Thermador

Use and care GUIDE

Masterpiece® and Professional Series Built-in Oven

ME301WS MED301WS MED301LWS
MED301RWS PO301W POD301W POD301LW
POD301RW ME302WS MED302WS
MED302LWS MED302RWS PO302W POD302W
POD302LW POD302RW MEM301WS POM301W
MEDMC301WS PODMC301W MEDMCW31WS
PODMCW31W MEDS301WS PODS301W
MEDS302WS PODS302W

Table of CONTENTS

Safety Definitions 4
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 5
Proper Installation and Maintenance 5
Fire Safety 5
Burn Prevention 6
Child Safety 7
Cleaning Safety 7
Cookware Safety 7
State of California Proposition 65 Warning: 7
Causes of Damage 8
Protecting the Environment 8
Saving Energy 8
Tested for You in Our Cooking Studio 9
Cakes and Small Baked Items 9
Silicone Molds 9
Recommended Setting Values 9
Heating Modes - Steam Oven 10
Heating Modes - Steam Oven 10
Steam Programs 13
Steam Oven Cooking Charts 15
Heating Modes - Conventional Oven 20
Heating Modes - Conventional Oven 20
Conventional Oven Cooking Charts 26
Troubleshooting 32
STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY 33
What this Warranty Covers & Who it Applies to 33
How Long the Warranty Lasts 33
Repair/Replace as Your Exclusive Remedy 33
Out of Warranty Product 33
Warranty Exclusions 33
THERMADOR® Support 34
Service 34
Parts and Accessories 34

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!

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.

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

When properly cared for, your new appliance has been designed to be safe and reliable. Read all instructions carefully before use. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including those in the following pages.

Proper Installation and Maintenance

Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.

This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to properly grounded outlet. Refer to Installation Instructions for details.

This appliance is intended for normal family household use only. It is not approved for outdoor use. See the Statement of Limited Product Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

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 in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

Do not operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an authorized servicer.

Do not obstruct oven vents.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to an authorized servicer.

In the event of an error the display will show an error code. If pressing the TIMERS button does not resolve the error, disconnect the appliance from the power supply and call Customer Service.

WARNING

When removing the door make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in burns.

The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass. Handle carefully to avoid breaking.

Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause injury or damage.

Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.

Lay the door on a flat smooth surface so that the door cannot fall over. Failure to do so may result in personal injury or damage to the appliance.

WARNING

To avoid injury from hinge bracket snapping closed, be sure that both levers are securely in place before removing door. Also, do not force door open or closed - the hinge could be damaged and injury could result.

WARNING

Make sure the appliance and lights are cool and power to the appliance has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns. The lenses (if equipped) must be in place when using the appliance. The lenses (if equipped) serve to protect the light bulb from breaking. The lenses (if equipped) are made of glass. Handle carefully to avoid breaking. Broken glass can cause an injury.

WARNING

Light socket is live when door is open if main power supply is not turned off. To avoid electric shock disconnect main fuse or circuit breaker before accessing light bulb(s).

Fire Safety

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. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

If materials inside an oven or warming drawer should ignite, keep door closed. Turn off the appliance and disconnect the circuit at the fuse or circuit breaker panel.

WARNING

Use this appliance only for its intended use as described in this manual. NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in overheating the appliance. Never use the appliance for storage.

Always have a working smoke detector near the kitchen.

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

Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the appliance.

Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS IN THE EVENT OF A GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:

a. SMOTHER FLAMES with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. BE CAREFUL TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.

b. NEVER PICK UP A FLAMING PAN – You may be burned.

c. DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towels – a violent steam explosion will result.

d. Use an extinguisher ONLY if:

- You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
- The fire is small and contained in the area where it started.
- The fire department is being called.
- You can fight the fire with your back to an exit.

Burn Prevention

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

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

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

Always place oven racks in desired location while oven is cool. Always use oven mitts, when the oven is warm. If a rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the heating elements.

CAUTION

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

Always use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

WARNING

SCALDING HAZARD

Movement when opening the appliance door and when removing the cookware can cause hot liquid to spray out. Do not stand too close to the appliance when opening it. Open appliance door carefully. Remove cookware carefully. Keep children away.

Secure all loose garments, etc. before beginning. Tie long hair so that it does not hang loose, and do not wear loose fitting clothing or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves.

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

WARNING

RISK OF SCALDING

Hot liquid may spill over the sides of cooking accessories when they are removed from the oven cavity. Carefully remove cooking accessories with oven mitts.

WARNING

RISK OF SCALDING

Hot steam can escape when you open the appliance door. Steam is not visible at certain temperatures. Do not stand too close to the appliance when opening it. Open the appliance door with caution. Keep children away.

WARNING

RISK OF BURNS

Hot steam can leak during operation. Do not touch the ventilation openings. Keep children away.

WARNING

RISK OF SCALDING

Even after switching off, the water on the oven bottom is still hot. Do not wipe up water from oven bottom immediately after use. Allow the appliance to cool down before cleaning it.

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Child Safety

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

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer, or storage drawer. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

WARNING

Items of interest to children should not be stored in an appliance, in cabinets above an appliance or on the backsplash. Children climbing on an appliance to reach items could be seriously injured.

Cleaning Safety

Risk of severe burns! Do not clean the appliance immediately after turning it off. The water in the bottom of the oven cavity is still hot. Wait until the appliance has cooled down.

Keep oven free from grease build up.

WARNING

RISK OF INJURY

Scratched glass in the appliance door can burst. Do not use any glass scrapers or strong or abrasive cleaning agents.

WARNING

RISK OF ELECTRICAL SHOCK

Moisture entering the appliance can cause an electrical shock. Don't use a high-pressure cleaner or steam cleaner.

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

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

Do not block the oven vent(s) during the self-cleaning cycle. Always operate the unit according to the instructions in this manual.

IMPORTANT SAFETY NOTICE: The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. The burning of gas cooking fuel and the elimination of soil during self-cleaning can generate some by-products which are on the list. To minimize exposure to these substances, always operate this unit according to the instructions contained in this booklet and provide good ventilation.

Cookware Safety

Do not place food directly on oven bottom.

Follow the manufacturer's directions when using cooking or roasting bags.

WARNING

RISK OF ELECTRIC SHOCK

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

Ovenware must be heat and steam resistant. Silicone baking pans are not suitable for conventional heating mode with added steam.

When using Steam mode with a perforated cooking pan, always slide the universal pan in rack position 1 or 2. The universal pan will catch any drippings.

The oven bottom must always remain clear. Always place ovenware on the rack or in the perforated cooking pan.

State of California Proposition 65 Warning:

WARNING

This product can expose you to chemicals including vinyl chloride, which is known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. For more information go to **www.P65Warnings.ca.gov**.

Causes of Damage

NOTICES

- Do not place accessories, foil, greaseproof paper or ovenware on the oven cavity bottom. This will prevent the oven from heating properly resulting in increased cooking (or baking and roasting) times and overheat the oven cavity bottom causing damage to the enamel.
- Aluminum foil: Aluminum foil in the oven cavity must not come into contact with the door glass. This could cause permanent discoloration of the door glass.
- Water in a hot oven cavity: Do not pour water into the oven cavity when it is hot. This will cause steam. The change in temperature can cause damage to the enamel.
- Moisture in the oven cavity: Over an extended period of time, moisture in the oven cavity may lead to corrosion. Allow the oven cavity to dry after use. Do not keep moist food in the closed oven cavity for extended periods of time. Do not store food in the oven cavity.
- Cooling with the appliance door open: Following operation at high temperatures, only allow the oven cavity to cool down with the door closed. Do not use anything to block the door from closing. Even if the door is only left ajar, the front of nearby furniture may become damaged over time.

  Only leave the oven cavity to dry with the door open if a large amount of moisture was produced during operation.
- Fruit juice: When baking juicy fruit pies, do not pack the dish too generously. Dripping fruit juice leaves stains that cannot be removed. If possible, place on a baking sheet lined with aluminum foil.
- Dirty gasket: If the steam oven door gasket is dirty, the appliance door may not close properly during operation. The fronts of adjacent cabinets could be damaged. Always keep the gasket clean.
- Appliance door: Do not sit on the appliance door, or place or hang anything on it. Do not place any cookware or accessories on the appliance door. The appliance door should never be used as a seat, shelf or worktop.
- Inserting accessories: Depending on the appliance type, accessories can scratch the door glass when closing the door. Always fully slide accessories into the oven cavity.
- Transporting the appliance: Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

Protecting the Environment

Your new appliance is energy-efficient. Here you can find tips on how to save even more energy when using the appliance, and how to dispose of your appliance properly.

Unpack the appliance and dispose of the packaging in an environmentally friendly manner.

Saving Energy

- You may remove unneeded oven racks or accessories from the oven cavity before cooking. This will reduce the amount of preheat time required.
- Open the appliance door as infrequently as possible when the appliance is in use.
- It is best to bake several cakes one after the other while the cavity is still warm and the oven does not need to preheat again.
- Keep your oven clean and avoid grease buildup as this may lengthen preheat times and increase emissions.

Tested for You in Our Cooking Studio

This chapter is a selection of dishes and the ideal settings for them along with the proper heating methods and temperatures best suited for the dish. Information on suitable cooking accessories and the proper rack level in the oven along with tips about cookware and preparation is provided.

Note: A lot of steam can build up in the oven cavity when cooking food.

Your appliance is very energy-efficient and radiates very little heat to its surroundings during operation. Due to the high difference in temperature between the appliance interior and the external parts of the appliance, condensation may build up on the door, control panel, or adjacent kitchen cabinet panels. This is normal. Open the door slowly and carefully when operating the oven.

Cakes and Small Baked Items

The appliance offers a range of heating types for the preparation of cakes and small baked items. The ideal settings for many dishes can be found in the settings tables.

Only use original accessories supplied with the appliance. These have been tailored to the cooking compartment and the operating modes of the appliance.

Wire Rack

Insert the wire rack with the open side facing the appliance door and the curved lip pointing downwards. Always place cookware, baking pans and dishes on the wire rack.

Baking pans

Shiny aluminum baking pans are most suitable.

Baking pans, ceramic and glass dishes extend baking time and can cause the food to not brown evenly.

Parchment Paper

Only use parchment paper that is suitable for the selected temperature. Always cut parchment paper to size.

Silicone Molds

For optimal cooking results, shiny aluminum bakeware is recommended.

If using silicone molds, follow the manufacturer's instructions and recipes. Silicone molds are often smaller than normal baking pans. Quantity and recipe specifications may vary.

Silicone molds are unsuitable for steam-assisted cooking and steaming.

Recommended Setting Values

The table lists the optimal heating mode for food items. The temperature and baking time depend on the amount and consistency of the food. For this reason, setting ranges are indicated. Try using the lower values to start with. A lower temperature results in more even browning. You can increase the temperature next time if necessary.

Note: Baking times cannot be reduced by using higher temperatures. Cakes or small baked items would only be cooked on the outside, and would not be fully baked in the middle.

Preheating is necessary for cakes and baked goods. Do not place your food or accessories into the oven cavity until it has finished preheating. Preheating is not required for meats or frozen convenience foods when using the appropriate modes.

If you wish to follow one of your own recipes when baking, you should use similar baked goods in the table as a reference. Additional information can be found in the baking tips table.

Remove unused accessories from the oven cavity. This will ensure that you achieve the best possible cooking results.

Heating Modes - Steam Oven

Heating Modes - Steam Oven

Here, you can find descriptions of heating modes and recommendations for best cooking results.

Also refer to the cooking charts following this section for more information.

Only use original accessories supplied with your appliance. These have been tailored to the oven cavity and operating modes of your appliance.

Steam- assisted baking

Certain types of baked item (e.g. yeast-risen pastries) get more and more glossy if baked with the Add Steam mode. The baked item does not dry out as much.

Steam-assisted baking is only possible on one rack.

Some food turns out best if they are baked in several stages. These dishes are indicated in the table.

True Convection

True Convection cooks with heat from a third element behind the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven evenly by the convection fan.

True Convection is well suited for baking individual serving-sized foods such as cookies and biscuits. It is also good for baking on multiple racks (2 or 3) at the same time. Baking cookies on all racks simultaneously is possible. In this case, the baking time increases slightly.

Tips:

- Reduce recipe temperature by 25°F (5°C). Refer to the cooking charts at the end of the manual for more information.
- Always preheat the oven if the recipe recommends it.
- Place food on baking sheets with low sides or in shallow, uncovered pans.
- Allow at least 1" to 1½" (2 to 3 cm) of air space around all sides of the pan.
- Eliminate heat loss from the oven by using the window to periodically check for doneness instead of opening the door.

Convection Bake

Convection Bake uses heat emitted from the upper and lower heating elements. The convection fan distributes heat evenly throughout the oven cavity.

Convection Bake is well suited for cakes, breads, casseroles and entrees. It is also recommended when cooking on multiple racks since the heat from the top and bottom of the oven are distributed evenly with help of the fan.

Tips:

- Reduce recipe temperature by 25°F (5°C). Refer to the cooking charts at the end of the manual for more information.
- Always preheat the oven if the recipe recommends it.
- Place food on baking sheets with low sides or in shallow, uncovered pans.
- Allow at least 1" to 1½" (2 to 3 cm) of air space around all sides of the pan.
- Eliminate heat loss from the oven by using the window to periodically check for doneness instead of opening the door.

Bake

In Bake mode, the upper and lower elements cycle to maintain the oven temperature. Bake mode can be used to prepare a variety of food items from cake and pastries to casseroles.

Tips:

- Always preheat the oven if the recipe recommends it.
- Baking time will vary with the size, shape and finish of the bakeware. Shiny aluminum bakeware is recommended for optimal food results. Dark metal pans or nonstick coatings will bake faster and with darker results. Insulated bakeware will lengthen the bake time for most foods.
- Allow at least 1" to 1½" (2 to 3 cm) of air space around all sides of the pan.
- Eliminate heat loss from the oven by using the window to periodically check for doneness instead of opening the door.

Convection Roast

Convection Roast uses heat from the top and bottom elements as well as heat circulated by the convection fan.

This mode is well suited for preparing tender cuts of meat and poultry. It is also suitable for roasting vegetables. Using Convection Roast can help reduce cooking time by as much as 25% and allows for rich golden browning on the food.

Tips:

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

Roast

Roast uses both the upper and lower elements to maintain the oven temperature. Roasting uses more intense heat from the upper element than the lower element. This results in more browning of the exterior while the inside remains especially moist.

Roast is suited for meat and poultry and less tender cuts of meat.

Tips:

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

Convection Broil

Convection Broil combines intense heat from the upper element with heat circulated by a convection fan.

This mode is well suited for cooking thick, tender cuts of meat, poultry and fish. It is not recommended for browning breads, casseroles and other foods. Always use Convection Broil with the door closed.

Tips:

- Preheat oven 3-4 minutes. Do no preheat for more than 5 minutes.
- Steaks and chops should be at least 1 ½" (3 cm) thick.
- Use a broil pan and grid or a deep pan with a metal rack for broiling.
- Turn meats once during cook time. Fish does not need to be turned.
- Never use heat-proof glass (Pyrex); it cannot tolerate the high temperature.
- Refer to the Meat and Poultry cooking chart for recommended rack positions and cooking time.

Broil

Broil uses intense heat radiated from the upper element.

The Broil Mode is best suited for cooking thin, tender cuts of meat (1” or less), poultry and fish. It can also be used to brown breads and casseroles. Always broil with the door closed.

Tips:

- Preheat oven 3-4 minutes. Do no preheat for more than 5 minutes.
- Steaks and chops should be at least ¾" (2 cm) thick.
- Brush fish and poultry with butter or oil to prevent sticking.
- Use a broil pan and grid or a deep pan with a metal rack for broiling.
- Turn meats once during cook time. Fish does not need to be turned.
- When top browning casseroles, use only metal or glass ceramic dishes such as CorningWare.
- Never use heat-proof glass (Pyrex); it cannot tolerate the high temperature.
- Refer to the Meat and Poultry cooking chart for recommended rack positions and cooking time.

Pizza

Use Pizza mode for fresh or frozen pizza. During this mode, heat from the upper and lower elements is circulated throughout the oven cavity by the convection fan.

Tips:

- There may be a slight decrease in baking time. Check before minimum package time.
- When baking a frozen pizza:
  - For crispy crust, place the pizza directly on the rack.
  - For a softer crust, use a pizza pan.
- When proofing pizza dough, coat dough with olive oil and cover it in a bowl tightly with plastic wrap to prevent crust formation.
- Sprinkle cornmeal on the pizza pan to prevent sticking.
- If using a pizza paddle, sprinkle the paddle liberally with cornmeal to help transfer the dough to the pan.
- If par baking handmade pizza dough, prick the dough with a fork before baking.

Speed Convection

Speed Convection uses all heating elements with the convection fan to evenly distribute heat throughout the oven cavity. This mode is recommended for frozen convenience foods and does not require preheating. When using Speed Convection in a double oven, only one cavity is available at a time.

By cooking with Speed Convection you can decrease your overall cooking time since preheating is not necessary. Foods are evenly browned and crisp on the outside.

Tips:

- Cook all foods in a cold, non-preheated oven. The food will still be done in package time.
- Follow the package instructions for time and temperature.
- Frozen foods sold in microwaveable containers should not be used.
- Cook food items on rack 3 unless directed otherwise by the food manufacturer.

Slow Roast

Slow Roast uses the upper and lower elements at low temperatures to gently cook meat. Meat will be evenly cooked throughout.

This mode is best suited for large boneless cuts of meat. Place cookware in the oven and allow the oven to heat up for about 10 minutes. Sear meat on the cooktop on all sides, then place into the preheated cookware.

Dehydrate

Dehydrate dries heat with a third element behind the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection.

Use Dehydrate to dry and/or preserve foods such as fruits, vegetables and herbs. The oven stays on 24 hours before shutting off automatically.

Tips:

- Dry most fruits and vegetables at 150°F (65°C). Dry herbs at 100°F (40°C). Refer to the Dehydrate chart for examples.
- Drying times vary depending on the moisture and sugar content of the food, the size of the pieces, the amount being dried and the humidity in the air. Check food at minimum drying time.
- Multiple drying racks (not included) can be used simultaneously.
- Treat fruits with antioxidants to avoid discoloration.

Dehydrate Chart

Food Item	Preparation	Approx. Drying time (hours)	Test for doneness
Fruit			
Apples	Dipped in 1/4 cup lemon juice and 2 cups water. 1/4" (6 mm) slices	11 - 15	Slightly pliable
Bananas	Dipped in 1/4 cup lemon juice and 2 cups water. 1/4" (6 mm) slices	11 - 15	Slightly pliable
Cherries	Wash and towel dry. For fresh cherries, remove pits	10 - 15	Pliable, leathery, chewy
Orange Slices	1/4" (6 mm) slices	12 - 16	Skins are dry and brittle, fruit is slightly moist
Pineapple rings, canned	Towel dried	9 - 13	Soft and pliable
Pineapple rings, fresh	Towel dried	8 - 12	Soft and pliable
Strawberries	Wash and towel dry. Sliced 1/2" (12 mm) thick, skin (outside) down on rack	12 - 17	Dry and brittle
Vegetables			
Peppers	Wash and towel dry. Remove membrane of peppers, coursely chopped about 1" pieces	15 - 17	Leathery with no moisture inside
Mushrooms	Wash and towel dry. Cut off stem end. Cut into 1/8" (3 mm) slices	7 - 12	Tough and leathery, dry
Tomatoes	Wash and towel dry. Cut thin slices, 1/8" (3 mm) thick, drain well	15 - 20	Dry, brick red color
Herbs			
Oregano, Sage, Parsley, Thyme, Fennel	Rinse and dry with paper towel	Dry at 100°F (38°C), 4 - 6 hours	Crisp and brittle
Basil	Use basil leaves 3 to 4 inches (7.5 to 10 cm) from the top. Spray with water, shake off moisture and pat dry	Dry at 100°F (38°C), 4 - 6 hours	Crisp and brittle

Warm

In Warm, the upper and lower elements maintain a low temperature in the oven cavity in order to keep food at serving temperature.

This mode can be used to keep cooked foods warm until ready to serve. Foods that should be kept moist should be covered with a lid or with aluminum foil.

Steam

During steaming, hot steam surrounds the food and prevents the loss of nutrients from the food. The shape, color, and aroma of the dishes are retained.

You can cook a whole meal at once without different flavors or aromas mixing. Place the food with the longest cooking time in the appliance first and delay the rest until the appropriate cooking time. The overall cooking time will be extended with this feature, as steam escapes each time the oven door is opened and has to be reheated.

If the water tank runs dry during steam, the operation is interrupted. Fill the water tank. Once the water tank is placed back into the oven cavity, steaming will resume.

Steam Convection

This mode uses the upper and lower elements along with the convection fan to move the hot air around the cavity. Steam is added to help with the cooking process. With added steam the food becomes crispy on the outside while remaining juicy and tender on the inside.

If the water tank runs dry during steam, the operation is interrupted. Fill the water tank. Once the water tank is placed back into the oven cavity, steaming will resume.

Reheat

Reheat mode uses steam to gently reheat. It tastes and looks as though it has been freshly prepared. Baked items from the day before can be re-crisped.

Use containers that are flat and heat resistant. Cold containers prolong the re-heating process.

When possible, only reheat dishes of the same size and type at the same time. If this is not possible, use the required time for the food item with the longest reheating time. Place the food in the cookware onto the wire rack on rack position 1.

Do not open the oven door during operation, steam will escape.

Proof

Dough will proof more quickly using Proof mode. It will also ensure the dough will not dry out. Only start Proof mode when the oven compartment has fully cooled down.

Allow yeast dough to proof twice. Use the table for setting recommendations for both proof processes.

Dough Fermentation

Position the dough bowl on the wire rack. Use the settings indicated in the table. Do not open the oven door during the proofing process as moisture will escape. Do not cover the dough.

Final Fermentation

Place the dough into the oven on the rack level indicated in the specific cooking charts in the section *Steam Oven Cooking Charts* or *Conventional Oven Cooking Charts*.

Wipe moisture from the oven cavity before baking.

Defrost

This mode is suitable for defrosting frozen fruit and vegetables. Poultry, meat and fish should ideally be defrosted in the refrigerator.

Auto Convection Conversion

True Convection and Convection Bake modes require a 25° F (5 °C) reduction in temperature. Auto Convection Conversion reduces the temperature you enter automatically.

Enter the package or recipe temperature when setting the mode. The oven control calculates the correct temperature for these modes automatically by reducing the input temperature by 25° F (5 °C). This is then shown in the display.

Steam Programs

Preparing food is very easy using the various programs. Select a program either directly through the appliance or by using the Home Connect App. Enter the food's weight or amount. The program then runs automatically and notifies you when your food is finished cooking.

To achieve the best results, the oven cavity must not be too hot for the type of food selected. If the cavity is too hot, a message will appear on the display. Allow the oven cavity to cool down and start again.

⚠ WARNING

RISK OF SCALDING

Hot steam can escape when you open the appliance door. Steam is not visible at certain temperatures. Do not stand too close to the appliance when opening it. Open the appliance door with caution. Keep children away.

