings menu.
3. Press the **SETTINGS** button to cycle through available options or to display a different setup item.
4. To change the value for the displayed setting, press the **ENTER** button to enter the edit mode.
5. Use the **numeric keypad** to change the setting value. The new value is automatically accepted as the display reverts from edit mode back to standby mode.

Exiting the settings menu

Press the **OVEN CLEAR/OFF** button.

Setting the oven timer

1. Press **OVEN TIMER**.
 2. Select a **heating mode**.
 3. Press **ENTER**.
 4. Enter the desired timer value in H/MM format using the **numeric keypad**.
 5. Press **ENTER**.
-

Setting the Sabbath mode

1. Set the **cooking mode**.
 2. Press and hold the **OVEN TIMER** button for 5 seconds.
 3. Use the **numeric keypad** to enter the desired Sabbath mode timer value between 0:01 and 74:00.
 4. Press **ENTER**.
 5. To end the Sabbath mode and return to normal function, press **OVEN CLEAR/OFF**.
-

Setting delay cook

1. For double ovens: Press **UPPER OVEN** or **LOWER OVEN** to select the desired oven cavity.
2. Set a heating mode and temperature.
3. Press **DELAY COOK**.
4. Press **ENTER**.
5. Enter the desired cook time in H/MM format using the numeric keypad.
6. Press **ENTER**.
7. Enter the desired end time in H/MM format using the numeric keypad.
8. Press **ENTER**.
9. To change the timer values after the oven has been started, press **DELAY COOK**.
10. To cancel delay cook, press **ON/OFF**.
For double ovens, select the upper or lower oven cavity first.

Setting self clean

1. Remove all accessories and racks from the oven.
2. Press **SELF CLEAN**.
3. Use the numeric keypad to enter a number of hours.
4. Press **ENTER**.
5. The oven door locks prior to starting self clean.
Note: The door remains locked until the oven has cooled down after self-cleaning. The door can be opened again only after **SELF CLEAN** disappears from the display.

Canceling self clean

1. Press **OVEN CLEAR/OFF**.
For safety, when the self clean timer ends, the unit must cool down before the door can unlock.
 2. Press **OVEN CLEAR/OFF** to clear the display when self clean is finished.
 3. After the oven has cooled down and the door is unlocked, wipe remaining ash from the oven using a moist cloth.
-

Downloading the Home Connect® app

1. Open the App Store (Apple® devices) or Google Play® store (Android™ devices) on your smartphone or tablet.
 2. Search for the "Home Connect (America)" app published by BSH Home Appliances in the store's search and install it.
 3. Open the app and register to create a Home Connect account.
 4. Refer to the Home Connect leaflet supplied with your appliance to complete the appliance setup to Home Connect.
-

Enabling remote start

To use your mobile device to operate your oven, remote start must be enabled.

1. Press **REMOTE START**.
 appears in the display.
2. You can now make changes from your mobile device or start a new operation.

Oven cleaning recommendations

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

Part	Recommendations
Flat rack	DO NOT CLEAN WITH THE SELF CLEAN FUNCTION. Wash with soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soapfilled pads as directed. If the flat racks are cleaned in the oven during the self clean mode, they will loose their shiny finish and may not glide smoothly. If this happens, wipe the rack edges with a small amount of vegetable oil. Then wipe off excess.
Telescopic rack	DO NOT CLEAN WITH THE SELF CLEAN FUNCTION. Wash with soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soapfilled pads as directed. Avoid getting cleansing powder in the telescopic slides. Re-lubrication may become necessary. Use only high-temperature food-grade lubricants to re-lubricate slides.
Door gasket	DO NOT CLEAN DOOR GASKET. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
Glass	Wash with soap and water or glass cleaner. Use Fantastik®* on a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Painted surfaces	Clean with hot soapy water or apply Fantastik®* to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Porcelain surfaces	Immediately wipe up acid spills like fruit juice, milk, and tomatoes with a dry cloth. Do not use a moistened sponge/cloth on hot porcelain. When cool, clean with hot soapy water or apply Bon-Ami®* or Soft Scrub®* to a damp sponge. Rinse and dry. For stubborn stains, use soap-filled pads. It is normal for porcelain to show fine lines with age due to exposure to heat and food soil.
Stainless steel surfaces	Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time. Always wipe or rub in the direction of the grain. Clean with a soapy sponge, then rinse and dry, or wipe with Fantastik®* sprays on a paper towel. Protect and polish with Stainless Steel Magic®* and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. Use Bar Keeper's Friend®* to remove heat discoloration. Chlorine or chlorine compounds in some cleansers are corrosive to stainless steel. Check ingredients on label.
Plastic and controls	When cool, clean with soapy water, rinse and dry.
Probe	Wipe with soapy water. Do not submerge. Do not wash in the dishwasher.
Printed areas (words and numbers)	Do not use abrasive cleaners or petroleum based solvents.

