BOSCH

Register your appliance and join the Bosch family of perks: **bosch-home.com/us/mybosch**



Dual Fuel Slide-In Ranges

HDIP056U **HDIP056C** **HDI8056U** **HDI8056C**

[en-us]	User manual	Dual Fuel Slide-In Ranges	2
[fr-ca]	Manuel d'utilisation	Cuisinières bi-énergie encastrées	40

Table of contents

1 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 3
1.1 Safety definitions 4
1.2 General information 4
1.3 Intended use 4
1.4 Restriction on user group 4
1.5 Safe use 4
1.6 Child safety 7
1.7 Gas safety 7
1.8 Food safety 8
1.9 Cleaning function 8
1.10 Proper installation and maintenance 9
1.11 Conversion to Liquified Petroleum gas 10
1.12 High altitude installation 10
1.13 State of California Proposition 65 Warnings 10

2 Preventing material damage 11
2.1 Preventing oven cavity damage 11
2.2 Preventing cooktop damage 11

3 Environmental protection and energy-saving 11
3.1 Disposal of packaging 11
3.2 Saving energy when using the oven 11
3.3 Saving energy when using the cooktop 11

4 Familiarizing yourself with your appliance 13
4.1 Appliance 13
4.2 Control panels 14

5 Accessories 18
5.1 Other accessories 18
5.2 Rack positions 18
5.3 Safe use of oven racks 19
5.4 Inserting the wire rack 19
5.5 Inserting the telescopic rack 19

6 Before using for the first time 19
6.1 Cleaning the appliance before using it for the first time 19
6.2 Setting the clock 20
6.3 Assembling the burner parts 20
6.4 Flame characteristics 20

7 Oven operation 20
7.1 Setting the heating mode and temperature 20
7.2 Turning the oven off 20
7.3 Temperature range by heating mode 21
7.4 Heating time limitation 21
7.5 Fast preheat 21
7.6 Meat probe 21
7.7 Turning the panel lock on or off 22
7.8 Kitchen timer 22
7.9 Oven timer 22
7.10 Sabbath mode 22
7.11 Basic settings 23
7.12 General tips for heating modes 23
7.13 Getting the best results 25

8 Cooktop operation 26
8.1 Cookware 26
8.2 Turning on a burner 26
8.3 Manually igniting a burner 26
8.4 Flame failure safety system 26
8.5 Turning off a burner 26
8.6 Normal behavior during operation 26
8.7 Recommended cooking settings 26

9 Warming drawer operation 27
9.1 Warming drawer levels 27
9.2 Turning the warming drawer on 27
9.3 Turning the warming drawer off 27
9.4 Using the warming drawer in Sabbath mode 27
9.5 Warming empty serving bowls and plates 27
9.6 Crisping stale items 27
9.7 General tips for the warming drawer 27
9.8 Warming drawer temperature recommendations 28

10 Cleaning and maintenance 28
10.1 Cleaning agents 28
10.2 Cooktop cleaning and maintenance 29
10.3 Oven cleaning and maintenance 30
10.4 Cleaning the warming drawer 34

11 Troubleshooting 35

12 Disposal 37
12.1 Disposal of your old appliance 37

13 Customer service 37
13.1 Model number (E-Nr.) and production number (FD) 37

14 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY 37
14.1 What this warranty covers & Who it applies to 37
14.2 How long the warranty lasts 38
14.3 Repair/replace as your exclusive remedy 38
14.4 Out of warranty product 38
14.5 Warranty exclusions 38
14.6 Obtaining warranty service 39

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Read all instructions carefully before use. These precautions will reduce the risk of electrical shock, fire and injury to persons. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed including those in the following pages.

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

– Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

– WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- **Do not try to light any appliance.**
- **Do not touch any electrical switch.**
- **Do not use any phone in your building.**
- **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**

– Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

⚠ WARNING:

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

- Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.

- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

1.1 Safety definitions

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

⚠ 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.

1.2 General information

- Read this manual carefully.
- Keep the manual and the product information in a safe place for future reference or for the next owner.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

1.3 Intended use

Only a qualified professional may connect appliances without plugs. The manufacturer is not responsible for damage caused by incorrect connections. Please see the Statement of Limited Product Warranty → *Page 37*.

Only use this appliance:

- To prepare meals and drinks.
- Under supervision. Never leave the appliance unattended when cooking for short periods.
- In private households and in enclosed spaces in a residential environment.

Do not use the appliance:

- On boats or in vehicles.
- as a room heater.

Call Customer Service if you want to convert your appliance to a different type of gas.

1.4 Restriction on user group

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

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

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Do not let children play with the appliance.

1.5 Safe use

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.

WARNING

Overheated materials can cause fire or burns.

- ▶ Do not allow aluminum foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot surface element, burner or grate.
- ▶ Do not allow pans to boil dry.

Set the burner control so that the flame does not extend beyond the bottom of the pan.

Take care that drafts like those from fans or forced air vents do not push the flames so that they extend beyond the edges of the pan.

During a power failure, only the cooktop burners can be lit manually.

Unattended cooking on a cooktop with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.

- ▶ Do not leave the cooktop unattended when in use.

Never leave the cooktop unattended when in use.

- ▶ Boilovers cause smoking and greasy spillovers may ignite.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

If materials inside an oven or warming drawer should ignite, keep door closed.

- Turn off the appliance and disconnect the circuit at the circuit breaker box.

A fire could occur during cooking.

- Always have a working smoke detector near the kitchen.
- Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the appliance.

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil.

- Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning.
- Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

If the cooktop is near a window, forced air vent or fan, be certain that flammable materials such as window coverings do not blow over or near the burners or heating elements.

- They could catch on fire.

Cooking fires can spread if extinguished incorrectly.

- Never use water on cooking fires.

WARNING - TO REDUCE THE RISK OF A RANGE TOP GREASE FIRE

- Never Leave Surface Units Unattended at High Settings - Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.
- Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe').
- Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.
- Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.

Flames can be drawn into the ventilation system.

- Whenever possible, do not operate the ventilation system during a cooktop fire. However, do not reach through fire to turn it off.

Cookware Handles Should be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units.

- To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the cookware, the handle of a cookware should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

Wear Proper Apparel. Loose-fitting or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves, should never be worn while using the appliance.

- Tie long hair so that it does not hang loose.
- Secure all loose garments, etc. before beginning.

Use Proper Pan Size. This appliance is equipped with one or more surface units of different size.

- Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element.
- The use of undersized cookware will expose a portion of the heating element or burner to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to heating element or burner will also improve efficiency.

Do not store items on the cooking surfaces.

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

Do Not Use Water on Grease Fires.

- Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.

Adjust burner flame size so that it does not extend beyond the edge of the cookware. Proper relationship of cookware to burner flame reduces safety risks.

CAUTION

The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

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

→ *Page 13*

- Do not obstruct oven vents.

WARNING

Use Only Dry Potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam.

- Do not let potholders touch hot heating elements.
- Do not use a towel or other bulky cloth.

Hot oil is capable of causing extreme burns and injury.

- Use high heat settings on the cooktop only when necessary.
- To avoid bubbling and splattering, heat oil slowly on no more than a low-medium setting.
- Never move a pan of hot oil, especially a deep fat fryer. Wait until it is cool.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Spills of hot food may cause burns.

- Hold the handle of the pan when stirring or turning food. This helps prevent spills and movement of the pan.

DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS. Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns.

- During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and areas facing the cooktop.

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.

After a spill or boilover, turn off the burner and allow the cooktop to cool.

- Clean around the burner and burner ports.
- After cleaning, check for proper operation.

Inspect your cookware for damage or excessive wear before using it.

CAUTION

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.

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

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

WARNING

Do not touch the interior surfaces of the drawer while it is in use. The interior of the drawer could become hot enough to cause burns.

- Allow drawer and rack (if equipped) to cool before handling.

Avoid reaching or leaning over the appliance.

- Be aware that certain clothing and hair sprays may contain flammable chemicals that could be ignited if brought in to contact with hot surface units or heating elements and may cause severe burns.

WARNING

Storage in or on Appliance - The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

- Flammable materials, corrosive chemicals, vapors or non-food products should not be stored or used in an oven or on or near surface units.
- The appliance is specifically designed for use when heating or cooking food.

This appliance is intended for normal family household use only.

- It is not approved for outdoor use.
- See the Statement of Limited Product Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.

Using this appliance other than for its intended use can cause fire or injury to persons.

- Use this appliance only for its intended use as described in this manual.
- NEVER use your appliances as a space heater for warming or heating the room. Doing so may result in overheating the appliance.
- Never use the appliance for storage.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

- SMOTHER FLAMES with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. BE CAREFUL TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.
- NEVER PICK UP A FLAMING PAN – You may be burned.
- DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towels – a violent steam explosion will result.
- Use an extinguisher ONLY if:
  - You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
  - The fire is small and contained in the area where it started.
  - The fire department is being called.
  - You can fight the fire with your back to an exit.

Do not heat or warm unopened food containers.

- Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.

Failure to operate knobs properly may result in personal injury and damage to the appliance.

Glazed Cooking Utensils - Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop or range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.

Cooking or roasting bags might explode.

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

CAUTION

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

Do not place food directly on the oven cavity bottom.

WARNING

Moisture intrusion may cause an electric shock.

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

If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous.

- Never operate a damaged appliance.
- Never operate an appliance with a cracked or broken surface.
- Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the power outlet.
- If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the breaker in the circuit breaker box and turn off the gas supply.
- Call Customer Service. → *Page 37*

If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

1.6 Child safety

Do not let children play with the appliance.

CAUTION

Do not store items of interest to children in cabinets above a range or on the backguard of a range. Children climbing on the range to reach items could be seriously injured.

Do Not Leave Children Alone.

- Children should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Always check inside the oven before turning it on.

WARNING

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.

1.7 Gas safety

WARNING

To prevent carbon monoxide build-up, do not block appliance air vents.

WARNING

Have the installer show you where the gas shut-off valve is located.

If a burner goes out and gas escapes, open windows and doors. Wait until gas dissipates before using the appliance.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

If you smell gas, your installer has not done a proper job of checking for leaks. If the connections are not perfectly tight, you can have a small leak and, therefore, a faint smell. If you smell gas, immediately shut off the unit and contact an authorized service provider to diagnose the issue. Read the WARNING about gas smell.

WARNING

Keep the igniter ports clean for proper lighting performance of the burners. It is necessary to clean these when there is a boilover or when the burner does not light even though the electronic igniters click.

For proper burner performance, keep igniters clean and dry.

CAUTION

All igniters spark when any single burner is turned on.

- Do not touch any of the burners when the cooktop is in use.

WARNING

To prevent flare-ups all grates must be properly positioned on the cooktop whenever the cooktop is in use. Each of the feet must be placed into the corresponding dimples in the cooktop.

- Do not use a grate if the rubber feet are missing or damaged.

To prevent flare-ups do not use the cooktop without all burner caps and all burner grates properly positioned.

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 carbon monoxide poisoning and overheating the appliance.
- Never use the appliance for storage.

WARNING

The burning of gas cooking fuel can create small amounts of carbon monoxide, benzene, formaldehyde and soot. To minimize exposure to these substances the burners should be adjusted by a certified installer or agency to ensure proper combustion.

- Ensure proper ventilation with an open window or use a ventilation fan or hood when cooking with gas.
- 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.

1.8 Food safety

CAUTION

To maintain food safety, follow these guidelines

- DO NOT use a warming drawer to heat cold food. It is safe to use the drawer to crisp crackers, chips or dry cereal and to warm plates.
- Be sure to maintain proper food temperature. The USDA recommends holding hot food at 140 °F or warmer.
- DO NOT leave food in the warming drawer for more than one hour before or after cooking.
- Plastic containers, plastic wrap or aluminum foil can melt if in direct contact with the drawer or a hot cooking container. If it melts onto the drawer, it may not be removable.

1.9 Cleaning function

Follow these safety instructions when using the cleaning function.

WARNING

Do not block the oven vent(s) during the self-cleaning cycle.

- Always operate the unit according to the instructions in this manual.

WARNING

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

CAUTION

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

CAUTION

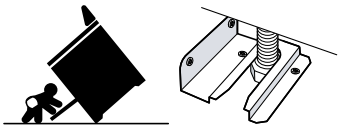
Birds have very sensitive respiratory systems.

- 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.

1.10 Proper installation and maintenance

WARNING

TIP OVER HAZARD! A child or adult can tip the range over and be killed.



- Verify that the anti-tip bracket is securely installed. Ensure the anti-tip bracket is engaged whenever the range is moved to a new location.
- Do not operate the range without the anti-tip bracket in place. Failure to follow the instructions in this manual can result in death or serious burns to children and adults.
- Check for proper installation and use of the anti-tip bracket. Carefully tip the range forward pulling from the back to ensure that the anti-tip bracket engages the range leg and prevents tip-over. The range should not move more than 1" (2.5 cm).
- It is the home owner's responsibility to ensure the anti-tip bracket is installed.

WARNING

In the event of a malfunction, it might become necessary to turn off the power supply.

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

To avoid electrical shock hazard, before servicing the appliance, turn power off at the service panel and lock the panel to prevent the power from being switched on accidentally.

Proper Installation - Improper installation or grounding can cause electric shock.

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

User Servicing - Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual.

- All other servicing should be referred to an authorized service provider.

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

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

WARNING

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

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

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

- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and parts of it are fragile. Use both hands to remove the oven door.
- The door front is glass. Handle it carefully to avoid breakage.
- Grasp only the side of the oven door. Do not grasp the handle. It may swing in your hand and cause damage or injury. Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.
- To avoid injury from hinge bracket snapping closed, be sure both levers are securely in place before removing the door.
- Do not force the door open or closed. The hinge could be damaged and cause damage or injury.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

- Do not lay the removed door on sharp or pointed objects as this could break the glass. Lay it on a flat, smooth surface, positioned so that the door cannot fall over.

WARNING

Grease and fat can ignite when heated.

- Keep the oven free from grease build up.

CAUTION

In the event of an error the display flashes and beeps continuously.

- Disconnect appliance from the power supply and call an authorized service provider.

WARNING

Malfunctions can cause injuries.

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

1.11 Conversion to Liquified Petroleum gas

WARNING

Personal injury or death from electrical shock may occur, if the range is not installed by a qualified installer or electrician. Any additions, changes, or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by a qualified technician.
Your gas range model is designed to allow for LP conversion by a qualified service technician.

- Before installing the kit, be sure to follow the LP Installation Instructions carefully.

1.12 High altitude installation

Contact Customer Service for use at altitudes above 5,000 ft (1524 m) elevation above sea level.

1.13 State of California Proposition 65 Warnings

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

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:

⚠ WARNING

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

IMPORTANT SAFETY NOTICE: The California Safe Drinking and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substance known to the state to cause cancer, birth defect or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. The burning of gas cooking fuel and the elimination of soil during self-cleaning can generate small amounts of carbon monoxide. The fiberglass insulation in self clean ovens gives off very small amounts of formaldehyde during the first several cleaning cycles. California lists formaldehyde as a potential cause of cancer. Carbon monoxide is a potential cause of reproductive toxicity. Exposure to these substances can be minimized by:

- Providing good ventilation when cooking with gas.
- Providing good ventilation during and immediately after self-cleaning the oven.
- Operating the unit according to the instructions in this manual.

2 Preventing material damage

2.1 Preventing oven cavity damage

NOTICE:
When the oven cavity is hot, any water inside it will create steam. The change in temperature may cause damage.
- ▸ Never pour water into the oven cavity when it is still hot.
- ▸ Never place cookware containing water on the oven cavity bottom.

The prolonged presence of moisture in the oven cavity leads to corrosion.
- ▸ Allow the oven cavity to dry after use.
- ▸ Do not keep moist food in the oven cavity for a long time with the door closed.
- ▸ Do not store food in the oven cavity.

Leaving the appliance to cool down with the door open will damage the front of neighboring kitchen units over time.
- ▸ Always allow the oven cavity to cool down with the door closed after cooking at high temperatures. Only leave the oven cavity to dry with the door open if a lot of moisture was produced during operation.
- ▸ Take care not to trap anything in the appliance door.

Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed.
- ▸ When baking very juicy fruit pies, do not pack too much on the baking tray.

Sitting or placing objects on the appliance door may damage it.
- ▸ Do not place or hang objects on the appliance door.
- ▸ Do not place cookware or accessories on the appliance door.

Carrying the appliance by the door handle could break it. The door handle cannot support the weight of the appliance.
- ▸ Do not carry or hold the appliance by the door handle.

2.2 Preventing cooktop damage

NOTICE:
OPERATIONAL FAULT.
- ▸ Always turn the control knob to the **OFF** position when the appliance is not being used.

Overheating can damage the cookware.
- ▸ Do not heat empty pots or pans.

A build-up of heat may damage the appliance.
- ▸ Never cover the cooktop, for example with aluminum foil or oven protectors.
- ▸ Do not place roasters, frying pans or grill stones on more than one burner at a time.
- ▸ Only use the accessories specified.

Acidic liquids such as lemon juice or vinegar may damage the surface finish of the appliance.
- ▸ Remove spilled liquids immediately. Use caution while the burners are still hot.

Heat may cause damage to adjacent appliances or furniture. If the appliance is in operation for an extended period, heat and moisture will be generated. Additional ventilation is required.
- ▸ Open the window or switch on an extractor hood that discharges the extracted air and moisture outside the building.

3 Environmental protection and energy-saving

3.1 Disposal of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.
- ▸ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

3.2 Saving energy when using the oven

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

Only preheat the appliance if the recipe or the recommended settings tell you to do so.
- ✔ Not preheating the appliance can reduce the energy used.

Use dark-colored, black-coated or enameled baking pans.
- ✔ These types of baking pans absorb the heat particularly well.

Open the appliance door as little as possible during operation.
- ✔ This will maintain the temperature in the oven cavity and eliminate the need for the appliance to reheat.

When baking multiple dishes, do so in succession or in parallel.
- ✔ The oven cavity is heated after baking the first dish. This reduces the baking time for the second dish.

If the cooking time is relatively long, you can switch the appliance off 10 minutes before the cooking time ends.
- ✔ There will be enough residual heat to finish cooking the dish.

Remove any accessories that are not being used from the oven cavity.
- ✔ Accessories that are not being used do not need to be heated.

Allow frozen food to defrost before cooking.
- ✔ This will save the energy that would otherwise be required to defrost it.

3.3 Saving energy when using the cooktop

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

Tip: Cookware manufacturers usually state the top diameter of the cookware. The diameter of the cookware base is usually smaller.
- ✔ The energy is targeted at the cookware.
  If you use cookware that is too small, energy is wasted.
  If the cookware is too large, much energy is used to heat up the cookware.

Close cookware with a fitting lid.
- ✔ Cooking without a lid consumes more energy.

Only lift the lid when necessary.

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

Use a glass lid.

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

Use cookware with a solid flat bottom.

- Curved cookware bases increase energy consumption.

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

- Cookware with little content consumes a lot of energy.

Cook with a small amount of water.

- More water requires more energy to heat it up.

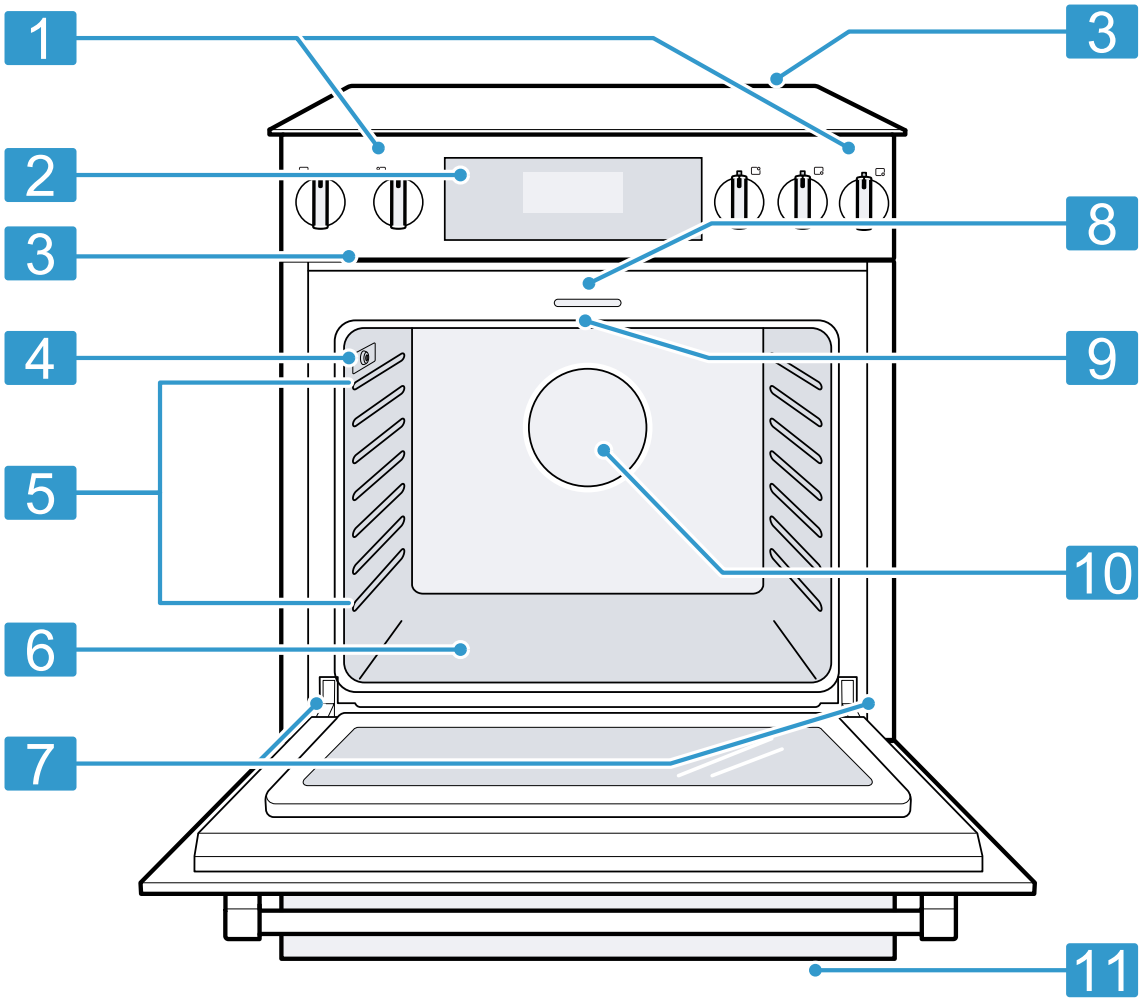
Select a lower power level as soon as possible. Select a suitable power level to continue cooking.