Information on the Settings

- The cooking result depends on the quality of the food and the type of cookware. For an optimal cooking result, use food that is fresh. For frozen food, use food straight out of the freezer only.
- For some dishes, you will be required to enter the weight. The appliance will then apply the time and temperature settings for you.
  It is not possible to set weights outside of the intended weight range.
- Recommendations are provided on cookware, shelf position or the addition of liquid when cooking meat. Some food requires turning or stirring, etc. during cooking. This is shown in the display shortly after operation starts. An audible signal will remind you at the right time.
- Information on the right kind of cookware to use and tips and tricks for the preparation can be found in the *Cooking Charts Use and Care Guide* provided with your appliance. You may also touch the INFO button on the control panel for this information.

Selecting a Dish

The following table shows the available categories and dishes.

Categories	Dishes
Vegetables	Steamed cauliflower florets
	Steamed green beans
	Steamed broccoli florets
	Steamed green asparagus
	Fresh brussel sprouts
	Sliced carrots
	Fresh artichokes
	Steamed fresh spinach
	Snow peas
Potatoes	Un-peeled boiled potatoes
	Boiled potatoes
Cereals and grains	Basmati rice
	Brown rice
	Long grain rice
	Couscous
	Risotto, Arborio rice
Poultry	Whole chicken - fresh
	Chicken breasts
Beef	Sirloin - fresh
	Pot roast - fresh
Pork	Roast - fresh
Lamb	Leg of lamb- fresh
Fish	Fresh fish - whole
	Fresh fish - fillets
	Frozen fish - fillets
	Shellfish
	Shrimp
Baked goods, Desserts	Fruit compote
	Rice pudding
Breads	White bread
	Multigrain bread
	Rye bread
	Fresh bread rolls
	Frozen bread rolls
	Braided loaf
	Flat bread
Reheat	Pizza - thin crust
	Pizza - deep dish
Defrost	Berries
Special items	Soft-boiled eggs
	Hard-boiled eggs

Steam Oven Cooking Charts

Cakes and Pastry

Dish	Bakeware/Accessories	Rack Position	Heating Mode/ Symbol	Temp. in °F (°C)	Cooking Time in Minutes
Cakes					
Round Layer Cake	8" or 9" round pan	3	Convection Bake	325° (160°)	25-35
Round Layer Cake, 2 racks One cake per rack	8" or 9" round pan	1 & 3	Convection Bake	325° (160°)	25-35
Sheet Cake	9" X 13" pan	3	Convection Bake	325° (160°)	25-35
Angel Food Cake	10" tube pan	1	Bake	325° (160°)	35-50
Cheesecake	9" springform cake pan	2	Bake	375° (190°)	40-50
Bundt Cake	12 cup Bundt cake pan	2	Bake	325° (160°)	35-50
Cookies					
Sugar Cookies	cookie sheet	3	True Convection	325°-350° (160°-180°)	7-10
Sugar Cookies, 2 racks	cookie sheets	1 & 3	True Convection	325°-350° (160°-180°)	7-10
Sugar Cookies, 3 racks	cookie sheets	1, 2 & 3	True Convection	325°-350° (160°-180°)	7-10
Chocolate Chip Cookies	cookie sheet	3	True Convection	325°-350° (160°-180°)	8-17
Chocolate Chip Cookies, 2 racks	cookie sheets	1 & 3	True Convection	325°-350° (160°-180°)	8-17
Chocolate Chip Cookies, 3 racks	cookie sheets	1, 2 & 3	True Convection	325°-350° (160°-180°)	8-17
Oatmeal Cookies	cookie sheet	3	True Convection	325°-350° (160°-180°)	7-10
Oatmeal Cookies, 2 racks	cookie sheets	1 & 3	True Convection	325°-350° (160°-180°)	7-10
Oatmeal Cookies, 3 racks	cookie sheets	1, 2 & 3	True Convection	325°-350° (160°-180°)	7-10

Dish	Bakeware/Accessories	Rack Position	Heating Mode/ Symbol	Temp. in °F (°C)	Cooking Time in Minutes
Brownies	8” or 9” square pan	3	Convection Bake	325° (160°)	33-40
Small Baked Items					
Cup Cakes	12 cup muffin pan	3	True Convection	350° (180°)	12-18
Cup Cakes, 2 racks	12 cup muffin pans	1 & 3	True Convection	350° (180°)	12-18
Muffins	12 cup muffin pan	3	True Convection	375° (190°)	15-20
Muffins, 2 racks	12 cup muffin pans	1 & 3	True Convection	375° (190°)	15-20
Scones	cookie sheet	3	True Convection	375° (190°)	20-25
Scones, 2 racks	cookie sheets	1 & 3	True Convection	375° (190°)	20-25
Biscuits	cookie sheet	3	True Convection	325° (160°)	12-20
Biscuits, 2 racks	cookie sheets	1 & 3	True Convection	325° (160°)	12-20
Puff Pastry	cookie sheet	3	True Convection	400° (200°)	20-25
Puff Pastry, 2 racks	cookie sheets	1 & 3	True Convection	400° (200°)	20-25
Crescent Rolls	cookie sheet	3	True Convection	350° (180°)	8-15
Crescent Rolls, 2 racks	cookie sheets	1 & 3	True Convection	350° (180°)	8-15
Cream Puffs	cookie sheet	3	True Convection	400° (200°)	23-33
Cream Puffs, 2 racks	cookie sheets	1 & 3	True Convection	400° (200°)	23-33

Dish	Bakeware/Accessories	Rack Position	Heating Mode/ Symbol	Temp. in °F (°C)	Cooking Time in Minutes
Pies					
Pie Crust	9” pie pan	2	Convection Bake	475° (245°)	8-12
Pie with Fruit Filling	9” pie pan	2	Convection Bake	375° (190°)	45-60
Frozen	9” pie pan	2	Convection Bake	375° (190°)	65-80
Meringue	9” pie pan	2	Convection Bake	350° (180°)	10-15
Pecan	9” pie pan	2	Convection Bake	350° (180°)	45-60
Pumpkin	9” pie pan	2	Convection Bake	425° (220°)then 350° (180°)	15 35-45
Entrees					
Casseroles	casserole dish	3	Bake	recipe temperature	recipe time
Quiche	quiche dish	2	Bake	375° (190°)	30-40
Frozen Foods					
Convenience Foods	universal pan	3	Speed Convection	on package	package time
Convenience Foods, 2 racks	universal pan baking sheet	2 & 4	Speed Convection	on package	package time
Pizza					
Pizza, fresh	pizza pan baking stone	3	Pizza	425° (220°)	recipe time
Pizza, ready-made	pizza pan	3	Pizza	400°-425° (200°-225°)	package time
Pizza, frozen	directly on rack	3	Pizza	400°-425° (200°-225°)	package time
Breads					
Dinner Rolls	cookie sheet 9” x 13” pan	3	True Convection	350° (180°)	15-19
Sweet Rolls	cookie sheet 9” x 13” pan	3	True Convection	325° (160°)	20-25

Dish	Bakeware/Accessories	Rack Position	Heating Mode/ Symbol	Temp. in °F (°C)	Cooking Time in Minutes
Quick Bread, Loaf	8” x 4” loaf pan	2	Convection Bake	350° (180°)	40-60
Yeast, Loaf	8” x 4” loaf pan	2	Convection Bake	400° (200°)	20-30
Cornbread	8” x 8” pan	3	Bake	400° (200°)	20-30

Meats, Poultry and Fish

Dish	Cookware/ Accessories	Rack Level	Heating Mode/Symbol	Temp. in °F (C°)	Cooking Time in Minutes	Rest Time (Cover)	End Internal Temp.
Beef							
Rib Eye, boneless 3-4.5lb, medium rare	roasting pan	2	Convection Roast	325° (160°)	26-31/lb	10-15	145° (65°)
Rib Eye, boneless 3-4.5lb, medium	roasting pan	2	Convection Roast	325° (160°)	30-38/lb.	10-15	160° (70°)
Rump Roast, sirloin 2.5-5.5lb, medium rare	roasting pan	2	Convection Roast	325° (160°)	18-33/lb	10-15	145° (65°)
Tenderloin 2-4lb, medium rare	roasting pan	2	Convection Roast	425° (220°)	15-24/lb	10-15	145° (65°)
New York Strip Steak 1" thick, medium rare	broil pan	3	Broil	525° (275°)	Side 1: 5-8 Side 2: 4-6		145° (65°)
New York Strip Steak 1" thick, medium	broil pan	3	Broil	525° (275°)	Side 1: 8-9 Side 2: 5-7		160° (70°)
New York Strip Steak 1.5" thick, medium rare	broil pan	3	Convection Broil	525° (275°)	Side 1: 8-13 Side 2: 10-15		145° (65°)
New York Strip Steak 1.5" thick, medium	broil pan	3	Convection Broil	525° (275°)	Side 1: 11-16 Side 2: 6-9		160° (70°)
Hamburger 0.75”-1” thick, medium	broil pan	3	Broil	525° (275°)	Side 1: 6-9 Side 2: 4-6		160° (70°)
Lamb							
Leg, boneless 2-6lb, medium rare	roasting pan	2	Convection Roast	325° (160°)	25-35/lb	10-15	145° (65°)

Roasting times are approximate and may vary depending on the shape of the meat.

Stuffed turkey requires additional roasting time. The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165°F.

*To prevent over-browning, cover with foil while roasting.

Note: : Internal food temperatures are USDA recommended temperatures as measured by a digital cooking thermometer.

Dish	Cookware/ Accessories	Rack Level	Heating Mode/Symbol	Temp. in °F (C°)	Cooking Time in Minutes	Rest Time (Cover)	End Internal Temp.
Leg, boneless 2-6lb, medium	roasting pan	2	Convection Roast	325° (160°)	30-40lb	10-15	160° (70°)
Lamb Chop 1” thick, medium rare	broil pan	3	Broil	525° (275°)	Side 1: 6-10 Side 2: 5-7		145° (65°)
Lamb Chop, 1” thick, medium	broil pan	3	Broil	525° (275°)	Side 1: 9-11 Side 2: 5-9		160° (70°)
Pork							
Pork Tenderloin 2-3lb	broil pan	2	Convection Roast	425° (220°)	15-28/lb	10-15	160° (70°)
Pork Loin 4-5lb	broil pan	3	Convection Roast	350° (180°)	12-25/lb	10-15	145° (65°)
Pork Loin 4-5lb	broil pan	2	Convection Roast	350° (180°)	16-30/lb	10-15	160° (70°)
Pork Chops 1” thick, medium rare	broil pan	3	Broil	500° (260°)	Side 1: 5-9 Side 2: 8-11		145° (65°)
Pork Chops 1” thick, medium	broil pan	3	Broil	500° (260°)	Side 1: 6-10 Side 2: 9-12		160° (70°)
Pork Chops 1.5” thick, medium rare	broil pan	3	Convection Broil	450° (230°)	Side 1: 7-11 Side 2: 6-9		145° (65°)
Pork Chops 1.5” thick, medium	broil pan	3	Convection Broil	450° (230°)	Side 1: 9-13 Side 2: 6-10		160° (70°)
Italian Sausages	broil pan	3	Broil	525° (275°)	Side 1: 4-7 Side 2: 3-5		160° (70°)
Poultry							
Chicken whole, 4-6lb	roasting pan	2	Convection Roast	375° (190°)	12-22/lb		180° (80°) in thigh
Cornish Hens 1-1.5lb	roasting pan	2	Convection Roast	350° (180°)	40-70/lb		180° (80°) in thigh
Chicken Breast, bone-in	broil pan	3	Convection Broil	525° (275°)	Side 1: 15-20 Side 2: 10-18		170° (75°)
Chicken Thighs, bone-in	broil pan	3	Broil	525° (275°)	Side 1: 14-16 Side 2: 12-14		180° (80°)

Roasting times are approximate and may vary depending on the shape of the meat.

Stuffed turkey requires additional roasting time. The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165°F.

*To prevent over-browning, cover with foil while roasting.

Note: : Internal food temperatures are USDA recommended temperatures as measured by a digital cooking thermometer.

Dish	Cookware/ Accessories	Rack Level	Heating Mode/Symbol	Temp. in °F (C°)	Cooking Time in Minutes	Rest Time (Cover)	End Internal Temp.
Turkey, unstuffed 10-16lb*	roasting pan	1	Convection Roast	325° (160°)	9-14/lb	15-20 for easy carving	180° (80°) in thigh
Turkey Breast, bone-in 4-10lb	roasting pan	2	Convection Roast	325° (160°)	17-25/lb		180° (80°) in thigh
Fish							
Fish Fillet 1” thick	broil pan	3	Broil	525° (275°)	11-15		145° (60°)
Fish Steak 1” thick	broil pan	3	Broil	525° (275°)	10-13		145° (60°)

Roasting times are approximate and may vary depending on the shape of the meat.

Stuffed turkey requires additional roasting time. The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165°F.

*To prevent over-browning, cover with foil while roasting.

Note: : Internal food temperatures are USDA recommended temperatures as measured by a digital cooking thermometer.

Heating Modes - Conventional Oven

Heating Modes - Conventional Oven

True Convection

True Convection cooks with heat from a third element behind the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven evenly by the convection fan.

True Convection is well suited for baking individual serving-sized foods such as cookies and biscuits. It is also good for baking on multiple racks (2 or 3) at the same time. Baking cookies on all racks simultaneously is possible. In this case, the baking time increases slightly.

Tips:

- Reduce recipe temperature by 25°F (5°C). Refer to the cooking charts at the end of the manual for more information.
- Always preheat the oven if the recipe recommends it.
- Place food on baking sheets with low sides or in shallow, uncovered pans.
- Allow at least 1" to 1½" (2 to 3 cm) of air space around all sides of the pan.
- Eliminate heat loss from the oven by using the window to periodically check for doneness instead of opening the door.

Convection Bake

Convection Bake uses heat emitted from the upper and lower heating elements. The convection fan distributes heat evenly throughout the oven cavity.

Convection Bake is well suited for breads, casseroles and entrees. It is also recommended when cooking on multiple racks since the heat from the top and bottom of the oven are distributed evenly with help of the fan.

Tips:

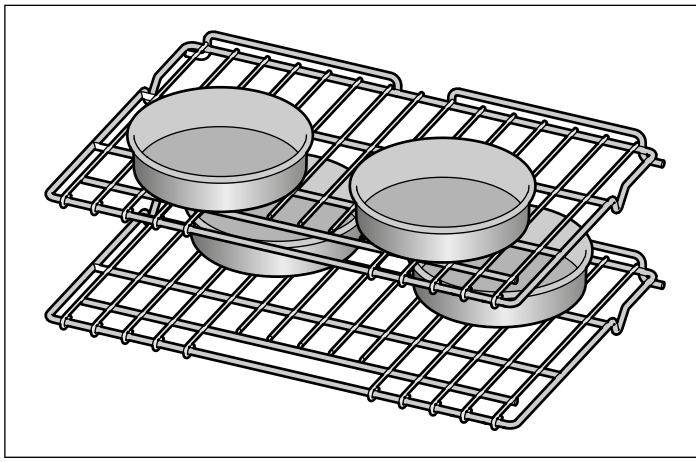
- Reduce recipe temperature by 25°F (5°C). Refer to the cooking charts at the end of the manual for more information.
- Always preheat the oven if the recipe recommends it.
- Place food on baking sheets with low sides or in shallow, uncovered pans.
- Allow at least 1" to 1½" (2 to 3 cm) of air space around all sides of the pan.
- Eliminate heat loss from the oven by using the window to periodically check for doneness instead of opening the door.

Bake

In Bake mode, the upper and lower elements cycle to maintain the oven temperature. Bake mode can be used to prepare a variety of food items from cake and pastries to casseroles.

Tips:

- Always preheat the oven if the recipe recommends it.
- Baking time will vary with the size, shape and finish of the bakeware. Shiny aluminum bakeware is recommended for optimal food results. Dark metal pans or nonstick coatings will bake faster and with darker results. Insulated bakeware will lengthen the bake time for most foods.
- Allow at least 1" to 1½" (2 to 3 cm) of air space around all sides of the pan.
- Eliminate heat loss from the oven by using the window to periodically check for doneness instead of opening the door.
- When baking four layer cakes at the same time, stagger pans on two racks so that one pan is not directly above the other. For best results use Bake mode. Place the cakes on racks 3 and 5, staggering the cakes in the oven as shown below.



Convection Roast

Convection Roast uses heat from the top and bottom elements as well as heat circulated by the convection fan.

This mode is well suited for preparing tender cuts of meat and poultry. It is also suitable for roasting vegetables. Using Convection Roast can help reduce cooking time by as much as 25% and allows for rich golden browning on the food.

Tips:

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

Roast

Roast uses both the upper and lower elements to maintain the oven temperature. Roasting uses more intense heat from the upper element than the lower element. This results in more browning of the exterior while the inside remains especially moist.

Roast is suited for meat and poultry and less tender cuts of meat.

Tips:

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

Convection Broil

Convection Broil combines intense heat from the upper element with heat circulated by a convection fan.

This mode is well suited for cooking thick, tender cuts of meat, poultry and fish. It is not recommended for browning breads, casseroles and other foods. Always use Convection Broil with the door closed.

Tips:

- Preheat oven 3-4 minutes. Do no preheat for more than 5 minutes.
- Steaks and chops should be at least 1 ½" (3 cm) thick.
- Use a broil pan and grid or a deep pan with a metal rack for broiling.
- Turn meats once during cook time. Fish does not need to be turned.
- Never use heat-proof glass (Pyrex); it cannot tolerate the high temperature.
- Refer to the Meat and Poultry cooking chart for recommended rack positions and cooking time.

Max Convection Broil

Max Convection Broil uses a larger broil element which allows you to broil more food at one time.

Food should be spread out over the entire broil pan and grid. Follow the same tips found under *Convection Broil*.

Broil

Broil uses intense heat radiated from the upper element.

The Broil Mode is best suited for cooking thin, tender cuts of meat (1” or less), poultry and fish. It can also be used to brown breads and casseroles. Always broil with the door closed.

Tips:

- Preheat oven 3-4 minutes. Do no preheat for more than 5 minutes.
- Steaks and chops should be at least ¾" (2 cm) thick.
- Brush fish and poultry with butter or oil to prevent sticking.
- Use a broil pan and grid or a deep pan with a metal rack for broiling.
- Turn meats once during cook time. Fish does not need to be turned.
- When top browning casseroles, use only metal or glass ceramic dishes such as CorningWare.
- Never use heat-proof glass (Pyrex); it cannot tolerate the high temperature.
- Refer to the Meat and Poultry cooking chart for recommended rack positions and cooking time.

Max Broil

Max broil uses a larger broil element which allows you to broil more food at one time.

Food should be spread out over the entire broil pan and grid. Follow the same tips found under *Broil.*

Pizza

Use Pizza mode for fresh or frozen pizza. During this mode, heat from the upper and lower elements is circulated throughout the oven cavity by the convection fan.

Tips:

- There may be a slight decrease in baking time. Check before minimum package time.
- When baking a frozen pizza:
  - For crispy crust, place the pizza directly on the rack.
  - For a softer crust, use a pizza pan.
- When proofing pizza dough, coat dough with olive oil and cover it in a bowl tightly with plastic wrap to prevent crust formation.
- Sprinkle cornmeal on the pizza pan to prevent sticking.
- If using a pizza paddle, sprinkle the paddle liberally with cornmeal to help transfer the dough to the pan.
- If par baking handmade pizza dough, prick the dough with a fork before baking.

Speed Convection

Speed Convection uses all heating elements with the convection fan to evenly distribute heat throughout the oven cavity. This mode is recommended for frozen convenience foods and does not require preheating. When using Speed Convection in a double oven, only one cavity is available at a time.

By cooking with Speed Convection you can decrease your overall cooking time since preheating is not necessary. Foods are evenly browned and crisp on the outside.

Tips:

- Cook all foods in a cold, non-preheated oven. The food will still be done in package time.
- Follow the package instructions for time and temperature.
- Frozen foods sold in microwaveable containers should not be used.
- Cook food items on rack 3 unless directed otherwise by the food manufacturer.

Slow Roast

Slow Roast uses the upper and lower elements at low temperatures to gently cook meat. Meat will be evenly cooked throughout.

This mode is best suited for large boneless cuts of meat. Place cookware in the oven and allow the oven to heat up for about 10 minutes. Sear meat on the cooktop on all sides, then place into the preheated cookware.

Rotisserie

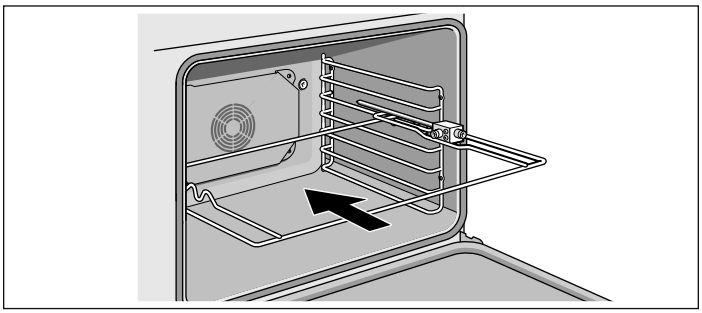
Rotisseries uses heat radiated from the upper element. Food is slowly turned on a skewer in the center of the oven. This allows food to receive equal heat on all sides.

The Rotisserie mode is best suited for cooking large pieces of meat (for example a whole chicken, turkey or a large roast). This mode helps seal in flavor and juices while allowing the meat to be cooked without the addition of fats or liquids.

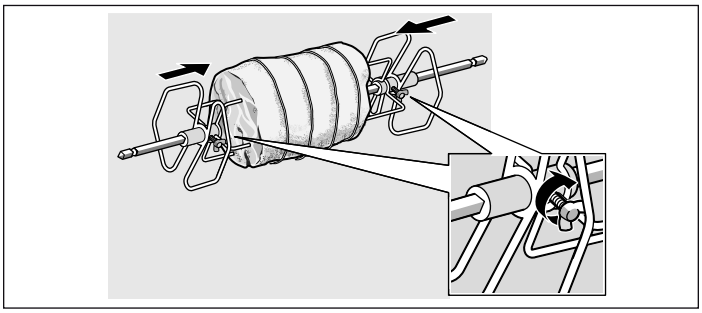
- The maximum weight allowed for the rotisserie is 12 lb (6 kg).
- Use a meat thermometer to check the internal temperature of the meat.
- Allowable oven temperature is 175 - 550°F (80 - 290°C).

Assembling the Rotisserie:

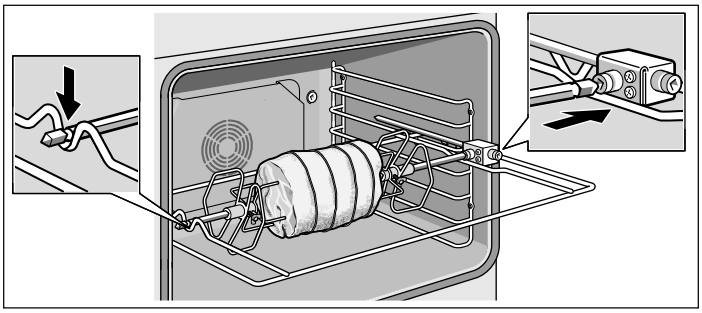
1. Insert the rotisserie rack half way into the oven on rack position 5.