Avoid these cleaners

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

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

Four mural encastré

GUIDE DE RÉFÉRENCE RAPIDE

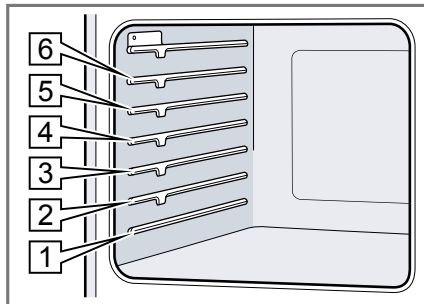
IMPORTANT : ce guide de référence ne remplace pas le manuel d'utilisation et d'entretien. Lisez le manuel d'utilisation et d'entretien de l'appareil pour les messages de sécurité importants et des informations supplémentaires concernant l'utilisation de votre nouvel appareil.

Toutes les fonctionnalités ne sont pas disponibles sur tous les modèles. Votre appareil peut être légèrement différent. Les procédures varient également selon l'appareil. Consultez le manuel d'utilisation et d'entretien de votre appareil pour des instructions détaillées.

Avant l'utilisation

1. Réglez l'horloge.
2. Essuyez l'intérieur du four avec un chiffon propre et humide à l'aide d'un détergent à vaisselle doux. Rincez, puis séchez avec un chiffon doux.
3. Activez la ventilation ou ouvrez une fenêtre. De la fumée et des odeurs sont normales lors de la première utilisation.
4. Réglez le four à **BAKE** à **350 ° F** pendant 30 minutes.
5. Éteignez le four et laissez-le refroidir avec la porte fermée.

Réglage des grilles du four



Position de la grille

Les positions des grilles sont numérotées de 1 à 6, du bas vers le haut.

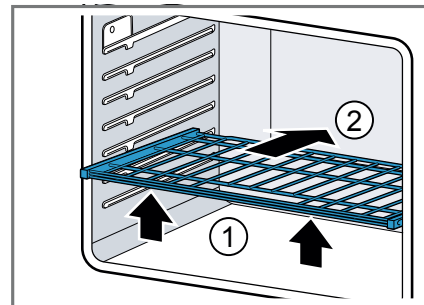
La glissière située sur la voûte du four permet de guider la grille supérieure (position 6). Utiliser uniquement les positions de grille de 1 à 6.

NE PAS tenter d'utiliser le dispositif de guidage supérieur pour soutenir une grille de four.

Position de la grille	Idéal pour
6	les hamburgers, les steaks
5	le pain grillé, la plupart des viandes grillées et le fromage fondu
4	les viandes plus épaisses
3	le rôtissage de la volaille, la plupart des produits boulangers préparés sur une plaque à biscuits ou dans un moule utilisant une seule grille; ceci comprend les aliments surgelés prêts-à-servir, les gâteaux, les plats en casserole et la pizza surgelée
2	petits rôtis ou volailles, gâteaux Bundt®, tartes, pains
1	les gros rôtis, la dinde, le gâteau des anges

Insertion de la grille télescopique

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



3. Tirer la grille vers l'avant pour engager sa partie inférieure sur la partie arrière du guide de positionnement de grille.
4. Abaisser la partie avant de la grille pour terminer sa mise en place sur le guide de grille. Lorsque correctement positionnée, la grille doit être stable au toucher.

Réglage du mode et de la température du four

1. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité sur le panneau de commande. Pour les fours doubles, touchez **UPPER/LOWER** pour sélectionner le four.
2. Appuyez sur **ENTER** pour sélectionner la température prédéfinie ou utilisez les pavés numériques pour changer la température.
3. Appuyez sur **ENTER**.