- For ongoing cooking a lower power level is sufficient.

4 Familiarizing yourself with your appliance

4.1 Appliance

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



1	Cooktop control panel
2	Oven control panel
3	Oven vent
4	Socket for meat probe
5	Oven rails
7	Oven cavity bottom
8	Door latch
9	Broil element
10	Convection fan
11	Warming drawer

Oven cavity

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

⚠ CAUTION

Do not place food directly on the oven cavity bottom.

Convection fan

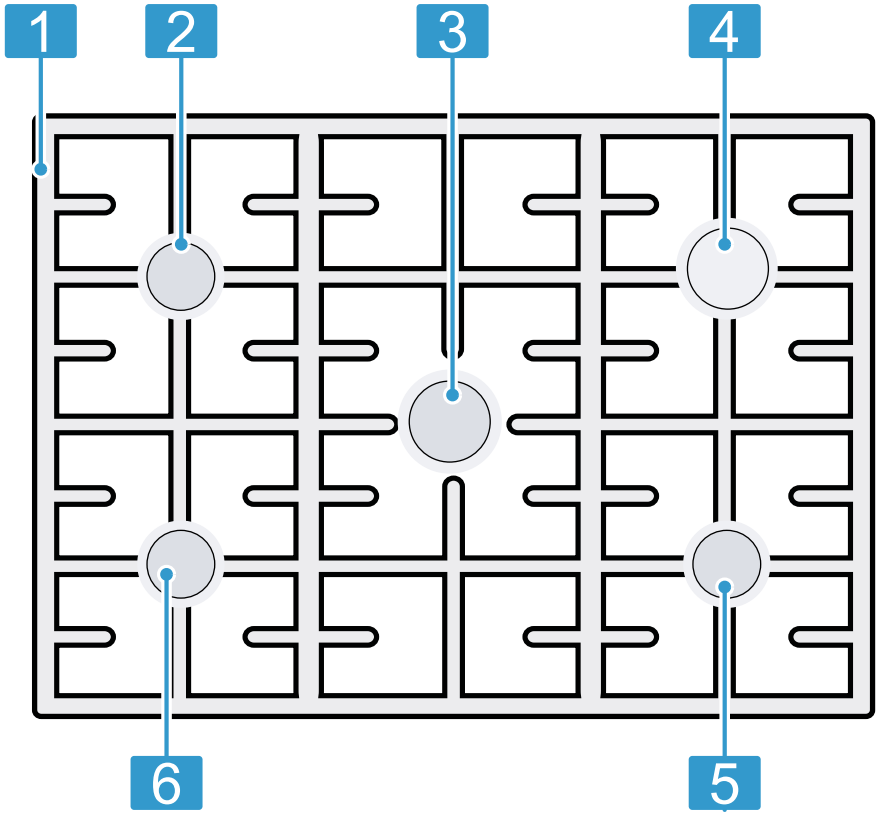
Convection baking uses a fan to circulate the oven's heat evenly and continuously within the oven.
This improved heat distribution allows for even cooking and excellent results using multiple racks at the same time.

Cooling fan

The cooling fan runs during all cooking modes.

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

Cooktop burners



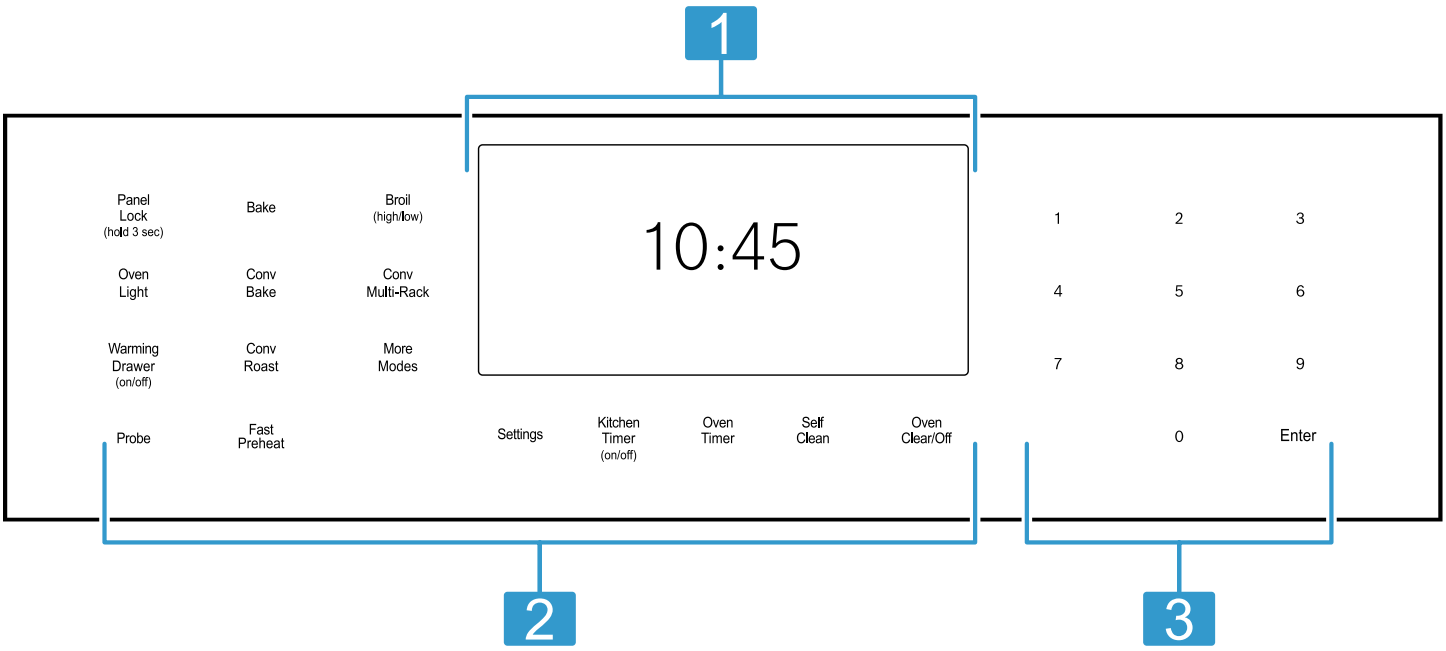
Number	Part	Maximum output of burner
1	Burner grates	Always position burner grates as shown.
2	Back left burner	5,000 BTU/hr 1.464 kW
3	Center burner	800 Series, wok burner: ▪ 18,000 BTU/hr ▪ 5.271 kW Benchmark® Series, dual wok burner: ▪ 20,000 BTU/h ▪ 5.856 kW
4	Back right burner	5,000 BTU/hr 1.464 kW
5	Front right burner	15,000 BTU/hr 4.392 kW
6	Front left burner	10,000 BTU/hr 2.928 kW

4.2 Control panels

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

Note: This User Manual covers several models. Your model may have some but not all of the features or displays listed.

Oven control panel



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

Basic features

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

Touch key	Function
Oven Clear/ Off	Clear entered value / turn appliance off
Enter	Confirm entered values / Start heating mode
Settings	Access the basic settings

Touch key	Function
Panel Lock	Activate or deactivate the panel lock is displayed.
Oven Light	While the oven door is closed, press the oven light keypad to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically turn on. During self clean the oven light cannot be turned on.
Warming Drawer	Activating the warming drawer

Heating modes and functions

Here you can find a list of heating modes and other features of your appliance.
This User Manual covers several models. Your model may have some but not all of the features or displays listed.

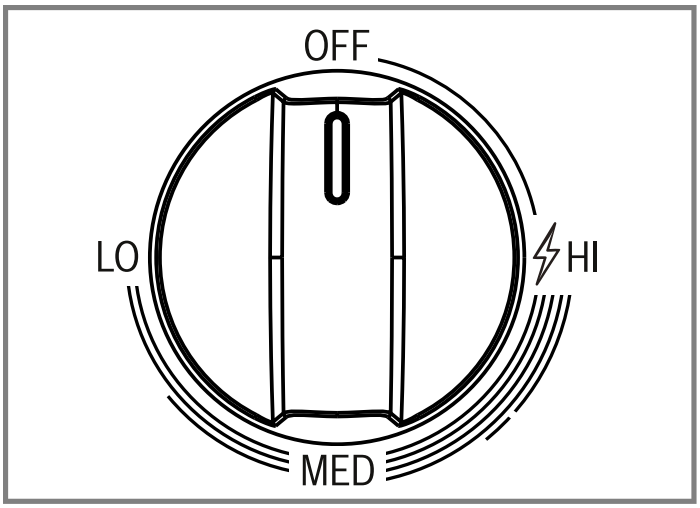
Touch key/Display	Display symbol	Heating mode/function	How it works and what it is used for
Bake		Bake	Cooks with dry, heated air. For a variety of foods, such as cakes, cookies, pastries, quick breads, quiche and casseroles. → *"How to use bake mode", Page 23*
Conv Bake		Convection bake	Similar to bake, but air is circulated by a fan at the back of the oven. Best for baked goods such as cakes, cornbread, pies, quick breads, tarts, and yeast breads. → *"How to use convection bake mode", Page 24*

Touch key/Display	Display symbol	Heating mode/function	How it works and what it is used for
Conv Multi-Rack		Multi-rack convection / true convection	Well suited for cooking individual serving-sized foods such as cookies and biscuits. It is also good for cooking on multiple racks (2 or 3) at the same time. Baking cookies is possible on 6 racks simultaneously. → *"How to use convection multi-rack/true convection mode", Page 24*
Broil		Broil high intensity Broil low intensity	Use for tender cuts of meat 1" (2.5 mm) or less thick, poultry, browning bread and casseroles.
Conv Broil		Convection broil	Combines intense heat from upper element with fan circulation. Use for tender cuts of meat more than 1" (2.5 mm) thick, poultry and fish. Not for browning. → *"How to use convection broil mode", Page 25* Press **More Modes** to access this mode.
Warm		Warm	Maintains a low temperature in order to keep food hot. Best for baked goods such as cakes, cornbread, pies, quick breads, tarts, and yeast breads. → *"How to use warm mode", Page 25* Press **More Modes** to access this mode.
Roast		Roast	Best suited for meats, poultry, less tender cuts of meats and roasting vegetables. → *"How to use roast mode", Page 24* Press **More Modes** to access this mode.
Conv Roast		Convection roast	Uses intense heat and air circulated by a fan. Use for tender cuts of meat and poultry and roasting vegetables. Meats are more juicy and moist than results with roast mode. → *"How to use convection roast mode", Page 24*
Proof		Proofing dough	Maintains the warm, non-drafty environment needed for proofing yeast leavened products. → *"How to use proof mode", Page 25* Press **More Modes** to access this mode.
Pizza		Pizza	Heat is circulated throughout the oven by the convection fan. Use for fresh or frozen pizza. → *"How to use pizza mode", Page 24* Press **More Modes** to access this mode.
Probe		Meat probe	Use to determine the internal temperature of many foods, especially meats and poultry during cooking. → *"Meat probe", Page 21*
More Modes	-	More modes	Some models have a more modes button for accessing additional heating modes. Depending on your model these may include: ■ Convection broil In the More Modes section Convection Broil has two choices HI/LO. Press the #2 to change ■ Pizza ■ Proof ■ Roast ■ Warm
Fast Preheat		Fast preheat	Fast preheat heats the oven quicker than standard preheat. → *"Fast preheat", Page 21*
Sabbath		Sabbath	The Sabbath mode enables those of particular faiths to use their ovens on the Sabbath. → *"Sabbath mode", Page 22*
Self Clean		Pyrolytic self-cleaning	The oven reaches a high temperature to burn off food soil. → *"Self clean function", Page 32* The door is locked during self clean.

Touch key/Display	Display symbol	Heating mode/function	How it works and what it is used for
Oven Timer		Oven timer	The oven timer is a countdown timer which upon reaching 00:00 turns the oven off, stopping the current mode. The oven timer is used to set how long a mode will run. → *"Oven timer", Page 22*
Kitchen Timer		Kitchen timer	The kitchen timer is a countdown timer that has no affect on oven heating. The kitchen timer is used for general kitchen timing needs. → *"Kitchen timer", Page 22*

Cooktop control panel

The markings around the control knobs show the available power levels.



Knob position	
OFF	Burner turned off
ϟ	Electronic ignition
HI	Highest power level
MED	Medium power level
MED LO	Lowest power level

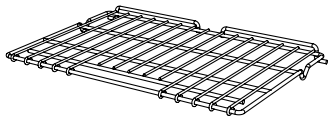
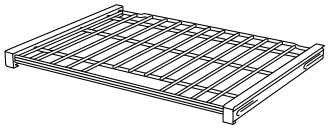
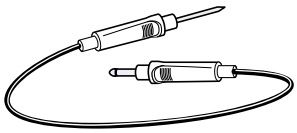
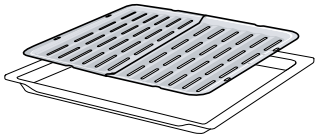
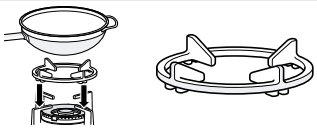
Burner positions

The markings next to each of the control knobs show which burner they control.

	Front left burner
	Front right burner
	Center burner
	Back left burner
	Back right burner

5 Accessories

Only use original accessories. These are designed especially for your appliance.

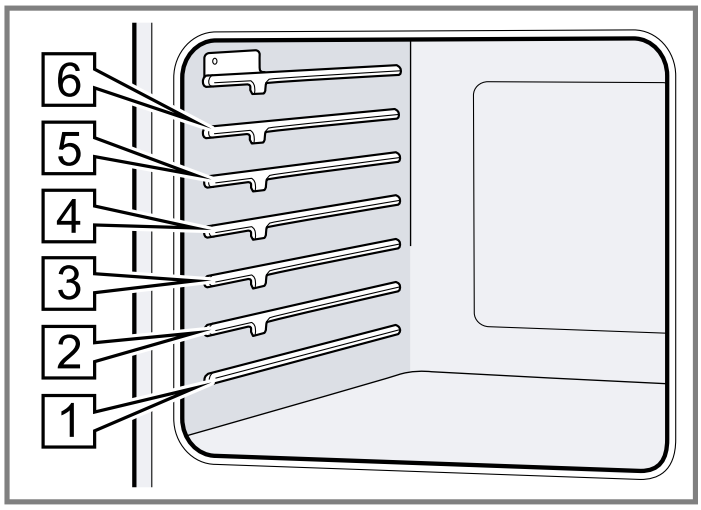
Accessories		Use
Wire rack		■ These racks can be used for most cooking. ■ You can use multiple racks at the same time. **Note:** Do not clean using the **Self Clean** function.
Telescopic rack		Use with heavier dishes to make placement into the oven easier. **Note:** Do not clean using the **Self Clean** function.
Meat probe and plug		The meat probe can be used to determine the internal temperature of many foods, especially meats and poultry. **Notes** ■ Do not clean using the **Self Clean** function. ■ Do not clean in the dishwasher.
Broiler pan and grid		Use for broiling and roasting. **Note:** Do not clean using the **Self Clean** function.
Wok ring		■ Order number HEZ298102 ■ Use for cooking with a Wok pan. ■ Only suitable for use on dual-flame burners. Use cookware with a rounded base. ■ To extend the service life of the appliance, we recommend using the wok ring.

5.1 Other accessories

You can purchase other accessories from our customer service, specialist retailers or online.
You will find a comprehensive range of products for your appliance in our brochures and online:
www.bosch-home.com
Accessories are appliance-specific. When purchasing them, always give the exact designation (E no.) of your appliance.
You can find out which accessories are available for your appliance in our online shop or from our customer service.

5.2 Rack positions

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



Rack position	Best for
6	Broiling hamburgers and 1" (2.5 cm) steaks
5	Broiling 1½" (4 cm) steaks, toasting bread, broiling most meats, melting cheese

[1] These marks are registered trademarks of their respective owners. All other trademarks are trademarks of BSH Home Appliances Corporation or its affiliated companies.

Rack position	Best for
4	Thicker meats
3	Broiling poultry, most baked goods on a cookie sheet or baking pan using a single rack, includes frozen convenience foods, cakes, casseroles, frozen pizza
2	Small roasts or poultry, Bundt[1] cakes, pies, breads
1	Large roasts, turkey, angel food cake

[1] These marks are registered trademarks of their respective owners. All other trademarks are trademarks of BSH Home Appliances Corporation or its affiliated companies.

5.3 Safe use of oven racks

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

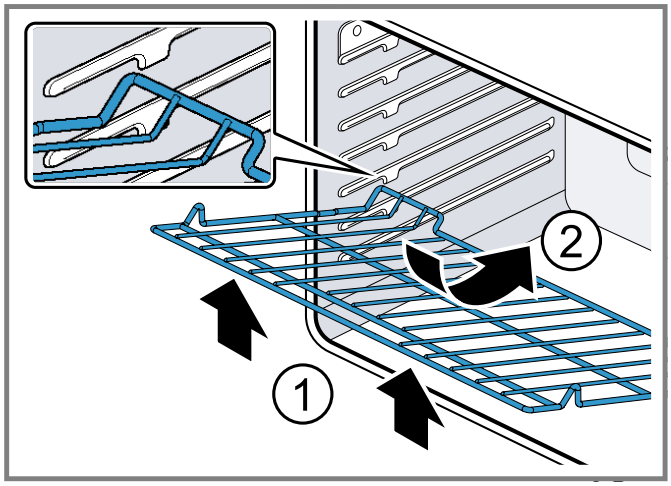
⚠ CAUTION
The oven racks and the oven cavity surfaces become very hot during cooking.
- Place oven racks in the desired positions before turning oven on.
- Always use oven mitts when the oven is warm.
- If a rack must be moved while the oven is hot, do not let oven mitts contact hot heating elements.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

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

5.4 Inserting the wire rack

Requirement: You have read the recommendation on → *"Safe use of oven racks", Page 19*.

1. Grasp the rack firmly on both sides.
2. Tilt the rack up to allow the stop into rack guide ① .
3. Bring the rack to a horizontal position and push it in the rest of the way ②.

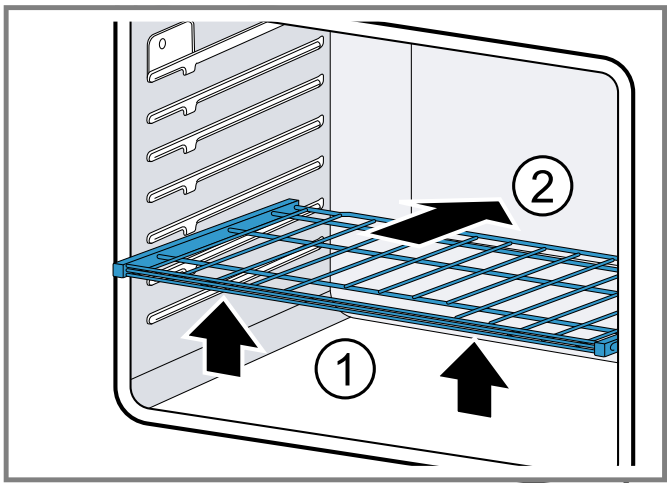


The rack should be straight and flat, not crooked.

5.5 Inserting the telescopic rack

Requirement: You have read the recommendation on → *"Safe use of oven racks", Page 19*.

1. Slide the rack in evenly until the rear of the rack is about 2" (5 cm) from the back of the oven.
2. Tilt the front of the rack up about 3/4" (2 cm) ① and finish pushing the rack all the way back ②.



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

✔ The back of the telescopic rack drops in to place.

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

6 Before using for the first time

Carry out these steps before using your appliance.
- The appliance must be properly installed by a qualified service provider before use.
- Read and understand all safety precautions → *Page 3* and information in the User Manual prior to operating.
- This User Manual covers several models. Not all features are available on all models.

6.1 Cleaning the appliance before using it for the first time

Clean the oven cavity and accessories before using the appliance to prepare food for the first time.
1. Remove all packaging materials from the oven cavity. For double ovens, check both oven cavities.
2. Before heating the appliance, wipe the smooth surfaces in the oven cavity with a soft, damp cloth.
3. Keep the room ventilated while the appliance is heating.
4. Set the heating mode and temperature.

Heating mode	Convection bake
Temperature	maximum
Duration	1 hour

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

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

6.2 Setting the clock

Requirement: The oven is in standby mode.

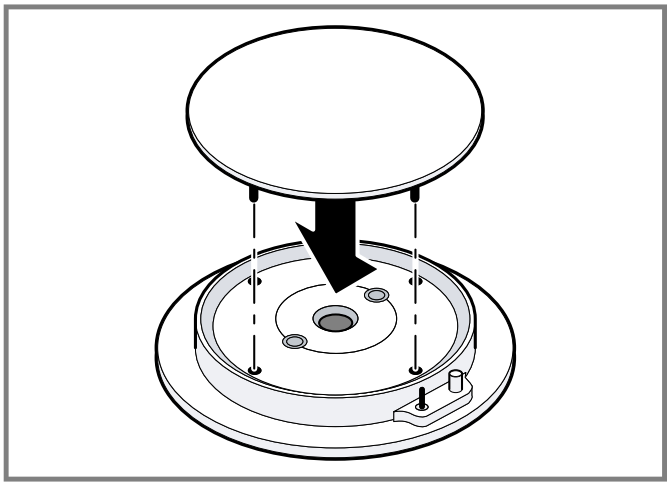
1. Press **Settings**.