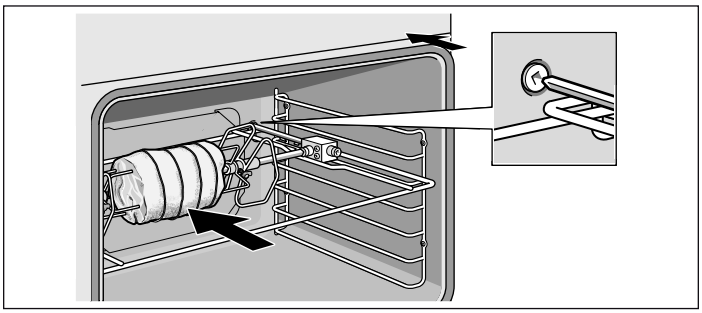
2. Slide the left fork into the skewer and tighten the screw.
3. Slide meat or poultry for roasting onto the skewer and tighten the screw.
4. Slide the right fork onto the skewer and tighten the screw.
5. Check the balance of the food on the skewer by rolling the skewer in the palms of your hands. Food that is not evenly balanced on the skewer will not cook evenly.



6. Place the rotisserie skewer onto the rack.



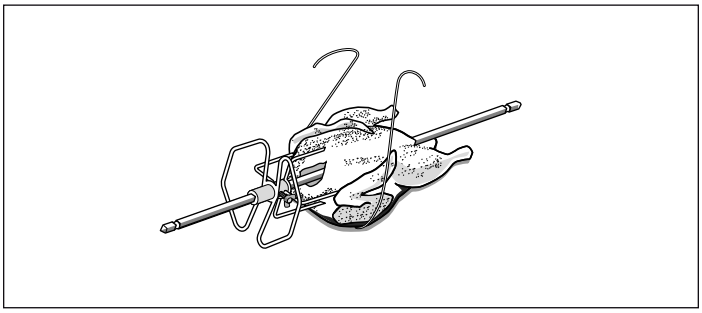
7. Place the skewer rack into the oven and insert the drive shaft into the opening on the back oven wall.
8. If necessary, turn the rotisserie skewer slightly so that the drive shaft fits properly into the opening.



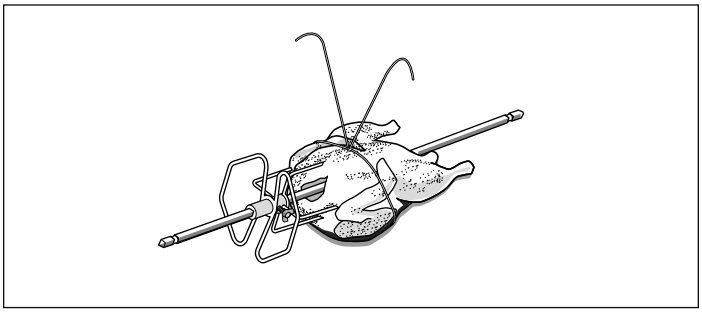
9. Insert flat rack on position 1 and insert broil pan to catch drippings.

Trussing Poultry for the Rotisserie

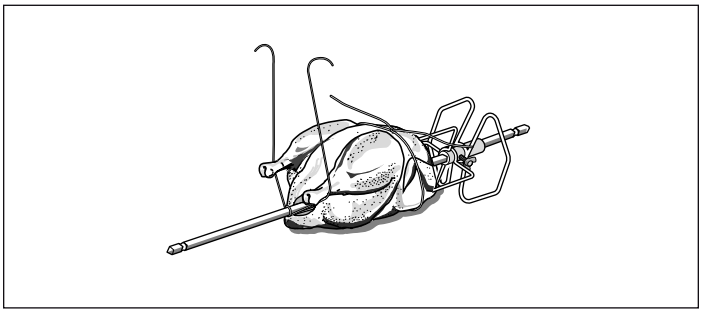
1. Slip one of the forks on the skewer with the tines pointing to the tip of the skewer. Loosely tighten the screw to keep it from slipping.
2. Insert the skewer through the poultry securing with the fork.
3. Cut 24" (61 cm) of kitchen string and lay it under the poultry, breast side up, with equal lengths of string on each side.



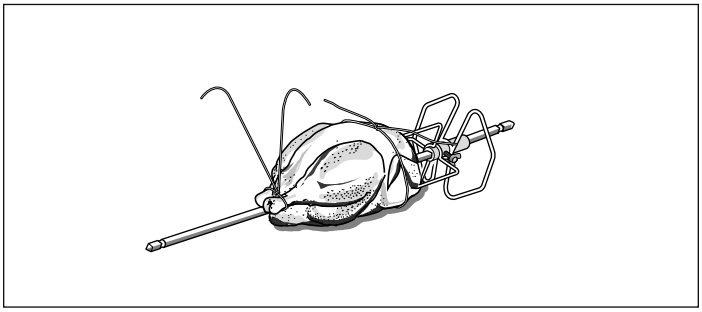
4. Wrap each end of the string around each of the wings; catch each wing tip as the string is brought tightly together at the top and knotted. Do not cut off the extra string.



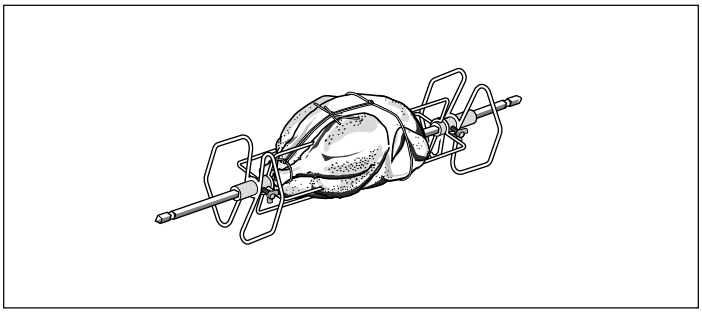
5. Cut another 24" (61 cm) of string and lay it under the back. Wrap it around the tail and then around the skewer. Cinch tightly.



6. Pull legs forward; cross them on top of the skewer, bring string around and tie a knot.



7. Connect the string holding the legs to the string holding the wings; then knot. Add the other fork and push tines into the drumsticks to secure.
8. Check the balance by rolling the skewer in your palms. Poultry should not rotate or be loose in any way. If so, redo the trussing. The poultry will not cook evenly if it is not balanced on the skewer.



Start

Select Rotisserie mode. The default temperature is 400°F (200°C). Swipe to the left or right to adjust temperature and press START.

Cooking Chart for Rotisserie

Food Item	Weight (lb)	Temp. in °F (°C)	Time (min. per lb)	Internal Temp. °F (°C)
Beef				
Rib Eye Roast, Medium Rare	3.0 - 5.5	400° (200°)	17 - 23	145° (65°)
Rib Eye Roast, Medium	3.0 - 5.5	400° (200°)	18 - 27	160° (70°)
Pork				
Loin Roast, boneless	1.5 - 4.0	400° (200°)	16 - 24	145° (65°)
Loin Roast, boneless	1.5 - 4.0	400° (200°)	20 - 26	160° (70°)
Poultry				
Chicken whole	4.0 - 8.0	450° (230°)	12 - 17	180° (80°)
Turkey, whole	10.0 - 12.0	400° (200°)	10 - 12	180° (80°)
Turkey Breast	4.0 - 7.0	400° (200°)	16 - 19	170° (75°)
4 Cornish Hens	1.5 each	450° (230°)	60 - 70 min. total	180° (80°)
Lamb				
Leg, boneless, Medium	4.0 - 6.0	400° (200°)	20 - 23	160° (70°)
Leg, boneless, Well	4.0 - 6.0	400° (200°)	27 - 29	170° (75°)

Dehydrate

Dehydrate dries heat with a third element behind the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection.

Use Dehydrate to dry and/or preserve foods such as fruits, vegetables and herbs. The oven stays on 24 hours before shutting off automatically.

Tips:

- Dry most fruits and vegetables at 150°F (65°C). Dry herbs at 100°F (40°C). Refer to the Dehydrate chart for examples.
- Drying times vary depending on the moisture and sugar content of the food, the size of the pieces, the amount being dried and the humidity in the air. Check food at minimum drying time.
- Multiple drying racks (not included) can be used simultaneously.
- Treat fruits with antioxidants to avoid discoloration.

Dehydrate Chart

Food Item	Preparation	Approx. Drying time (hours)	Test for doneness
Fruit			
Apples	Dipped in 1/4 cup lemon juice and 2 cups water. 1/4" (6 mm) slices	11 - 15	Slightly pliable
Bananas	Dipped in 1/4 cup lemon juice and 2 cups water. 1/4" (6 mm) slices	11 - 15	Slightly pliable
Cherries	Wash and towel dry. For fresh cherries, remove pits	10 - 15	Pliable, leathery, chewy
Orange Slices	1/4" (6 mm) slices	12 - 16	Skins are dry and brittle, fruit is slightly moist
Pineapple rings, canned	Towel dried	9 - 13	Soft and pliable
Pineapple rings, fresh	Towel dried	8 - 12	Soft and pliable
Strawberries	Wash and towel dry. Sliced 1/2" (12 mm) thick, skin (outside) down on rack	12 - 17	Dry and brittle
Vegetables			
Peppers	Wash and towel dry. Remove membrane of peppers, coursely chopped about 1" pieces	15 - 17	Leathery with no moisture inside
Mushrooms	Wash and towel dry. Cut off stem end. Cut into 1/8" (3 mm) slices	7 - 12	Tough and leathery, dry
Tomatoes	Wash and towel dry. Cut thin slices, 1/8" (3 mm) thick, drain well	15 - 20	Dry, brick red color
Herbs			
Oregano, Sage, Parsley, Thyme, Fennel	Rinse and dry with paper towel	Dry at 100°F (38°C), 4 - 6 hours	Crisp and brittle
Basil	Use basil leaves 3 to 4 inches (7.5 to 10 cm) from the top. Spray with water, shake off moisture and pat dry	Dry at 100°F (38°C), 4 - 6 hours	Crisp and brittle

Warm

In Warm, the upper and lower elements maintain a low temperature in the oven cavity in order to keep food at serving temperature.

This mode can be used to keep cooked foods warm until ready to serve. Foods that should be kept moist should be covered with a lid or with aluminum foil.

Proof

Dough will proof more quickly using Proof mode. It will also ensure the dough will not dry out. Only start Proof mode when the oven compartment has fully cooled down.

Allow yeast dough to proof twice. Use the table for setting recommendations for both proof processes.

Dough Fermentation

Position the dough bowl on the wire rack. Use the settings indicated in the table. Do not open the oven door during the proofing process as moisture will escape. Do not cover the dough.

Final Fermentation

Place the dough into the oven on the rack level indicated in the specific cooking charts in the section *Steam Oven Cooking Charts* or *Conventional Oven Cooking Charts*.

Wipe moisture from the oven cavity before baking.

Conventional Oven Cooking Charts

Cakes and Pastry

Dish	Bakeware/Accessories	Rack Position	Heating Mode/ Symbol	Temp. in °F (°C)	Cooking Time in Minutes
Cakes					
Round Layer Cake	8" or 9" round pan	4	Bake	325° (160°)	25-35
Round Layer Cake, 2 racks	8" or 9" round pan	3 & 5	Bake	325° (160°)	25-35
Sheet Cake	9" X 13" pan	4	Bake	325° (160°)	25-35
Sheet Cake, 2 racks	9" X 13" pan	3 & 5	Bake	325° (160°)	25-35
Angel Food Cake	10" tube pan	1	Bake	325° (160°)	35-50
Cheesecake	9" springform cake pan	3	Bake	375° (190°)	40-50
Bundt Cake	12 cup Bundt cake pan	3	Bake	325° (160°)	35-50
Cookies					
Sugar Cookies	cookie sheet	4	True Convection	325-350° (160°-180°)	7-10
Sugar Cookies, 2 racks	cookie sheets	3 & 6	True Convection	325-350° (160°-180°)	7-10
Sugar Cookies, 3 racks	cookie sheets	2, 4 & 6	True Convection	325-350° (160°-180°)	7-10
Chocolate Chip Cookies	cookie sheet	4	True Convection	325-350° (160°-180°)	8-17
Chocolate Chip Cookies, 2 racks	cookie sheets	3 & 6	True Convection	325-350° (160°-180°)	8-17
Chocolate Chip Cookies, 3 racks	cookie sheets	2, 4 & 6	True Convection	325-350° (160°-180°)	8-17
Oatmeal Cookies	cookie sheet	4	True Convection	325-350° (160°-180°)	7-10

Dish	Bakeware/Accessories	Rack Position	Heating Mode/ Symbol	Temp. in °F (°C)	Cooking Time in Minutes
Oatmeal Cookies, 2 racks	cookie sheets	3 & 6	True Convection	325-350° (160°-180°)	7-10
Oatmeal Cookies, 3 racks	cookie sheets	2, 4 & 6	True Convection	325-350° (160°-180°)	7-10
Brownies	8” or 9” square pan	3	Convection Bake	325° (160°)	33-40
Small Baked Items					
Cup Cakes	12 cup muffin pan	4	True Convection	325-350° (160°-180°)	12-20
Cup Cakes, 2 racks	12 cup muffin pans	2 & 5	True Convection	325-350° (160°-180°)	12-20
Muffins	12 cup muffin pans	4	True Convection	375° (190°)	15-20
Muffins, 2 racks	12 cup muffin pans	2 & 5	True Convection	375° (190°)	15-20
Scones	cookie sheet	3	True Convection	375° (190°)	20-25
Scones, 2 racks	cookie sheets	2 & 5	True Convection	375° (190°)	20-25
Biscuits	cookie sheet	4	True Convection	325° (160°)	12-20
Biscuits, 2 racks	cookie sheets	2 & 5	True Convection	325° (160°)	12-20
Biscuits, 3 racks	cookie sheets	2, 4 & 6	True Convection	325° (160°)	12-20
Puff Pastry	cookie sheet	4	True Convection	400° (200°)	20-25
Puff Pastry, 2 racks	cookie sheets	3 & 6	True Convection	400° (200°)	20-25
Puff Pastry, 3 racks	cookie sheets	2, 4 & 6	True Convection	400° (200°)	20-25
Crescent Rolls	cookie sheet	4	True Convection	350° (180°)	8-15

Dish	Bakeware/Accessories	Rack Position	Heating Mode/ Symbol	Temp. in °F (°C)	Cooking Time in Minutes
Crescent Rolls, 2 racks	cookie sheets	2 & 5	True Convection	350° (180°)	8-15
Cream Puffs	cookie sheet	4	True Convection	400° (200°)	23-33
Cream Puffs, 2 racks	cookie sheets	2 & 3	True Convection	400° (200°)	23-33
Cream Puffs, 3 racks	cookie sheets	2, 4 & 6	True Convection	400° (200°)	23-33
Pies					
Pie Crust	9” pie pan	3	Convection Bake	475° (245°)	8-12
Pie with Fruit Filling	9” pie pan	2	Convection Bake	375° (190°)	45-60
Frozen	9” pie pan	2	Convection Bake	375° (190°)	70-85
Meringue	9” pie pan	2	Convection Bake	350° (180°)	10-15
Pecan	9” pie pan	2	Convection Bake	350° (180°)	45-60
Pumpkin	9” pie pan	2	Convection Bake	425° (220°) then 350° (180°)	15 then 35-45
Entrees					
Casseroles	casserole dish	3	Bake	recipe temperature	recipe time
Quiche	quiche dish	2	Bake	375° (190°)	30-40
Frozen Foods					
Convenience Foods	cookie sheet	4	Speed Convection	on package	package time
Convenience Foods, 2 racks	cookie sheets	2 & 4	Speed Convection	on package	package time

Dish	Bakeware/Accessories	Rack Position	Heating Mode/ Symbol	Temp. in °F (°C)	Cooking Time in Minutes
Pizza					
Pizza, fresh	pizza pan baking stone	4	Pizza	425° (220°)	recipe time
Pizza, ready-made	pizza pan	4	Pizza	400°-425° (200°-220°)	package time
Pizza, frozen	directly on rack	on package	Pizza	400°-425° (200°-220°)	package time
Breads					
Dinner Rolls	cookie sheet or 9” x 13” pan	4	True Convection	375° (190°)	10-20
Sweet Rolls	cookie sheet or 9” x 13” pan	4	True Convection	325° (160°)	20-25
Quick Bread, Loaf	8” x 4” loaf pan	2	Convection Bake	350° (180°)	40-60
Yeast, Loaf	8” x 4” loaf pan	2	Convection Bake	400° (200°)	20-30
Cornbread	8” x 8” pan	3	Convection Bake	400° (200°)	20-30

Meats, Poultry and Fish

Dish	Cookware/ Accessories	Rack Level	Heating Mode/ Symbol	Temp. in °F (C°)	Cooking Time in Minutes	Rest Time (Cover)	End Internal Temp.
Beef							
Rib Eye, boneless 3-4.5lb, medium rare	roasting pan	3	Convection Roast	325° (160°)	26-31/lb	10-15	145° (65°)
Rib Eye, boneless 3-4.5lb, medium	roasting pan	3	Convection Roast	325° (160°)	30-38/lb.	10-15	160° (70°)
Rump Roast, sirloin 2.5-5.5lb, medium rare	roasting pan	3	Convection Roast	325° (160°)	18-33/lb	10-15	145° (65°)
Tenderloin 2-3lb, medium rare	roasting pan	3	Convection Roast	425° (220°)	15-24/lb	10-15	145° (65°)

Roasting times are approximate and may vary depending on the shape of the meat.

Stuffed turkey requires additional roasting time. The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165°F.

*To prevent over-browning, cover with foil while roasting.

Note: : Internal food temperatures are USDA recommended temperatures as measured by a digital cooking thermometer.

Dish	Cookware/ Accessories	Rack Level	Heating Mode/ Symbol	Temp. in °F (C°)	Cooking Time in Minutes	Rest Time (Cover)	End Internal Temp.
New York Strip Steak 1" thick, medium rare	broil pan	5	Broil	550° (290°)	Side 1: 5-8 Side 2: 4-6		145° (65°)
New York Strip Steak 1" thick, medium	broil pan	5	Broil	550° (290°)	Side 1: 8-9 Side 2: 5-7		160° (70°)
New York Strip Steak 1.5" thick, medium rare	broil pan	3	Convection Broil	550° (290°)	Side 1: 11-13 Side 2: 12-14		145° (65°)
New York Strip Steak 1.5" thick, medium	broil pan	3	Convection Broil	550° (290°)	Side 1: 13-15 Side 2: 11-13		160° (70°)
Hamburger 0.75”-1” thick, medium	broil pan	5	Broil	550° (290°)	Side 1: 5-8 Side 2: 4-6		160° (70°)
Lamb							
Leg, boneless 2-6lb, medium rare	roasting pan	3	Convection Roast	325° (160°)	25-30/lb	10-15	145° (65°)
Leg, boneless 2-6lb, medium	roasting pan	3	Convection Roast	325° (160°)	30-35lb	10-15	160° (70°)
Lamb Chop 1” thick, medium rare	broil pan	5	Broil	550° (290°)	Side 1: 4-7 Side 2: 5-7		145° (65°)
Lamb Chop, 1” thick, medium	broil pan	5	Broil	550° (290°)	Side 1: 5-9 Side 2: 5-9		160° (70°)
Pork							
Pork Tenderloin 2-3lb	broil pan	3	Convection Roast	425° (220°)	15-28/lb	10-15	160° (70°)
Pork Loin 4-5lb	broil pan	3	Convection Roast	350° (180°)	12-25/lb	10-15	145° (65°)
Pork Loin 4-5lb	broil pan	3	Convection Roast	350° (180°)	16-30/lb	10-15	160° (70°)
Pork Chops 1” thick, medium rare	broil pan	5	Broil	450° (230°)	Side 1: 5-9 Side 2: 8-11		145° (65°)
Pork Chops 1” thick, medium	broil pan	5	Broil	450° (230°)	Side 1: 5-9 Side 2: 8-11		160° (70°)
Pork Chops 1.5” thick, medium rare	broil pan	4	Convection Broil	550° (290°)	Side 1: 7-11 Side 2: 6-9		145° (65°)

Roasting times are approximate and may vary depending on the shape of the meat.

Stuffed turkey requires additional roasting time. The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165°F.

*To prevent over-browning, cover with foil while roasting.

Note: : Internal food temperatures are USDA recommended temperatures as measured by a digital cooking thermometer.

Dish	Cookware/ Accessories	Rack Level	Heating Mode/ Symbol	Temp. in °F (C°)	Cooking Time in Minutes	Rest Time (Cover)	End Internal Temp.
Pork Chops 1.5” thick, medium	broil pan	4	Convection Broil	550° (290°)	Side 1: 9-13 Side 2: 8-11		160° (70°)
Italian Sausages	broil pan	5	Broil	450° (230°)	Side 1: 4-7 Side 2: 2-4		160° (70°)
Poultry							
Chicken whole, 4-6lb	roasting pan	3	Convection Roast	375° (190°)	13-20/lb		180° (80°) in thigh
Cornish Hens 1-1.5lb	roasting pan	3	Convection Roast	350° (180°)	45-75/lb		180° (80°) in thigh
Chicken Breast, bone-in	broil pan	3	Convection Broil	450° (230°)	Side 1: 18-22 Side 2: 17-20		170° (75°)
Chicken Thighs, bone-in	broil pan	5	Broil	450° (230°)	Side 1: 14-16 Side 2: 12-14		180° (80°)
Turkey, unstuffed 12-19lb*	roasting pan	2	Convection Roast	325° (160°)	9-14/lb	15-20 for easy carving	180° (80°) in thigh
Turkey, unstuffed 20-25lb*	roasting pan	2	Convection Roast	325° (160°)	6-12/lb	15-20 for easy carv-ing	180° (80°) in thigh
Turkey Breast, bone-in 4-10lb	roasting pan	2	Convection Roast	325° (160°)	17-25/lb	15-20 for easy carv-ing	180° (80°) in thigh
Fish							
Fish Fillet 1” thick	broil pan	5	Broil	450° (230°)	11-15		145° (60°)
Fish Steak	broil pan	5	Broil	450° (230°)	11-15		145° (60°)

Roasting times are approximate and may vary depending on the shape of the meat.

Stuffed turkey requires additional roasting time. The minimum safe temperature for stuffing in poultry is 165°F.

*To prevent over-browning, cover with foil while roasting.

Note: : Internal food temperatures are USDA recommended temperatures as measured by a digital cooking thermometer.