Plage de température par mode de cuisson

Mode	Plus faible	Plus élevé
Bake	100 °F	550°F
Roast	100°F	550°F
Broil (low, high)	450°F	550°F
Warm	150°F	225°F
Proof	85°F	125°F
Conv bake	100°F	550°F
True Conv	100°F	550°F
Conv roast	100°F	550°F
Pizza	100°F	550°F
Conv broil (low, high)	450°F	550°F

Description du mode et utilisation

Mode de cuisson	Symbole	Aliments recommandés	Conseil d'utilisation
Bake		Variété d'aliments, tels que gâteaux, pâtisseries, pains rapides, quiches et casseroles.	A utiliser de préférence avec une seule grille.
Roast		Idéal pour la viande, la volaille, les morceaux moins tendres de viande et les légumes rôtis.	Aucun préchauffage n'est nécessaire. Utilisez pour les sacs de cuisson et les ustensiles de cuisson couverts.
Broil		De tendres coupes de viande (1 po ou moins), de la volaille, du pain et des ragoûts.	Préchauffer le four entre 3 et 4 minutes. Mettre une grille dans le lèchefrite pour drainer le gras. Tourner la viande une seule fois.
Warm		Garder les aliments cuits à la température de service.	Pour garder les aliments humides, couvrez avec un couvercle ou du papier d'aluminium. Pour garder les aliments au sec, ne couvrez pas.
Proof		Levée de pâte à pain contenant de la levure.	Couvrir la pâte sans serrer avec un chiffon pour lever.
Conv bake		Idéal pour les produits de boulangerie tels que le pain de maïs, les tartes, les pains rapides, les tartes et les pains à la levure.	Réduisez la température de 25 ° F de la recette. Utilisez pour 1 ou 2 grilles de nourriture.
True conv		À utiliser pour les biscuits, les choux à la crème, les cupcakes, les petits pains et les muffins.	Réduisez la température de 25 ° F de la recette. Utilisez pour 2 et 3 grilles de nourriture.
Conv roast		Tendres coupes de viande et de volaille. Rôtir les légumes. Les viandes sont plus juteuses et humides que les résultats avec le mode rôti.	Aucun préchauffage n'est nécessaire. Utiliser la température de la recette/tableau de cuisson. Utiliser un plat à rôtir avec la grille.
Pizza		Tous les types de pizza - croûte fraîche, surgelée, précuite, prête à cuire.	Préchauffer la pierre à pizzas en même temps que le four. Pour une croûte croquante, utiliser la grille du four. Pour un meilleur brunissement, utilisez un moule à pizza à revêtement foncé.
Conv broil		Pour des pièces tendres de viande (plus de 1 po (2,5 cm), de volaille et de poisson. Ne convient pas au brunissage.	Préchauffer le four entre 3 et 4 minutes. Mettre une grille dans le lèchefrite pour drainer le gras. Tourner la viande une seule fois.

⚠ ATTENTION N'utilisez pas le mode maintenir au chaud pour réchauffer des aliments froids. Maintenir la bonne température des aliments (l'USDA recommande 140 ° F ou plus). NE PAS garder les aliments au chaud pendant plus d'une heure.

Positionnement de plats de cuisson

- Placer les casseroles au centre de la grille du four.
- Laissez 1 po à 1 ½ po d'espace d'air autour des casseroles.
- Lors de la cuisson de quatre couches de gâteau en même temps, décaler les moules sur deux grilles de sorte qu'une casserole ne soit pas au-dessus d'une autre.

Poêles et plats de cuisson

- Utilisez des ustensiles de cuisson en métal léger, anodisé ou brillant pour les croûtes tendres, légères et dorées.
- Les casseroles foncées, rugueuses ou ternes absorbent la chaleur et donneront une croûte plus brune et plus croustillante. Suivez les recommandations du fabricant pour sélectionner les températures de cuisson.
- Les plaques à biscuits ou les plats allant au four isolés peuvent faire augmenter la durée de cuisson.
- Utilisez des casseroles basses et non couvertes pour les modes de convection.

Pour de meilleurs résultats de cuisson

- Ouvrez la porte du four aussi brièvement que possible pour éviter de réduire la température du four.
- Utilisez la lumière intérieure du four pour voir les aliments à travers la fenêtre du four plutôt que d'ouvrir la porte fréquemment.
- Lorsque vous utilisez les modes de cuisson par convection (y compris multi-grilles), réglez la température du four 25 ° F plus bas que celui indiqué dans les recettes de cuisson conventionnelles ou les instructions sur l'emballage.
- Préchauffez le four pour les pâtisseries et les pizzas.