✔ The display shows "SET CLOCK".

2. Press **enter**.
3. Use the numeric keypad to enter the desired time.
   The numbers fill in from right to left. To enter 10:45, type 1, 0, 4, 5.
4. Press **enter**.

6.3 Assembling the burner parts

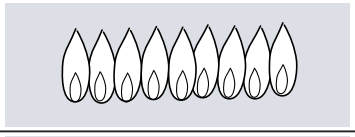
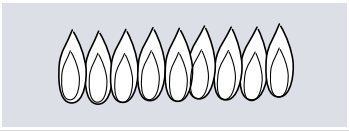
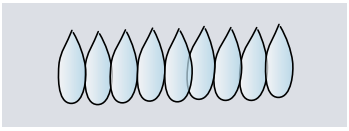
1. Ensure that the burner parts are clean and dry.
2. Ensure that the individual parts of the burners are fitted in their exact position and are straight; otherwise, this may result in ignition problems or problems during operation.
3. Fit the burner head and the burner ring in such a way that the locking catches on the lower section of the burner click into place in the corresponding recesses.



6.4 Flame characteristics

The color of the flame tells you if the gas supply is properly adjusted.

Note: Allow the appliance to operate for 4 to 5 minutes before evaluating the flame. Some yellow streaking is normal during the initial startup.

Flame	Image	Measure
Completely or mostly yellow		Verify that the regulator is set for the correct fuel. Retest after adjustment.
Yellow tips on outer cone		Normal for LP gas
Soft blue		Normal for natural gas

7 Oven operation

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

7.1 Setting the heating mode and temperature

1. Press the button for the desired heating mode.

✔ The heating mode and the default temperature are displayed.

✔ The temperature flashes to show it can be edited.

2. If desired, enter a temperature using the numeric keypad.
3. Press **Enter**.

✔ The oven begins to preheat. The "preheating" is displayed and the preheat bar ▬ begins to fill up until the set temperature is reached.

7.2 Turning the oven off

▸ Press **Oven Clear/Off**.

✔ The oven turns off and the clock is displayed.

7.3 Temperature range by heating mode

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

7.4 Heating time limitation

The maximum heating time is limited. If you forget to turn off the oven, it turns off automatically after a set period of time. The maximum time for Sabbath mode is 74 hours. For all other heating modes the maximum allowed time is 24 hours.

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

7.5 Fast preheat

With this function you can shorten the time the oven needs to reach the set temperature.
Fast preheat is available for the following heating modes:
- bake
- true convection / convection multi-rack
- convection bake
- convection roast
- pizza

Fast preheat is not available for the following heating modes:
- roast
- broil
- convection broil
- proof
- warm

Setting fast preheat

1. Set the desired heating mode.
2. Enter the desired temperature using the numeric keypad.
3. Press **Fast Preheat**.

   Note: If fast preheat is not allowed for the selected heating mode an error tone sounds.
4. To turn off fast preheat press **Fast Preheat** again.

7.6 Meat probe

The meat probe measures the internal temperature of the food. You can set a core temperature and the heating mode turns off automatically as soon as the set temperature is reached.
- The meat probe can be used with the heating modes bake, roast, and all convection modes, except convection broil.
- The probe function is not available when an oven timer has been set.
- You can set a temperature between 100°F (40 °C) and 200°F (100 °C). If you enter a temperature outside this range, an error is displayed.
- The current and target temperature of the probe are displayed in the format “105/180”. The current temperature will display "<80" until the food temperature reaches 80°F.
- The probe temperature is updated in increments of 5° during the cooking process.
- Do not store the probe in the oven cavity.

Inserting the meat probe

Requirements
- Food must be completely thawed before inserting the probe into the meat.
- The probe ships with a black plastic safety cap over the pointed metal end of the probe. The cap must be removed prior to use.

1. Insert the tip of the probe in the middle and thickest part of the meat or the breast for poultry. Make sure the probe is not touching fat, bone or parts of the oven or the pan.

   Always use the handle of the probe for inserting and removing.
2. Insert the plug of the probe into the socket at the side of the oven cavity.

Setting the meat probe

Requirement: → *"Inserting the meat probe", Page 21*

1. Set the desired heating mode and temperature.
2. Press **Probe**.

✔ and "SET PROBE TEMP" is displayed.
✔ A three digit input prompt "- - -" blinks on the display.

3. Set the desired core temperature with the numeric keypad.
4. Press **Enter**.

✔ The current and target temperature of the probe are displayed.
✔ When the set probe temperature is reached, the heating mode turns off. "COOKING COMPLETE" blinks in the display. An alarm tone sounds every 10 seconds for 2 minutes.
5. Press **Oven Clear**/**Off** or remove the probe to turn off the display.
   – Always use the handle of the probe for inserting and removing.
   – The probe becomes hot during use. Always use potholders to remove the probe.
✔ The display goes to standby mode.

7.7 Turning the panel lock on or off

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

Requirement: The oven is in standby mode.

1. Press and hold **Panel Lock** for 3 seconds.
2. Press and hold **Panel Lock** again for 3 seconds to turn off the panel lock.

✔ The display returns to standby mode.

7.8 Kitchen timer

The kitchen timer is a countdown timer that has no affect on oven heating.
You can set a kitchen timer value up to 99:59 hours.

Setting the kitchen timer

1. Press **Kitchen Timer**.

✔ 0:00 blinks in the display.

2. Enter the desired timer value in H/MM format using the numeric keypad.
3. Press **Enter**.

✔ The timer starts to count down.
✔ When the kitchen timer has counted down an alarm tone sounds for 2 minutes.
✔ Press **Kitchen Timer** to cancel the timer or to turn off the alarm tone.

Editing the kitchen timer

1. Press **Kitchen Timer**.

✔ The current timer value blinks and can be edited.

2. Enter the desired timer value using the numeric keypad.
3. Press **Enter**.

7.9 Oven timer

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

Setting the oven timer

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

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

1. Set a heating mode and temperature.
2. Press **Oven Timer**.
3. Press **Enter**.
4. Enter the desired timer value in H/MM format using the numeric keypad.
5. Press **Enter**.

✔ The oven timer starts to count down.
✔ When the oven timer reached 0:00 the cooking mode ends and "OVEN TIMER FINISHED" is displayed.
✔ The oven timer alarm tone sounds every 10 seconds for 2 minutes.

7.10 Sabbath mode

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

- Sabbath mode is only available in bake mode.
- The temperature range may be set between 100°F (38 °C) and 450°F (230 °C).
- You can set a duration of up to 74 hours.
- Kitchen timer, oven timer or probe feature are not available in Sabbath mode.
- Pressing any of the buttons while the oven is in Sabbath mode will have no effect.
- If the oven light is on when Sabbath Mode is set, the light remains on. If it is off when Sabbath Mode is set, the light remains off.

Setting Sabbath mode

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

1. Set **Bake** mode and a temperature within the allowed temperature range.
2. Press **Enter** to start the heating mode.

   If you want to use Sabbath mode for the warming drawer, set the warming drawer temperature before you continue.
3. Press and hold **Oven Timer** for 5 seconds.

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

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

✔ Sabbath mode begins. If you do not press **Enter** within 5 seconds Sabbath mode auto starts.
✔ "x" is displayed.
✔ "x"is displayed in the temperature display.
✔ The timer counts down until it reaches :00, then "x" is displayed.
✔ The heating mode ends, but the oven stays in Sabbath mode. No changes can be made at this point.

Tip: You can change the temperature while Sabbath mode is running. Enter the desired value with the numeric keypad and press **Enter**. There is no visual or audible response to the input.

Canceling Sabbath mode

▸ Press **Oven Clear**/**Off**.

✔ Sabbath mode is ended.

7.11 Basic settings

You can configure your appliance to meet your needs.

Overview of the basic settings

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

Menu item	Description	Settings
1	Temperature unit	■ °F[1] ■ °C
2	Display brightness	■ High[1] ■ Medium ■ Low
3	Volume	■ High[1] ■ Medium ■ Low
4	Clock mode	■ 12-hour/12HR[1] ■ 24-hour/24HR
5	Auto convection conversion Decreases the set oven temperature by 25°F for convection bake and convection multi-rack/true convection heating modes.	■ On ■ Off[1]
6	Button beep Tone when a button is pressed.	■ On[1] ■ Off
7	Standby clock display	■ On[1] ■ Off
8	Language	■ EN[1] ■ FR
9	Temperature offset Sets the temperature offset value for bake, convection bake, roast, convection roast and convection multi-rack/true convection. When an offset value is entered, the actual oven temperature is increased or decreased by this value. This feature is useful if food is either too brown or too light.	Between +/- 35°F (+/- 19 °C) in 1° increments 0[1]

[1] Factory setting (may vary according to model)

Changing the basic settings

1. Press **Settings**.
✔ The display shows "SET CLOCK".
2. Press **Settings** to enter the settings menu.
3. Press **Settings** to cycle through the settings list.
4. Press **Enter** to access the menu for a setting.
5. Enter the desired value with the numeric keypad.
✔ The new value is automatically accepted as the display reverts from edit mode back to standby mode.
6. Press **Oven Clear**/**Off** to leave the basic settings menu.

Oven temperature offset

The oven is calibrated to provide accurate results. This feature is useful if you prefer your foods lighter or darker.

- When an offset temperature is selected, the actual oven temperature is raised or lowered by this value.
- Do not use residential oven thermometers to evaluate oven temperatures as they will fluctuate throughout cooking.
- You can set a temperature offset from the factory baseline. Each time you enter the temperature offset in the basic settings menu, the factory baseline temperature is restored so you can set a new offset value.

Auto convection conversion

Convection bake and convection multi-rack modes require a 25°F reduction in temperature. Auto convection conversion reduces the temperature you enter automatically.

- Simply enter the package or recipe temperature when setting the mode. The control calculates the correct temperature and it is shown in the display.

7.12 General tips for heating modes

How to use bake mode

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

Note

- Fully preheat the oven before baking items like cakes, biscuits and breads.
- Use the convection bake function for best results when baking cookies on multiple racks.
- Allow at least 2" (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.

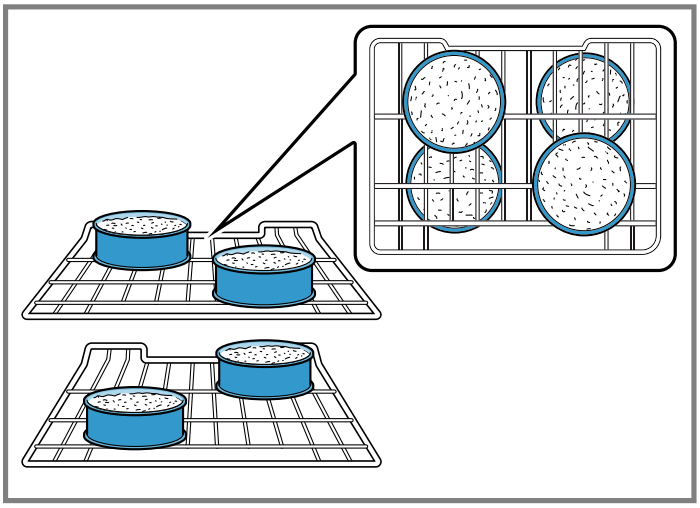
- Dark or dull bakeware absorbs more heat than shiny bakeware, resulting in dark or over browned foods. It may be necessary to reduce oven temperature or cook time to prevent overbrowning of some foods.
- Shiny pans are recommended for cakes, cookies, and muffins.
- Do not open oven door often. Opening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

How to use convection bake mode

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

Note

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



How to use convection multi-rack/true convection mode

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

Note

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

How to use pizza mode

Note

Follow these recommendations:

- There might be a slight decrease in baking time. Check before minimum package time.
- When baking a frozen pizza: For a crispy crust, place directly on the rack. For a softer crust, use a pizza pan.
- When proofing pizza dough, coat dough with olive oil and cover it in a bowl tightly with plastic wrap to prevent crust formation.
- If par baking handmade pizza dough, prick the dough with a fork before baking.
- If using a pizza pan, choose a dark, perforated pan for a more crisp crust and a non-perforated pan for a softer crust.
- Preheat baking stones following manufacturer's recommendations while the oven is preheating.
- Bake homemade pizzas on rack position 2 in the center of the rack.
- Follow manufacturer's directions for frozen pizza.
- The convection fan cycles on and off when using pizza mode.

How to use roast mode

Use roast mode for large cuts of meat and poultry.

Note

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

How to use convection roast mode

Use the convection roast mode for preparing tender cuts of meat and poultry. It is also suitable for roasting vegetables.
The benefits of convection roast mode include as much as 25% faster cooking than non-convection modes and rich, golden browning.

Note

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

How to use convection broil mode

Use the convection broil mode for cooking thick, tender cuts of meat, poultry and fish. Convection broil is not recommended for browning breads, casseroles and other foods.
In addition to the benefits of standard broiling, convection broiling is faster.

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

How to use proof mode

Use the proof mode to raise yeast dough.

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

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

How to use warm mode

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

⚠ CAUTION
Food may spoil when kept warm for too long.
- ▸ Do not use the warm mode to heat cold food.
- ▸ Be sure to maintain proper food temperature. The USDA recommends holding hot food at 140°F (60 °C) or warmer.
- ▸ DO NOT warm food longer than one hour.

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

7.13 Getting the best results

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

Preheating the oven

- Most cooking times in recipes are designed for a preheated oven and require that the oven already be at a certain temperature before cooking starts. Refer to your recipe for preheating recommendations.
- Preheating time depends on the temperature setting and the number of racks in the oven.

Bakeware type

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

Pan placement

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

High altitude baking

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

Condensation

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

8 Cooktop operation

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

8.1 Cookware

This information will help you save energy and avoid damaging your cookware.

Suitable cookware

Only use cookware of a suitable size. The cookware must not overhang the edge of the cooktop.

Burner	Minimum diameter of the cookware base	Minimum diameter of the cookware base
Large burner	11¾" (20 cm)	10¼" (26 cm)
Medium burner	5½" (14 cm)	8⅔" (22 cm)
Small burner	4¾" (12 cm)	6¼" (16 cm)

Cookware recommendations

- Aluminum or copper bottomed pans conduct heat evenly.
- Steel pans, if not combined with other metals, may cook unevenly.
- Cast-iron cookware absorbs heat slowly and cooks more evenly at low to medium settings.
- Flat heavy bottom pans provide even heat and stability.
- DO NOT USE pans that are thin, warped, dented or ridged as they heat unevenly.

8.2 Turning on a burner

Your gas cooktop has an automatic quick-ignition function.

1. Place suitable cookware on the burner grate.
2. Push in the control knob for the selected burner and turn it counter-clockwise to the highest power level.
   Keep the control knob pushed in.
   ✔ Sparks appear in all burners and the flame ignites.
3. Wait a few seconds and release the control knob.
4. ⚠ **WARNING - Risk of explosion!** Escaping gas can ignite.
   If the burner does not turn on after 15 seconds, turn off the control knob and open the door or window in the room. Wait at least 1 minute before igniting the burner again.
   Turn the control knob to the desired position.
5. If the burner does not ignite, turn it off and repeat the steps described above. This time, hold the control knob down longer (up to 10 seconds).

Note

In order to ensure proper operation of the appliance, observe the following instructions:

- The burner parts and burner grates need to be properly positioned.
- Do not interchange the burner caps of the individual burners.
- It is important to keep the appliance clean. Clean the igniters regularly with a small non-metallic brush. Take care to prevent the igniters from suffering any heavy impacts.
- The burner holes and slots must be clean for the flame to be correct. Clean the burners regularly.

8.3 Manually igniting a burner

In the event of a power failure, you can ignite the burners manually.

1. Hold down the control knob for the selected burner and turn it counterclockwise to the highest power level.
2. Hold a lit lighter or a match against the burner.

8.4 Flame failure safety system

Your cooktop is equipped with a safety system (thermocouple) that cuts off the gas when the burners accidentally go out during operation, for example through a draft of air. In order to light the burner, the system that allows the passage of gas must be activated.

⚠ **WARNING**

If the burner flames are accidentally blown out, turn the control knob of the burner to the off position and do not try to relight it for at least 1 minute.

1. Light the burner without releasing the control knob.
2. Hold the control knob down firmly for 4 seconds after lighting the flame.

8.5 Turning off a burner

▸ Turn the control knob clockwise to off.

8.6 Normal behavior during operation

The following behavior during operation is normal.

- A soft whistling noise while the burner is operating.
- Release of odors during first use. These do not pose a risk and will disappear in time.
- An orange-colored flame is normal. It is caused by impurities, such as the presence of dust in the atmosphere or spilled liquids.

8.7 Recommended cooking settings

Use the following chart as a guide for heat settings.
The cooking times and heat settings may vary depending on the type of food, its weight and quality, on the type of gas used, and on the material from which the cookware is made.

Always use cookware that is the right size and place it in the center of the burner.

Tips
- Recommendations for cooking:
  - Place all the ingredients into the cookware at the same time when cooking soups, creams, lentil stews or chickpeas.
  - Preheat the oil when frying. Once you have started frying the food, maintain the temperature by adjusting the power if necessary. Maintain the temperature of the oil between different batches and turn the food frequently.
- Recommendations to reduce the cooking time:
  - Use a pressure cooker to cook creamy soups and legumes. Follow the manufacturer's instructions of the pressure cooker. Add all the ingredients at the same time at the start.
  - Bring the water to a boil before adding pasta, rice or potatoes and then adjust the power level to continue boiling.
  - Use a lid to cook rice and potatoes.

Cooking process	Heat setting
Bringing water to a boil	High
Pan frying, sauteing, browning meat, deep fat frying	Medium high
Most frying, eggs, pancakes, slow boil	Medium
Finish cooking covered foods, steaming	Medium low
Melting chocolate and butter, simmering tomato sauces, soups, stews	Low

9 Warming drawer operation

The warming drawer will keep hot, cooked foods at serving temperature.
Always start with hot food. DO NOT use to heat cold food. It is safe to use the drawer to crisp crackers, chips or dry cereal and to warm plates.

⚠ CAUTION
To maintain food safety, follow these guidelines
- ▸ DO NOT use a warming drawer to heat cold food. It is safe to use the drawer to crisp crackers, chips or dry cereal and to warm plates.
- ▸ Be sure to maintain proper food temperature. The USDA recommends holding hot food at 140°F or warmer.
- ▸ DO NOT leave food in the warming drawer for more than one hour before or after cooking.
- ▸ Plastic containers, plastic wrap or aluminum foil can melt if in direct contact with the drawer or a hot cooking container. If it melts onto the drawer, it may not be removable.

The warming drawer has a push-to-open (PTO) mechanism. Press on the center of the warming drawer front panel to open it.

9.1 Warming drawer levels

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

Level	Preheat time in min.
LOW	10
MED	15
HIGH	20

9.2 Turning the warming drawer on

You can operate the warming drawer with the oven control panel.
1. Press **Warming Drawer**.
- ✔ The default level med is displayed.
2. Press **Warming Drawer** to cycle the available warming drawer settings.
3. Press **Enter** to confirm.
- ✔ The warming drawer icon is displayed below the clock.

9.3 Turning the warming drawer off

- ▸ Press **Warming Drawer**.
- ✔ The warming drawer symbol turns off.

9.4 Using the warming drawer in Sabbath mode

You can use the warming drawer in Sabbath Mode, while the oven is in Sabbath mode. It is not possible to run Sabbath Mode only in the warming drawer.
1. Set the desired warming drawer temperature.
2. Set Sabbath mode for the oven cavity.
- ✔ The warming drawer and oven will operate in Sabbath mode until the oven timer reaches zero.

9.5 Warming empty serving bowls and plates

Requirements
- Do not preheat drawer prior to placing dishes.
- Use only heat-safe dishes.

1. Place empty plates or dishes in the cold warming drawer.
2. Select the warming drawer temperature "LOW".
3. Check the dish temperature during the warming period.

9.6 Crisping stale items

1. Place the food in a low-sided dish or pan.
2. Select the warming drawer temperature "LOW".
3. Preheat the warming drawer for 10 minutes, then place the food in the warming drawer.
4. Set the warming timer.
5. Check the crispness after 45 minutes. Continue crisping if needed.

9.7 General tips for the warming drawer

- To keep several different foods hot, set the temperature for the food needing the highest setting.
- Place items needing the highest setting toward the side of the drawer and items needing less heat in the center of the drawer.
- You can warm empty serving dishes while the warming drawer is preheating.
- Place cooked, hot food in the warming drawer in its original cooking container or in a heat-safe serving dish.

- You can use aluminum foil to cover the food. DO NOT line the warming drawer with aluminum foil.
- Do not use the warming drawer for storage purposes.

9.8 Warming drawer temperature recommendations

Food	Temperature setting	Cover dish
Bacon	HIGH	No
Beef, medium and well done	LOW	Yes
Beef, medium rare	LOW	Yes
Bread, hard rolls	MED	No
Bread, soft rolls, coffee cakes	LOW	Yes
Biscuits	MED	Yes
Casseroles	MED	Yes
Eggs	MED	Yes
Fish, seafood	MED	Yes
Fried foods	HIGH	No
Gravy, cream sauces	MED	Yes
Ham	MED	Yes
Pancakes	LOW	Yes
Pies, one crust	MED	Yes
Pies, two crusts	MED	No
Pizza	HIGH	No
Pork	MED	Yes
Potatoes, baked	HIGH	Yes
Potatoes, mashed	MED	Yes
Poultry, roasted	MED	Yes
Vegetables	MED	Yes
Plates	HIGH	No
Plate of food	MED	Yes

10 Cleaning and maintenance

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

10.1 Cleaning agents

Only use suitable cleaning agents to avoid damage to the appliance surfaces.
You can purchase suitable cleaners for your appliance online at www.bosch-home.com/us/shop or through our distributors in Canada.