Troubleshooting

You want to find out whether the cake is completely cooked in the middle.	Push a toothpick into the middle of the cake. If the toothpick comes out clean with no dough, the cake is ready.
The cake collapses.	Next time, use less liquid. Alternatively, set the temperature to be 50°F (10°C) lower and extend the baking time. Adhere to the specified ingredients and preparation instructions in the recipe. Keep the door closed during baking.
The fruit filling overflows.	Place the bakeware on a baking tray lined with aluminum foil. This will catch the filling and prevent it from cooking onto the bottom of your oven..
Small baked items stick to one another during baking.	There should be a gap of approx. 1 inch (2 cm) around each item. This gives enough space for the baked items to expand well and brown on all sides.
The cake is generally too light in color.	If the shelf position and the bakeware are correct, then you should extend the baking time.
The cake is too light on top, and too dark underneath.	Bake the cake one level higher in the oven the next time.
The cake is too dark on top, and too light underneath.	Bake the cake one level lower in the oven the next time. Select a lower temperature and extend the baking time.
The whole cake is too dark.	Select a lower temperature next time, you may need to extend the baking time if necessary.
My baked foods are unevenly browned.	Protruding greaseproof paper can affect the air circulation. Always cut paper to size. Ensure that the baking pan does not stand directly in front of the openings in the oven cavity back wall. When baking small items, you should use similar sizes and thicknesses wherever possible.
You were baking on several racks. The items on the top rack are darker than those on the bottom rack.	Always use a convection mode when baking on several racks. Baked items that are placed into the oven on trays or in baking pans/dishes at the same time will not necessarily be ready at the same time.
The cake cannot be turned out of the pan when it is turned upside down.	Allow the cake to cool down for 5 to 10 minutes after baking. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges again using a knife. Turn the cake pan upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the baking pan/dish.
Food takes longer to cook than expected.	The oven is carefully calibrated to provide accurate results. However, the temperature can be offset if food is consistently too brown or too light. See *“Oven Temperature Offset”* under *“User Settings”* in the Use and Care manual.
Food is overcooked.	The oven is carefully calibrated to provide accurate results. However, the temperature can be offset if food is consistently too brown or too light. See *“Oven Temperature Offset”* under *“User Settings”* in the Use and Care manual.

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

What this Warranty Covers & Who it Applies to

The limited warranty provided by BSH Home Appliances Corporation (“BSH“) in this Statement of Limited Product Warranty applies only to the THERMADOR® appliance (“Product“) sold to you, the first using purchaser, 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.

BSH reserves the right to request proof of purchase at the time any warranty claim is submitted to confirm that the Product falls within the scope of this limited product warranty.

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

How Long the Warranty Lasts

BSH 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 purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of 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, BSH 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 BSH will replace your Product (upgraded models may be available to you, in BSH’s sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components shall become the property of BSH 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. BSH's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a BSH-authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, BSH highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use an un-authorized servicer; BSH will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized servicer. If you choose to have someone other than an authorized service provider work on your Product, THIS WARRANTY WILL AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on BSH products, and who possess, in BSH'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 BSH). Notwithstanding the foregoing, BSH 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, BSH 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

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

Warranty Exclusions

The warranty coverage described herein excludes all defects or damage that are not the direct fault of BSH, 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 BSH have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are Products on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses.

TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITIVELY CAUSED EXCLUSIVELY BY BSH, 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 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.

THERMADOR® Support

Service

We realize that you have made a considerable investment in your kitchen. We are dedicated to supporting you and your appliance so that you have many years of creative cooking.

Please do not hesitate to contact our STAR® Customer Support Department if you have any questions or in the unlikely event that your THERMADOR® appliance needs service. Our service team is ready to assist you.

USA

800-735-4328

www.thermador.com/support

Canada

800-735-4328

www.thermador.ca

Parts and Accessories

Parts, filters, descalers, stainless steel cleaners and more can be purchased in the THERMADOR® eShop or by phone.

USA

http://store.thermador.com/us

Canada

- If you live in any of the Atlantic provinces, Ontario, or Québec contact:

  Marcone
  1.800.287.1627
- If you live in any of the Territories, Manitoba, Saskatchewan, Alberta, or British Columbia contact:

  Reliable Parts
  1.800.663.6060

Thermador

Table de MATIÈRES

Définitions de sécurité 35
IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ 36
Installation et entretien corrects 36
Sécurité-incendie 36
Prévention des brûlures 37
Sécurité des enfants 38
Consignes en matière de nettoyage 38
Sécurité pour la batterie de cuisine 39
Avertissement issue de la proposition 65 de l'État de la Californie : 39
Causes des dommages 40
Protection de l'Environnement 40
Économie d'énergie 40
Testé pour vous dans notre laboratoire culinaire 41
Gâteaux et petits produits de boulangerie 41
Moules de silicone 41
Valeurs de réglage recommandées 41
Modes de cuisson - Four à vapeur 42
Modes de cuisson - Four à vapeur 42
Programmes à vapeur 46
Tableaux de cuisson au four à vapeur 48
Modes de cuisson - Four conventionnel 54
Modes de cuisson - Four conventionnel 54
Tableaux de cuisson au four conventionnel 60
Dépannage 67
DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT 68
Couverture de la garantie limitée 68
Durée de la garantie 68
Réparation ou remplacement : votre recours exclusif 68
Produit hors garantie 68
Exclusions de garantie 69
Soutien THERMADOR® 70
Dépannage 70
Pièces et accessoires 70

Cet appareil électroménager de THERMADOR
est fait par BSH Home Appliances Ltd.
6696 Financial Drive, Unit 3
Mississauga, ON L5N 7J6

Question ?
1-800-735-4328
www.thermador.ca
Nous attendons de vos nouvelles.

Définitions de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

⚠ ATTENTION

Ceci indique que le non-respect de cet avertissement peut entraîner des blessures légères ou de gravité moyenne.

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

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

⚠ IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Votre nouvel appareil a été conçu pour un fonctionnement sûr et fiable si vous en prenez bien soin. Lire attentivement toutes les consignes avant l'emploi. Ces précautions réduiront les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de lésions corporelles. Lors de l'utilisation d'un appareil électroménager, quelques précautions de sécurité élémentaires doivent être observées, y compris celles qui figurent aux pages suivantes.

Installation et entretien corrects

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve le disjoncteur ou le fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

Cet appareil doit être adéquatement installé et mis à la terre par un technicien agréé. Branchez l'appareil uniquement dans une prise correctement reliée à la terre. Pour plus de détails, reportez-vous à la notice d'installation.

Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation domestique normale. Il n'est pas homologué pour un usage en extérieur. Voyez la Ènoncé de la Garantie Limitée. Si vous avez des questions, communiquez avec le fabricant.

Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, substances inflammables ou produits non alimentaires à l'intérieur ou à proximité de l'appareil. Il a été spécialement conçu pour être utilisé pendant le chauffage et la cuisson des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut provoquer des blessures.

Ne pas se servir de cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un réparateur autorisé.

Ne pas obstruer les évents du four.

Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de l'appareil à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé par ce manuel. Toute réparation doit être effectuée par un réparateur autorisé.

En cas d'erreur, un code clignotera à l'écran. Si un appui sur la touche MINUTERIES (TIMERS) ne résout pas l'erreur, débranchez l'appareil électroménager de l'alimentation électrique et communiquez avec le service après-vente.

AVERTISSEMENT

Avant de démonter la porte, s'assurer que le courant qui alimente le four est coupé. Le non respect de cette instruction peut entraîner des brûlures.

La porte du four est lourde et fragile. Utilisez les deux mains pour retirer la porte du four. La face avant de la porte est en verre. Manipuler avec précaution pour éviter les cassures.

Saisir la porte uniquement par les côtés. Ne pas tenir la porte par la poignée car elle risque de tourner et provoquer des blessures ou des dommages.

Si la porte n'est pas maintenue fermement et correctement, des lésions corporelles ou des dommages matériels pourraient survenir.

Placer la porte sur une surface plane et stable afin qu'elle ne puisse pas tomber. Le non respect de cette consigne peut entraîner des lésions corporelles ou des dommages à l'appareil.

AVERTISSEMENT

Pour éviter les blessures dues à l'enclenchement des charnières, s'assurer que les deux leviers sont bien en place avant de retirer la porte. D'autre part, ne pas forcer la porte pour la fermer ou l'ouvrir - cela pourrait endommager une charnière et provoque des blessures.

AVERTISSEMENT

S'assurer que l'appareil et les ampoules ont refroidi et que le courant qui alimente l'appareil a été coupé avant de changer une ou plusieurs ampoules. Le non respect de cette instruction peut entraîner un choc électrique ou des brûlures. Les lentilles (le cas échéant) doivent être mises en place lors de l'utilisation de l'appareil. Les lentilles (le cas échéant) permettent d'éviter que les ampoules ne se brisent. Les lentilles (le cas échéant) sont en verre. Manipuler avec précaution pour éviter les cassures. Le verre brisé peut être une cause de blessures.

AVERTISSEMENT

La douille de l'ampoule est sous tension à l'ouverture de la porte même si l'alimentation principale n'est pas active. Pour éviter un choc électrique, déconnectez le fusible ou le disjoncteur principal avant d'accéder à l'ampoule.

Sécurité-incendie

AVERTISSEMENT

Ne JAMAIS couvrir les encoches, orifices ou passages pratiqués au fond du four et ne jamais recouvrir complètement la grille avec des matériaux tels que le papier d'aluminium. Vous risquez autrement de bloquer la circulation de l'air à l'intérieur du four. Les feuilles d'aluminium peuvent également emprisonner la chaleur et présenter ainsi un risque d'incendie.

Si une matière à l'intérieur du four ou un tiroir-réchaud venait à prendre feu, conservez la porte fermée. Éteignez l'appareil électroménager et déconnectez le circuit au fusible ou depuis le boîtier de disjoncteurs.

⚠ IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

Utiliser cet appareil uniquement dans le cadre de l'utilisation prévue tel que décrit dans ce manuel. NE JAMAIS utiliser pour chauffer ou réchauffer une pièce. Ceci pourrait faire surchauffer l'appareil. L'appareil ne doit jamais servir à entreposer quoi que ce soit.

Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.

Si des vêtements s'enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.

Veillez à avoir à portée de main un extincteur d'incendie en bon état de marche, placé visiblement près de l'appareil et facile d'accès.

Étouffez les flammes d'un feu d'aliments autre qu'un feu de graisse à l'aide de bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE LÉSIONS CORPORELLES DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN FEU DE GRAISSE, OBSERVER LES CONSIGNES SUIVANTES :

a. ÉTOUFFER LES FLAMMES à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre l'appareil. FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.

b. NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE. Vous pourriez vous brûler.

c. NE PAS UTILISER D'EAU, y compris les chiffons ou serviettes mouillées. Une violente explosion de vapeur risque de se produire.

d. Utiliser un extincteur uniquement si :
- Vous savez que vous possédez un extincteur de CLASSE ABC, et vous en connaissez déjà le maniement.
- L'incendie est de petite ampleuret contenu dans la zone où il s'est déclaré.
- Le service d'incendie est appelé.
- On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.

Prévention des brûlures

NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils ne sont pas rouges. Les parois intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Avant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four et ne pas mettre des vêtements, des maniques ou d'autres matériaux inflammables en contact avec ces éléments et ces surfaces tant qu'ils n'auront pas suffisamment refroidi. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Parmi ces surfaces, citons les ouvertures d'évent, les surfaces situées près de ces ouvertures et les portes du four.

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

Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer desblessures.

Placez toujours les grilles du four à la position souhaitée alors que le four est froid. Toujours utiliser des maniques quand le four est chaud. Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne pas laisser les poignées isolantes entrer en contact avec les éléments chauffants.

ATTENTION

Afin d'éviter toute blessure ou dommage potentiels, s'assurer d'installer la grille en suivant exactement les instructions d'installation, et ne pas la mettre à l'envers ni dans le mauvais sens.

Toujours utiliser des poignées isolantes sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaceschaudes peuvent provoquer des blessures par dégagement de vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher les éléments chauffants chauds. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.

AVERTISSEMENT

RISQUES DE BRÛLURES

Tout mouvement lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil ou que vous retirez des ustensiles de cuisson peut causer des dégâts de liquides chauds. Ne vous tenez pas trop près de l'appareil lorsque vous l'ouvrez. Ouvrez la porte de l'appareil prudemment. Retirez les ustensiles de cuisine soigneusement. Gardez les enfants éloignés.

Attacher les vêtements lâches, etc. avant de commencer. Attacher les cheveux longs de façon à ce qu'ils ne pendent pas et ne pas porter de vêtements lâches ou d'habits ou objets qui pendillent, tels que cravates, foulards, bijoux ou manches.

Prendre des précautions lors de la cuisson d'aliments au contenu élevé en alcool (e.g. le rhum, le brandy, le bourbon) dans le four. L'alcool s'évapore à des températures élevées. Il existe un risque d'incendie car les vapeurs d'alcool peuvent prendre feu à l'intérieur du four. Utiliser de petites quantité d'alcool dans les aliments et ouvrir la porte du four avec précautions.

⚠ IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE

Du liquide chaud peut déborder lors de l'enlèvement de l'accessoire. Retirer l'accessoire chaud prudemment avec des gants isolants.

AVERTISSEMENT

RISQUE D'ÉBOUILLANTEMENT

De la vapeur très chaude peut s'échapper à l'ouverture de la porte. Selon sa température, la vapeur peut être invisible. Ne pas se tenir trop près de l'appareil en ouvrant la porte. Ouvrir avec précaution la porte du four. Tenir les enfants à distance.

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE

De la vapeur très chaude peut s'échapper pendant la marche. Ne pas toucher aux entrées d'air. Tenir les enfants à distance.

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURES

Même après avoir éteint l'appareil électroménager, l'eau sur la sole du four est toujours chaude. N'essuyez pas l'eau sur la sole immédiatement après utilisation du four. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

Sécurité des enfants

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

Ne permettre à personne de grimper, rester debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pencher sur toute partie d'un appareil, notamment une porte, un tiroir-réchaud ou un tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil qui risque de basculer et causer des blessures sérieuses.

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil sauf sous la surveillance attentive d'un adulte. Ne pas laisser les enfants et les animaux seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en service. Ne jamais les laisser jouer aux alentours de l'appareil, que ce dernier soit en service ou non.

AVERTISSEMENT

Les articles qui pourraient intéresser les enfants ne doivent pas être rangés dans un appareil électroménager, dans les armoires au-dessus ou sur le dosseret de l'appareil. Les enfants qui essaient de monter sur un appareil électroménager pour atteindre ces articles pourraient être gravement blessés.

Consignes en matière de nettoyage

Risque de brûlures graves! Ne pas nettoyer l'appareil immédiatement après l'avoir éteint. L'eau sur la sole de la cavité du four est toujours chaude. Attendre que l'appareil électroménager se soit refroidi.

Ne laissez jamais de graisse s'accumuler dans le four.

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BLESSURE

Lorsque le verre de la porte est rayé, il peut sauter.Ne pas utiliser de grattoir à verre, ni de produits agressifs ou abrasifs.

AVERTISSEMENT

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

La pénétration d'humidité peut provoquer un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur à haute pression ou à vapeur.

Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Éloignez les oiseaux de compagnie de la cuisine ou des pièces où les fumées de cuisine peuvent les atteindre. Pendant l'autonettoyage, les émanations qui se dégagent de l'appareil peuvent porter atteinte aux oiseaux. D'autres émanations provenant de la cuisine comme la margarine et les huiles de cuisson surchauffées peuvent également être dangereuses.

Lors de l'autonettoyage, s'assurer que la porte est bien verrouillée et qu'elle ne s'ouvre pas. Si la porte ne se verrouille pas, ne pas procéder à l'autonettoyage. Communiquer avec un centre de dépannage.

Ne pas bloquer le ou les évents du four pendant le cycle d'autonettoyage. Toujours utiliser l'appareil conformément aux instructions du présent manuel.

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT : en application de la loi de la Californie sur la qualité de l'eau potable et sur les produits toxiques (« California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act »), le Gouverneur de Californie est tenu de publier une liste des substances reconnues par l'État de Californie comme étant cancérigènes ou pouvant causer des malformations ou nuire à la reproduction, et les entreprises sont tenues d'avertir les consommateurs des risques potentiels d'exposition à de telles substances. L'incinération de combustible gazeux de cuisson et l'élimination de

salissures lors d'un autonettoyage peuvent générer des sous-produits qui figurent sur cette liste. Pour minimiser l'exposition à ces substances, toujours faire fonctionner cet appareil conformément aux instructions contenues dans cette brochure et assurer une bonne ventilation.

Sécurité pour la batterie de cuisine

Ne pas placer les aliments directement sur le fond du four.

Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation de sacs de cuisson ou de rôtissage.

AVERTISSEMENT

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

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

Les plats allant au four doivent résister à la chaleur et à la vapeur. Les plats de cuisson à la silicone ne conviennent pas au mode conventionnel de cuisson avec ajout de vapeur.

Lors de l'utilisation du mode vapeur avec un plat de cuisson perforée, insérez toujours la poêle universelle sur la grille à la position 1 ou 2. Elle recueillera la graisse.

La sole du four doit toujours être dégagée. Placez toujours les plats de cuisson sur la grille ou sur un plat de cuisson perforé.

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

AVERTISSEMENT

Ce produit peut vous exposer à des produits chimiques, comme du chlorure de vinyle, reconnus par l'État de la Californie comme causant le cancer, des malformations congénitales ou d'autres effets nocifs sur la reproduction. Pour de plus amples renseignements, consultez **www.P65Warnings.ca.gov**.

Causes des dommages

AVIS

- Ne déposez pas d'accessoires, du papier d'aluminium, du papier sulfurisé ou des plats de cuisson sur la sole de la cavité du four. Cela nuira au bon résultat de cuisson en augmentant le temps de cuisson (ou de braisage) et surchauffera la sole de la cavité du four, endommageant l'émail.
- Papier d'aluminium : le papier d'aluminium dans la cavité du four ne doit pas toucher à la porte de verre. Cela pourrait tacher le verre de manière permanente.
- Eau dans une cavité de four chaude : ne versez pas d'eau dans la cavité du four alors qu'elle est chaude. Cela générera de la vapeur. Le changement de température peut endommager l'émail.
- Humidité dans la cavité du four : de l'humidité dans la cavité du four pendant une période prolongée peut entraîner de la corrosion. Laissez la cavité du four sécher après usage. Ne conservez pas d'aliments humides dans la cavité du four avec la porte fermée pendant de longues périodes de temps. Ne conservez pas d'aliments dans la cavité du four.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil électroménager ouverte : après un fonctionnement à hautes températures, laissez la cavité du four refroidir uniquement avec la porte fermée. N'utilisez absolument rien pour empêcher la porte de se fermer. Même si la porte du four n'est qu'entrouverte, la façade des meubles à proximité pourrait être endommagée au fil du temps.

  Laissez la cavité du four sécher avec la porte ouverte uniquement si une grande quantité d'humidité a été produite lors de la cuisson.
- Jus de fruits : lors de la cuisson de tartes aux fruits particulièrement juteuses, ne remplissez pas trop le moule à tarte. Le jus de fruit qui s'égoutte laisse des taches qui ne s'enlèvent pas. Si possible, déposez le moule à tarte sur une plaque doublée d'une feuille d'aluminium.
- Joint sale : si le joint de la porte du four à vapeur est sale, il est possible que la porte du four ne se ferme pas correctement en cours de fonctionnement. La façade des armoires adjacentes pourrait être endommagée. Gardez toujours le joint propre.
- Porte de l'appareil électroménager : ne déposez ni ne suspendez quoique ce soit sur la porte. Ne vous assoyez pas sur la porte de l'appareil électroménager. Ne placez pas de plats de cuisson ou des accessoires sur la porte de l'appareil électroménager. Elle ne doit jamais servir de siège, d'étagère ou de surface de travail.
- Insertion d'accessoires : en fonction du type d'appareil électroménager, les accessoires peuvent rayer la porte vitrée lors de la fermeture. Glissez toujours entièrement les accessoires dans la cavité du four.
- Transport de l'appareil électroménager : ne transportez pas ni ne saisissez l'appareil électroménager par la poignée de la porte. La poignée de la porte du four ne peut pas supporter le poids de l'appareil et pourrait casser.

Protection de l'Environnement

Votre nouvel appareil est d'efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils sur comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et sur comment correctement éliminer l'appareil.

Déballez l'appareil et jetez l'emballage dans le respect de l'environnement.

Économie d'énergie

- Vous pouvez retirer toutes les grilles du four ou tous les accessoires inutiles de la cavité du four avant de commencer à cuire quoique ce soit. Cela réduira la durée du préchauffage requis.
- Ouvrez la porte de l'appareil électroménager aussi peu que possible lorsque le four fonctionne.
- Il vaut mieux cuire plusieurs gâteaux les uns après les autres alors que la cavité est encore chaude sans avoir à préchauffer le four de nouveau.
- Conservez toujours votre four propre et évitez les accumulations de graisse. Les souillures peuvent accroître la durée du préchauffage et les émissions.

Testé pour vous dans notre laboratoire culinaire

Ce chapitre présente une sélection de mets ainsi que les réglages idéaux pour ces derniers de même que la bonne méthodes de cuisson et la température la mieux adaptée. Vous y retrouverez des renseignements sur les accessoires de cuisson convenables ainsi que le bon niveau d'insertion de la grille dans le four de même que des conseils sur les ustensiles de cuisine et la préparation des mets.

Remarque : Beaucoup de vapeur peut s'accumuler dans la cavité du four lors de la cuisson d'aliments.

L'appareil électroménager est très éco-énergétique et émet très peu de chaleur dans son environnement en cours de fonctionnement. En raison de la différence prononcée de température entre les parties interne et externe de l'appareil, il est possible de voir de la vapeur s'accumuler sur la porte, le panneau de commandes ou les panneaux des armoires de cuisine adjacents. Cela est normal. Ouvrez lentement et soigneusement la porte du four en cours de fonctionnement.

Gâteaux et petits produits de boulangerie

L'appareil électroménager offre une gamme de type de cuisson pour la préparation de gâteaux et de petits produits de boulangerie. Vous trouverez dans les tableaux de réglages, les réglages idéaux pour plusieurs mets.

Utilisez uniquement les accessoires originaux livrés avec l'appareil électroménager. Ils sont personnalisés pour le compartiment de cuisson et les modes de fonctionnement de l'appareil électroménager.

Grille

Insérez la grille, le côté ouvert en direction de la porte de l'appareil électroménager, et le rebord courbé pointant vers le bas. Déposez toujours les ustensiles de cuisine, les plat allant au four et les mets sur la grille.

Plats allant au four

Les plats allant au four les mieux adaptés sont ceux en aluminium brillant.

Les plats allant au four de céramique et de verre prolongent le temps de cuisson et entraînent un brunissage irrégulier.

Papier sulfurisé

Utilisez uniquement du papier sulfurisé adapté à la température sélectionnée. Découpez toujours le papier sulfurisé à la bonne dimension.

Moules de silicone

Pour optimiser les résultats de cuisson, on recommande l'utilisation de plats allant au fou en métal brillant.

Avec des moules de silicone, respectez les directives du fabricant et les recettes. Ils sont souvent plus petits que les moules habituels. La quantité et les caractéristiques de la recette peuvent varier.

Les moules de silicone ne conviennent pas à la cuisson à l'aide de vapeur et avec seulement de la vapeur.

Valeurs de réglage recommandées

Le tableau présente l'optimisation des mode de cuisson pour différents mets. La température et le temps de cuisson varient selon la quantité et la consistance du mets. Pour cette raison, nous indiquons des fourchettes de réglages. Essayer d'abord d'utiliser les valeurs les plus faibles. Une température moins élevée peut donner un brunissement plus marqué. Vous pourrez augmenter la température la prochaine fois, au besoin.