Modification des réglages

1. Appuyez sur **SETTINGS**.
Le premier élément de réglage s'affiche. L'écran affiche SET CLOCK (Régler l'horloge).
2. Appuyez à nouveau sur les **SETTINGS** pour accéder au menu des paramètres.
3. Appuyez sur le bouton des **SETTINGS** pour parcourir les options disponibles ou pour afficher un élément de configuration différent.
4. Pour modifier la valeur du réglage affiché, appuyer sur **ENTER** pour accéder au mode d'édition.
5. Modifier la valeur du réglage souhaité à l'aide du **clavier numérique**. La nouvelle valeur est automatiquement acceptée lorsque l'affichage repasse du mode édition au mode veille.

Quitter le menu des paramètres

Appuyez sur le bouton **OVEN CLEAR/OFF**.

Réglage de la minuterie du four

1. Appuyez sur **OVEN TIMER**.
2. Sélectionner un **mode de cuisson**.
3. Appuyez sur **ENTER**.
4. Saisir la valeur de minuterie souhaitée dans le format H/MM, à l'aide du **clavier numérique**.
5. Appuyez sur **ENTER**.

Réglage du mode Sabbath

1. Régler le **mode de cuisson**.
2. Appuyer sur la touche **OVEN TIMER** et la maintenir enfoncée pendant 5 secondes.
3. Utilisez le **clavier numérique** pour entrer la valeur de minuterie du mode Sabbath souhaitée entre 0:01 et 74:00.
4. Appuyez sur **ENTER**.
5. Pour mettre fin au mode Sabbath et revenir au fonctionnement normal, appuyez sur **OVEN CLEAR/OFF**.

Réglage de la cuisson différée

1. Pour les fours doubles : Appuyez sur **UPPER OVEN** ou **LOWER OVEN** pour sélectionner la cavité du four souhaitée.
2. Réglez un mode de chauffage et une température.
3. Appuyez sur **DELAY COOK**.
4. Appuyez sur **ENTER**.
5. Saisissez le temps de cuisson souhaité au format H/MM à l'aide du pavé numérique.
6. Appuyez sur **ENTER**.
7. Saisissez le temps de cuisson souhaité au format H/MM à l'aide du pavé numérique.
8. Appuyez sur **ENTER**.
9. Pour modifier les valeurs de la minuterie après le démarrage du four, appuyez sur **DELAY COOK**.
10. Pour annuler la cuisson différée, appuyez sur **ON/OFF**.
Pour les fours doubles, sélectionnez d'abord la cavité du four supérieur ou inférieur.

Réglage de l'autonettoyage

1. Retirer tous les accessoires et toutes les grilles du four.
2. Appuyez sur **SELF CLEAN**.
3. Utilisez le pavé numérique pour entrer un nombre d'heures.
4. Appuyez sur **ENTER**.

La porte du four se verrouille avant de commencer l'autonettoyage.

Remarque : La porte reste verrouillée jusqu'à ce que le four ait refroidi après l'autonettoyage. La porte ne peut être rouverte qu'après disparition de SELF CLEAN (Autonettoyage) sur l'affichage.

Annulation de l'autonettoyage

1. Appuyez sur **OVEN CLEAR/OFF**.
Pour des raisons de sécurité, lorsque la minuterie d'autonettoyage se termine, l'unité doit refroidir avant que la porte ne puisse se déverrouiller.
2. Appuyez sur **OVEN CLEAR/OFF** pour effacer l'affichage lorsque l'autonettoyage est terminé.
3. Une fois le four refroidi et la porte déverrouillée, essuyer les cendres à l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon humide.

Téléchargement de l'application Home Connect®

1. Depuis le téléphone intelligent ou la tablette, ouvrez l'App Store (appareils Apple®) ou Google Play® Store (appareils Android™).
2. Recherchez l'application « Home Connect (America) » publiée par BSH Home Appliances dans la recherche du magasin et installez-la.
3. Ouvrez l'appli et inscrivez-vous pour créer un compte Home Connect.
4. Reportez-vous au dépliant Home Connect fourni avec votre appareil pour terminer la configuration de l'appareil à Home Connect.