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

Avoid these cleaners
Do not use commercial oven cleaners such as Easy Off®[1]. They may damage the oven finish or parts. Chlorine or chlorine compounds in some cleansers are corrosive to stainless steel. Check ingredients on label. Never use scouring pads or abrasive cleaners.

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

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

[1] These marks are registered trademarks of their respective owners. All other trademarks are trademarks of BSH Home Appliances Corporation or its affiliated companies.

10.2 Cooktop cleaning and maintenance

Cleaning the appliance

NOTICE:
Humidity might enter the appliance interior, if you remove the control knobs during cleaning. This may damage the appliance.

- ▸ Do not remove the control knobs when cleaning the appliance.

1. Let the appliance cool down.
2. Clean with a sponge, water and soap.
3. Dry with a soft cloth.

Cleaning the burners

Clean the surfaces of the burners after every use to prevent them from becoming encrusted.

NOTICE:
Do not clean the burner parts in the dishwasher. They may be damaged.

1. Wait until the appliance has cooled.
2. Scrub with a non-metallic brush and soapy water.
3. Dry the burners completely. If there are water droplets or damp patches on the cooktop when you start cooking, the enamel may be damaged.
4. Reassemble the burner parts. Ensure that the burner caps are correctly positioned on the burner bases.

Cleaning the burner grates

1. Wait until the appliance has cooled.
2. Carefully lift off the burner grates.
3. Scrub with a non-metallic brush and soapy water. Carefully clean around the rubber feet. If the rubber feet come off, the grates may scratch the cooktop surface.
4. Dry the burners grates completely. If there are water droplets or damp patches on the cooktop when you start cooking, the enamel may be damaged.
5. Place the burner grates in their proper position.

Cleaning recommendations

Follow these cleaning recommendations for the individual parts of your appliance.

Part / Material	Suitable cleaning method	Important notes
Burner base / aluminum alloy	■ Non-abrasive cleaner: Dish soap and hot water ■ Mild abrasive cleaners: Bon Ami®[1] or Soft Scrub®[1] Rinse and dry immediately.	■ Do not scratch or gouge the port openings. ■ Clean ports with a wire or a straightened paper clip. ■ Do not use a toothpick, it may break off. ■ Do not soak burner bases. ■ A toothbrush can be used for stubborn stains.
Burner cap / porcelain enamel	■ Non-abrasive cleaners: Dish soap and hot water, ammonia, Fantastic® ■ Mild abrasive cleaners: Bon Ami®[1], Ajax®[1], Comet®[1] ■ Liquid cleaners: Soft Scrub®[1] ■ For food stains: abrasive cleaners such as Zud®[1], Barkeepers Friend®[1] Rinse and dry immediately.	■ Acidic and sugar-laden spills deteriorate the enamel. Remove soil immediately after the appliance has cooled enough to touch. ■ Do not use wet sponge or towel on hot porcelain. ■ Do not soak burner caps. ■ Always apply minimal pressure with abrasive cleaners. ■ Dry thoroughly and make sure the burner cap is seated properly on the burner base after cleaning.
Control knobs and grommets	Non-abrasive cleaners: Dish soap and hot water Dry thoroughly after cleaning.	■ You can remove the control knobs for cleaning the appliance. → *"Removing the control knobs", Page 30* ■ Do not remove grommets or white rings. You will require Customer Service to refit them. DO NOT USE THE COOKTOP WITHOUT ALL PARTS FITTED CORRECTLY! ■ Do not soak knobs or grommets. ■ Do not use abrasive scrubbers or cleaners, such as Bon Ami®, Ajax®, or Comet®. They may permanently damage the finish or remove graphics.

[1] These marks are registered trademarks of their respective owners. All other trademarks are trademarks of BSH Home Appliances Corporation or its affiliated companies.

Part / Material	Suitable cleaning method	Important notes
Exterior finish / stainless steel	■ Clean with soapy water and soft cloth, then rinse and dry with a soft cloth. ■ Condition steel with the Bosch Stainless Steel Conditioner (part # 00576696). Not for use on black steel. ■ Hard water spots: Household white vinegar ■ Mild abrasive cleaners: Kleen King® stainless steel liquid cleaner, Bon Ami® ■ Heat discoloration: Bar Keepers Friend® Rinse and dry immediately.	■ Do not use steel wool pads. They will scratch the surface. ■ Stainless steel resists most food stains and pit marks providing the surface is kept clean and protected. ■ Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time ■ Rub lightly in the direction of the grain. ■ Chlorine or chlorine compounds in some cleaners are corrosive to stainless steel. Check the ingredients on the label before using.
Burner grates and grate bridge / porcelain enamel on cast iron	■ Non-abrasive cleaner: Hot water and detergent, Fantastic® ■ Mild abrasive cleaners: Bon Ami®, Soft Scrub® ■ Stubborn stains: Soap filled steel wool pads ■ Cleaning in the dishwasher: Remove burnt-on food prior to placing the burner grates in the dishwasher. Place the burner grates on the lowest rack of dishwasher and use the dishwasher manufacturer's recommended detergent. Rinse and dry immediately.	■ The grates are heavy; use care when you lift them up. Place them on a protected surface for cleaning. ■ Blisters, crazing or chips are common due to the extreme temperatures on the grate fingers and rapid temperature changes. ■ Acidic and sugar-laden spills deteriorate the enamel. Remove soil immediately after the appliance has cooled enough to touch. ■ If you use abrasive cleaners too vigorously or too often they may eventually mar the enamel. ■ Do not clean in a self-cleaning oven.
Ingiters / ceramic	■ Carefully wipe with a cotton swab dampened with water or ammonia. ■ Gently scrape the soil off with a toothpick.	■ Avoid excess water on the igniter. A damp igniter will prevent the burner from lighting. ■ Remove any lint that may remain after cleaning.
Glass surfaces	Non-abrasive cleaner: Dish soap and hot water Rinse and dry immediately.	■ Always clean off spilled liquid immediately after the appliance has cooled enough to touch. This will prevent food remains from sticking to the cooktop surface. ■ Remove melted sugar, or foods which contain a lot of sugar, immediately after the appliance has cooled enough to touch. Use the glass scraper. ■ Do not use abrasive cleaners such as metal scouring pads, scrub sponges, soap-filled scouring pads and powder cleaners.

[1] These marks are registered trademarks of their respective owners. All other trademarks are trademarks of BSH Home Appliances Corporation or its affiliated companies.

Removing the control knobs

You can remove the control knobs and grommets for a more thorough cleaning.

⚠ WARNING
To avoid possible electric shock, do not reach through the control opening into rough-in box located under the cooktop.

1. Turn the control knob to the **OFF** position.
2. Gently lift the knob up and off.
3. Gently pull the grommet from the sides and lift out.
4. To replace the control knob and grommet, carefully insert the grommet into the opening. Make sure that the main top is seated in the track around the entire perimeter of the grommet.
5. Replace the control knob by placing indicator line at the **OFF** position. Press down firmly.

10.3 Oven cleaning and maintenance

Cleaning recommendations

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

Part	Suitable cleaning method	Recommendations
Flat rack	■ Wash with soapy water. ■ Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed.	■ DO NOT CLEAN USING THE SELF CLEAN FUNCTION. ■ If the flat racks remain in the oven during the self clean mode, they will loose their shiny finish and may not glide smoothly. If this happens, wipe the rack edges with a small amount of vegetable oil. Then wipe off excess oil.
Telescopic rack	■ Wash with soapy water. ■ Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed.	■ DO NOT CLEAN USING THE SELF CLEAN FUNCTION. ■ Avoid getting cleansing powder in the telescopic slides. Re-lubrication may become necessary. Use only high-temperature food-grade lubricants to re-lubricate the slides.
Door gasket	None	■ DO NOT CLEAN THE DOOR GASKET. ■ The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
Glass	■ Wash with soap and water or glass cleaner. ■ Use Fantastik®[1] on a clean sponge or paper towel and wipe clean.	Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Painted surfaces	Clean with hot soapy water or apply Fantastik®[1] to a clean sponge or paper towel and wipe clean.	Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Porcelain surfaces	■ Immediately wipe up acid spills like fruit juice, milk, and tomatoes with a dry cloth. ■ When cool, clean with hot soapy water or apply Bon-Ami®[1] or Soft Scrub®[1] to a damp sponge. Rinse and dry. ■ For stubborn stains, use soap-filled pads.	Do not use a moistened sponge/cloth on hot porcelain. It is normal for porcelain to show fine lines with age due to exposure to heat and food soil.
Heat resistant enamel and polished components in the oven cavity	Use the self clean function for heavy soiling.	■ These surfaces can become discolored over time. This is normal and does not affect operation. ■ Do not use scouring pads or abrasive cleaners to treat discolorations.
Stainless steel surfaces	■ Clean with soapy water and soft cloth, then rinse and dry with a soft cloth. ■ Condition steel with the Bosch Stainless Steel Conditioner (part # 00576696). ■ Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. ■ Remove heat discoloration with Bar Keeper's Friend®[1].	■ Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time. ■ Always wipe or rub in the direction of the grain. ■ Chlorine or chlorine compounds in some cleansers are corrosive to stainless steel. Check the ingredients on the label of the cleanser.
Black stainless surfaces/ anti-fingerprint surfaces	■ Clean with a soft, dry towel. ■ For stubborn dirt, use warm water diluted with a non-abrasive, mild cleansing soap.	Never use stainless steel polish.
Plastic and controls	When cool, clean with soapy water, rinse and dry.	
Probe	Wipe with soapy water.	■ Do not submerge in water. ■ Do not wash in the dishwasher.
Printed areas (words and numbers)		Do not use abrasive cleaners or petroleum based solvents.

[1] These marks are registered trademarks of their respective owners. All other trademarks are trademarks of BSH Home Appliances Corporation or its affiliated companies.

Self clean function

With pyrolytic self cleaning the oven is heated to a very high temperature. Stubborn soil is burnt off and can be wiped out after self clean is finished.
After the completion of a self-clean cycle, the oven will not allow you to start another self-clean cycle for 24 hours.
All surface elements are automatically disabled during Self Clean. This is normal. Once the Self Clean cycle is complete and the oven has cooled, the elements become operable once again.

Preparing self clean

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

During the self clean cycle, parts of the appliance may become potentially harmful to persons who lack adult knowledge of appliances and adult reactions to potentially harmful conditions.
- ▸ Children should not be left alone or unattended in an area where appliances are in use.

The oven heats up to a very high temperature during self cleaning. Opening the door can result in injury.
- ▸ When self-cleaning, confirm that the door locks and will not open.
- ▸ If the door does not lock, do not run Self Clean. Contact Customer Service.

⚠ CAUTION
Remove broiler pans, pots, and other utensils and excess spillage before self-cleaning.
Do not leave food or cooking utensils, etc., in the oven during the pyrolytic self-cleaning mode of operation.

⚠ CAUTION
The oven vents are important for air circulation. Covering the oven vents will cause the oven to overheat. Refer to the appliance overview for the location of the oven vents.
→ *Page 13*
- ▸ Do not obstruct oven vents.

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

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

Starting self clean

Requirements
- ■ All heating modes or timers are canceled.
- ■ You have carried out the steps for preparing the oven for self clean.
  → *"Preparing self clean", Page 32*

1. Press **Self Clean**.
- ✔ lights up on the display.
- ✔ The default self clean time "4:00" blinks on the timer display.

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

4. Press **Oven Clear/Off**.
5. Wipe the remaining ash from the oven with a moist cloth.

Canceling self clean

1. Press **Oven Clear/Off**.
- ✔ "COOLING DOWN" is displayed.
- ✔ The door remains locked.
- ✔ When the oven has cooled down the door unlocks and "SELF CLEAN FINISHED" is displayed.

2. Press **Oven Clear/Off**.
3. Wipe the remaining ash from the oven with a moist cloth.

Maintenance

Replacing an oven light bulb

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

⚠ WARNING
Light socket is live when door is open if main power supply is not turned off.
- ▸ Turn off main power supply at the service panel before changing the light bulbs.

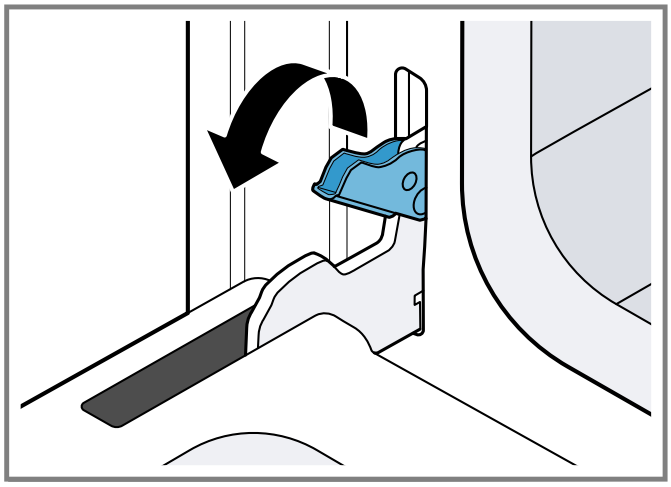
⚠ WARNING
Make sure the appliance and lights are cool and power to the appliance has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- ▸ The lenses must be in place when using the appliance.
- ▸ The lenses serve to protect the light bulb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

Removing the oven door from bottom hinge conventional ovens

⚠ WARNING
Failure to follow these instructions when removing the oven door may lead to personal injury or product damage.
- ▸ Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- ▸ The oven door is heavy and parts of it are fragile. Use both hands to remove the oven door.
- ▸ The door front is glass. Handle it carefully to avoid breakage.
- ▸ Grasp only the side of the oven door. Do not grasp the handle. It may swing in your hand and cause damage or injury. Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.

- To avoid injury from hinge bracket snapping closed, be sure both levers are securely in place before removing the door.
- Do not force the door open or closed. The hinge could be damaged and cause damage or injury.
- Do not lay the removed door on sharp or pointed objects as this could break the glass. Lay it on a flat, smooth surface, positioned so that the door cannot fall over.

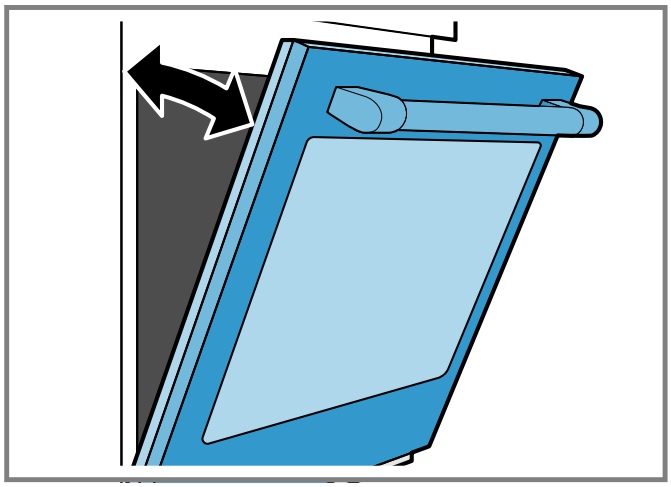
1. Open the oven door to its fully open position.
2. Flip levers on hinges toward you.



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

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

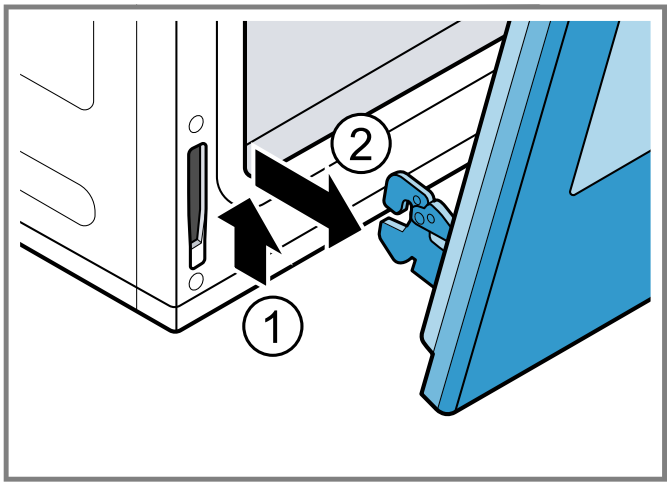
   Close the oven door until it catches on the hinge stop levers, locking the hinges at the proper angle for door removal.



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

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

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

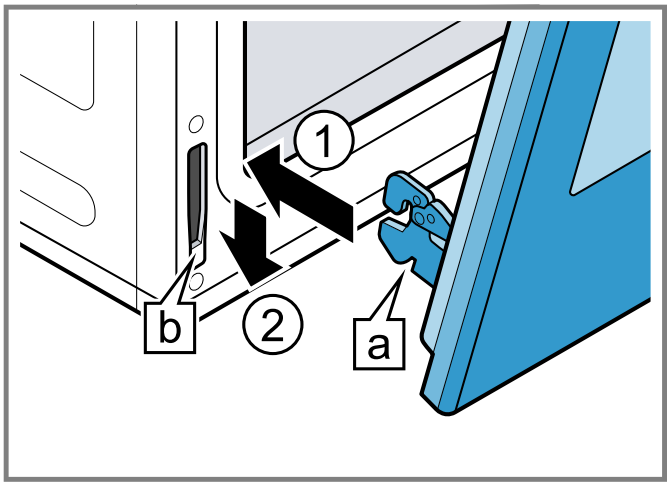


6. Place the door in a convenient and stable location.

   Do not lay the door on its handle. This could cause dents or scratches.

Reinstalling the oven door

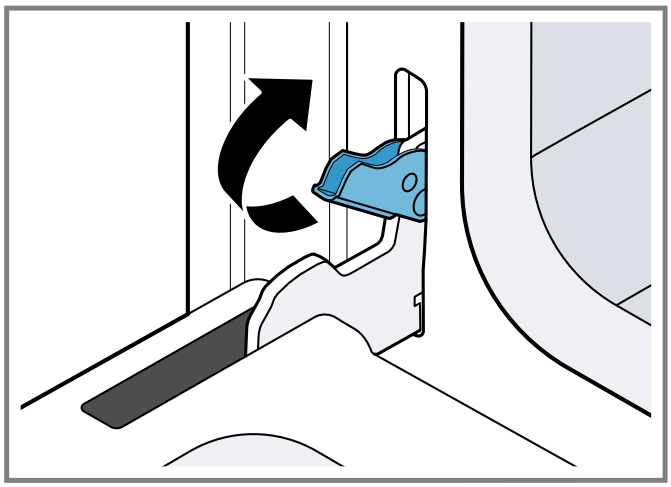
1. Hold the door firmly in both hands. Grip it on either side, not by the handle.
2. Tilt the door back slightly towards you at an angle that would open the door about 7" (18 cm) at the top.
3. Slide the hinges [a] into the slots [b] as far as they will go ① and lower the door straight down ②.



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

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

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



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

10.4 Cleaning the warming drawer

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

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

Part	Recommendations
Drawer interior, polished stainless steel	■ Use dish detergent. Wash, rinse well and dry. ■ For hard water spots or scale, use white vinegar. Apply with a sponge or cloth, rinse and dry. ■ Chlorine or chlorine compounds in some cleansers are corrosive to stainless steel and can cause injury. Check the ingredients on the label.
Painted surfaces	■ Use hot, soapy water or mild cleaners such as Fantastik®[1] or Formula 409®[1]. Wash, rinse well and dry. ■ Do not use abrasive cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Drawer exterior frame, brushed stainless steel	■ Always wipe or rub in the direction of the grain. ■ Clean with a soapy sponge, then rinse and dry or wipe with Fantastik®[1] or Formula 409®[1] sprayed on a paper towel. ■ Protect and polish with Stainless Steel Magic®[1] and a soft cloth. ■ Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. ■ Use Bar Keeper's Friend®[1] to remove heat discoloration.
	■ Chlorine or chlorine compounds in some cleansers are corrosive to stainless steel and can cause injury. Check the ingredients on the label.

[1] These marks are registered trademarks of their respective owners. All other trademarks are trademarks of BSH Home Appliances Corporation or its affiliated companies.

11 Troubleshooting

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

⚠ WARNING
Improper repairs are dangerous.
- ▸ Only authorized service providers should repair the appliance.
- ▸ If the appliance has an issue, call Customer Support.

⚠ WARNING
Improper repairs are dangerous.
- ▸ Repairs to the appliance should only be performed by authorized service providers.
- ▸ Only original spare parts may be used to repair the appliance.

11.1 Oven troubleshooting

Fault	Cause and troubleshooting
Oven door is locked and will not open, even after cooling	The door lock is engaged 1. Turn the oven off at the circuit breaker and wait five minutes. 2. Turn breaker back on. ✔ The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating	There is no power supply to the appliance 1. Check circuit breaker or fuse box to your house. 2. Make sure there is proper electrical power to the oven.
	There is no cooking temperature set ▸ Set a heating mode temperature.
Baking results are not as expected	The rack position in not ideal 1. Refer to the cooking charts for the recommended rack position. 2. Check "Getting the most out of your appliance" for tips and suggestions.
Food takes longer to cook than expected	The oven temperature needs to be recalibrated **Note:** The oven is carefully calibrated to provide accurate results. ▸ If food is consistently too brown or too light the temperature can be offset. → *"Oven temperature offset", Page 23*
Food is overcooked	The oven temperature needs to be recalibrated **Note:** The oven is carefully calibrated to provide accurate results. ▸ If food is consistently too brown or too light the temperature can be offset. → *"Oven temperature offset", Page 23*
Oven light is not working properly	The oven light bulb is loose or defective ▸ Replace or reinsert the light bulb. → *"Replacing an oven light bulb", Page 32* **Tip:** Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
Oven light does not turn off	The oven door does not close properly 1. Check the oven door for obstructions. 2. Check to see if the hinge is bent.
	The oven light is turned on ▸ Press the oven light button to turn the oven light off.
Cannot remove lens cover on light	There is soil build-up around the lens cover ▸ Wipe the lens cover area with a clean, dry towel, then try to remove the lens cover.
Oven is not self-cleaning properly	The oven is too hot to start self clean 1. Allow the oven to cool before running self clean. 2. Always wipe out loose soils or heavy spillovers before running self clean. 3. If the oven is heavily soiled, set the maximum self clean time.
Clock and timer are not working properly	There is no power supply to the appliance 1. Check circuit breaker or fuse box to your house. 2. Make sure there is proper electrical power to the oven.