Remarque : Il est impossible de réduire les temps de cuisson en augmentant la température. Les gâteaux ou les produits de boulangerie seraient cuits uniquement à l'extérieur et encore partiellement cuits à l'intérieur.

Il est nécessaire de préchauffer le four pour cuire les gâteaux et les pâtisseries. Ne déposez pas les aliments ou les accessoires dans la cavité du four avant la fin du préchauffage. Le préchauffage n'est pas requis pour les viandes ou les plats préparés surgelés avec le bon mode de cuisson.

Si vous choisissez d'utiliser une de vos propres recettes, essayez un aliment cuit semblable dans le tableau comme référence. Vous trouverez de plus amples renseignements dans le tableau de conseils de cuisson.

Retirez les accessoires non utilisés de la cavité du four. Vous optimiserez ainsi les résultats de cuisson.

Modes de cuisson - Four à vapeur

Modes de cuisson - Four à vapeur

Vous trouverez ici les descriptions des modes de cuisson et les recommandations pour optimiser les résultats de cuisson.

Pour de plus amples renseignements, veuillez également consulter les tableaux de cuisson après cette section.

Utilisez uniquement les accessoires originaux livrés avec l'appareil électroménager. Ils sont personnalisés pour la cavité du four et les modes de cuisson de l'appareil électroménager.

Cuisson à l'aide de vapeur

Certains types de produits de boulangerie (par ex., les pâtisseries à la levure) deviennent plus lustrés s'ils sont cuits en mode Cuisson à l'aide de vapeur. Ils ne sèchent pas autant qu'avec un autre mode.

La cuisson à l'aide de vapeur est seulement possible sur une seule grille.

On optimise les résultats pour certains aliments lorsqu'ils sont cuits en plusieurs étapes. Ces plats sont mentionnés dans le tableau.

Convection véritable

Le mode Convection véritable utilise la chaleur diffusée par un troisième élément situé derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule uniformément à l'intérieur du four grâce au ventilateur à convection.

Le mode Convection véritable convient tout particulièrement à la cuisson de portions individuelles, comme les biscuits et les biscotins. Il est également efficace pour la cuisson sur plusieurs grilles (2 ou 3) en même temps. La cuisson des biscuits peut se faire toutes les grilles simultanément. Dans ce cas, le temps de cuisson augmente légèrement.

Conseils :

- Réduire la température du four indiquée dans la recette de 25 °F (5 °C). Pour de plus amples renseignements, veuillez consulter les tableaux de cuisson à la fin du guide.
- Préchauffez toujours le four si la recette le recommande.
- Placez les aliments sur une tôle à cuisson à petits rebords ou dans des moules peu profonds, non couverts.
- Laissez au moins 1 à 1,5 po (2 à 3 cm) d'espace entre les côtés des plats.
- Évitez les pertes de chaleur en vérifiant périodiquement la cuisson par le hublot du four au lieu d'ouvrir la porte.

Cuisson à convection

La cuisson à convection utilise la chaleur émise par les éléments chauffants supérieur et inférieur. Le ventilateur de convection la distribue uniformément dans l'ensemble de la cavité du four.

La cuisson à convection convient très bien aux gâteaux, aux pains, aux casseroles et aux plats principaux. Elle est aussi recommandée pour la cuisson sur plusieurs grilles puisque le ventilateur distribue uniformément la chaleur des éléments supérieur et inférieur dans le four.

Conseils :

- Réduire la température du four indiquée dans la recette de 25 °F (5 °C). Pour de plus amples renseignements, veuillez consulter les tableaux de cuisson à la fin du guide.
- Préchauffez toujours le four si la recette le recommande.
- Placez les aliments sur une tôle à cuisson à petits rebords ou dans des moules peu profonds, non couverts.
- Laissez au moins 1 à 1,5 po (2 à 3 cm) d'espace entre les côtés des plats.
- Évitez les pertes de chaleur en vérifiant périodiquement la cuisson par le hublot du four au lieu d'ouvrir la porte.

Cuisson

En mode cuisson, les éléments supérieur et inférieur chauffent à intervalles réguliers pour maintenir la température du four. Le mode cuisson peut être utilisé pour préparer toute sorte d'aliments, depuis les gâteaux et les pâtisseries jusqu'aux plats en casserole.

Conseils :

- Préchauffez toujours le four si la recette le recommande.
- Le temps de cuisson varie selon la taille, la forme et le revêtement de l'ustensile de cuisson utilisé. Pour optimiser les résultats de cuisson, on recommande l'utilisation d'ustensile de cuisson en métal brillant. Les récipients en métal foncé ou à revêtement antiadhésif permettent d'obtenir une cuisson plus rapide et un brunissage plus intense. Les ustensiles de cuisson isolants augmentent la durée de cuisson pour la plupart des aliments.
- Laissez au moins 1 à 1,5 po (2 à 3 cm) d'espace entre les côtés des plats.
- Évitez les pertes de chaleur en vérifiant périodiquement la cuisson par le hublot du four au lieu d'ouvrir la porte.

Rôtisserie à convection

Le mode Rôtisserie à convection utilise la chaleur diffusée par les éléments supérieur et inférieur ainsi que la chaleur qui circule dans la cavité grâce au ventilateur à convection.

Ce mode est bien adapté à la préparation des coupes de viande tendres et de la volaille. Il convient également au rôtissage de légumes. L'utilisation du mode Rôtisserie à convection peut aider à réduire le temps de cuisson jusqu'à 25 % et permet d'obtenir un brunissage riche doré des aliments.

Conseils :

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Une fois la viande sortie du four, couvrez-la de papier d'aluminium et laisser reposer de 10 à 15 minutes.
- Si la viande est dorée à souhait, mais qu'elle n'a pas fini de cuire, couvrez-la de papier d'aluminium pour qu'elle ne dore pas trop.
- Utilisez un plat à rôtir avec une grille et une lèchefrite ou un plat peu profond, à découvert, doté d'une grille pour le rôtissage.
- Ne couvrez pas la viande. N'utilisez pas de sac brunisseur.
- Vérifiez la cuisson au début, car la durée de rôtissage peut être écourtée. Pour des exemples, consultez le tableau de cuisson de la viande et de la volaille.
- Utilisez la même température que celle indiquée dans la recette.
- Pour des recommandations de position de grille et de durée de cuisson, consultez le tableau de cuisson de la viande et de la volaille.

Rôtissage

Le mode Rôtissage utilise à la fois les éléments supérieur et inférieur pour maintenir la température du four. Ce mode exige que l'élément supérieur produise une chaleur plus intense que celle diffusée par l'élément inférieur. Ceci permet d'obtenir des mets bien dorés à l'extérieur et particulièrement moelleux à l'intérieur.

Le Rôtissage est bien adapté à la viande et à la volaille et aux coupes moins tendres de viandes.

Conseils :

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

Gril à convection

Le mode Gril à convection allie la chaleur intense diffusée par l'élément supérieur à l'air chaud qui circule sous l'action d'un ventilateur à convection.

Il est bien adapté à la cuisson des coupes de viande épaisses et tendres, de la volaille et du poisson. Le mode Gril à convection n'est pas recommandé pour le brunissage des pains, des plats en casserole et d'autres aliments. Utilisez toujours le mode Gril Convection avec la porte fermée.

Conseils :

- Préchauffez le four entre 3 et 4 minutes. Ne préchauffez pas le four au-delà de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins 1 1/2 po (3,8 cm) d'épaisseur.
- Pour le rôtissage, utilisez un plat à rôtir et une lèchefrite ou un plat profond doté d'une plaque-gril en métal.
- Tournez les viandes une fois pendant le temps de cuisson. Le poisson n'a pas besoin d'être tourné.
- N'utilisez jamais de plats en verre résistant à la chaleur (Pyrex); ils ne tolèrent pas les températures élevées.
- Pour des recommandations de position de grille et de durée de cuisson, consultez le tableau de cuisson de la viande et de la volaille.

Gril

Le Gril utilise la chaleur intense diffusée par l'élément supérieur.

Le mode Gril est parfaitement adapté à la cuisson de pièces de viande minces et tendres de 1 po (2,5 cm) d'épaisseur ou moins, de volaille et de poisson. On peut l'utiliser également pour faire griller le pain et gratiner les plats en casserole. Griller toujours les aliments avec la porte fermée.

Conseils :

- Préchauffez le four entre 3 et 4 minutes. Ne préchauffez pas le four au-delà de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins 3/4 po (2 cm) d'épaisseur.
- Badigeonnez le poisson et la volaille de beurre ou d'huile pour éviter qu'ils n'adhèrent pendant la cuisson.
- Pour le rôtissage, utilisez un plat à rôtir et une lèchefrite ou un plat profond doté d'une plaque-gril en métal.
- Tournez les viandes une fois pendant le temps de cuisson. Le poisson n'a pas besoin d'être tourné.
- Pour faire gratiner les plats en casserole, utilisez uniquement des plats en métal ou en céramique de verre comme ceux de marque CorningWare.
- N'utilisez jamais de plats en verre résistant à la chaleur (Pyrex); ils ne tolèrent pas les températures élevées.
- Pour des recommandations de position de grille et de durée de cuisson, consultez le tableau de cuisson de la viande et de la volaille.

Pizza

Utilisez le mode Pizza pour les pizzas fraîches ou surgelées. En mode Pizza, la chaleur diffusée par les éléments supérieur et inférieur circule dans la cavité du four grâce au ventilateur à convection.

Conseils :

- Il pourrait y avoir une légère diminution du temps de cuisson. Vérifiez la durée minimale inscrite sur l'emballage.
- Lorsque vous faites cuire une pizza surgelée :
  - Pour obtenir une croûte croustillante, placez la pizza directement sur la grille.
  - Pour obtenir une croûte plus moelleuse, utilisez une plaque à pizza.
- Pour apprêter la pâte à pizza, badigeonnez celle-ci d'huile d'olive et la mettre dans un saladier couvert hermétiquement d'un film plastique pour éviter qu'une croûte ne se forme à la surface.
- Saupoudrez de la semoule de maïs sur la plaque à pizza pour éviter que la pâte n'adhère.
- Si vous utilisez une palette à pizza, saupoudrez généreusement celle-ci de semoule de maïs pour aider à transférer la pâte sur la plaque.
- Si vous faites cuire à blanc une pâte à pizza faites à la main, piquez le fond avec une fourchette avant de la mettre au four.

Convection rapide

La Convection rapide utilise tous les éléments chauffants avec le ventilateur de convection pour distribuer uniformément la chaleur dans l'ensemble de la cavité du four. Ce mode est recommandé pour les plats préparés surgelés sans besoin de préchauffer le four. Lors de l'utilisation de la convection rapide dans un four double, seule une cavité à la fois est disponible.

Avec la cuisson par convection rapide, vous pouvez réduire le temps de cuisson global, car vous n'avez pas besoin de préchauffer. Les aliments sont uniformément dorés et croustillants à l'extérieur.

Conseils :

- Cuisez tous les aliments dans un four froid, non préchauffé. Les aliments seront prêts dans les délais indiqués sur l'emballage.
- Respectez les directives de l'emballage en matière de temps de cuisson et de température.
- Les aliments surgelés vendus dans des contenants allant micro-ondes ne doivent pas être utilisés.
- Cuisinez les aliments sur la grille au niveau 3 à moins d'indication contraire du fabricant.

Cuisson lente

La cuisson lente utilise les éléments supérieur et inférieur à faible température pour cuire délicatement la viande. La viande sera uniformément cuite.

Ce mode convient parfaitement aux grandes coupes de viande désossées. Déposez l'ustensile de cuisson dans le four et laissez-le chauffer pendant près de 10 minutes. Sur la table de cuisson, saisissez la viande sur tous les côtés puis déposez-la dans un ustensile de cuisson préchauffé.

Déshydratation

La déshydratation utilise la chaleur d'un troisième élément placé derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule à l'intérieur du four grâce à la convection.

Utilisez le mode Déshydratation pour sécher et/ou préserver les aliments comme les fruits, les légumes et les herbes. Le four demeure chaud pendant 24 heures avant de s'éteindre automatiquement.

Conseils :

- Séchez la plupart des fruits et légumes à 150 °F (65 °C). Séchez les herbes à 100 °F (40 °C). Pour des exemples, consultez le tableau de déshydratation.
- Les temps de séchage varient selon le taux d'humidité et la teneur en sucre de l'aliment, la taille de la pièce, la quantité à sécher et le degré d'humidité dans l'air. Vérifiez les aliments lorsque vous atteindrez le délai minimum de séchage.
- Vous pouvez utiliser plusieurs grilles à sécher (non comprises) simultanément.
- Traitez les fruits avec un antioxydant pour éviter la décoloration.

Tableau de déshydratation

Aliment	Préparation	Temps de séchage appr. (heures)	Vérification de la déshydratation
Fruits			
Pommes	Saucez dans 1/4 tasse (60 ml) de jus de citron et 2 tasses (500 ml) d'eau. Tranches de 1/4 po (6 mm)	entre 11 et 15	Légèrement malléables
Bananes	Saucez dans 1/4 tasse (60 ml) de jus de citron et 2 tasses (500 ml) d'eau. Tranches de 1/4 po (6 mm)	entre 11 et 15	Légèrement malléables
Cerises	Laver et sécher à la serviette. Dans le cas de cerises fraîches, enlever les noyaux	entre 10 et 15	Malléables, résistantes et moelleuses

Aliment	Préparation	Temps de séchage appr. (heures)	Vérification de la déshydratation
Tranches d'orange	Tranches de 1/4 po (6 mm)	entre 12 et 16	L'écorce devient sèche et cassante, le fruit, légèrement humide
Anneaux d'ananas, en conserve	Sécher à la serviette	entre 9 et 13	Moelleux et malléables
Anneaux d'ananas, frais	Sécher à la serviette	entre 8 et 12	Moelleux et malléables
Fraises	Laver et sécher à la serviette. Couper en tranches de 1/2 po (12 mm) d'épaisseur, peau (partie extérieure) vers le bas sur la grille	entre 12 et 17	Sèches et cassantes
Légumes			
Poivrons	Laver et sécher à la serviette. Retirer la membrane du poivron, couper grossièrement en morceaux de 1 po (2,5 cm)	entre 15 et 17	Résistants sans traces d'humidité à l'intérieur
Champignons	Laver et sécher à la serviette. Couper l'extrémité de la tige. Couper en tranches de 1/8 po (3 mm) d'épaisseur	entre 7 et 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	entre 15 et 20	Sèches, couleur rouge vif
Herbes			
Origan, sauge, persil, thym, fenouil	Rincer et sécher au papier absorbant	Sécher à 100 °F(38 °C), de 4 à 6 heures	Croustillantes et cassantes
Basilic	Déposer les feuilles de basilic entre 3 et 4 po (7,5 et 10 cm) du plafond. Vaporiser avec de l'eau, secouer l'excédent d'humidité et sécher	Sécher à 100 °F(38 °C), de 4 à 6 heures	Croustillantes et cassantes

Garder chaud

En mode Garder au chaud, les éléments supérieur et inférieur maintiennent la température à un faible niveau dans la cavité du four pour conserver les aliments à la température adéquate jusqu'au service.

Ce mode peut être utilisé pour conserver les mets chauds jusqu'au service. Protéger les aliments devant rester humides avec un couvercle ou du papier d'aluminium.

Vapeur

Lors de l'utilisation du mode vapeur, la vapeur chaude enveloppe les aliments et empêche la perte des nutriments des aliments. La forme, la couleur et l'arôme des plats sont conservés.

Vous pouvez faire cuire tout un repas en même temps sans que les différentes saveurs et arômes ne se mélangent. Placez d'abord dans l'appareil électroménager les aliments qui exigent le plus longtemps de cuisson puis retardez un peu la cuisson des autres aliments pour obtenir un temps de cuisson adéquat. Le temps de cuisson global sera prolongé avec cette fonctionnalité, car de la vapeur s'échappe à chaque fois qu'on ouvre la porte du four et qu'il faut le réchauffer.

Le fonctionnement du mode vapeur est interrompu si le réservoir d'eau se vide. Remplissez le réservoir d'eau. Le mode vapeur redémarre une fois le réservoir d'eau replacé dans la cavité du four.

Convection à la vapeur

Ce mode utilise les éléments supérieur et inférieur avec ventilation à convection pour faire circuler l'air chaud dans la cavité. La vapeur est ajoutée pour contribuer au processus de cuisson. Avec l'ajout de vapeur, les aliments deviennent croustillants à l'extérieur tout en demeurant juteux et moelleux à l'intérieur.

Le fonctionnement du mode vapeur est interrompu si le réservoir d'eau se vide. Remplissez le réservoir d'eau. Le mode vapeur redémarre une fois le réservoir d'eau replacé dans la cavité du four.

Réchaud

Le mode Réchaud utilise la vapeur pour réchauffer délicatement. Les aliments présentent la saveur et l'apparence d'un produit fraîchement préparé. Il est possible de redonner du croquant aux produits de boulangerie du jour antérieur.

Utilisez des contenants plats et résistants à la chaleur. Les contenants froids prolongent le processus de réchauffage.

Lorsque possible, réchauffez simultanément uniquement les plats de même dimension et de même type. Le cas contraire, utilisez le temps requis pour l'aliment exigeant la lus longue période de réchauffage. Déposez l'aliment dans l'ustensile de cuisine, puis placez-le sur la grille au niveau 1.

N'ouvrez pas la porte du four au cours de cette opération., la vapeur risque de s'échapper.

Apprêt

La pâte fermentera beaucoup plus rapidement en mode « Apprêt » sans la sécher. Lancez le mode Apprêt seulement quand le compartiment du four a complètement refroidi.

Laissez la pâte lever à deux reprises. Utilisez le tableau pour connaître les réglages recommandés pour les deux processus d'apprêt.

Fermentation de la pâte

Positionnez le bol de pâte sur la grille. Utilisez les réglages indiqués au tableau. N'ouvrez pas la porte du four au cours du processus de fermentation, l'humidité risque de s'échapper. Ne couvrez pas la pâte.

Fermentation finale

Déposez la pâte dans le four au niveau indiqué dans les tableaux de cuisson spécifiques de la section *Tableaux de cuisson au four à vapeur* ou *Tableaux en mode conventionnel de cuisson*.

Avant de lancer la cuisson, essuyez l'humidité de la cavité du four.

Décongélation

Ce mode est bien adapté à la décongélation de fruits et de légumes surgelés. Idéalement, il faudrait décongeler la volaille, la viande et le poisson dans le réfrigérateur.

Conversion Convection Auto

Les modes de cuisson par convection véritable et convection nécessitent une réduction de température de 25 °F (5 °C). La fonction Conversion Convection Auto réduit automatiquement la température saisie.

Saisissez la température de la recette ou indiquée sur l'emballage lors du réglage du mode. Les commandes du four calculent automatiquement la bonne température pour ces modes automatiques en réduisant la température saisie de 25 °F (5 °C). Ces résultats apparaissent alors à l'écran.

Programmes à vapeur

Il est très facile de préparer des aliments avec les différents programmes. Sélectionnez un programme directement sur l'appareil électroménager ou par l'appli Home Connect. Saisissez le poids ou la quantité d'aliments. Le programme commence à fonctionner automatiquement et vous serez avisé lorsque les aliments auront fini de cuire.

Pour optimiser les résultats, la cavité du four ne doit pas être trop chaude pour le type d'aliments sélectionnés. Si la cavité est trop chaude, l'écran affichera un message. Laisser la cavité du four refroidir avant de redémarrer l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT

RISQUE D'ÉBOUILLANTEMENT

De la vapeur très chaude peut s'échapper à l'ouverture de la porte. Selon sa température, la vapeur peut être invisible. Ne pas se tenir trop près de l'appareil en ouvrant la porte. Ouvrir avec précaution la porte du four. Tenir les enfants à distance.

Renseignements à propos des réglages

- Les résultats de cuisson dépendent de la qualité des aliments et du type d'ustensiles de cuisson. Pour optimiser le résultat de cuisson, utilisez uniquement des aliments frais. Dans le cas des aliments surgelés, utilisez uniquement des aliments qui sortent directement du congélateur.
- Pour certains plats, vous devrez saisir le poids. L'appareil électroménager décidera alors des réglages de durée et de température pour vous. Il est impossible de saisir un poids à l'extérieur de la plage prévue.
- Pour les programmes de rôtissage avec sélection de températures programmées utilisée par l'appareil électroménager, les températures peuvent être aussi élevées que 575 °F (300 °C). Par conséquent, assurez-vous d'utiliser des ustensiles de cuisson appropriés.
- Des recommandations sont fournies à propos des ustensiles ou de la position de la grille à utiliser, ou de l'ajout de liquide lors de la cuisson de viande. Au cours de la cuisson, il faut retourner certains aliments ou mélanger certains plats. Ces instructions apparaissent à l'écran peu après le début de la cuisson. Un signal sonore retentit pour vous avertir au bon moment.
- Des renseignements concernant le bon type d'ustensiles de cuisson à utiliser et des conseils et astuces pour la préparation des aliments se retrouvent dans la section *Utilisation des tableaux de cuisson et Guide d'entretien* livré avec l'appareil électroménager. Vous pouvez également effleurer la touche INFO sur le panneau de commandes pour obtenir cette information.

Sélection d'un plat

Le tableau qui suit présente les catégories d'aliments et de plats offertes.