Activation du démarrage à distance

Pour utiliser votre appareil mobile pour faire fonctionner votre four, le démarrage à distance doit être activé.

1. Appuyez sur **REMOTE START**.
☐ apparaît sur l'affichage.
2. Vous pouvez désormais apporter des modifications à partir de votre appareil mobile ou lancer une nouvelle opération.

Recommandations du nettoyage du four

Nettoyez uniquement les pièces du four répertoriées dans ce tableau de nettoyage.

Pièce	Recommandations
Support plat	NE PAS NETTOYER AVEC LA FONCTION D'AUTONETTOYAGE. Laver à l'eau savonneuse. Rincer soigneusement et sécher, ou frotter doucement avec de la poudre nettoyante ou des tampons remplis de savon comme indiqué. Si les grilles plates sont nettoyées dans le four en mode autonettoyant, elles perdront de leur finition brillante et seront plus difficiles à faire glisser. Si cela se produit, frotter les bords de la grille avec un peu d'huile végétale. Puis, essuyer l'excédent.
Grille télescopique	NE PAS NETTOYER AVEC LA FONCTION D'AUTONETTOYAGE. Laver à l'eau savonneuse. Rincer soigneusement et sécher, ou frotter doucement avec de la poudre nettoyante ou des tampons remplis de savon comme indiqué. Évitez d'insérer de la poudre de nettoyage dans les rails télescopiques. Il peut s'avérer nécessaire de lubrifier de nouveau les glissières. Utilisez uniquement des lubrifiants pour haute température de qualité alimentaire pour les lubrifier.
Joint d'étanchéité de porte	NE PAS NETTOYER LE JOINT DE PORTE. Le joint de porte est indispensable pour une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
Verre	Laver avec de l'eau et du savon ou avec un nettoyant pour vitres. Utiliser Fantastik®* avec une éponge propre ou un essuie-tout et essuyer. Évitez d'utiliser des produits de nettoyage en poudre, des tampons de laine d'acier et des nettoyeurs pour fours.
Surfaces peintes	Nettoyer à l'eau chaude savonneuse ou appliquer les produits Fantastik®* sur une éponge propre ou un essuie-tout et essuyer. Évitez d'utiliser des produits de nettoyage en poudre, des tampons de laine d'acier et des nettoyeurs pour fours.
Surfaces en porcelaine	Essuyer immédiatement les déversements acides comme le jus de fruits, le lait et les tomates avec un chiffon sec. N'utilisez pas d'éponge ou de chiffon humide sur la porcelaine chaude. Une fois refroidi, nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquez le nettoyant Bon-Ami®* ou Soft Scrub®* sur une éponge humide. Rincez et séchez. Pour les taches tenaces, utiliser des tampons savonneux. Il est normal que la porcelaine présente de fines ridules avec l'âge en raison de l'exposition à la chaleur et au sol alimentaire.
Surfaces en acier inoxydable	Ne laissez jamais de taches alimentaires ou du sel sur de l'acier inoxydable, peu importe la durée de temps. Essuyez ou frottez toujours dans la direction du grain. Nettoyez avec une éponge savonneuse, puis rincez et séchez, ou essuyez avec des vaporisateurs Fantastik®* sur une serviette en papier. Protégez et polissez avec le produit Stainless Steel Magic®* et un chiffon doux. Retirer les traces d'eau avec un chiffon humecté de vinaigre blanc. Utilisez Bar Keeper's Friend®* pour éliminer les traces d'oxydation. Le chlore ou les composés chlorés de certains nettoyeurs sont corrosifs pour l'acier inoxydable. Vérifier les ingrédients sur l'étiquette.
Plastique et contrôles	Lorsqu'il est refroidi, nettoyez à l'eau savonneuse puis rincez et séchez.
Sonde thermométrique	Essuyez à l'eau savonneuse. Ne plongez pas dans l'eau. Ne lavez pas au lave-vaisselle.
Zones imprimées (mots et chiffres)	N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de solvants à base de pétrole.

Éviter ces produits de nettoyage

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

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

1901 Main Street, Suite 600 • Irvine, CA 92614 • 800-735-4328
www.thermador.com • © 2023 BSH Home Appliances



8001292985