Fault	Cause and troubleshooting
"E" and a number appears in display and control beeps	An electronics fault has occured 1. Press any button or turn any knob to stop the beeping. 2. Reset the oven if necessary. 3. Call an authorized service provider.
With a new oven there is a strong odor when oven is turned on	This is normal with a new oven and will disappear after a few uses ▸ Operate the self clean mode to burn-off the smell more quickly.
Control does not react when a key is touched	The control is wet or soiled ▸ Clean the control panel an wipe it dry.
	The touch keys are not pressed correctly 1. Press the center of the button. 2. Use the flat part of your finger.
Warm air or steam escapes from oven vent	It is normal to see or feel steam or warm air escaping from the oven vent ⚠ CAUTION The oven vents are important for air circulation. Covering the oven vents will cause the oven to overheat. Refer to the appliance overview for the location of the oven vents. → *Page 13* ► Do not obstruct oven vents.
Cooling fan runs even when the oven is turned off	The cooling fan will continue to run, even after the oven has been turned off, until the oven has cooled sufficiently ▸ This is normal. There is no action required.

11.2 Cooktop troubleshooting

Fault	Cause and troubleshooting
The general electrical system of the appliance is not working.	The fuse is faulty. 1. Check circuit breaker or fuse box to your house. 2. Make sure there is proper electrical power to the appliance.
	The circuit breaker has tripped. 1. Check circuit breaker or fuse box to your house. 2. Make sure there is proper electrical power to the appliance.
	The mains plug for the power cord is not plugged in. ▸ Connect the appliance to the power supply.
	There has been a power failure. ▸ Check whether the lighting in your kitchen or other appliances in the room are working.
The automatic ignition is not working.	Food remnants, dirt, or cleaning products are located between the igniters and the burners. ▸ Clean the space between the igniter and the burner.
	Burner parts are wet. ▸ Carefully dry the burner parts.
	The burner parts are not positioned correctly. ▸ Position the burner parts correctly.
	The appliance is not connected properly to the power supply. ▸ Contact a qualified electrician.
The burner flame is not uniform.	The burner parts are not positioned correctly. ▸ Position the burner parts correctly.
	The grooves on the burner are dirty. ▸ Clean the grooves on the burner.
The gas flow is not normal or there is no gas.	The gas supply is blocked by intermediate gas valves. ▸ Open the gas valves.
	The gas cylinder is empty. ▸ Replace the gas cylinder.

Fault	Cause and troubleshooting
There is a smell of gas in the kitchen.	A gas valve has been left on. ▸ Turn off the gas taps.
	Incorrect coupling of gas cylinder. ▸ Check the proper connection to the gas cylinder.
	The gas pipe to the appliance is leaking. 1. Shut off the gas supply at the main gas valve. 2. Ventilate the premises. 3. Immediately notify an authorised installation technician to check and certify the installation. 4. Do not use the appliance until you can be sure there are no gas leaks in the gas supply line or the appliance.
The burner switches off immediately after releasing the control knob.	The control knob has not been pressed down long enough. 1. Keep the control knob pressed in for a few seconds after ignition. 2. Push the control knob in firmly.
	The grooves on the burner are dirty. ▸ Clean the grooves on the burner.
The display shows F and a number.	There is an electronics fault 1. Disconnect the appliance from the power supply. 2. Wait a couple of seconds and reconnect the appliance to the power supply. 3. If the message persists, call Customer Support.

12 Disposal

Find out here how to dispose of old appliances correctly.

12.1 Disposal of your old appliance

Environmentally compatible disposal allows valuable raw materials to be recycled.

1. Unplug the appliance from the power supply.
2. Cut through the power cord.
3. Dispose of the appliance in an environmentally compatible manner.

   Information about current disposal methods can be obtained from your specialist dealer or local authority.

13 Customer service

If you have any questions on use, are unable to eliminate an issue in the appliance yourself, or the appliance needs to be repaired, please contact our Customer Service.
We will work to find an appropriate solution for you thereby avoiding unnecessary visits by a service provider.
With any warranty repair, we will make sure your appliance is repaired by a trained authorized service provider using genuine replacement parts. We use only genuine replacement parts for all repairs.
Detailed information on the warranty period and terms of warranty can be found in the Statement of Limited Product Warranty, from your retailer, or on our website.
If you contact the Customer Service, you will require the model number (E-Nr.) and the production number (FD) of your appliance.
USA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support
www.bosch-home.com/us/shop
CA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.ca/en/service/get-support
www.bosch-home.ca/en/service/cleaners-and-accessories

13.1 Model number (E-Nr.) and production number (FD)

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

14 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

14.1 What this warranty covers & Who it applies to

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

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

The warranties stated herein apply to the original purchaser of the product warranted herein and to each succeeding owner of the product purchased for ordinary home use during the term of the warranty.
Please make sure to return your registration card; while not necessary to effectuate warranty coverage, it is the best way for Bosch to notify you in the unlikely event of a safety notice or product recall.

14.2 How long the warranty lasts

Bosch warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of three hundred sixty-five (365) days from the date of the original purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of the original purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever. This Product is also warranted to be free from **cosmetic** defects in material and workmanship (such as scratches of stainless steel, paint/porcelain blemishes, chip, dents, or other damage to the finish) of the Product, for a period of thirty (30) 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.

14.3 Repair/replace as your exclusive remedy

During this warranty period, Bosch 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 Bosch will replace your Product (upgraded models may be available to you, in Bosch’s sole discretion, for an additional charge). Nothing in this warranty requires damaged or defective parts to be replaced with parts of a different type or design than the original part. All removed parts and components shall become the property of Bosch 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. Bosch's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a Bosch authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, Bosch highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use a non-authorized service provider; Bosch will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized service provider. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on Bosch products, and who possess, in Bosch'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 Bosch). Notwithstanding the foregoing, Bosch 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, Bosch 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.

14.4 Out of warranty product

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

14.5 Warranty exclusions

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

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

In no event shall Bosch 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 BOSCH, OR OTHERWISE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, AND SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.
No attempt to alter, modify or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

14.6 Obtaining warranty service

To obtain warranty service for your product, you should contact Bosch Customer Support at 1-800-944-2904 to schedule a repair.

Table des matières

1 IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ 41
1.1 Définitions des termes de sécurité 42
1.2 Indications générales 42
1.3 Utilisation prévue 42
1.4 Restriction sur le groupe d'utilisateurs 42
1.5 Utilisation sécuritaire 42
1.6 Sécurité des enfants 46
1.7 Sécurité des gaz 46
1.8 Sécurité alimentaire 47
1.9 Fonction de nettoyage 47
1.10 Installation et entretien appropriés 48
1.11 Conversion au gaz de pétrole liquéfié 49
1.12 Installation à haute altitude 49
1.13 Mises en garde conformément à la proposition 65 de l'État de Californie 49

2 Prévenir les bris matériels 51
2.1 Prévenir les dommages à la cavité du four 51
2.2 Éviter d'endommager la table de cuisson 51

3 Protection de l'environnement et économies 51
3.1 Mise au rebut de l'emballage 51
3.2 Économie d'énergie lors de l'utilisation du four 51
3.3 Économie d'énergie lors de l'utilisation de la table de cuisson 52

4 Description de l'appareil 53
4.1 Électroménager 53
4.2 Panneaux de commande 54

5 Accessoires 58
5.1 Autres accessoires 58
5.2 Positions des grilles 58
5.3 Utilisation sûre des grilles de four 59
5.4 Insertion de la grille métallique 59
5.5 Insertion de la grille télescopique 59

6 Avant d'utiliser pour la première fois 60
6.1 Nettoyage de l'appareil avant sa première utilisation 60
6.2 Réglage de l'horloge 60
6.3 Assemblage des pièces du brûleur 60
6.4 Caractéristiques de la flamme 60

7 Fonctionnement du four 61
7.1 Réglage du mode de chauffage et de la température 61
7.2 Éteindre le four 61
7.3 Plage de température par mode de chauffage 61
7.4 Limitation du temps de chauffage 61
7.5 Préchauffage rapide 61
7.6 Sonde thermométrique 61
7.7 Activer ou désactiver le verrouillage du panneau 62
7.8 Minuterie de cuisine 62
7.9 Minuterie du four 62
7.10 Mode sabbat 62
7.11 Réglages de base 63
7.12 Conseils généraux pour les modes de chauffage 64
7.13 Obtenir les meilleurs résultats 66

8 Fonctionnement de la table de cuisson 67
8.1 Ustensile de cuisine 67
8.2 Allumer un brûleur 67
8.3 Allumer manuellement un brûleur 67
8.4 Système de sécurité anti-flamme 67
8.5 Éteindre un brûleur 67
8.6 Comportement normal pendant le fonctionnement 68
8.7 Paramètres de cuisson recommandés 68

9 Fonctionnement du tiroir réchaud 68
9.1 Niveaux du tiroir réchaud 68
9.2 Allumer le tiroir réchaud 68
9.3 Éteindre le tiroir réchaud 68
9.4 Utilisation du tiroir réchaud en mode Sabbat 69
9.5 Réchauffer des bols et des assiettes vides 69
9.6 Mettre croustillant des articles rassis 69
9.7 Conseils généraux pour le tiroir réchaud 69
9.8 Recommandations de température du tiroir réchaud 69

10 Nettoyage et entretien 70
10.1 Produits de nettoyage 70
10.2 Nettoyage et entretien de la table de cuisson 70
10.3 Nettoyage et entretien du four 72
10.4 Nettoyer le tiroir réchaud 76

11 Dépannage 78

12 Élimination 80
12.1 Éliminer un appareil usagé 80

13 Service à la clientèle 80
13.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD) 80

14 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT 80
14.1 Couverture de la garantie limitée 80
14.2 Durée de la garantie 81
14.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif 81
14.4 Produit hors garantie 81
14.5 Exclusions de garantie 81
14.6 Obtention du service de garantie 82

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Lisez toutes les instructions attentivement avant l'utilisation. Ces précautions réduiront le risque d'électrocution, d'incendie et de blessure pour les personnes utilisant l'appareil. Lorsque vous utilisez des appareils électroménagers, il importe de suivre les précautions de sécurité de base, y compris celles indiquées dans les pages suivantes.

⚠ AVERTISSEMENT : Si les directives ne sont pas suivies à la lettre, il y a un risque d'incendie ou d'explosion pouvant entraîner des dommages matériaux, des blessures ou un décès.

– Ne pas conserver ou utiliser de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

– QUE FAIRE SI VOUS PERCEVEZ UNE ODEUR DE GAZ

- **Ne pas essayer de mettre un appareil sous tension.**
- **Ne pas toucher d'interrupteur de courant électrique.**
- **Ne pas utiliser de téléphones dans l'édifice.**
- **Communiquer immédiatement avec le fournisseur de gaz depuis l'appareil téléphonique d'un voisin. Respecter les directives du fournisseur de gaz.**
- **S'il s'avère impossible de joindre le fournisseur de gaz, communiquer avec les pompiers.**

– Utiliser les services d'un installateur ou d'une agence de services qualifiés ou le fournisseur de gaz pour procéder à l'installation et aux réparations.

⚠ AVERTISSEMENT :

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

- Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure qui pourrait provoquer des dommages matériels, des blessures ou un décès.

- En cas d'incendie, se tenir à l'écart de l'appareil et appeler immédiatement les pompiers.

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

1.1 Définitions des termes de sécurité

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

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

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

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.

1.2 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Veuillez conserver la notice et les renseignements sur le produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.3 Utilisation prévue

Seul un professionnel qualifié peut connecter des appareils sans prise. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par des connexions incorrectes.
Veuillez consulter la déclaration de garantie limitée du produit → *Page 80*.
Utilisez uniquement cet appareil :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- dans un domicile privé et dans une pièce fermée de l'environnement domestique.

N'utilisez pas l'appareil :

- sur des bateaux ou dans des véhicules.
- comme chauffage d'appoint.

Pour l'adaptation à un autre type de gaz, appelez le service après-vente.

1.4 Restriction sur le groupe d'utilisateurs

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à moins qu'elles n'aient été informées de la manière d'utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, il incombe aux parents ou tuteurs légaux de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires par des personnes qualifiées.
Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

1.5 Utilisation sécuritaire

AVERTISSEMENT
Lorsqu'il est correctement entretenu, votre nouvel appareil a été conçu pour être sûr et fiable.

- ▶ Lisez toutes les instructions attentivement avant l'utilisation. Ces consignes réduiront le risque de brûlure, d'électrocution, d'incendie et de blessure pour les personnes utilisant l'appareil.
- ▶ Lorsque vous utilisez des appareils électroménagers, il importe de suivre les précautions de sécurité de base, y compris celles indiquées dans les pages suivantes.

AVERTISSEMENT
Les matériaux surchauffés peuvent provoquer un incendie ou des brûlures.

- ▶ Ne laissez pas de papier d'aluminium, du plastique, du papier ou du tissu entrer en contact avec un élément de surface chaud, un brûleur ou une grille.
- ▶ Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec.

Réglez la commande du brûleur de sorte que la flamme ne dépasse pas le fond de la casserole.
Veillez à ce que les courants d'air comme ceux des ventilateurs ou des évents à air forcé ne poussent pas les flammes de manière à ce qu'elles dépassent les bords de la casserole.
En cas de panne électrique, seuls les brûleurs de la table de cuisson peuvent s'allumer manuellement.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut provoquer un incendie.

- Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lors de son utilisation.

Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance lors de son utilisation.

- Les débordements provoquent de la fumée et des résidus de graisses qui peuvent s'enflammer.

Si une matière à l'intérieur du four ou un tiroir-réchaud venait à prendre feu, conservez la porte fermée.

- Éteindre l'appareil et déconnecter le circuit depuis le boîtier de disjoncteurs.

Un incendie pourrait se produire pendant la cuisson.

- Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.
- Prière d'avoir à portée de main un extincteur d'incendie en bon état de marche, placé visiblement près de l'appareil électroménager et facile d'accès.

NE couvrez JAMAIS les fentes, les orifices ou les canaux de la sole du four, ni ne couvrez toute une grille avec une matière comme du papier d'aluminium.

- Une telle couverture bloque le débit d'air dans le four et pourrait entraîner une intoxication par monoxyde de carbone.
- Utiliser une feuille de papier aluminium pourrait également emprisonner la chaleur, entraînant un risque d'incendie.

Si la table de cuisson est près d'une fenêtre, d'une ventilation à air forcé ou d'un ventilateur, assurez-vous que les matériaux inflammables tels que les couvre-fenêtres ne soufflent pas sur ou près des brûleurs ou des éléments chauffants.

- Ils pourraient prendre feu.

Les incendies de cuisson peuvent se propager s'ils ne s'éteignent pas correctement.

- Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson.

AVERTISSEMENT - POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE DE GRAISSE SUR LE HAUT DE LA CUISINIÈRE

- Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des réglages élevés - Les débordements provoquent de la fumée et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer. Chauffez l'huile lentement à feu doux ou moyen.
- Mettez toujours la hotte en marche lorsque vous cuisinez à feu vif ou lorsque vous flambez des aliments (c.-à-d. Crêpes Suzette, cerise Jubilee, bœuf au poivre flambé).
- Nettoyez régulièrement les ventilateurs. Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur le ventilateur ou sur le filtre.
- Utilisez une taille de casserole appropriée. Toujours utiliser des ustensiles de cuisson adaptés à la taille de l'élément de surface.

Des flammes peuvent être aspirées dans le système de ventilation.

- Dans la mesure du possible, ne mettez pas en marche le système de ventilation pendant un feu de table de cuisson. Toutefois, ne passez pas la main à travers le feu pour l'éteindre.

Les poignées des ustensiles de cuisine doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur les unités de surface adjacentes.

- Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversements dus à un contact involontaire avec l'ustensiles de cuisine, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de manière à ce qu'il soit tourné vers l'intérieur et ne dépasse pas les unités de surface adjacentes.Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversements dus à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensiles de cuisine doit être positionnée de manière à ce qu'il soit tourné vers l'intérieur et ne dépasse pas les unités de surface adjacentes.

Portez des vêtements appropriés. Les vêtements amples ou suspendus, tels que les cravates, les foulards, les bijoux ou les manches pendantes, ne doivent jamais être portés lors de l'utilisation de l'appareil.

- Attachez les cheveux longs pour qu'ils ne pendent pas.
- Fixez tous les vêtements amples, etc. avant de commencer.

Utilisez une taille de casserole appropriée. Cet appareil est équipé d'un ou plusieurs éléments de surface de tailles différentes.

- Sélectionnez des ustensiles de cuisine dont le fond plat est suffisamment grand pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- L'emploi d'une casserole trop petite expose une partie de l'élément chauffant ou du brûleur au contact direct et peut ainsi provoquer l'inflammation des vêtements. Des plats de cuisson adaptés à l'élément de cuisson ou au brûleur en améliorent l'efficacité.

Ne stockez pas d'articles sur les surfaces de cuisson.
Si des vêtements ou des cheveux s'enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.
N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse.

- Étouffer le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à sec chimique ou à mousse.

Ajustez la taille de la flamme du brûleur afin qu'elle ne dépasse pas le bord de la casserole. Une bonne relation entre les ustensiles de cuisine et la flamme du brûleur réduit les risques pour la sécurité.

MISE EN GARDE

Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson à court terme doit être supervisé en continu.
Les évents du four sont importants pour la circulation de l'air. Couvrir les évents du four entraînera une surchauffe du four. Reportez-vous à l'aperçu de l'appareil pour connaître l'emplacement des évents du four. → *Page 53*

- N'obstruez pas les évents du four.

AVERTISSEMENT

Utilisez uniquement des maniques sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaces chaudes peuvent provoquer des blessures par dégagement de vapeur.

- Ne laissez pas les maniques toucher les éléments chauffants chauds.
- N'utilisez pas de serviette ou autre chiffon volumineux.

L'huile chaude peut causer des brûlures et des blessures extrêmes.

- Utiliser les réglages de température élevée sur la table de cuisson, seulement si nécessaire.
- Pour éviter les bouillons et les éclaboussures, chauffer l'huile lentement à une température qui ne dépasse pas le réglage faible-moyen.
- Ne jamais déplacer un récipient rempli d'huile chaude, surtout une friteuse. Attendre qu'elle refroidisse.

Les déversements d'aliments chauds peuvent provoquer des brûlures.

- Tenir la poignée de la casserole en mélangeant ou en retournant l'aliment. Cela aide à prévenir les éclaboussures et les mouvements de la casserole.

NE PAS TOUCHER LES UNITÉS DE SURFACE OU LES ZONES À PROXIMITÉ DES UNITÉS. Les éléments de surface peuvent être chauds, même s'ils sont foncés. Les zones à proximité des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements, les maniques ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface ou les zones proches des unités avant d'avoir suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces zones se trouvent la table de cuisson et les zones faisant face à la table de cuisson.

NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur sombre. Les parois intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures.

- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements, les maniques ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant d'avoir suffisamment de temps pour refroidir. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Parmi ces surfaces se trouvent les ouvertures de ventilation du four, les surfaces proches de ces ouvertures et les portes du four.

Faire attention en ouvrant l'appareil.

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

Après un déversement ou un débordement, éteignez le brûleur et laissez refroidir la table de cuisson.

- Nettoyez autour du brûleur et des orifices du brûleur.
- Après le nettoyage, vérifiez le bon fonctionnement.

Avant d'utiliser un ustensile de cuisson, l'inspecter à la recherche de dommages ou d'usure excessive.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

MISE EN GARDE

Soyez prudent lorsque vous cuisinez des aliments à forte teneur en alcool (par exemple rhum, brandy, bourbon) dans le four. L'alcool s'évapore à des températures élevées. Il y a un risque de brûlure car les vapeurs d'alcool peuvent prendre feu dans le four.

- N'utilisez que de petites quantités d'alcool dans les aliments et ouvrez soigneusement la porte du four.

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

- Placez les grilles du four dans les positions souhaitées avant d'allumer le four.
- Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque le four est chaud.
- Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas les gants de cuisine entrer en contact avec les éléments chauffants chauds.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les grilles du four de la position la plus basse pour éviter tout contact avec la porte chaude du four.

AVERTISSEMENT

Ne touchez pas les surfaces intérieures du tiroir pendant son utilisation. L'intérieur du tiroir pourrait devenir suffisamment chaud pour causer des brûlures.

- Laisser le tiroir et la grille (s'il y en a une) refroidir avant de les manipuler.

Éviter de se pencher au-dessus de l'appareil.

- Se rappeler que certains vêtements et produits capillaires contiennent des produits chimiques inflammables qui peuvent s'enflammer au contact des éléments de surface ou des brûleurs chauds et causer des blessures graves.

AVERTISSEMENT

Stockage dans ou sur l'appareil - L'utilisation de produits chimiques corrosifs dans le chauffage ou le nettoyage endommagera l'appareil et pourrait entraîner des blessures.

- Les matériaux inflammables, les produits chimiques corrosifs, les vapeurs ou les produits non alimentaires ne doivent pas être stockés ou utilisés dans un four ou sur ou près des unités de surface.
- L'appareil est spécialement conçu pour être utilisé lors du chauffage ou de la cuisson des aliments.