Catégories	Plats
Légumes	Bouquets de chou-fleur à la vapeur
	Haricots verts à la vapeur
	Bouquets de brocoli à la vapeur
	Asperges vertes à la vapeur
	Choux de Bruxelles frais
	Carottes en rondelles
	Artichauts frais
	Épinards frais à la vapeur
	Pois mange-tout
Pommes de terre	Pommes de terre bouillies en robe des champs
	Pommes de terre bouillies
Céréales et grains	Riz basmati
	Riz brun
	Riz à grains longs
	Couscous
	Risotto, riz arborio
Volaille	Poulet entier, frais
	Poitrines de poulet
Bœuf	Entrecôte, fraîche
	Rôti, frais
Porc	Rôti, frais
Agneau	Gigot d'agneau, frais
Poisson	Poisson frais, entier
	Filets de poisson, frais
	Filets de poisson surgelés
	Fruits de mer
	Crevettes
Pâtisseries, desserts	Compote de fruits
	Pouding au riz
Pains	Pain blanc
	Pain multicéréales
	Pain de seigle
	Petits pains frais
	Petits pains surgelés
	Pain tressé
	Galette
Réchaud	Pizza, pâte mince
	Pizza, croûte épaisse
Décongélation	Baies
Aliments spéciaux	Œufs mollets
	Œufs durs

Tableaux de cuisson au four à vapeur

Gâteaux et pâtisseries

Mets	Plats allant au four/ Accessoires	Position de la grille	Mode de cuisson/ Symbole	Temp. en °F (°C)	Durée de cuisson en minutes
Gâteaux					
Gâteau à étages, rond	Moule rond de 8 ou 9 po (20 ou 23 cm)	3	Cuisson à convection	325° (160°)	entre 25 et 35
Gâteau à étages, rond 2 grilles un gâteau par grille	Moule rond de 8 ou 9 po (20 ou 23 cm)	1 et 3	Cuisson à convection	325° (160°)	entre 25 et 35
Galette	Moule de 9 x 13 po (23 x 33 cm)	3	Cuisson à convection	325° (160°)	entre 25 et 35
Gâteau des anges	Moule à cheminée de 10 po (25 cm)	1	Cuisson	325° (160°)	entre 35 et 50
Gâteau au fromage	Moule à charnière 9 po (23 cm)	2	Cuisson	375° (190°)	entre 40 et 50
Gâteau Kouglof ou en couronne	Moule à Kouglof de 12 tasses	2	Cuisson	325° (160°)	entre 35 et 50
Biscuits					
Biscuits au sucre	Plaque à biscuits	3	Convection véritable	325° à 350° (160° à 180°)	entre 7 et 10
Biscuits au sucre, sur 2 grilles	Plaques à biscuits	1 et 3	Convection véritable	325° à 350° (160° à 180°)	entre 7 et 10
Biscuits au sucre, sur 3 grilles	Plaques à biscuits	1, 2 et 3	Convection véritable	325° à 350° (160° à 180°)	entre 7 et 10
Biscuits aux pépites de chocolat	Plaque à biscuits	3	Convection véritable	325° à 350° (160° à 180°)	entre 8 et 17
Biscuits aux pépites de chocolat, sur 2 grilles	Plaques à biscuits	1 et 3	Convection véritable	325° à 350° (160° à 180°)	entre 8 et 17
Biscuits aux pépites de chocolat, sur 3 grilles	Plaques à biscuits	1, 2 et 3	Convection véritable	325° à 350° (160° à 180°)	entre 8 et 17
Biscuits à l'avoine	Plaque à biscuits	3	Convection véritable	325° à 350° (160° à 180°)	entre 7 et 10
Biscuits à l'avoine, sur 2 grilles	Plaques à biscuits	1 et 3	Convection véritable	325° à 350° (160° à 180°)	entre 7 et 10
Biscuits à l'avoine, sur 3 grilles	Plaques à biscuits	1, 2 et 3	Convection véritable	325° à 350° (160° à 180°)	entre 7 et 10

Mets	Plats allant au four/ Accessoires	Position de la grille	Mode de cuisson/ Symbole	Temp. en °F (°C)	Durée de cuisson en minutes
Brownies	Moule carré de 8 ou 9 po (20 ou 23 cm)	3	Cuisson à convection	325° (160°)	entre 33 et 40
Petits produits de boulangerie					
Petits gâteaux	Moule à muffins de 12 alvéoles	3	Convection véritable	350° (180°)	entre 12 et 18
Petits gâteaux, sur 2 grilles	Moules à muffins de 12 alvéoles	1 et 3	Convection véritable	350° (180°)	entre 12 et 18
Muffins	Moule à muffins de 12 alvéoles	3	Convection véritable	375° (190°)	entre 15 et 20
Muffins, sur 2 grilles	Moules à muffins de 12 alvéoles	1 et 3	Convection véritable	375° (190°)	entre 15 et 20
Scones	Plaque à biscuits	3	Convection véritable	375° (190°)	entre 20 et 25
Scones, sur 2 grilles	Plaques à biscuits	1 et 3	Convection véritable	375° (190°)	entre 20 et 25
Biscuits	Plaque à biscuits	3	Convection véritable	325° (160°)	entre 12 et 20
Biscuits, sur 2 grilles	Plaques à biscuits	1 et 3	Convection véritable	325° (160°)	entre 12 et 20
Pâte feuilletée	Plaque à biscuits	3	Convection véritable	400° (200°)	entre 20 et 25
Pâte feuilletée, sur 2 grilles	Plaques à biscuits	1 et 3	Convection véritable	400° (200°)	entre 20 et 25
Croissants	Plaque à biscuits	3	Convection véritable	350° (180°)	entre 8 et 15
Croissants, sur 2 grilles	Plaques à biscuits	1 et 3	Convection véritable	350° (180°)	entre 8 et 15
Choux à la crème	Plaque à biscuits	3	Convection véritable	400° (200°)	entre 23 et 33
Choux à la crème, sur 2 grilles	Plaques à biscuits	1 et 3	Convection véritable	400° (200°)	entre 23 et 33

Mets	Plats allant au four/ Accessoires	Position de la grille	Mode de cuisson/ Symbole	Temp. en °F (°C)	Durée de cuisson en minutes
Tartes					
Croûte de tarte	Moule à tarte de 9 po (23 cm)	2	Cuisson à convection	475° (245°)	entre 8 et 12
Tarte avec garniture aux fruits	Moule à tarte de 9 po (23 cm)	2	Cuisson à convection	375° (190°)	entre 45 et 60
Tarte surgelée	Moule à tarte de 9 po (23 cm)	2	Cuisson à convection	375° (190°)	entre 65 et 80
Meringue	Moule à tarte de 9 po (23 cm)	2	Cuisson à convection	350° (180°)	entre 10 et 15
Tarte aux pacanes	Moule à tarte de 9 po (23 cm)	2	Cuisson à convection	350° (180°)	entre 45 et 60
Tarte à la citrouille	Moule à tarte de 9 po (23 cm)	2	Cuisson à convection	425° (200 °) puis 350° (180°)	15 entre 35 et 45
Mets principaux					
Plats en casserole	Plat pour mets en casserole	3	Cuisson	température de la recette	temps de préparation de la recette
Quiche	Moule à quiche	2	Cuisson	375° (190°)	entre 30 et 40
Aliments surgelés					
Plats préparées surgelés	Poêle universelle	3	Convection rapide	sur l'emballage	durée pour l'emballage
Plats préparées surgelés, sur 2 grilles	Poêle universelle Tôle à cuisson	2 et 4	Convection rapide	sur l'emballage	durée pour l'emballage
Pizza					
Pizza, fraîche	Plaque à pizza Pierre à cuisson	3	Pizza	425° (220°)	temps de préparation de la recette
Pizza prête à servir	Plaque à pizza	3	Pizza	400° à 425° (200° à 225°)	durée pour l'emballage
Pizza, surgelée	Directement sur la grille	3	Pizza	400° à 425° (200° à 225°)	durée pour l'emballage

Mets	Plats allant au four/ Accessoires	Position de la grille	Mode de cuisson/ Symbole	Temp. en °F (°C)	Durée de cuisson en minutes
Pains					
Petits pains	Plaque à biscuits Moule de 9 x 13 po (23 x 33 cm)	3	Convection véritable	350° (180°)	entre 15 et 19
Viennoiseries	Plaque à biscuits Moule de 9 x 13 po (23 x 33 cm)	3	Convection véritable	325° (160°)	entre 20 et 25
Pain rapide, miche	Moule à pain 8 x 4 po (20 x 10 cm)	2	Cuisson à convection	350° (180°)	entre 40 et 60
Levure, miche	Moule à pain 8 x 4 po (20 x 10 cm)	2	Cuisson à convection	400° (200°)	entre 20 et 30
Pain de maïs	Moule 8 x 8 po (20 x 20 cm)	3	Cuisson	400° (200°)	entre 20 et 30

Viandes, volaille et poisson

Mets	Ustensiles de cuisine/ Accessoires	Niveau de la grille	Mode de cuisson/Symbole	Temp. en °F (°C)	Durée de cuisson en minutes	Temps de repos (Couvert)	Temp. interne finale
Bœuf							
Faux-filet, désossé 3 à 4,5 lb (1,3 à 2 kg), rosé	Plat à rôtir	2	Rôtisserie à convection	325° (160°)	26 à 31 min/lb	entre 10 et 15	145° (65°)
Faux-filet, désossé 3 à 4,5 lb (1,3 à 2 kg), à point	Plat à rôtir	2	Rôtisserie à convection	325° (160°)	30 à 38 min/lb	entre 10 et 15	160° (70°)
Rôti de croupe, surlonge 2,5 à 5,5 lb (1,1 à 2,5 kg), rosé	Plat à rôtir	2	Rôtisserie à convection	325° (160°)	18 à 33 min/lb	entre 10 et 15	145° (65°)
Filet 2 à 4 lb (907 g à 1,8 kg), rosé	Plat à rôtir	2	Rôtisserie à convection	425° (220°)	15 à 24 min/lb	entre 10 et 15	145° (65°)
Bifteck de coquille d'aloyau 1 po (2,5 cm) d'épaisseur, rosé	Poêle à griller	3	Gril	525° (275°)	Côté 1 : 5 à 8 Côté 2 : 4 à 6		145° (65°)
Bifteck de coquille d'aloyau 1 po (2,5 cm) d'épaisseur, à point	Poêle à griller	3	Gril	525° (275°)	Côté 1 : 8 à 9 Côté 2 : 5 à 7		160° (70°)

Les temps de cuisson sont approximatifs et peuvent varier en fonction de la forme de la viande.

Une dinde farcie exige un temps de cuisson plus long. La température sécuritaire minimum pour une farce de volaille est de 165 °F (75 °C).

*Pour prévenir un brunissage trop accentué, couvrez le mets d'une feuille d'aluminium en cours de rôtissage.

Remarque : : La USDA recommande de mesurer la température interne des aliments à l'aide d'un thermomètre à viande numérique.

Mets	Ustensiles de cuisine/ Accessoires	Niveau de la grille	Mode de cuisson/Symbole	Temp. en °F (°C)	Durée de cuisson en minutes	Temps de repos (Couvert)	Temp. interne finale
Bifteck de coquille d'aloyau 1,5 po (3,8 cm) d'épaisseur, rosé	Poêle à griller	3	Gril à convection	525° (275°)	Côté 1 : 8 à 13 Côté 2 : 10 à 15		145° (65°)
Bifteck de coquille d'aloyau 1,5 po (3,8 cm) d'épaisseur, à point	Poêle à griller	3	Gril à convection	525° (275°)	Côté 1 : 11 à 16 Côté 2 : 6 à 9		160° (70°)
Hamburger 0,75 à 1 po (1,9 à 2,5 cm) d'épaisseur, à point	Poêle à griller	3	Gril	525° (275°)	Côté 1 : 6 à 9 Côté 2 : 4 à 6		160° (70°)
Agneau							
Gigot, désossé 2 à 6 lb (907 g à 2,7 kg), rosé	Plat à rôtir	2	Rôtisserie à convection	325° (160°)	25 à 35 min/lb	entre 10 et 15	145° (65°)
Gigot, désossé 2 à 6 lb (907 g à 2,7 kg), à point	Plat à rôtir	2	Rôtisserie à convection	325° (160°)	30 à 40 lb (13,6 à 18 kg)	entre 10 et 15	160° (70°)
Côtelette d'agneau 1 po (2,5 cm) d'épaisseur, rosée	Poêle à griller	3	Gril	525° (275°)	Côté 1 : 6 à 10 Côté 2 : 5 à 7		145° (65°)
Côtelette d'agneau, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur, à point	Poêle à griller	3	Gril	525° (275°)	Côté 1 : 9 à 11 Côté 2 : 5 à 9		160° (70°)
Porc							
Filet de porc 2 à 3 lb (907 g à 1,4 kg)	Poêle à griller	2	Rôtisserie à convection	425° (220°)	15 à 28 min/lb	entre 10 et 15	160° (70°)
Longe de porc 4 à 5 lb (1,8 à 2,3 kg)	Poêle à griller	3	Rôtisserie à convection	350° (180°)	12 à 25 min/lb	entre 10 et 15	145° (65°)
Longe de porc 4 à 5 lb (1,8 à 2,3 kg)	Poêle à griller	2	Rôtisserie à convection	350° (180°)	16 à 30 min/lb	entre 10 et 15	160° (70°)
Côtelettes de porc 1 po (2,5 cm) d'épaisseur, rosées	Poêle à griller	3	Gril	500° (260°)	Côté 1 : 5 à 9 Côté 2 : 8 à 11		145° (65°)
Côtelettes de porc 1 po (2,5 cm) d'épaisseur, à point	Poêle à griller	3	Gril	500° (260°)	Côté 1 : 6 à 10 Côté 2 : 9 à 12		160° (70°)
Côtelettes de porc 1,5 po (3,8 cm) d'épaisseur, rosées	Poêle à griller	3	Gril à convection	450° (230°)	Côté 1 : 7 à 11 Côté 2 : 6 à 9		145° (65°)

Les temps de cuisson sont approximatifs et peuvent varier en fonction de la forme de la viande.

Une dinde farcie exige un temps de cuisson plus long. La température sécuritaire minimum pour une farce de volaille est de 165 °F (75 °C).

*Pour prévenir un brunissage trop accentué, couvrez le mets d'une feuille d'aluminium en cours de rôtissage.

Remarque : : La USDA recommande de mesurer la température interne des aliments à l'aide d'un thermomètre à viande numérique.

Mets	Ustensiles de cuisine/ Accessoires	Niveau de la grille	Mode de cuisson/Symbole	Temp. en °F (°C)	Durée de cuisson en minutes	Temps de repos (Couvert)	Temp. interne finale
Côtelettes de porc 1,5 po (3,8 cm) d'épaisseur, à point	Poêle à griller	3	Gril à convection	450° (230°)	Côté 1 : 9 à 13 Côté 2 : 6 à 10		160° (70°)
Saucisses italiennes	Poêle à griller	3	Gril	525° (275°)	Côté 1 : 4 à 7 Côté 2 : 3 à 5		160° (70°)
Volaille							
Poulet entier, 4 à 6 lb (1,8 à 2,7 kg)	Plat à rôtir	2	Rôtisserie à convection	375° (190°)	12 à 22 min/lb		180° (80°) dans la cuisse
Poulets de Cornouaille 1 à 1,5 lb (450 à 680 g)	Plat à rôtir	2	Rôtisserie à convection	350° (180°)	40 à 70 min/lb		180° (80°) dans la cuisse
Poitrine de poulet avec os	Poêle à griller	3	Gril à convection	525° (275°)	Côté 1 : 15 à 20 Côté 2 : 10 à 18		170° (75°)
Cuisses de poulet avec os	Poêle à griller	3	Gril	525° (275°)	Côté 1 : 14 à 16 Côté 2 : 12 à 14		180° (80°)
Dinde, sans farce 10 à 16 lb (4,5 à 7,3 kg)*	Plat à rôtir	1	Rôtisserie à convection	325° (160°)	9 à 14 min/lb	entre 15 et 20 pour une découpe facile	180° (80°) dans la cuisse
Poitrine de dinde, avec os 4 à 10 lb (1,8 à 4,5 kg)	Plat à rôtir	2	Rôtisserie à convection	325° (160°)	17 à 25 min/lb		180° (80°) dans la cuisse
Poisson							
Filet de poisson 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	Poêle à griller	3	Gril	525° (275°)	entre 11 et 15		145° (60°)
Darne de poisson 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	Poêle à griller	3	Gril	525° (275°)	entre 10 et 13		145° (60°)

Les temps de cuisson sont approximatifs et peuvent varier en fonction de la forme de la viande.

Une dinde farcie exige un temps de cuisson plus long. La température sécuritaire minimum pour une farce de volaille est de 165 °F (75 °C).

*Pour prévenir un brunissage trop accentué, couvrez le mets d'une feuille d'aluminium en cours de rôtissage.

Remarque : : La USDA recommande de mesurer la température interne des aliments à l'aide d'un thermomètre à viande numérique.

Modes de cuisson - Four conventionnel

Modes de cuisson - Four conventionnel

Convection véritable

Le mode Convection véritable utilise la chaleur diffusée par un troisième élément situé derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule uniformément à l'intérieur du four grâce au ventilateur à convection.

Le mode Convection véritable convient tout particulièrement à la cuisson de portions individuelles, comme les biscuits et les biscotins. Il est également efficace pour la cuisson sur plusieurs grilles (2 ou 3) en même temps. La cuisson des biscuits peut se faire toutes les grilles simultanément. Dans ce cas, le temps de cuisson augmente légèrement.

Conseils :

- Réduire la température du four indiquée dans la recette de 25 °F (5 °C). Pour de plus amples renseignements, veuillez consulter les tableaux de cuisson à la fin du guide.
- Préchauffez toujours le four si la recette le recommande.
- Placez les aliments sur une tôle à cuisson à petits rebords ou dans des moules peu profonds, non couverts.
- Laissez au moins 1 à 1,5 po (2 à 3 cm) d'espace entre les côtés des plats.
- Évitez les pertes de chaleur en vérifiant périodiquement la cuisson par le hublot du four au lieu d'ouvrir la porte.

Cuisson à convection

La cuisson à convection utilise la chaleur émise par les éléments chauffants supérieur et inférieur. Le ventilateur de convection la distribue uniformément dans l'ensemble de la cavité du four.

La cuisson à convection convient très bien aux pains, aux casseroles et aux plats principaux. Elle est aussi recommandée pour la cuisson sur plusieurs grilles puisque le ventilateur distribue uniformément la chaleur des éléments supérieur et inférieur dans le four.

Conseils :

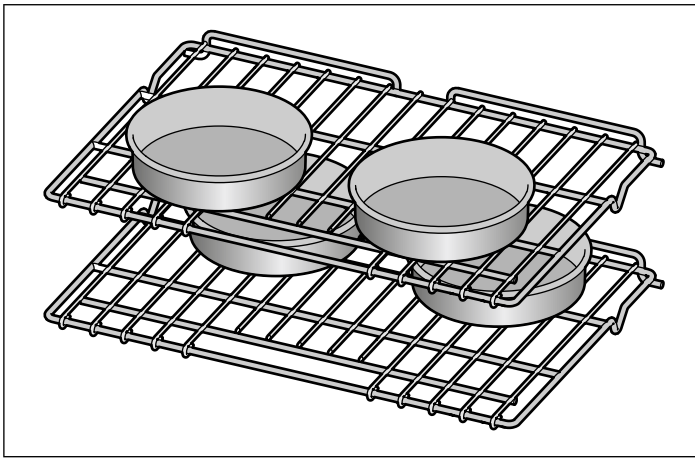
- Réduire la température du four indiquée dans la recette de 25 °F (5 °C). Pour de plus amples renseignements, veuillez consulter les tableaux de cuisson à la fin du guide.
- Préchauffez toujours le four si la recette le recommande.
- Placez les aliments sur une tôle à cuisson à petits rebords ou dans des moules peu profonds, non couverts.
- Laissez au moins 1 à 1,5 po (2 à 3 cm) d'espace entre les côtés des plats.
- Évitez les pertes de chaleur en vérifiant périodiquement la cuisson par le hublot du four au lieu d'ouvrir la porte.

Cuisson

En mode cuisson, les éléments supérieur et inférieur chauffent à intervalles réguliers pour maintenir la température du four. Le mode cuisson peut être utilisé pour préparer toute sorte d'aliments, depuis les gâteaux et les pâtisseries jusqu'aux plats en casserole.

Conseils :

- Préchauffez toujours le four si la recette le recommande.
- Le temps de cuisson varie selon la taille, la forme et le revêtement de l'ustensile de cuisson utilisé. Pour optimiser les résultats de cuisson, on recommande l'utilisation d'ustensile de cuisson en métal brillant. Les récipients en métal foncé ou à revêtement antiadhésif permettent d'obtenir une cuisson plus rapide et un brunissage plus intense. Les ustensiles de cuisson isolants augmentent la durée de cuisson pour la plupart des aliments.
- Laissez au moins 1 à 1,5 po (2 à 3 cm) d'espace entre les côtés des plats.
- Évitez les pertes de chaleur en vérifiant périodiquement la cuisson par le hublot du four au lieu d'ouvrir la porte.
- Lors de la cuisson d'un gâteau à quatre étages en même temps, étagez les moules sur deux grilles de manière à ce qu'un moule ne soit pas placé directement au-dessus de l'autre. Pour d'excellents résultats, utilisez le mode Cuisson. Déposez les moules à gâteau sur les grilles aux niveaux 3 et 5 en les étageant dans le four comme illustré.



Rôtisserie à convection

Le mode Rôtisserie à convection utilise la chaleur diffusée par les éléments supérieur et inférieur ainsi que la chaleur qui circule dans la cavité grâce au ventilateur à convection.

Ce mode est bien adapté à la préparation des coupes de viande tendres et de la volaille. Il convient également au rôtissage de légumes. L'utilisation du mode Rôtisserie à convection peut aider à réduire le temps de cuisson jusqu'à 25 % et permet d'obtenir un brunissage riche doré des aliments.

Conseils :

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Une fois la viande sortie du four, couvrez-la de papier d'aluminium et laisser reposer de 10 à 15 minutes.
- Si la viande est dorée à souhait, mais qu'elle n'a pas fini de cuire, couvrez-la de papier d'aluminium pour qu'elle ne dore pas trop.
- Utilisez un plat à rôtir avec une grille et une lèchefrite ou un plat peu profond, à découvert, doté d'une grille pour le rôtissage.
- Ne couvrez pas la viande. N'utilisez pas de sac brunisseur.
- Vérifiez la cuisson au début, car la durée de rôtissage peut être écourtée. Pour des exemples, consultez le tableau de cuisson de la viande et de la volaille.
- Utilisez la même température que celle indiquée dans la recette.
- Pour des recommandations de position de grille et de durée de cuisson, consultez le tableau de cuisson de la viande et de la volaille.

Rôtissage

Le mode Rôtissage utilise à la fois les éléments supérieur et inférieur pour maintenir la température du four. Ce mode exige que l'élément supérieur produise une chaleur plus intense que celle diffusée par l'élément inférieur. Ceci permet d'obtenir des mets bien dorés à l'extérieur et particulièrement moelleux à l'intérieur.

Le Rôtissage est bien adapté à la viande et à la volaille et aux coupes moins tendres de viandes.

Conseils :

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

Gril à convection

Le mode Gril à convection allie la chaleur intense diffusée par l'élément supérieur à l'air chaud qui circule sous l'action d'un ventilateur à convection.

Il est bien adapté à la cuisson des coupes de viande épaisses et tendres, de la volaille et du poisson. Le mode Gril à convection n'est pas recommandé pour le brunissage des pains, des plats en casserole et d'autres aliments. Utilisez toujours le mode Gril Convection avec la porte fermée.

Conseils :

- Préchauffez le four entre 3 et 4 minutes. Ne préchauffez pas le four au-delà de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins 1 1/2 po (3,8 cm) d'épaisseur.
- Pour le rôtissage, utilisez un plat à rôtir et une lèchefrite ou un plat profond doté d'une plaque-gril en métal.
- Tournez les viandes une fois pendant le temps de cuisson. Le poisson n'a pas besoin d'être tourné.
- N'utilisez jamais de plats en verre résistant à la chaleur (Pyrex); ils ne tolèrent pas les températures élevées.
- Pour des recommandations de position de grille et de durée de cuisson, consultez le tableau de cuisson de la viande et de la volaille.

Gril à convection max

Le gril à convection maximum utilise le grand élément chauffant pour vous permette de griller plusieurs aliments simultanément.

Les aliments doivent être distribués sur l'ensemble du plat à rôtir et de la lèchefrite. Respecter les mêmes conseils que vous trouvez dans la section *Gril à convection*.

Gril

Le Gril utilise la chaleur intense diffusée par l'élément supérieur.