Cet appareil électroménager est conçu uniquement pour un usage domestique habituel.

- Il n'est pas approuvé pour une utilisation en extérieur.
- Consultez l'énoncé de garantie limitée de produit. Pour toute question, veiller à communiquer avec le fabricant.

L'utilisation de cet appareil autrement que pour son utilisation prévue peut provoquer un incendie ou des blessures corporelles.

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, comme décrit dans ce manuel.
- N'utilisez JAMAIS vos appareils comme appareil de chauffage pour réchauffer ou chauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil pour le stockage.

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURES EN CAS D'INCENDIE DE GRAISSE DE CUISINIÈRE, RESPECTER LES INDICATIONS SUIVANTES :

- FLAMMES PLUS DOUCES avec un ajustement serré du couvercle, plaque à biscuits ou plateau métallique, puis éteignez le brûleur. FAIRE ATTENTION AUX BRÛLURES. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUEZ ET APPELEZ LE SERVICE D'INCENDIE.
- NE JAMAIS PRENDRE UNE POÊLE A FLAMBER - vous pourriez vous pourriez être brûlé.
- NE PAS UTILISER D'EAU, y compris des torchons ou des serviettes mouillés, cela provoquerait une violente explosion de vapeur.
- Utilisez un extincteur UNIQUEMENT si :
  - Vous savez que vous avez un extincteur de classe ABC, et vous savez déjà comment le faire fonctionner.
  - L'incendie est petit et contenu dans la zone où il a commencé.
  - Si vous avez appelé les pompiers.
  - Vous pouvez combattre l'incendie en gardant le dos tourné vers la sortie.

Ne chauffez pas et ne réchauffez pas des récipients non ouverts.

- L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

Le fait de ne pas utiliser correctement les boutons peut entraîner des blessures corporelles et des dommages à l'appareil.

Ustensiles de cuisson vitrés - Seuls certains types de verre, verre/céramique, de céramique, de faïence ou d'autres ustensiles vitrés conviennent à la table de cuisson ou au service de cuisinière sans se casser en raison du changement soudain de température.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Les sacs de cuisson ou de rôtissage peuvent exploser.

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

MISE EN GARDE

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

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

AVERTISSEMENT

L'humidité qui pénètre peut occasionner une électrocution.

- N'utilisez pas de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur pour nettoyer l'appareil.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- N'opérez jamais d'appareil avec une surface fissurée ou brisée.
- Ne jamais tirer sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Toujours débrancher la fiche mâle du cordon d'alimentation secteur.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débrancher immédiatement la fiche mâle du cordon d'alimentation secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles et fermer l'arrivée de gaz.
- Appelez le service après-vente. → *Page 80*

Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

1.6 Sécurité des enfants

Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

MISE EN GARDE

Ne stockez pas les articles qui intéressent les enfants dans des armoires au-dessus d'une cuisinière ou sur le panneau arrière d'une cuisinière. Les enfants grimpant sur la cuisinière pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.

Ne laissez pas les enfants seuls.

- Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à un endroit où un appareil électroménager est utilisé.
- Les enfants ne doivent jamais s'asseoir ou rester debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- Vérifiez toujours l'intérieur du four avant de l'allumer.

AVERTISSEMENT

Ne pas laisser quiconque monter, se tenir debout, se pencher, s'asseoir ou se suspendre sur une partie quelconque de l'appareil électroménager, principalement une porte, un tiroir chauffant ou un tiroir de rangement.

- Cela peut endommager l'appareil et l'appareil peut basculer et provoquer des blessures graves.

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil électroménager à moins d'être étroitement surveillés par un adulte.

- Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à un endroit où un appareil électroménager est utilisé. Ils ne doivent jamais jouer à proximité, que l'appareil soit utilisé ou non.

1.7 Sécurité des gaz

AVERTISSEMENT

Pour éviter l'accumulation de monoxyde de carbone, ne bloquez pas les orifices d'aération de l'appareil.

AVERTISSEMENT

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve la vanne d'arrêt de gaz.

Si un brûleur s'éteint et que du gaz s'échappe, ouvrez les fenêtres et les portes. Attendez que le gaz se dissipe avant d'utiliser l'appareil.

Si vous sentez des effluves de gaz, l'installateur n'a pas correctement vérifié la présence de fuites. Si les raccordements de son pas parfaitement serrés, vous pouvez avoir une petite fuite et une faible odeur de gaz. Si vous sentez des effluves de gaz, éteindre immédiatement l'appareil et communiquer avec un fournisseur autorisé en réparation pour diagnostiquer le problème. Lisez l'AVERTISSEMENT sur l'odeur de gaz.

AVERTISSEMENT

Maintenez les ports de l'allumeur propre pour optimiser le rendement du brûleur. Il est nécessaire de nettoyer les ports de l'allumeur après un débordement ou quand le brûleur ne s'allume pas au déclenchement des allumeurs électroniques.

Pour optimiser le rendement du brûleur, gardez les allumeurs propres et secs.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

MISE EN GARDE

Tous les allumeurs produisent une étincelle lorsqu'on allume un brûleur quelconque.

- Ne touchez pas les brûleurs lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation.

AVERTISSEMENT

Pour éviter les flambées, toutes les grilles doivent être correctement positionnées sur la table de cuisson chaque fois que la table de cuisson est utilisée. Chacun des pieds doit s'appuyer dans les petites dépressions correspondantes de la table de cuisson.

- Ne pas utiliser une grille si les pieds de caoutchouc sont manquants ou endommagés.

Pour éviter des flambées, ne pas utiliser la table de cuisson sans tous les chapeaux de brûleurs en place et toutes les grilles de brûleur bien positionnées.

AVERTISSEMENT

N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, comme décrit dans ce manuel.

- N'utilisez JAMAIS cet appareil comme radiateur pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil pour le stockage.

AVERTISSEMENT

La combustion de gaz combustible pour la cuisson peut générer de faibles quantités de monoxyde de carbone, de benzène, de formaldéhyde et de suie. Pour minimiser l'exposition à ces substances, les brûleurs doivent être réglés par un installateur ou un organisme agréé pour assurer une combustion adéquate.

- Pour une bonne ventilation, utilisez une fenêtre ouverte, un ventilateur ou une hotte lorsque vous cuisinez au gaz.
- Toujours faire fonctionner l'appareil en suivant les consignes de ce manuel.

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT : Le California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act oblige le gouverneur de Californie à publier une liste des substances reconnues par l'État pour causer le cancer, des anomalies congénitales ou d'autres troubles de la reproduction, et oblige les entreprises à avertir les clients d'une exposition potentielle à de tels substances. La combustion du combustible de cuisson au gaz et l'élimination des salissures lors de l'auto-nettoyage peuvent générer certains sous-produits qui figurent sur la liste. Pour minimiser l'exposition à ces substances, faites toujours fonctionner cet appareil conformément aux instructions contenues dans ce livret et assurez une bonne ventilation.

1.8 Sécurité alimentaire

MISE EN GARDE

Pour préserver la sécurité des aliments, suivre ces recommandations :

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

1.9 Fonction de nettoyage

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

AVERTISSEMENT

Ne pas bloquer les évents du fours pendant le cycle d'autonettoyage.

- Toujours faire fonctionner l'appareil en suivant les consignes de ce manuel.

AVERTISSEMENT

Lors de l'élimination des salissures lors de l'autonettoyage, de petites quantités de monoxyde de carbone peuvent être créées et l'isolant en fibre de verre peut dégager de très petites quantités de formaldéhyde au cours des premiers cycles de nettoyage.

- Pour minimiser l'exposition à ces substances, s'assurez d'avoir une bonne ventilation en laissant une fenêtre ouverte, ou utiliser un ventilateur ou une hotte d'aération.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Le four chauffe à très haute température pendant l'autonettoyage. L'ouverture de la porte peut entraîner des blessures.

- Lors de l'autonettoyage, vérifier que la porte est verrouillée et ne s'ouvre pas.
- Si la porte de ne se verrouille pas, ne pas lancer le Nettoyage Auto. Communiquez avec le service après-vente.

MISE EN GARDE

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

MISE EN GARDE

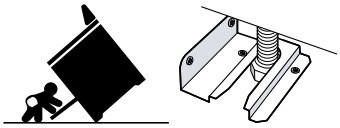
Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible.

- Éloigner les oiseaux de compagnie de la cuisine ou des pièces où la fumée peut les atteindre.
- Pendant l'autonettoyage, des fumées sont libérées et peuvent être nocives pour les oiseaux.
- D'autres fumées de cuisine telles que la surchauffe des margarines et des huiles de cuisson peuvent également être nocives.

1.10 Installation et entretien appropriés

AVERTISSEMENT

DANGER DE RENVERSEMENT! Un enfant ou un adulte peut renverser le four et être tué.



- Vérifiez que le support antibasculement est correctement installé. Assurez-vous que le support anti-bascule est engagé chaque fois que la cuisinière est déplacée vers un nouvel emplacement.
- Ne pas faire fonctionner la cuisinière si le support antibasculement n'est pas en place. Non-respect des instructions de ce manuel peut entraîner la mort ou des brûlures graves pour les enfants et les adultes.
- Vérifiez que le support anti-basculement est correctement installé et utilisé. Inclinez délicatement la cuisinière vers l'avant de l'arrière pour s'assurer que le support anti-bascule s'engage dans la patte de la cuisinière et empêche le renversement. La portée ne doit pas dépasser 1 po (2,5 cm).
- Il est de la responsabilité du propriétaire de la maison de s'assurer que le support anti-bascule est installé.

AVERTISSEMENT

En cas de dysfonctionnement, il peut s'avérer nécessaire de couper l'alimentation.

- Demandez à l'installateur de vous montrer le disjoncteur ou le fusible. Identifiez sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

Pour éviter les risques d'électrocution, avant de réparer l'appareil, coupez l'alimentation au niveau du panneau de service et verrouillez le panneau pour éviter que l'alimentation ne soit accidentellement activée.

Installation correcte - Une installation ou une mise à la terre incorrecte peut provoquer un choc électrique.

- L'appareil doit être correctement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.
- Raccordez l'appareil uniquement à une prise de courant correctement mise à la terre.
- Reportez-vous aux instructions d'installation pour plus de détails.

Entretien par l'utilisateur - Ne réparez ni ne remplacez aucune pièce de l'appareil à moins que ce ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.

- Tous les autres services doivent être référés à un fournisseur de services agréé.

La prise d'éclairage est sous tension lorsque la porte est ouverte si l'alimentation principale n'est pas coupée.

- Coupez l'alimentation électrique principale sur le panneau de service avant de changer les ampoules.

AVERTISSEMENT

S'assurer que l'appareil et l'éclairage sont froids et veiller à couper l'alimentation électrique de l'appareil avant de remplacer la ou les ampoules. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.

- Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation de l'appareil.
- Les lentilles servent à protéger l'ampoule de la rupture.
- Les lentilles sont en verre. Manipulez les lentilles avec précaution pour éviter de les endommager. Les éclats de verre peuvent entraîner une blessure.

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

- Avant de démonter la porte, s'assurer que le four soit froid et que le courant qui l'alimente a été coupé. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

AVERTISSEMENT
La graisse et la gras peuvent s'enflammer lorsqu'elles sont chauffées.
- Gardez le four exempt de graisse.

MISE EN GARDE
En cas d'erreur, l'écran clignote et un signal sonore retentit en permanence.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et appelez un prestataire de services agréé.

AVERTISSEMENT
Les dysfonctionnements peuvent provoquer des blessures.
- Ne pas utiliser cet appareil électroménager s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Contactez un prestataire de services agréé.

1.11 Conversion au gaz de pétrole liquéfié

AVERTISSEMENT
Si la cuisinière n'est pas installée par un installateur ou un électricien qualifié, des blessures corporelles ou la mort par électrocution peuvent survenir. Tous les ajouts, modifications ou conversions nécessaires pour que cet appareil réponde de manière satisfaisante aux besoins de l'application doivent être effectués par un technicien qualifié.
Votre modèle de cuisinière à gaz est conçu pour permettre la conversion de LP par un technicien de service qualifié.
- Avant d'installer la trousse, assurez-vous de suivre attentivement les instructions d'installation LP.

1.12 Installation à haute altitude

Contactez le service client pour une utilisation à des altitudes supérieures à 5 000 pieds (1524 m) au-dessus du niveau de la mer.

1.13 Mises en garde conformément à la proposition 65 de l'État de Californie

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

AVERTISSEMENT ISSUE DE LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE :
⚠ AVERTISSEMENT
Cancer et dommages à la reproduction -
www.P65Warnings.ca.gov

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT : En application de la loi californienne concernant la salubrité de l'eau et la protection contre les substances chimiques (« California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act »), le gouverneur de Californie est tenu de publier une liste des substances reconnues par l'État de Californie comme étant cancérigènes ou pouvant causer des malformations ou présenter un danger pour la reproduction, et les entreprises sont tenues d'avertir les consommateurs des risques potentiels d'exposition à de telles substances. La combustion de gaz combustible pour la cuisson et l'élimination de résidus pendant l'autonettoyage peuvent générer de faibles quantités de monoxyde de carbone. Dans les fours équipés du Nettoyage Auto, de faibles quantités de formaldéhyde peuvent se dégager lors de l'élimination des salissures pendant les quelques premiers cycles autonettoyants. La Californie classe le

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

formaldéhyde parmi les produits potentiellement cancérigènes. Le monoxyde de carbone est une cause possible de toxicité pour la reproduction.
Il est possible de réduire l'exposition à ces substances en :

- assurant une bonne ventilation lors de la cuisson au gaz; et
- assurant une bonne ventilation pendant et immédiatement après le cycle d'autonettoyage du four;
- utilisant l'appareil selon les instructions de ce manuel.

2 Prévenir les bris matériels

2.1 Prévenir les dommages à la cavité du four

AVIS :
Lorsque la cavité du four est chaude, toute eau à l'intérieur crée de la vapeur. Le changement de température peut provoquer des dommages.
- ▸ Ne versez jamais d'eau dans la cavité du four lorsqu'elle est encore chaude.
- ▸ Ne placez jamais d'ustensiles de cuisine contenant de l'eau sur le fond de la cavité du four.

La présence prolongée d'humidité dans la cavité du four entraîne une corrosion.
- ▸ Laissez la cavité du four sécher après usage.
- ▸ Ne gardez pas les aliments humides dans la cavité du four pendant une longue période avec la porte fermée.
- ▸ Ne conservez pas d'aliments dans la cavité du four.

Laisser l'appareil refroidir avec la porte ouverte endommagera le devant des éléments de cuisine voisins au fil du temps.
- ▸ Laissez toujours la cavité du four refroidir avec la porte fermée après la cuisson à des températures élevées. Ne laissez la cavité du four sécher avec la porte ouverte que si beaucoup d'humidité a été produite pendant le fonctionnement.
- ▸ Veillez à ne rien coincer dans la porte de l'appareil.

Le jus de fruit qui s'égoutte d'un moule laisse des taches qui ne peuvent pas s'enlever.
- ▸ Lors de la cuisson de tartes aux fruits très juteuses, n'en mettez pas trop sur la plaque à pâtisserie.

S'asseoir ou placer des objets sur la porte de l'appareil peut l'endommager.
- ▸ Ne placez pas et ne suspendez pas d'objets sur la porte de l'appareil.
- ▸ Ne placez pas d'ustensiles de cuisine ou d'accessoires sur la porte de l'appareil.

Le transport de l'appareil par la poignée de porte pourrait le casser. La poignée de porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil.
- ▸ Ne pas porter ou tenir l'appareil par la porte.

2.2 Éviter d'endommager la table de cuisson

AVIS :
DÉFAUT DE FONCTIONNEMENT.
- ▸ Tournez toujours le bouton de commande sur la position **OFF** lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

La surchauffe peut endommager la batterie de cuisine.
- ▸ Ne chauffez pas de casseroles ou poêles vides.

Une accumulation de chaleur peut endommager l'appareil.
- ▸ Ne couvrez jamais la table de cuisson, par exemple avec du papier d'aluminium ou des protecteurs de four.
- ▸ Ne placez pas les rôtissoires, les poêles à frire ou les pierres à griller sur plus d'un brûleur à la fois.
- ▸ N'utilisez que les accessoires spécifiés.

Les liquides acides tels que le jus de citron ou le vinaigre peuvent endommager la finition de surface de l'appareil.
- ▸ Retirez immédiatement les liquides renversés. Soyez prudent lorsque les brûleurs sont encore chauds.

La chaleur peut endommager les appareils ou les meubles adjacents. Si l'appareil fonctionne pendant une période prolongée, de la chaleur et de l'humidité seront générées. Une ventilation supplémentaire est nécessaire.
- ▸ Ouvrez la fenêtre ou allumez une hotte aspirante qui évacue l'air extrait et l'humidité à l'extérieur du bâtiment.

3 Protection de l'environnement et économies

3.1 Mise au rebut de l’emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.
- ▸ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matières.

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

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

Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les réglages recommandés vous le demandent.
- ✔ Ne pas préchauffer l'appareil peut réduire l'énergie consommée.

Utilisez des plaques de cuisson de couleur foncée, à revêtement noir ou émaillées.
- ✔ Ces types de moules absorbent particulièrement bien la chaleur.

Ouvrez la porte de l'appareil le moins possible pendant le fonctionnement.
- ✔ Cela maintiendra la température dans la cavité du four et éliminera le besoin de réchauffer l'appareil.

Lors de la cuisson de plusieurs plats, faites-le successivement ou en parallèle.
- ✔ La cavité du four est chauffée après la cuisson du premier plat. Cela réduit le temps de cuisson du deuxième plat.

Si le temps de cuisson est relativement long, vous pouvez éteindre l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.
- ✔ Il y aura suffisamment de chaleur résiduelle pour terminer la cuisson du plat.

Retirez tous les accessoires non utilisés de la cavité du four.
- ✔ Les accessoires non utilisés n'ont pas besoin d'être chauffés.

Laissez décongeler les aliments congelés avant de les cuire.
- ✔ Cela permettra d'économiser l'énergie qui serait autrement nécessaire pour le dégivrer.

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

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

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

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

Fermez la casserole avec un couvercle approprié.

- ✔ Cuire sans couvercle consomme plus d'énergie.

Ne soulevez le couvercle que si nécessaire.

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

Utilisez un couvercle en verre.

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

Utiliser des ustensiles de cuisson à base solide plate.

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

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

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

Faites cuire avec un peu d'eau.

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

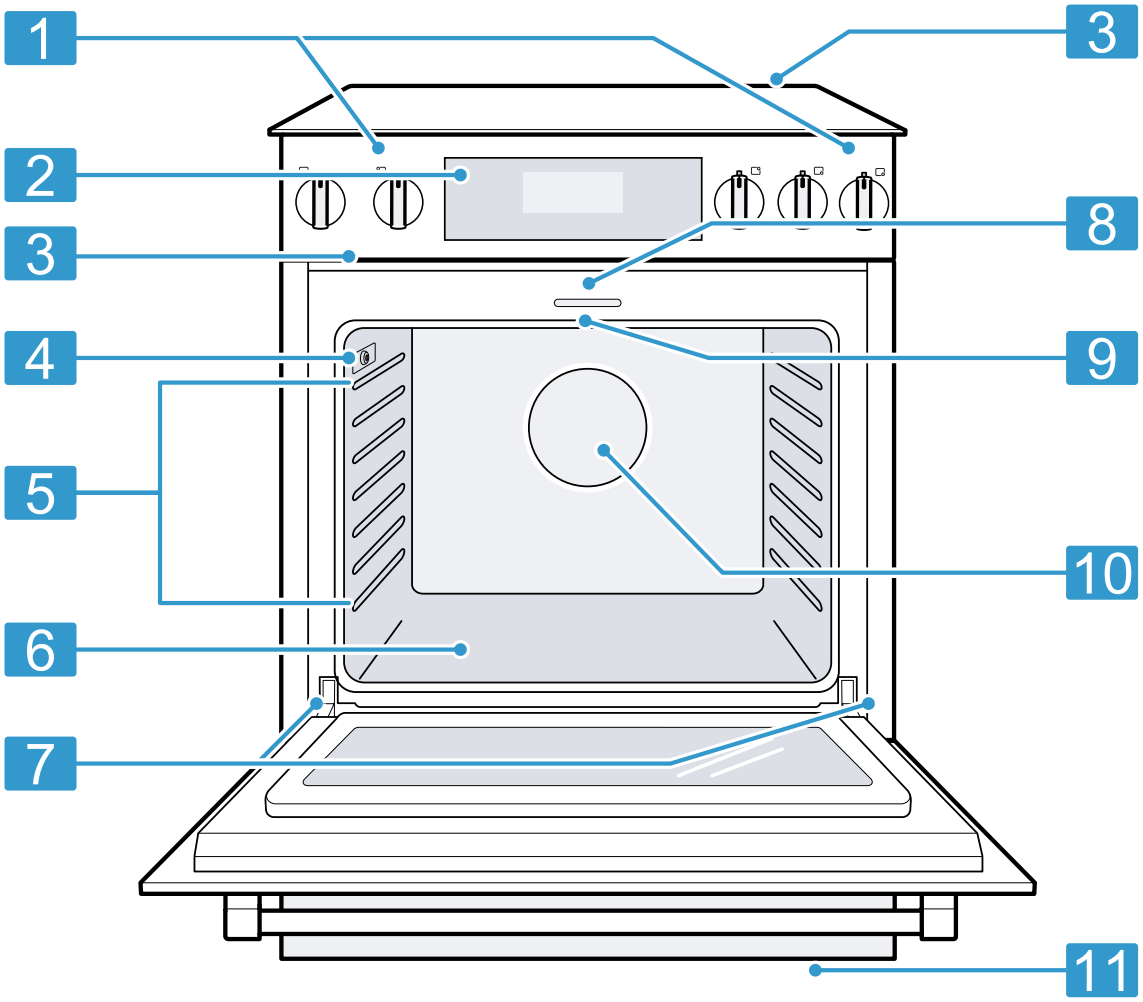
Sélectionnez un niveau de puissance inférieur dès que possible. Sélectionnez un niveau de puissance adapté pour poursuivre la cuisson.