Le mode Gril est parfaitement adapté à la cuisson de pièces de viande minces et tendres de 1 po (2,5 cm) d'épaisseur ou moins, de volaille et de poisson. On peut l'utiliser également pour faire griller le pain et gratiner les plats en casserole. Griller toujours les aliments avec la porte fermée.

Conseils :

- Préchauffez le four entre 3 et 4 minutes. Ne préchauffez pas le four au-delà de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins 3/4 po (2 cm) d'épaisseur.
- Badigeonnez le poisson et la volaille de beurre ou d'huile pour éviter qu'ils n'adhèrent pendant la cuisson.
- Pour le rôtissage, utilisez un plat à rôtir et une lèchefrite ou un plat profond doté d'une plaque-gril en métal.
- Tournez les viandes une fois pendant le temps de cuisson. Le poisson n'a pas besoin d'être tourné.

- Pour faire gratiner les plats en casserole, utilisez uniquement des plats en métal ou en céramique de verre comme ceux de marque CorningWare.
- N'utilisez jamais de plats en verre résistant à la chaleur (Pyrex); ils ne tolèrent pas les températures élevées.
- Pour des recommandations de position de grille et de durée de cuisson, consultez le tableau de cuisson de la viande et de la volaille.

Gril max.

Le gril maximum utilise le grand élément chauffant pour vous permettre de griller plusieurs aliments simultanément.

Les aliments doivent être distribués sur l'ensemble du plat à rôtir et de la lèchefrite. Respecter les mêmes conseils que vous trouvez dans la section *Gril*.

Pizza

Utilisez le mode Pizza pour les pizzas fraîches ou surgelées. En mode Pizza, la chaleur diffusée par les éléments supérieur et inférieur circule dans la cavité du four grâce au ventilateur à convection.

Conseils :

- Il pourrait y avoir une légère diminution du temps de cuisson. Vérifiez la durée minimale inscrite sur l'emballage.
- Lorsque vous faites cuire une pizza surgelée :
  - Pour obtenir une croûte croustillante, placez la pizza directement sur la grille.
  - Pour obtenir une croûte plus moelleuse, utilisez une plaque à pizza.
- Pour apprêter la pâte à pizza, badigeonnez celle-ci d'huile d'olive et la mettre dans un saladier couvert hermétiquement d'un film plastique pour éviter qu'une croûte ne se forme à la surface.
- Saupoudrez de la semoule de maïs sur la plaque à pizza pour éviter que la pâte n'adhère.
- Si vous utilisez une palette à pizza, saupoudrez généreusement celle-ci de semoule de maïs pour aider à transférer la pâte sur la plaque.
- Si vous faites cuire à blanc une pâte à pizza faites à la main, piquez le fond avec une fourchette avant de la mettre au four.

Convection rapide

La Convection rapide utilise tous les éléments chauffants avec le ventilateur de convection pour distribuer uniformément la chaleur dans l'ensemble de la cavité du four. Ce mode est recommandé pour les plats préparés surgelés sans besoin de préchauffer le four. Lors de l'utilisation de la convection rapide dans un four double, seule une cavité à la fois est disponible.

Avec la cuisson par convection rapide, vous pouvez réduire le temps de cuisson global, car vous n'avez pas besoin de préchauffer. Les aliments sont uniformément dorés et croustillants à l'extérieur.

Conseils :

- Cuisez tous les aliments dans un four froid, non préchauffé. Les aliments seront prêts dans les délais indiqués sur l'emballage.
- Respectez les directives de l'emballage en matière de temps de cuisson et de température.
- Les aliments surgelés vendus dans des contenants allant micro-ondes ne doivent pas être utilisés.
- Cuisinez les aliments sur la grille au niveau 3 à moins d'indication contraire du fabricant.

Cuisson lente

La cuisson lente utilise les éléments supérieur et inférieur à faible température pour cuire délicatement la viande. La viande sera uniformément cuite.

Ce mode convient parfaitement aux grandes coupes de viande désossées. Déposez l'ustensile de cuisson dans le four et laissez-le chauffer pendant près de 10 minutes. Sur la table de cuisson, saisissez la viande sur tous les côtés puis déposez-la dans un ustensile de cuisson préchauffé.

Tournebroche

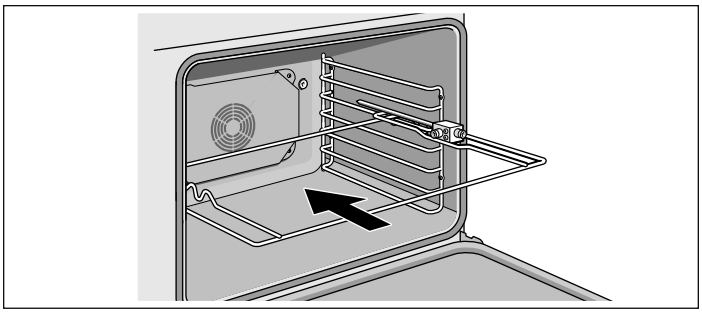
Le mode tournebroche utilise la chaleur diffusée par l'élément supérieur. Les aliments tournent lentement sur une broche au centre du four. Ils reçoivent la chaleur uniformément sur tous les côtés.

Le mode tournebroche convient très bien à la cuisson de pièces de viandes importantes (par exemple, un poulet entier, une dinde ou un gros rôti). Il permet de sceller la saveur et le jus tout en cuisant la viande sans ajout de matières grasses ou de liquides.

- Le poids maximum permis pour l'utilisation du tournebroche est de 12 lb (6 kg).
- Utilisez une sonde thermométrique pour vérifier la température interne de la viande.
- Les températures du four permises varient entre 175 °F et 550 °F (80 °C et 290 °C).

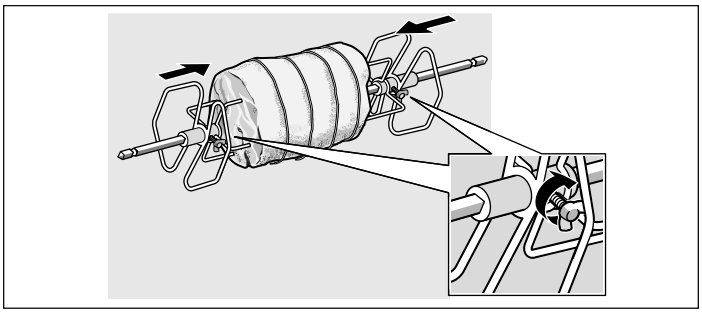
Montage du rôtisserie :

1. Insérez à moitié la grille du rôtisserie dans le four au niveau 5.

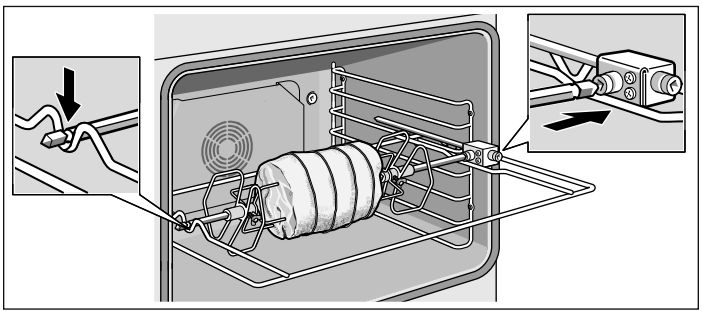


2. Coulissez l'attache gauche sur la broche et serrez la vis.
3. Glissez la viande ou la volaille à rôtir sur la broche et serrez la vis.
4. Coulissez l'attache droite sur la broche et serrez la vis.

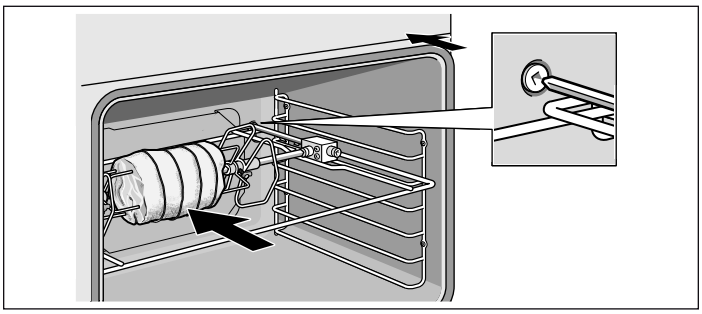
5. Vérifiez l'équilibre de l'aliment sur la broche en la tournant dans la paume de vos mains. La cuisson d'un aliment mal équilibré sur la broche ne sera pas uniforme.



6. Placez la broche du rôtisserie sur la grille.



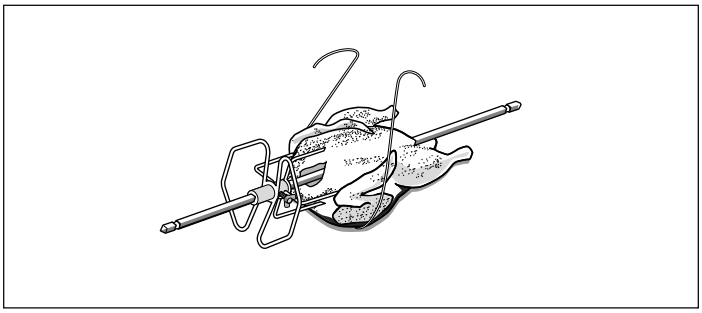
7. Insérez la grille de la broche dans le four et insérez l'arbre d'entraînement dans l'orifice de la paroi arrière du four.
8. Au besoin, tournez légèrement la broche pour bien l'insérer dans l'orifice.



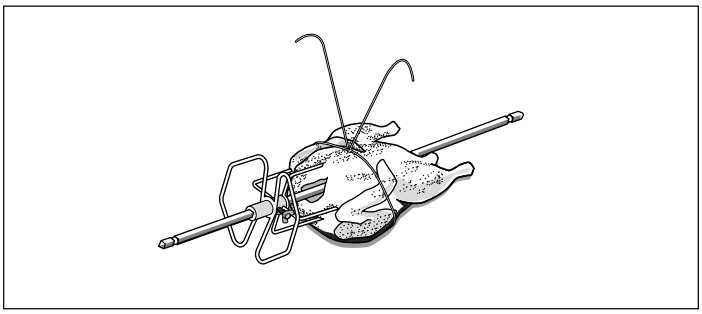
9. Insérez la grille plate au niveau 1 et le plat à rôtir pour recueillir la graisse.

Brider la volaille pour la rôtisserie

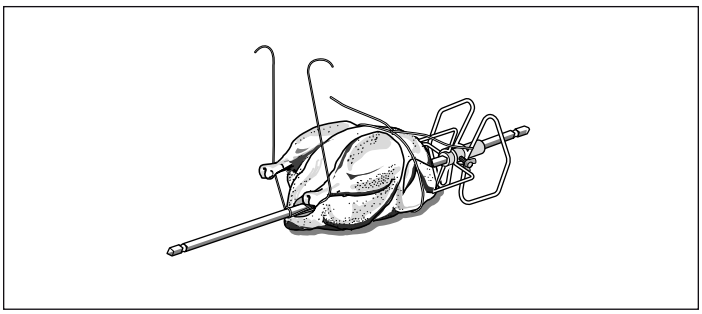
1. Glissez une attache sur la broche, les dents pointant vers l'extrémité de la broche. Serrez légèrement la vis pour l'empêcher de glisser.
2. Insérez la broche dans la volaille et fixez avec l'attache.
3. Coupez 24 po (61 cm) de corde de cuisine. Déposez la corde sous la volaille, poitrine vers le haut, en gardant les deux bouts égaux de chaque côté.



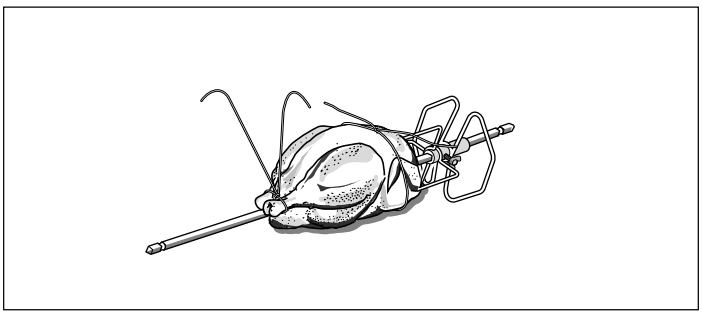
4. Enroulez les extrémités de la corde autour des ailes. Ramenez bien la pointe des ailes en serrant les cordes sur le haut. Faites un nœud. Ne coupez pas la corde restante.



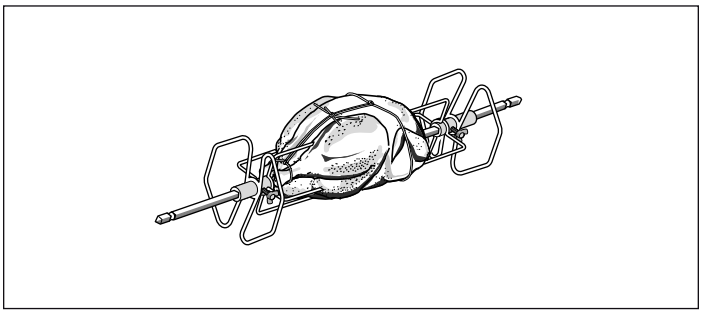
5. Coupez un autre bout de corde de cuisine de 24 po (61 cm) et déposez-la sur le dos. Enroulez la corde autour de la queue puis de la broche. Serrez bien.



6. Amenez les pattes vers l'avant. Croisez-les sur le dessus de la broche. Enroulez avec la corde et faites un nœud.



7. Reliez la corde des pattes à la corde restante des ailes. Faites un nœud. Glissez l'autre attache et enfoncez les dents dans les pilons de la volaille pour les fixer solidement.
8. Vérifiez l'équilibre tournant la broche dans la paume de vos mains. La volaille ne devrait pas tourner sur la broche ni être lâche à un endroit quelconque. Si la volaille glisse, bridez-la de nouveau. La cuisson d'une volaille mal équilibrée sur la broche ne sera pas uniforme.



Démarrer

Sélectionnez le mode Rôtisserie. La température par défaut est de 400 °F (200 °C). Glissez vers la gauche ou la droite pour ajuster la température et effleurez START (Démarrer).

Tableau de cuisson á la Rôtisserie

Met	Poids (lb)	Temp. en °F (°C)	Temps (min. par lb)	Temp. interne °F (°C)
Bœuf				
Rosbif de faux-filet, rosé	3 à 5,5	400° (200°)	17 à 23	145° (65°)
Rosbif de faux-filet, à point	3 à 5,5	400° (200°)	18 à 27	160° (70°)
Porc				
Longe de porc, désossée	1,5 à 4	400° (200°)	20 à 26	160° (70°)
Longe de porc, désossée	1,5 à 4	400° (200°)	16 à 24	145° (65°)
Volaille				
Poulet entier	4 à 8	450° (230°)	12 à 17	180° (80°)
Dinde, entière	10 à 12	400° (200°)	10 à 12	180° (80°)
Poitrine de dinde	4 à 7	400° (200°)	16 à 19	170° (75°)
4 poulets de Cornouaille	1,5 chacune	450° (230°)	60 à 70 min. au total	180° (80°)
Agneau				
Gigot désossé, à point	4 à 6	400° (200°)	20 à 23	160° (70°)
Gigot désossé, bien cuit	4 à 6	400° (200°)	27 à 29	170° (75°)

Déshydratation

La déshydratation utilise la chaleur d'un troisième élément placé derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule à l'intérieur du four grâce à la convection.

Utilisez le mode Déshydratation pour sécher et/ou préserver les aliments comme les fruits, les légumes et les herbes. Le four demeure chaud pendant 24 heures avant de s'éteindre automatiquement.

Conseils :

- Séchez la plupart des fruits et légumes à 150 °F (65 °C). Séchez les herbes à 100 °F (40 °C). Pour des exemples, consultez le tableau de déshydratation.
- Les temps de séchage varient selon le taux d'humidité et la teneur en sucre de l'aliment, la taille de la pièce, la quantité à sécher et le degré d'humidité dans l'air. Vérifiez les aliments lorsque vous atteindrez le délai minimum de séchage.
- Vous pouvez utiliser plusieurs grilles à sécher (non comprises) simultanément.
- Traitez les fruits avec un antioxydant pour éviter la décoloration.

Tableau de déshydratation

Aliment	Préparation	Temps de séchage appr. (heures)	Vérification de la déshydratation
Fruits			
Pommes	Saucez dans 1/4 tasse (60 ml) de jus de citron et 2 tasses (500 ml) d'eau. Tranches de 1/4 po (6 mm)	entre 11 et 15	Légèrement malléables
Bananes	Saucez dans 1/4 tasse (60 ml) de jus de citron et 2 tasses (500 ml) d'eau. Tranches de 1/4 po (6 mm)	entre 11 et 15	Légèrement malléables
Cerises	Laver et sécher à la serviette. Dans le cas de cerises fraîches, enlever les noyaux	entre 10 et 15	Malléables, résistantes et moelleuses
Tranches d'orange	Tranches de 1/4 po (6 mm)	entre 12 et 16	L'écorce devient sèche et cassante, le fruit, légèrement humide
Anneaux d'ananas, en conserve	Sécher à la serviette	entre 9 et 13	Moelleux et malléables
Anneaux d'ananas, frais	Sécher à la serviette	entre 8 et 12	Moelleux et malléables
Fraises	Laver et sécher à la serviette. Couper en tranches de 1/2 po (12 mm) d'épaisseur, peau (partie extérieure) vers le bas sur la grille	entre 12 et 17	Sèches et cassantes
Légumes			
Poivrons	Laver et sécher à la serviette. Retirer la membrane du poivron, couper grossièrement en morceaux de 1 po (2,5 cm)	entre 15 et 17	Résistants sans traces d'humidité à l'intérieur
Champignons	Laver et sécher à la serviette. Couper l'extrémité de la tige. Couper en tranches de 1/8 po (3 mm) d'épaisseur	entre 7 et 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	entre 15 et 20	Sèches, couleur rouge vif
Herbes			
Origan, sauge, persil, thym, fenouil	Rincer et sécher au papier absorbant	Sécher à 100 °F (38 °C), de 4 à 6 heures	Croustillantes et cassantes
Basilic	Déposer les feuilles de basilic entre 3 et 4 po (7,5 et 10 cm) du plafond. Vaporiser avec de l'eau, secouer l'excédent d'humidité et sécher	Sécher à 100 °F (38 °C), de 4 à 6 heures	Croustillantes et cassantes

Garder chaud

En mode Garder au chaud, les éléments supérieur et inférieur maintiennent la température à un faible niveau dans la cavité du four pour conserver les aliments à la température adéquate jusqu'au service.

Ce mode peut être utilisé pour conserver les mets chauds jusqu'au service. Protéger les aliments devant rester humides avec un couvercle ou du papier d'aluminium.

Apprêt

La pâte fermentera beaucoup plus rapidement en mode « Apprêt » sans la sécher. Lancez le mode Apprêt seulement quand le compartiment du four a complètement refroidi.

Laissez la pâte lever à deux reprises. Utilisez le tableau pour connaître les réglages recommandés pour les deux processus d'apprêt.

Fermentation de la pâte

Positionnez le bol de pâte sur la grille. Utilisez les réglages indiqués au tableau. N'ouvrez pas la porte du four au cours du processus de fermentation, l'humidité risque de s'échapper. Ne couvrez pas la pâte.

Fermentation finale

Déposez la pâte dans le four au niveau indiqué dans les tableaux de cuisson spécifiques de la section *Tableaux de cuisson au four à vapeur* ou *Tableaux en mode conventionnel de cuisson*.

Avant de lancer la cuisson, essuyez l'humidité de la cavité du four.

Tableaux de cuisson au four conventionnel

Gâteaux et pâtisseries

Mets	Plats allant au four/ Accessoires	Position de la grille	Mode de cuisson/ Symbole	Temp. en °F (°C)	Durée de cuisson en minutes
Gâteaux					
Gâteau à étages, rond	Moule rond de 8 ou 9 po (20 ou 23 cm)	4	Cuisson	325° (160°)	entre 25 et 35
Gâteau à étages, rond 2 grilles	Moule rond de 8 ou 9 po (20 ou 23 cm)	3 et 5	Cuisson	325° (160°)	entre 25 et 35
Galette	Moule de 9 x 13 po (23 x 33 cm)	4	Cuisson	325° (160°)	entre 25 et 35
Galette, sur 2 grilles	Moule de 9 x 13 po (23 x 33 cm)	3 et 5	Cuisson	325° (160°)	entre 25 et 35
Gâteau des anges	Moule à cheminée de 10 po (25 cm)	1	Cuisson	325° (160°)	entre 35 et 50
Gâteau au fromage	Moule à charnière 9 po (23 cm)	3	Cuisson	375° (190°)	entre 40 et 50
Gâteau Kouglof ou en couronne	Moule à Kouglof de 12 tasses	3	Cuisson	325° (160°)	entre 35 et 50
Biscuits					
Biscuits au sucre	Plaque à biscuits	4	Convection véritable	325 à 350° (160° à 180°)	entre 7 et 10
Biscuits au sucre, sur 2 grilles	Plaques à biscuits	3 et 6	Convection véritable	325 à 350° (160° à 180°)	entre 7 et 10
Biscuits au sucre, sur 3 grilles	Plaques à biscuits	2, 4 et 6	Convection véritable	325 à 350° (160° à 180°)	entre 7 et 10

Mets	Plats allant au four/ Accessoires	Position de la grille	Mode de cuisson/ Symbole	Temp. en °F (°C)	Durée de cuisson en minutes
Biscuits aux pépites de chocolat	Plaque à biscuits	4	Convection véritable	325 à 350° (160° à 180°)	entre 8 et 17
Biscuits aux pépites de chocolat, sur 2 grilles	Plaques à biscuits	3 et 6	Convection véritable	325 à 350° (160° à 180°)	entre 8 et 17
Biscuits aux pépites de chocolat, sur 3 grilles	Plaques à biscuits	2, 4 et 6	Convection véritable	325 à 350° (160° à 180°)	entre 8 et 17
Biscuits à l'avoine	Plaque à biscuits	4	Convection véritable	325 à 350° (160° à 180°)	entre 7 et 10
Biscuits à l'avoine, sur 2 grilles	Plaques à biscuits	3 et 6	Convection véritable	325 à 350° (160° à 180°)	entre 7 et 10
Biscuits à l'avoine, sur 3 grilles	Plaques à biscuits	2, 4 et 6	Convection véritable	325 à 350° (160° à 180°)	entre 7 et 10
Brownies	Moule carré de 8 ou 9 po (20 ou 23 cm)	3	Cuisson à convection	325° (160°)	entre 33 et 40
Petits produits de boulangerie					
Petits gâteaux	Moule à muffins de 12 alvéoles	4	Convection véritable	325 à 350° (160° à 180°)	entre 12 et 20
Petits gâteaux, sur 2 grilles	Moules à muffins de 12 alvéoles	2 et 5	Convection véritable	325 à 350° (160° à 180°)	entre 12 et 20
Muffins	Moules à muffins de 12 alvéoles	4	Convection véritable	375° (190°)	entre 15 et 20
Muffins, sur 2 grilles	Moules à muffins de 12 alvéoles	2 et 5	Convection véritable	375° (190°)	entre 15 et 20
Scones	Plaque à biscuits	3	Convection véritable	375° (190°)	entre 20 et 25
Scones, sur 2 grilles	Plaques à biscuits	2 et 5	Convection véritable	375° (190°)	entre 20 et 25
Biscuits	Plaque à biscuits	4	Convection véritable	325° (160°)	entre 12 et 20
Biscuits, sur 2 grilles	Plaques à biscuits	2 et 5	Convection véritable	325° (160°)	entre 12 et 20
Biscuits, sur 3 grilles	Plaques à biscuits	2, 4 et 6	Convection véritable	325° (160°)	entre 12 et 20

Mets	Plats allant au four/ Accessoires	Position de la grille	Mode de cuisson/ Symbole	Temp. en °F (°C)	Durée de cuisson en minutes
Pâte feuilletée	Plaque à biscuits	4	Convection véritable	400° (200°)	entre 20 et 25
Pâte feuilletée, sur 2 grilles	Plaques à biscuits	3 et 6	Convection véritable	400° (200°)	entre 20 et 25
Pâte feuilletée, sur 3 grilles	Plaques à biscuits	2, 4 et 6	Convection véritable	400° (200°)	entre 20 et 25
Croissants	Plaque à biscuits	4	Convection véritable	350° (180°)	entre 8 et 15
Croissants, sur 2 grilles	Plaques à biscuits	2 et 5	Convection véritable	350° (180°)	entre 8 et 15
Choux à la crème	Plaque à biscuits	4	Convection véritable	400° (200°)	entre 23 et 33
Choux à la crème, sur 2 grilles	Plaques à biscuits	2 et 3	Convection véritable	400° (200°)	entre 23 et 33
Choux à la crème, sur 3 grilles	Plaques à biscuits	2, 4 et 6	Convection véritable	400° (200°)	entre 23 et 33
Tartes					
Croûte de tarte	Moule à tarte de 9 po (23 cm)	3	Cuisson à convection	475° (245°)	entre 8 et 12
Tarte avec garniture aux fruits	Moule à tarte de 9 po (23 cm)	2	Cuisson à convection	375° (190°)	entre 45 et 60
Tarte surgelée	Moule à tarte de 9 po (23 cm)	2	Cuisson à convection	375° (190°)	entre 70 et 85
Meringue	Moule à tarte de 9 po (23 cm)	2	Cuisson à convection	350° (180°)	entre 10 et 15
Tarte aux pacanes	Moule à tarte de 9 po (23 cm)	2	Cuisson à convection	350° (180°)	entre 45 et 60
Tarte à la citrouille	Moule à tarte de 9 po (23 cm)	2	Cuisson à convection	425° (200 °) puis 350° (180°)	15 puis entre 35 et 45

Mets	Plats allant au four/ Accessoires	Position de la grille	Mode de cuisson/ Symbole	Temp. en °F (°C)	Durée de cuisson en minutes
Mets principaux					
Plats en casserole	Plat pour mets en casserole	3	Cuisson	température de la recette	temps de préparation de la recette
Quiche	Moule à quiche	2	Cuisson	375° (190°)	entre 30 et 40
Aliments surgelés					
Plats préparées surgelés	Plaque à biscuits	4	Convection rapide	sur l'emballage	durée pour l'emballage
Plats préparées surgelés, sur 2 grilles	Plaques à biscuits	2 et 4	Convection rapide	sur l'emballage	durée pour l'emballage
Pizza					
Pizza, fraîche	Plaque à pizza Pierre à cuisson	4	Pizza	425° (220°)	temps de préparation de la recette
Pizza prête à servir	Plaque à pizza	4	Pizza	400° à 425° (200° à 220°)	durée pour l'emballage
Pizza, surgelée	Directement sur la grille	sur l'emballage	Pizza	400° à 425° (200° à 220°)	durée pour l'emballage
Pains					
Petits pains	Plaque à biscuits ou moule de 9 x 13 po (23 x 33 cm)	4	Convection véritable	375° (190°)	entre 10 et 20
Viennoiseries	Plaque à biscuits ou moule de 9 x 13 po (23 x 33 cm)	4	Convection véritable	325° (160°)	entre 20 et 25
Pain rapide, miche	Moule à pain 8 x 4 po (20 x 10 cm)	2	Cuisson à convection	350° (180°)	entre 40 et 60
Levure, miche	Moule à pain 8 x 4 po (20 x 10 cm)	2	Cuisson à convection	400° (200°)	entre 20 et 30
Pain de maïs	Moule 8 x 8 po (20 x 20 cm)	3	Cuisson à convection	400° (200°)	entre 20 et 30

Viandes, volaille et poisson

Mets	Ustensiles de cuisine/ Accessoires	Niveau de la grille	Mode de cuisson/ Symbole	Temp. en °F (°C)	Temps de cuisson en minutes	Temps de repos (Couvert)	Temp. interne finale
Bœuf							
Faux-filet, désossé 3 à 4,5 lb (1,3 à 2 kg), rosé	Plat à rôtir	3	Rôtisserie à convection	325° (160°)	26 à 31 min/lb	entre 10 et 15	145° (65°)
Faux-filet, désossé 3 à 4,5 lb (1,3 à 2 kg), à point	Plat à rôtir	3	Rôtisserie à convection	325° (160°)	30 à 38 min/lb	entre 10 et 15	160° (70°)
Rôti de croupe, surlonge 2,5 à 5,5 lb (1,1 à 2,5 kg), rosé	Plat à rôtir	3	Rôtisserie à convection	325° (160°)	18 à 33 min/lb	entre 10 et 15	145° (65°)
Filet 2 à 3 lb (907 g à 1,36 kg), rosé	Plat à rôtir	3	Rôtisserie à convection	425° (220°)	15 à 24 min/lb	entre 10 et 15	145° (65°)
Bifteck de coquille d'aloyau 1 po (2,5 cm) d'épaisseur, rosé	Poêle à griller	5	Gril	550° (290°)	Côté 1 : 5 à 8 Côté 2 : 4 à 6		145° (65°)
Bifteck de coquille d'aloyau 1 po (2,5 cm) d'épaisseur, à point	Poêle à griller	5	Gril	550° (290°)	Côté 1 : 8 à 9 Côté 2 : 5 à 7		160° (70°)
Bifteck de coquille d'aloyau 1,5 po (3,8 cm) d'épaisseur, rosé	Poêle à griller	3	Gril à convection	550° (290°)	Côté 1 : 11 à 13 Côté 2 : 12 à 14		145° (65°)
Bifteck de coquille d'aloyau 1,5 po (3,8 cm) d'épaisseur, à point	Poêle à griller	3	Gril à convection	550° (290°)	Côté 1 : 13 à 15 Côté 2 : 11 à 13		160° (70°)
Hamburger 0,75 à 1 po (1,9 à 2,5 cm) d'épaisseur, à point	Poêle à griller	5	Gril	550° (290°)	Côté 1 : 5 à 8 Côté 2 : 4 à 6		160° (70°)
Agneau							
Gigot, désossé 2 à 6 lb (907 g à 2,7 kg), rosé	Plat à rôtir	3	Rôtisserie à convection	325° (160°)	25 à 30 min/lb	entre 10 et 15	145° (65°)
Gigot, désossé 2 à 6 lb (907 g à 2,7 kg), à point	Plat à rôtir	3	Rôtisserie à convection	325° (160°)	30 à 35 lb (13,6 à 15,8 kg)	entre 10 et 15	160° (70°)
Côtelette d'agneau 1 po (2,5 cm) d'épaisseur, rosé	Poêle à griller	5	Gril	550° (290°)	Côté 1 : 4 à 7 Côté 2 : 5 à 7		145° (65°)

Les temps de cuisson sont approximatifs et peuvent varier en fonction de la forme de la viande.

Une dinde farcie exige un temps de cuisson plus long. La température sécuritaire minimum pour une farce de volaille est de 165 °F (75 °C).

*Pour prévenir un brunissage trop accentué, couvrez le mets d'une feuille d'aluminium en cours de rôtissage.

Remarque : : La USDA recommande de mesurer la température interne des aliments à l'aide d'un thermomètre à viande numérique.

Mets	Ustensiles de cuisine/ Accessoires	Niveau de la grille	Mode de cuisson/ Symbole	Temp. en °F (°C)	Temps de cuisson en minutes	Temps de repos (Couvert)	Temp. interne finale
Côtelette d'agneau, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur, à point	Poêle à griller	5	Gril	550° (290°)	Côté 1 : 5 à 9 Côté 2 : 5 à 9		160° (70°)
Porc							
Filet de porc 2 à 3 lb (907 g à 1,4 kg)	Poêle à griller	3	Rôtisserie à convection	425° (220°)	15 à 28 min/lb	entre 10 et 15	160° (70°)
Longe de porc 4 à 5 lb (1,8 à 2,3 kg)	Poêle à griller	3	Rôtisserie à convection	350° (180°)	12 à 25 min/lb	entre 10 et 15	145° (65°)
Longe de porc 4 à 5 lb (1,8 à 2,3 kg)	Poêle à griller	3	Rôtisserie à convection	350° (180°)	16 à 30 min/lb	entre 10 et 15	160° (70°)
Côtelettes de porc 1 po (2,5 cm) d'épaisseur, rosé	Poêle à griller	5	Gril	450° (230°)	Côté 1 : 5 à 9 Côté 2 : 8 à 11		145° (65°)
Côtelettes de porc 1 po (2,5 cm) d'épaisseur, à point	Poêle à griller	5	Gril	450° (230°)	Côté 1 : 5 à 9 Côté 2 : 8 à 11		160° (70°)
Côtelettes de porc 1,5 po (3,8 cm) d'épaisseur, rosées	Poêle à griller	4	Gril à convection	550° (290°)	Côté 1 : 7 à 11 Côté 2 : 6 à 9		145° (65°)
Côtelettes de porc 1,5 po (3,8 cm) d'épaisseur, à point	Poêle à griller	4	Gril à convection	550° (290°)	Côté 1 : 9 à 13 Côté 2 : 8 à 11		160° (70°)
Saucisses italiennes	Poêle à griller	5	Gril	450° (230°)	Côté 1 : 4 à 7 Côté 2 : 2 à 4		160° (70°)
Volaille							
Poulet entier, 4 à 6 lb (1,8 à 2,7 kg)	Plat à rôtir	3	Rôtisserie à convection	375° (190°)	13 à 20 min/lb		180° (80°) dans la cuisse
Poulets de Cornouaille 1 à 1,5 lb (450 à 680 g)	Plat à rôtir	3	Rôtisserie à convection	350° (180°)	45 à 75 min/lb		180° (80°) dans la cuisse
Poitrine de poulet avec os	Poêle à griller	3	Gril à convection	450° (230°)	Côté 1 : 18 à 22 Côté 2 : 17 à 20		170° (75°)

Les temps de cuisson sont approximatifs et peuvent varier en fonction de la forme de la viande.

Une dinde farcie exige un temps de cuisson plus long. La température sécuritaire minimum pour une farce de volaille est de 165 °F (75 °C).

*Pour prévenir un brunissage trop accentué, couvrez le mets d'une feuille d'aluminium en cours de rôtissage.

Remarque : : La USDA recommande de mesurer la température interne des aliments à l'aide d'un thermomètre à viande numérique.

Mets	Ustensiles de cuisine/ Accessoires	Niveau de la grille	Mode de cuisson/ Symbole	Temp. en °F (°C)	Temps de cuisson en minutes	Temps de repos (Couvert)	Temp. interne finale
Cuisses de poulet avec os	Poêle à griller	5	Gril 〰	450° (230°)	Côté 1 : 14 à 16 Côté 2 : 12 à 14		180° (80°)
Dinde, sans farce 12 à 19 lb (5,4 à 8,6 kg)*	Plat à rôtir	2	Rôtisserie à convection	325° (160°)	9 à 14 min/lb	entre 15 et 20 pour une découpe facile	180° (80°) dans la cuisse
Dinde, sans farce 20 à 25 lb (9 à 11,3 kg)*	Plat à rôtir	2	Rôtisserie à convection	325° (160°)	6 à 12 min/lb	15 à 20 min. pour une découpe facile	180° (80°) dans la cuisse
Poitrine de dinde, avec os 4 à 10 lb (1,8 à 4,5 kg)	Plat à rôtir	2	Rôtisserie à convection	325° (160°)	17 à 25 min/lb	15 à 20 min. pour une découpe facile	180° (80°) dans la cuisse
Poisson							
Filet de poisson 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	Poêle à griller	5	Gril 〰	450° (230°)	entre 11 et 15		145° (60°)
Darne de poisson	Poêle à griller	5	Gril 〰	450° (230°)	entre 11 et 15		145° (60°)

Les temps de cuisson sont approximatifs et peuvent varier en fonction de la forme de la viande.

Une dinde farcie exige un temps de cuisson plus long. La température sécuritaire minimum pour une farce de volaille est de 165 °F (75 °C).

*Pour prévenir un brunissage trop accentué, couvrez le mets d'une feuille d'aluminium en cours de rôtissage.

Remarque : : La USDA recommande de mesurer la température interne des aliments à l'aide d'un thermomètre à viande numérique.

Dépannage

Vous voulez savoir si le gâteau est bien cuit au milieu.	Insérez un cure-dent au milieu du gâteau. Si le cure-dent ressort propre sans pâte collée, le gâteau est bien cuit.
Le gâteau s'effondre.	La prochaine fois, utilisez moins de liquide. Sinon, baissez la température de 50 °F (10 °C) tout en rallongeant le temps de cuisson. Respectez les ingrédients précisés dans la recette ainsi que les directives de préparation. Gardez la porte fermée au cours de la cuisson.
La garniture aux fruits déborde.	Déposez le plat allant au four sur une plaque doublée d'une feuille d'aluminium. La plaque retiendra la garniture et l'empêchera de tomber et de brûler sur la sole du four.
Les petits produits de boulangerie collent l'un sur l'autre au cours de la cuisson.	Laissez un espace d'environ un (1) pouce (2 cm) autour de chaque aliment. Cela donnera suffisamment d'espace pour l'expansion des produits de boulangerie. Ils pourront alors brunir sur tous les côtés.
Le gâteau est habituellement pas assez doré.	Si la grille est à la bonne hauteur et que vous utilisez le bon plat allant au four, vous devrez alors prolonger le temps de cuisson.
Le dessus du gâteau n'est pas assez doré et le fond, trop foncé.	La prochaine fois, déposez le gâteau sur une grille supérieure dans le four.
Le dessus du gâteau est trop foncé et le fond, pas assez doré.	La prochaine fois, déposez le gâteau sur un niveau inférieur dans le four. Sélectionnez une température plus faible tout en rallongeant le temps de cuisson.
L'ensemble du gâteau est trop foncé.	La prochaine fois, sélectionnez une température plus faible. Vous pourriez devoir rallonger le temps de cuisson au besoin.
Le brunissage des aliments cuits n'est pas uniforme.	Du papier sulfurisé qui dépasse du plat peut influencer la circulation de l'air. Assurez-vous de couper le papier à la bonne dimension. Assurez-vous que le moule ne soit pas directement devant les orifices de la paroi arrière de la cavité du four. Lorsque vous cuisez de petits mets, assurez-vous de cuire des aliments de même taille et de même épaisseur lorsque possible.
Vous avez cuit sur plusieurs niveaux. Les aliments de la grille supérieure sont plus foncés que ceux de la grille inférieure.	Utilisez toujours le mode de cuisson par convection lorsque vous utilisez plusieurs niveaux. Les aliments à cuire, insérés dans le four sur des plateaux ou dans des moules en même temps, ne sont pas nécessairement prêts au même moment.
Il est impossible de dégager le gâteau du moule lorsqu'il est à l'envers.	Après cuisson, laissez le gâteau refroidir entre 5 et 10 minutes. Si le gâteau colle au moule, dégagez délicatement le gâteau sur les bords avec un couteau. Retournez le moule à gâteau et recouvrez-le à plusieurs reprises avec un linge froid et humide. La prochaine fois, graissez bien le moule à gâteau ou le plat allant au four.
La durée de cuisson des aliments est plus longue que prévue.	Le four est soigneusement étalonné de manière à offrir des résultats précis. Toutefois, si les aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés, la température peut être ajustée pour compenser. Voir *« Température compensée du four »* dans la section *« Réglages de l'utilisateur »* du Guide d'utilisation et d'entretien.
Les aliments sont trop cuits.	Le four est soigneusement étalonné de manière à offrir des résultats précis. Toutefois, si les aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés, la température peut être ajustée pour compenser. Voir *« Température compensée du four »* dans la section *« Réglages de l'utilisateur »* du Guide d'utilisation et d'entretien.

DÉCLARATION DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

Couverture de la garantie limitée

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances Corporation (« BSH ») dans la présente déclaration de garantie limitée du produit s'applique seulement à l'appareil électroménager THERMADOR[MD] (« Produit ») qui vous a été vendu à titre de premier acheteur, en autant que le produit ait été acheté :

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

Les garanties aux présentes s'appliquent à l'acheteur original du Produit sous garantie et à tout propriétaire successif du produit acheté pour une utilisation résidentielle habituelle et la durée de la garantie.

BSH se réserve le droit d'exiger une preuve d'achat à chaque réclamation au titre de la garantie afin de confirmer que le produit relève du champ d'application de la présente garantie limitée de produit.

Veuillez vous assurer de retourner la carte d'enregistrement, quoiqu'elle n'est pas nécessaire, pour la couverture par la garantie. C'est la meilleure façon dont BSH peut vous aviser dans le cas peu probable d'un avis de rappel ou de sécurité du produit.

Durée de la garantie

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

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

Réparation ou remplacement : votre recours exclusif

Pendant ladite période de garantie, BSH, ou un de ses centres de réparation autorisés, réparera le produit sans frais (sous réserve de certaines limitations indiquées aux présentes), si le produit présente un défaut de fabrication ou de matériaux. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors BSH remplacera le produit (un modèle supérieur peut être disponible, à la seule discrétion de BSH, moyennant des frais supplémentaires). Toutes les pièces et les composants enlevés demeurent la seule propriété de BSH. Toute pièce et tout composant réparés doit être identique à la pièce d'origine aux fins de la présente garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de BSH est de faire réparer le produit défectueux, par un centre de réparation autorisé pendant les heures d'affaires normales. Pour la sécurité et éviter des dommages à la propriété, BSH recommande fortement de ne pas essayer de réparer le produit soi-même ou le faire réparer par une personne non autorisée; BSH ne sera pas tenu responsable de réparations ou de travail effectués par un centre de réparation non autorisé. Si vous choisissez de faire réparer l'appareil par une personne autre qu'une personne autorisée, LA PRÉSENTE GARANTIE EST AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE. Les centres de réparation autorisés sont les personnes ou les entreprises qui ont été spécialement formées sur les produits BSH et qui possèdent, selon l'opinion de BSH, une réputation supérieure pour le service à la clientèle et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliés ou représentants de BSH). Nonobstant ce qui suit, BSH ne sera pas tenu 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, BSH pourrait payer les frais de main-d'oeuvre 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

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

Exclusions de garantie

La couverture de garantie décrite aux présentes exclut tous les défauts ou dommages dont BSH n'est pas directement responsable, y compris, sans pour autant s'y limiter, l'un ou plusieurs des points 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).
- Une faute intentionnelle d'un tiers, la négligence, la mauvaise utilisation, l'utilisation abusive, des accidents, le fonctionnement inadéquat, le manque d'entretien, la mauvaise installation ou l'installation négligente, la modification, le non respect des instructions d'utilisation, la manipulation sans précaution, les réparations non autorisées (y compris les réparations effectuées par l'utilisateur ou l'étude du fonctionnement interne de l'appareil électroménager par celui-ci).
- Réglage, modification ou altération de tout type.
- Manquement à se conformer aux normes, codes, réglementation ou lois applicables fédérales, provinciales, municipales ou électriques, de plomberie et/ou du bâtiment du pays, incluant le manquement d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et réglementations locaux du bâtiment et d'incendie.
- Bris et usure ordinaires, déversements d'aliments ou de liquides, accumulations de graisse ou 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, la surtension, aux problèmes de structure autour de l'appareil électroménager et les désastres naturels.

En aucun cas, BSH ne peut être tenu responsable de dommages survenus à la propriété, incluant les armoires, les planchers, les plafonds et les autres objets ou structures autour du produit. Sont également exclus de la garantie les produits dont les numéros de série ont été modifiés, effacés ou enlevés; les visites de service pour enseigner le fonctionnement du produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit; la correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du produit, incluant les connexions électriques, la plomberie et les autres connexions nécessaires, pour une fondation/plancher approprié, et pour toute modification incluant, sans limitation, les armoires, les murs, les planchers, les tablettes, etc.) et le réenclenchement de disjoncteurs ou le remplacement de fusibles.

DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LOI, LA PRÉSENTE GARANTIE SPÉCIFIE LES SEULS RECOURS DONT VOUS DISPOSEZ À L'ÉGARD DU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SOIT FONDÉE SUR UN CONTRAT OU DÉLIT (Y COMPRIS RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. CETTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU ÉCRITE. TOUTES GARANTIES IMPLICITES AUX TERMES DE LA LOI, INCLUANT LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, OU AUTREMENT, SONT LIMITÉES DANS LE TEMPS À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE. 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 REMODELAGE EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BSH, OU AUTREMENT. CETAINS 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, DONC LES LIMITES CI-DESSUS POURRAIENT NE PAS S'APPLIQUER À VOUS. CETTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS PRÉCIS RECONNUS PAR LA LOI ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

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

Soutien THERMADOR®

Dépannage

Nous sommes conscients que vous avez investi des sommes considérables dans votre cuisine. Nous nous engageons à vous offrir, ainsi qu'à votre appareil, un service de dépannage qui vous permettra de profiter de votre cuisine pendant de nombreuses années.

N'hésitez pas à communiquer avec notre service à la clientèle STAR® si vous avez des questions ou dans l'éventualité peu probable où votre appareil THERMADOR® nécessitait de l'entretien. Notre équipe de dépannage se fera un plaisir de vous aider.

États-Unis

800-735-4328

www.thermador.com/support

Canada

800-735-4328

www.thermador.ca

Pièces et accessoires

Pour vous procurer des pièces, des filtres, du détartrant, des produits nettoyants pour l'acier inoxydable et autres, rendez-vous sur la boutique en ligne THERMADOR® ou communiquez avec nous par téléphone.

États-Unis

http://store.thermador.com/us

Canada

- Si vous résidez dans les provinces de l'Atlantique, en Ontario ou au Québec, communiquer avec :

  Marcone
  1.800-287-1627
- Si vous résidez dans un territoire, au Manitoba, en Saskatchewan, en Alberta ou en Colombie-Britannique, communiquer avec :

  Reliable Parts
  800-663-6060

Thermador

1901 MAIN STREET, SUITE 600 IRVINE, CA 92614 // 1-800-735-4328 // WWW.THERMADOR.COM
© 2018 BSH HOME APPLIANCES CORPORATION
9001340358 en-us, fr-ca 980410