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

4 Description de l'appareil

4.1 Électroménager

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



1	Panneau de commande de la table de cuisson
2	Panneau de commande du four
3	Évent du four
4	Prise pour sonde thermique
5	Rails de four
7	Fond de cavité du four
8	Loquet de porte
9	Élément de gril
10	Ventilateur de convection
11	Tiroir-réchaud

Cavité du four

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

⚠ MISE EN GARDE

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

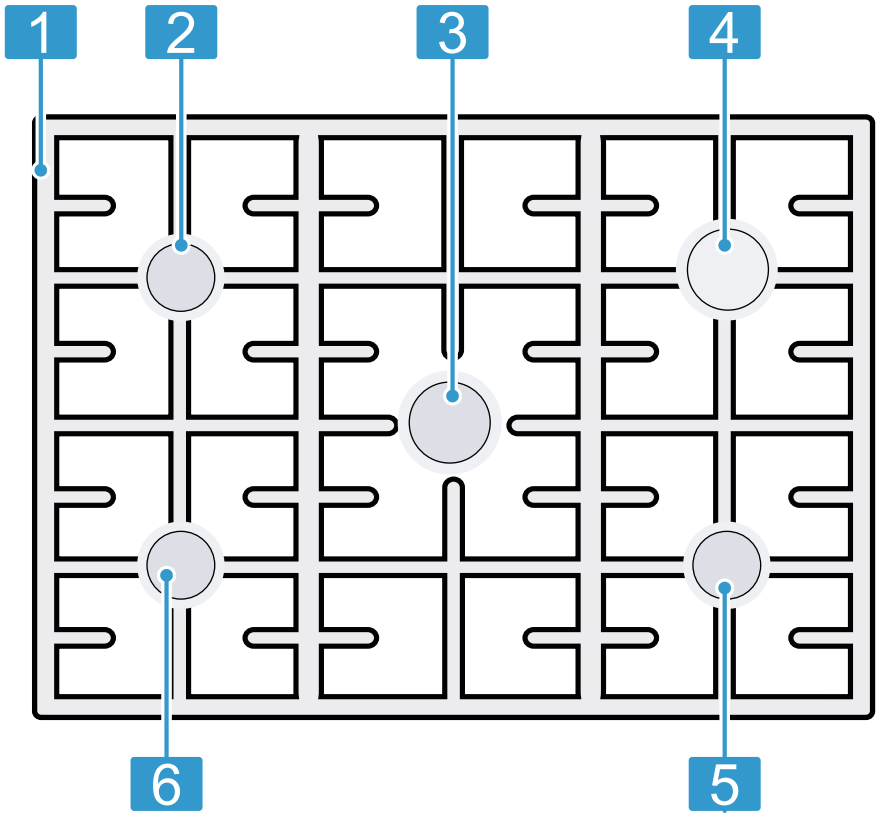
Ventilateur de convection

La cuisson par convection utilise un ventilateur pour faire circuler la chaleur du four de manière uniforme et continue dans le four.
Cette distribution de chaleur améliorée permet une cuisson uniforme et d'excellents résultats en utilisant plusieurs grilles en même temps.

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

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

Brûleurs de table de cuisson



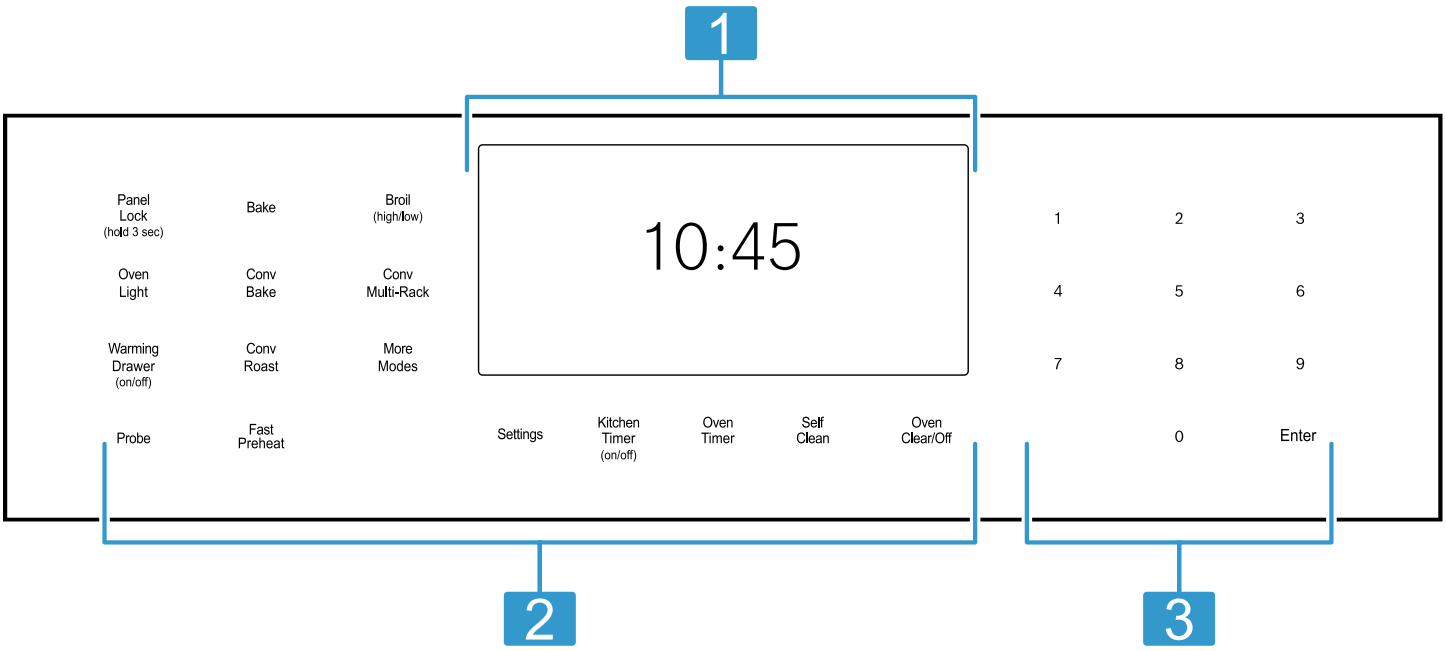
Numéro	Pièce	Puissance maximale du brûleur
1	Grilles de brûleur	Positionnez toujours les grilles de brûleur comme illustré.
2	Brûleur arrière gauche	5,000 BTU/h 1.464 kW
3	Brûleur central	Série 800, brûleur de wok : ■ 18,000 BTU/h ■ 5.271 kW Benchmark™ Série, brûleur de wok double : ■ 20,000 BTU/h ■ 5.856 kW
4	Brûleur arrière droit	5,000 BTU/h 1.464 kW
5	Brûleur avant droit	15,000 BTU/h 4.392 kW
6	Brûleur avant gauche	10,000 BTU/h 2.928 kW

4.2 Panneaux de commande

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

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

Panneau de commande du four



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

Caractéristiques de base

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

Touche tactile	Fonction
Oven Clear/ Off	Effacez la valeur saisie/éteignez l'appareil
Enter	Confirmer les valeurs saisies / Démarrer le mode chauffage
Settings	Accéder aux paramètres de base

Touche tactile	Fonction
Panel Lock	Activer ou désactiver le verrouillage du panneau est affiché.
Oven Light	Pendant que la porte du four est fermée, appuyez sur le clavier d'éclairage du four pour allumer et éteindre l'éclairage. Lorsque la porte du four est ouverte, la lumière du four s'allume automatiquement. Pendant l'autonettoyage, l'éclairage du four ne peut pas être allumé.
Warming Drawer	Activation du tiroir-réchaud

Modes et fonctions de chauffage

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

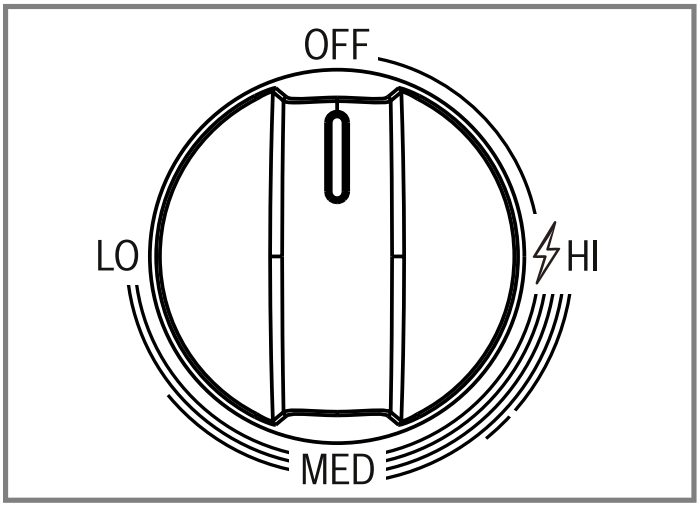
Touche tactile / Affichage	Symbole d'affichage	Mode / fonction de chauffage	Comment cela fonctionne et à quoi il sert
Bake		Cuisson	Cuit les aliments avec de l'air chaud et sec. Pour une variété d'aliments, tels que gâteaux, biscuits, pâtisseries, pains rapides, quiches et casseroles. → *"Comment utiliser le mode de cuisson", Page 64*

Touche tactile / Affichage	Symbole d'affichage	Mode / fonction de chauffage	Comment cela fonctionne et à quoi il sert
Conv Bake		Cuisson par convection	Similaire à la cuisson au four, mais l'air est mis en circulation par un ventilateur à l'arrière du four. Idéal pour les produits boulangers comme les gâteaux, les pains de maïs, les tartes, les pains éclair, les tourtes et les pains à la levure. → *"Comment utiliser le mode de cuisson par convection", Page 64*
Conv Multi-Rack		Convection multi-gril / vraie convection	Convient bien à la cuisson d'aliments de taille individuelle, comme les biscuits. Il est également efficace pour la cuisson sur plusieurs grilles (2 ou 3) en même temps. La cuisson des biscuits peut se faire sur 6 grilles différentes simultanément. → *"Comment utiliser le mode de convection multi-grille/ vraie convection", Page 65*
Broil		Griller à haute intensité Faire griller à faible intensité	À utiliser pour les coupes tendres de viande de 1 po (2,5 mm) ou moins, la volaille, le pain à dorer et les casseroles.
Conv Broil		Gril à convection	Allie la chaleur intense diffusée par l'élément supérieur à l'air chaud qui circule sous l'action d'un ventilateur. Utiliser pour les coupes tendres de viande de plus de 1 po (2,5 mm) d'épaisseur, de volaille et de poisson. Ne convient pas au brunissage. → *"Comment utiliser le mode de cuisson au gril par convection", Page 65* Appuyez sur **More Modes** pour accéder à ce mode.
Warm		Tiède	Maintien une faible température pour maintenir les aliments chauds. Idéal pour les produits boulangers comme les gâteaux, les pains de maïs, les tartes, les pains éclair, les tourtes et les pains à la levure. → *"Comment utiliser le mode maintenir au chaud", Page 66* Appuyez sur **More Modes** pour accéder à ce mode.
Roast		Rôtissage	Idéal pour la viande, la volaille, les morceaux moins tendres de viande et les légumes rôtis. → *"Comment utiliser le mode de rôtissage", Page 65* Appuyez sur **More Modes** pour accéder à ce mode.
Conv Roast		Rôtissage par convection	Utilise une chaleur intense et de l'air circulé par un ventilateur. Pour les morceaux tendres de viande et de volaille et les légumes rôtis. Les viandes sont plus juteuses et humides que les résultats avec le mode rôti. → *"Comment utiliser le mode de rôtissage par convection", Page 65*
Proof		Fermentation du pain	Maintient l'environnement chaud et sans courants d'air nécessaire à la fermentation des produits à base de levure. → *"Comment utiliser le mode de fermentation", Page 66* Appuyez sur **More Modes** pour accéder à ce mode.
Pizza		Pizza	La chaleur est diffusée dans tout le four par le ventilateur de convection. Utilisez pour la pizza fraîche ou surgelée. → *"Comment utiliser le mode pizza", Page 65* Appuyez sur **More Modes** pour accéder à ce mode.
Probe		Sonde à viande	Utilisez pour déterminer la température interne de nombreux aliments, en particulier les viandes et la volaille pendant la cuisson. → *"Sonde thermométrique", Page 61*

Touche tactile / Affichage	Symbole d'affichage	Mode / fonction de chauffage	Comment cela fonctionne et à quoi il sert
More Modes	-	Autres modes	Certains modèles ont un bouton plus de modes pour accéder à des modes de chauffage supplémentaires. Selon votre modèle, cela peut inclure : ■ Gril à convection Dans la section Plus de modes, le gril à convection a deux choix HAUT / BAS. Appuyez sur No 2 pour changer ■ Pizza ■ Fermentation ■ Rôti ■ Tiède
Fast Preheat	ϟ	Préchauffage rapide	Le préchauffage rapide chauffe le four plus rapidement que le préchauffage standard. → *"Préchauffage rapide", Page 61*
Sabbath		Sabbat	Le mode Sabbat permet à ceux de confessions particulières d'utiliser leurs fours le jour du sabbat. → *"Mode sabbat", Page 62*
Self Clean		Auto-nettoyage pyrolytique	Le four atteint une température élevée pour brûler le sol des aliments. → *"Fonction autonettoyante", Page 74* La porte est verrouillée pendant l'auto-nettoyage.
Oven Timer		Minuterie du four	La minuterie du four est une minuterie à compte à rebours qui, lorsqu'elle atteint 00:00, éteint le four et arrête le mode actuel. La minuterie du four est utilisée pour définir la durée de fonctionnement d'un mode. → *"Minuterie du four", Page 62*
Kitchen Timer		Minuterie de cuisine	La minuterie de cuisine est une minuterie à compte à rebours qui n'a aucun effet sur le chauffage du four. La minuterie de cuisine est utilisée pour les besoins de chronométrage des tâches ménagères d'ordre général. → *"Minuterie de cuisine", Page 62*

Panneau de commande de la table de cuisson

Les marquages autour des boutons de commande indiquent les niveaux de puissance disponibles.



Position du bouton	
OFF	Brûleur éteint
ϟ	Allumage électronique
HI	Niveau de puissance le plus haut
MED	Niveau de puissance moyen
MED LO	Niveau de puissance le plus bas

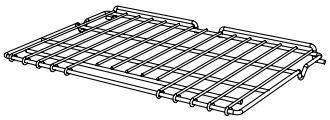
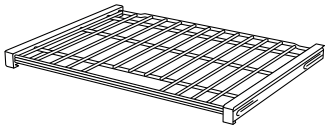
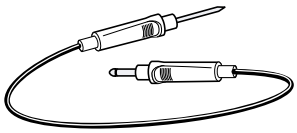
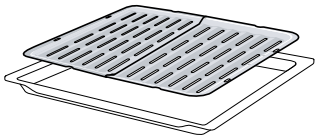
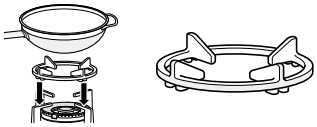
Positions du brûleur

Les marques à côté de chacun des boutons de commande indiquent quel brûleur ils contrôlent.

	Brûleur avant gauche
	Brûleur avant droit
	Brûleur central
	Brûleur arrière gauche
	Brûleur arrière droit

5 Accessoires

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

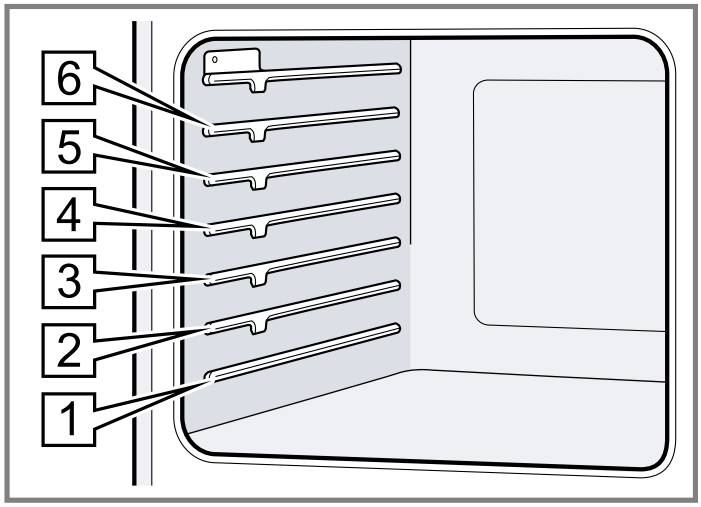
Accessoires		Utilisation
Grille métallique		■ Ces grilles peuvent être utilisées pour la plupart des cuissons. ■ Vous pouvez utiliser plusieurs grilles en même temps. **Remarque :** Ne nettoyez pas en utilisant la fonction **Self Clean** .
Grille télescopique		Utiliser cette grille afin de faciliter l'insertion des plats dans le four. **Remarque :** Ne nettoyez pas en utilisant la fonction **Self Clean** .
Sonde et bouchon à viande		La sonde à viande peut être utilisée pour déterminer la température interne de nombreux aliments, en particulier les viandes et la volaille. **Remarques** ■ Ne nettoyez pas en utilisant la fonction **Self Clean** . ■ Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.
Lèchefrite et grille		Sert à griller et rôtir. **Remarque :** Ne nettoyez pas en utilisant la fonction **Self Clean** .
Adaptateur pour poêle wok		■ Numéro de commande HEZ298102 ■ À utiliser pour cuisiner avec une poêle Wok. ■ Convient uniquement aux brûleurs à double flamme. Utiliser un ustensile de cuisson à base arrondie. ■ Pour prolonger la vie utile de l'appareil électroménager, nous vous recommandons d'utiliser l'adaptateur pour poêle wok.

5.1 Autres accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires supplémentaires auprès du service client, de revendeurs spécialisés ou sur Internet.
Vous pouvez trouver une gamme complète de votre appareil sur Internet ou dans nos brochures: www.bosch-home.com
Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Indiquez toujours la description exacte (n ° E) de votre appareil lors de l'achat.
Vous pouvez connaître les accessoires disponibles pour votre appareil dans la boutique en ligne ou auprès du service client.

5.2 Positions des grilles

Votre four a six positions de grille. Les positions de grille sont comptées de bas en haut.
Utiliser uniquement les positions de grille de 1 à 6. NE PAS tenter d'utiliser le dispositif de guidage supérieur pour soutenir une grille de four.



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

[1] Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

5.3 Utilisation sûre des grilles de four

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

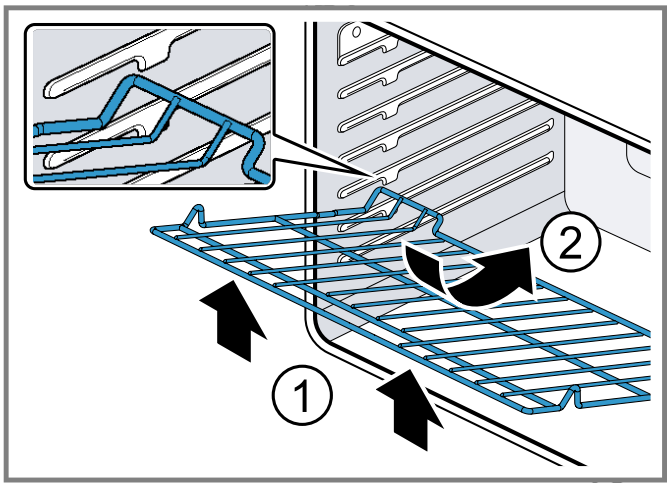
⚠ MISE EN GARDE
Les grilles du four et les surfaces des cavités du four deviennent très chaudes pendant la cuisson.
- Placez les grilles du four dans les positions souhaitées avant d'allumer le four.
- Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque le four est chaud.
- Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas les gants de cuisine entrer en contact avec les éléments chauffants chauds.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les grilles du four de la position la plus basse pour éviter tout contact avec la porte chaude du four.

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

5.4 Insertion de la grille métallique

Exigence : Vous avez lu la recommandation sur
→ *"Utilisation sûre des grilles de four", Page 59*.

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

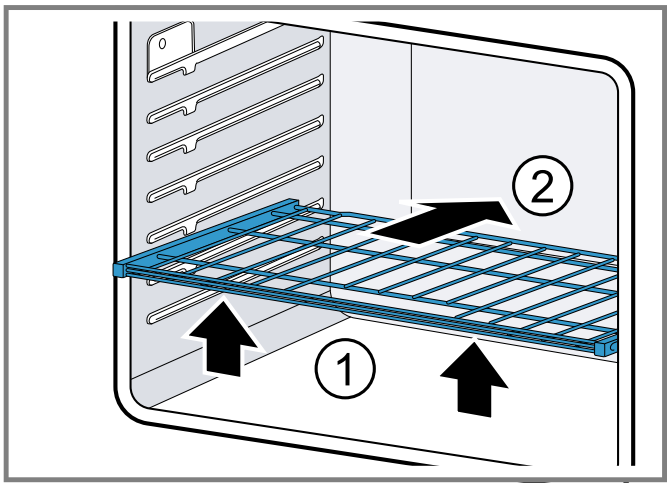


La grille doit être droite et plate, pas tordue.

5.5 Insertion de la grille télescopique

Exigence : Vous avez lu la recommandation sur
→ *"Utilisation sûre des grilles de four", Page 59*.

1. Faire glisser la grille de manière régulière jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit à environ 2 po (5 cm) de la paroi arrière du four.
2. Incliner la partie avant de la grille d'environ ¾ po (2 cm) ① et continuer de l'enfoncer toute entière jusqu'au fond du four ②.



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

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

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

6 Avant d'utiliser pour la première fois

Effectuez ces étapes avant d'utiliser votre appareil.

- L'appareil doit être correctement installé par un prestataire de services qualifié avant l'utilisation.
- Lisez et comprenez toutes les précautions et informations de sécurité → *Page 41* dans le manuel avant de l'utiliser.
- Ce manuel couvre plusieurs modèles. Toutes les fonctionnalités ne sont pas disponibles sur tous les modèles.

6.1 Nettoyage de l'appareil avant sa première utilisation

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

1. Retirez tous les matériaux d'emballage de la cavité du four. Pour les fours doubles, vérifiez les deux cavités du four.
2. Avant de chauffer l'appareil, essuyez les surfaces lisses de la cavité du four avec un chiffon doux et humide.
3. Gardez la pièce ventilée pendant que l'appareil chauffe.
4. Réglez le mode de cuisson et la température.

Mode de chauffage	Cuisson à convection
Température	maximum
Durée	1 heure

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

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

6.2 Réglage de l'horloge

Exigence : Le four est en mode veille.

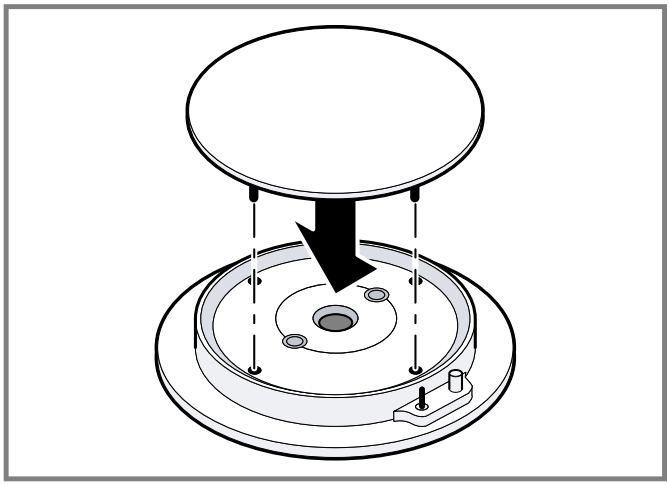
1. Appuyez sur **Settings**.

✔ L'écran affiche "SET CLOCK".

2. Appuyez sur **enter**.
3. Saisir l'heure souhaitée à l'aide du clavier numérique.
   Les chiffres se remplissent de droite à gauche. Pour entrer 10:45, tapez 1, 0, 4, 5.
4. Appuyez sur **enter**.

6.3 Assemblage des pièces du brûleur

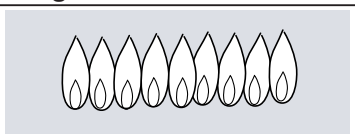
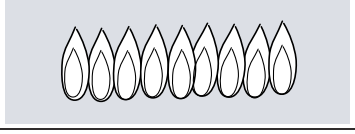
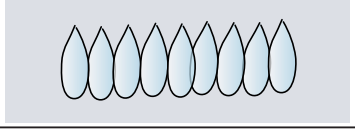
1. Assurez-vous que les pièces du brûleur sont propres et sèches.
2. Assurez-vous que les différentes parties des brûleurs sont montées dans leur position exacte et sont droites; sinon, cela peut entraîner des problèmes d'allumage ou des problèmes pendant le fonctionnement.
3. Monter la tête du brûleur et la bague du brûleur de manière à ce que les loquets de verrouillage de la partie inférieure du brûleur s'enclenchent dans les évidements correspondants.



6.4 Caractéristiques de la flamme

La couleur de la flamme vous indique si l'alimentation en gaz est correctement réglée.

Remarque : Laisser l'appareil fonctionner pendant 4 à 5 minutes avant d'évaluer la flamme. Des stries jaunes sont normales lors de la première mise en service.

Flamme	Image	Mesure
Complètement ou principalement jaune		Vérifiez que le régulateur est réglé pour le bon carburant. Recommencez le test après le réglage.
Pointes jaunes sur les cônes extérieurs :		Normales pour un gaz de pétrole liquéfié
Bleu doux		Normales pour le gaz naturel

7 Fonctionnement du four

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

7.1 Réglage du mode de chauffage et de la température

1. Appuyez sur le bouton du mode de chauffage souhaité.
✔ Le mode de chauffage et la température par défaut sont affichés.
✔ La température clignote, signalant qu'elle peut être modifiée.
2. Si vous le souhaitez, entrez une température à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur **Enter**.
✔ Le four commence à préchauffer. Le "preheating" s'affiche et la barre de préchauffage commence à se remplir jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

7.2 Éteindre le four

▸ Appuyez sur **Oven Clear**/**Off**.
✔ Le four s'éteint et l'horloge est affichée.

7.3 Plage de température par mode de chauffage

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

7.4 Limitation du temps de chauffage

La durée de chauffage maximale est limitée. Si vous oubliez d'éteindre le four, il s'éteint automatiquement après une durée établie.
La durée maximale du mode Sabbat est de 74 heures. Pour tous les autres modes de chauffage, la durée maximale autorisée est de 24 heures.

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

7.5 Préchauffage rapide

Cette fonction vous permet de raccourcir le temps nécessaire au four pour atteindre la température réglée. Le préchauffage rapide est disponible pour les modes de chauffage suivants :
- cuisson
- vraie convection/convection multi grille
- cuisson par convection
- rôtissage par convection
- pizza

Le préchauffage rapide n'est pas disponible pour les modes de chauffage suivants :
- rôtissage
- gril
- gril à convection
- fermentation
- maintien au chaud

Réglage du préchauffage rapide

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

   Remarque : Si le préchauffage rapide n'est pas autorisé pour le mode de chauffage sélectionné, une tonalité d'erreur retentit.
4. Pour désactiver le préchauffage rapide, appuyez à nouveau sur **Fast Preheat**.

7.6 Sonde thermométrique

La sonde à viande mesure la température interne de l'aliment. Vous pouvez régler une température à cœur et le mode de chauffage s'éteint automatiquement dès que la température réglée est atteinte.
- La sonde à viande peut être utilisée avec les modes de cuisson au four, rôti et tous les modes de convection, à l'exception du gril à convection.
- La fonction de sonde n'est pas disponible lorsqu'une minuterie de four a été réglée.

- Vous pouvez régler une température entre 100 ° F (40 ° C) et 200 ° F (100 ° C). Si vous entrez une température en dehors de cette plage, une erreur s'affiche.
- La température actuelle et la température cible de la sonde sont affichées au format « 105/180 ». La température actuelle affichera « <80 » jusqu'à ce que la température des aliments atteigne 80 ° F.
- La température de la sonde est mise à jour par incréments de 5° pendant le processus de cuisson.
- Ne stockez pas la sonde dans la cavité du four.

Insertion de la sonde à viande

Exigence

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

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

   Utilisez toujours la sonde par la poignée pour l'insérer et la retirer.
2. Insérez la fiche de la sonde dans la prise située sur le côté de la cavité du four.

Réglage de la sonde à viande

Exigence : → *"Insertion de la sonde à viande", Page 62*

1. Réglez le mode de chauffage et la température souhaités.
2. Appuyez sur **Probe**.

✔ et "SET PROBE TEMP" s'affichent.
✔ Une invite de saisie à trois chiffres « - - - » clignote à l'écran.

3. Réglez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur **Enter**.

✔ La température actuelle et la température cible de la sonde sont affichées.
✔ Lorsque la température de sonde réglée est atteinte, le mode de chauffage s'éteint. "COOKING COMPLETE" clignote à l'écran. Une tonalité d'alarme retentit toutes les 10 secondes, et ce, pendant 2 minutes.

5. Appuyez sur **Oven Clear**/**Off** ou retirez la sonde pour éteindre l'écran.
   – Utilisez toujours la sonde par la poignée pour l'insérer et la retirer.
   – La sonde devient chaude pendant l'utilisation. Utilisez toujours des maniques pour retirer la sonde.

✔ L'écran passe en mode veille.

7.7 Activer ou désactiver le verrouillage du panneau

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

Exigence : Le four est en mode veille.

1. Appuyez et maintenez **Panel Lock** pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur **Panel Lock** et maintenez à nouveau pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage du panneau.

✔ L'écran repasse en mode veille.

7.8 Minuterie de cuisine

La minuterie de cuisine est une minuterie à compte à rebours qui n'a aucun effet sur le chauffage du four. Vous pouvez définir une valeur de minuterie de cuisine jusqu'à 99:59 heures.

Réglage de la minuterie de cuisine

1. Appuyez sur **Kitchen Timer**.

✔ 0:00 clignote à l'écran.

2. Saisir la valeur de minuterie souhaitée dans le format H/MM, à l'aide du clavier numérique.
3. Appuyez sur **Enter**.

✔ La minuterie commence le compte à rebours.
✔ Lorsque le minuteur de la cuisine a décompté, une tonalité d'alarme retentit pendant 2 minutes.
✔ Appuyez sur **Kitchen Timer** pour annuler la minuterie ou pour désactiver la tonalité d'alarme.

Modification du minuteur de cuisine

1. Appuyez sur **Kitchen Timer**.

✔ La valeur actuelle de la minuterie clignote et peut être modifiée.

2. Saisissez la valeur de minuterie souhaitée à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur **Enter**.

7.9 Minuterie du four

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

Réglage de la minuterie du four

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

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

1. Réglez un mode de chauffage et une température.
2. Appuyez sur **Oven Timer**.
3. Appuyez sur **Enter**.
4. Saisir la valeur de minuterie souhaitée dans le format H/MM, à l'aide du clavier numérique.
5. Appuyez sur **Enter**.

✔ La minuterie du four démarre le compte à rebours.
✔ Lorsque la minuterie du four atteint 0:00, le mode de cuisson se termine et "OVEN TIMER FINISHED" s'affiche.
✔ La tonalité d'alarme de la minuterie du four sonne toutes les 10 secondes pendant 2 minutes.

7.10 Mode sabbat

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

- Le mode Sabbat n'est disponible qu'en mode cuisson.
- La plage de température peut être réglée entre 100°F (38 °C) et 450°F (230 °C).

- Vous pouvez définir une durée pouvant aller jusqu'à 74 heures.
- La minuterie de cuisine, la minuterie du four ou la fonction de sonde ne sont pas disponibles en mode Sabbat.
- Appuyer sur l'un des boutons lorsque le four est en mode Sabbat n'aura aucun effet.
- Si la lumière du four est allumée lorsque le mode Sabbat est activé, la lumière reste allumée. S'il est éteint lorsque le mode Sabbat est activé, la lumière reste éteinte.

Réglage du mode Sabbat

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

1. Réglez le mode **Bake** et une température dans la plage de température autorisée.
2. Appuyez sur **Enter** pour démarrer le mode de chauffage.

   Si vous souhaitez utiliser le mode Sabbat pour le tiroir réchaud, réglez la température du tiroir réchaud avant de continuer.
3. Appuyez et maintenez **Oven Timer** pendant 5 secondes.

✔ Dans la minuterie du mode Sabbat, la valeur par défaut 74:00 heures clignote.

4. Réglez l'heure souhaitée à l'aide du pavé numérique. Si vous souhaitez conserver la valeur par défaut, vous n'avez rien à saisir.
5. Appuyez sur **Oven Timer**.

✔ Le mode Sabbat commence. Si vous n'appuyez pas **Enter** dans les 5 secondes, le mode Sabbat démarre automatiquement.
✔ "x" est affiché.
✔ "x"s'affiche sur l'affichage de la température.
✔ La minuterie décompte jusqu'à ce qu'elle atteigne: 00, puis "x" s'affiche.
✔ Le mode de chauffage se termine, mais le four reste en mode Sabbat. À ce stade, aucune modification ne peut être apportée.

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

Annulation du mode Sabbat

▸ Appuyez sur **Oven Clear**/**Off**.

✔ Le mode Sabbat est terminé.

7.11 Réglages de base

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

Présentation des paramètres de base

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

Élément de menu	Description	Réglages
1	Unité de température	■ ° F[1] ■ ° C
2	Luminosité écran	■ Élevé[1] ■ Moyenne ■ Faible
3	Volume	■ Élevé[1] ■ Moyen ■ Faible
4	Mode horloge	■ 12 heures/12 HR[1] ■ 24 heures/24 HR
5	Conversion de convection automatique Diminue la température de four réglée de 25 ° F pour les modes de cuisson par convection et multi-grille/vraie convection.	■ Marche ■ Arrêt[1]
6	Tonalité des touches Tonalité lorsqu'un bouton est enfoncé.	■ Marche[1] ■ Arrêt
7	Affichage de l'horloge de veille	■ Marche[1] ■ Arrêt
8	Langue	■ EN[1] ■ FR

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

Élément de menu	Description	Réglages
9	Écart de température Définit la valeur de décalage de température pour la cuisson au four, la cuisson par convection, le rôtissage, le rôtissage par convection et la convection multi-grilles/vraie convection. Lorsqu'une valeur compensée est saisie, la température réelle du four est augmentée ou diminuée de cette valeur. Cette fonction est utile si les aliments sont systématiquement trop dorés ou pas assez.	Entre +/- 35 ° F (+/- 19 ° C) en incréments de 1 0[1]

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

Modification des réglages de base

1. Appuyez sur **Settings**.
✔ L'écran affiche "SET CLOCK".
2. Appuyez sur **Settings** pour accéder au menu des paramètres.
3. Appuyez sur **Settings** pour parcourir la liste des paramètres.
4. Appuyez sur **Enter** pour accéder au menu d'un paramètre.
5. Saisissez la valeur souhaitée à l'aide du pavé numérique.
✔ La nouvelle valeur est automatiquement acceptée lorsque l'affichage repasse du mode édition au mode veille.
6. Appuyez sur **Oven Clear**/**Off** pour quitter le menu des paramètres de base.

Décalage de la température du four

Le four est calibré de manière à offrir des résultats précis. La fonction est utile si vous préférez des aliments plus ou moins dorés.

- Lorsqu'une valeur compensée est saisie, la température réelle du four est augmentée ou diminuée de cette valeur.
- Ne pas utiliser les thermomètres de cuisson résidentiels pour mesurer les températures du four, car elles fluctueront au gré de la cuisson.
- Vous pouvez définir un décalage de température par rapport à la ligne de base d'usine. Chaque fois que vous entrez le décalage de température dans le menu des paramètres de base, la température de référence d'usine est restaurée afin que vous puissiez définir une nouvelle valeur de décalage.

Conversion de convection automatique

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

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

7.12 Conseils généraux pour les modes de chauffage

Comment utiliser le mode de cuisson

Utilisez le mode de cuisson pour préparer une variété d'aliments, des pâtisseries aux casseroles.

Consultez les conseils de préparation de la recette ou de l'emballage pour connaître les températures et les temps de cuisson.

Remarque

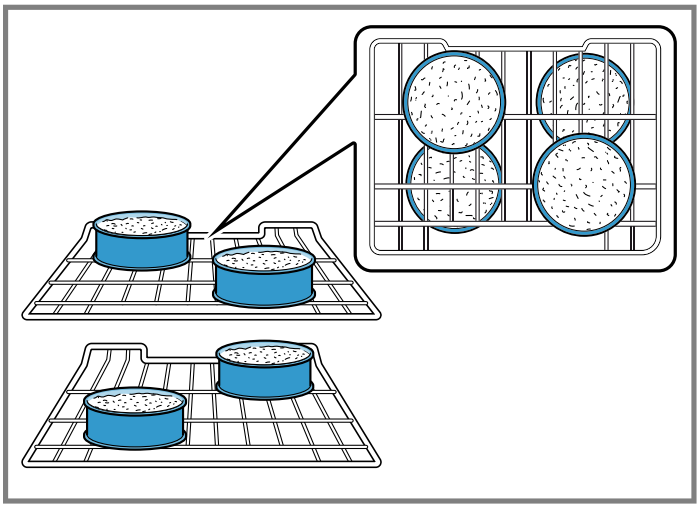
- Préchauffez complètement le four avant de cuire des objets comme des gâteaux, des biscuits et du pain.
- Utilisez la fonction de cuisson par convection pour de meilleurs résultats lors de la cuisson des biscuits sur plusieurs grilles.
- Laisser au moins 2 po (5 cm) d'espace entre les ustensiles de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

Comment utiliser le mode de cuisson par convection

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

Remarque

- **Conv Bake** est la meilleure fonction à utiliser pour la cuisson des gâteaux.
- Réduire la température du four indiquée dans la recette de 25 ° F (3,9 ° C). Reportez-vous au tableau de cuisson.
- Mettez les aliments dans des moules peu profonds, non couverts, telles des plaques à biscuit sans rebords.
- Si plus d'un plat cuit sur une grille, laissez environ 1 à 1,5 po (2,5 à 4 cm) d'espace entre les plats.
- Laisser au moins 2 po (5 cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson pour une bonne circulation de l'air.
- Pour les gâteaux, utilisez les positions 2 et 5. Étagez les moules de manière à ce que l'un ne soit pas placé directement au-dessus de l'autre.



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

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

Remarque

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

Comment utiliser le mode pizza

Remarque

Suivez ces recommandations :

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

Comment utiliser le mode de rôtissage

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

Remarque

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

Comment utiliser le mode de rôtissage par convection

Utilisez le mode rôtissage par convection pour préparer des coupes tendres de viande et de volaille. Il convient également au rôtissage de légumes.
Les avantages du mode rôtissage par convection incluent une cuisson jusqu'à 25 % plus rapide que les modes sans convection et un brunissement doré qui est riche.

Remarque

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Utilisez la même température que celle indiquée dans la recette.
- Vérifiez la cuisson au début car la durée de rôtissage peut être écourtée.
- Ne couvrez pas la viande. N'utilisez pas de sac brunisseur.
- Utilisez un plat à rôtir avec une grille, un lèche frite ou un plat peu profond, à découvert, doté d'une grille pour le rôtissage.
- Utilisez un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de celle-ci.
- Si la viande est dorée à votre goût, mais n'est pas encore terminée, du papier d'aluminium peut être placé sur la viande pour éviter la coloration excessive.
- Une fois la viande sortie du four, la couvrir avec du papier d'aluminium et laisser reposer de 10 à 15 minutes.

Comment utiliser le mode de cuisson au gril par convection

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

Remarque

- Utilisez toujours le gril à convection avec la porte du four fermée.
- Préchauffez le four pendant 3 à 4 minutes. Ne préchauffez pas plus de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins 1 1/2 po (4 cm) d'épaisseur.

- Pour le rôtissage, utiliser un plat à rôtir et une lèchefrite ou un plat profond doté d'une plaque-gril en métal.
- Ne recouvrez pas la grille avec du papier d'aluminium. Elle est conçue pour évacuer les graisses et les huiles de la surface de cuisson afin d'éviter la fumée et les éclaboussures.
- Retournez les viandes une fois pendant le temps de cuisson recommandé. Le poisson n'a pas besoin d'être tourné.
- N'utilisez jamais de verre résistant à la chaleur, comme le Pyrex®; il ne peut pas tolérer la température élevée.

Comment utiliser le mode de fermentation

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

Remarque

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

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

Comment utiliser le mode maintenir au chaud

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

⚠ MISE EN GARDE

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

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

Remarque

- Commencez TOUJOURS par des plats chauds. N'UTILISEZ PAS ce mode pour chauffer des aliments froids autres que des craquelins, des croustilles et des céréales sèches.
- Dans ce mode, il est possible de maintenir au chaud les plats préparés, les assiettes et les tasses.
- Protéger les aliments devant rester humides avec un couvercle ou du papier d'aluminium.
- Il est possible de couvrir le plat de papier d'aluminium. N'utiliser que de la vaisselle résistante à la chaleur.
- N'ouvrez PAS la porte du four inutilement. Vous réduirez ainsi la température du four.
- Pour maintenir les aliments cuits au chaud, laissez le temps au four de préchauffer avant d'enfourner les plats.

7.13 Obtenir les meilleurs résultats

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

Préchauffe du four

- La plupart des temps de cuisson dans les recettes sont conçus pour un four préchauffé et nécessitent que le four soit déjà à une certaine température avant le début de la cuisson. Reportez-vous à votre recette pour les recommandations de préchauffage.
- Le temps de préchauffage dépend du réglage de température et du nombre de grilles dans le four.

Type d'ustensiles de cuisson

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

Positionnement de plats de cuisson

- Laissez au moins 1 po (2,5 cm) d'espace entre les casseroles et les parois du four pour que la chaleur puisse circuler autour de chaque poêle.
- Décaler les ustensiles de cuisson de sorte que l'un ne soit pas directement au-dessus d'un autre. Laisser 1½ po (4 cm) au-dessus et au-dessous de chaque casserole.

Cuisson à haute altitude

À haute altitude, les recettes et les temps de cuisson peuvent varier. Pour des informations précises, consultez www.csuextstore.com ou écrivez au service d'extension, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Des frais peuvent être exigés pour l'achat de ces guides de cuisson. Préciser le nom du guide de préparation culinaire à haute altitude que vous désirez : renseignements généraux, gâteaux, biscuits, pains, etc.

Condensation

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

8 Fonctionnement de la table de cuisson

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

8.1 Ustensile de cuisine

Ces informations vous aideront à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager votre batterie de cuisine.

Ustensile de cuisson convenable

N'utilisez que des ustensiles de cuisine de taille appropriée. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser le bord de la table de cuisson.

Brûleur	Diamètre minimum de la base de l'ustensile de cuisson	Diamètre minimum de la base de l'ustensile de cuisson
Grand brûleur	11¾ po (20 cm)	10¼ po (26 cm)
Brûleur moyen	5½ po (14 cm)	8⅔ po (22 cm)
Petit brûleur	4¾ po (12 cm)	6¼ po (16 cm)

Recommandations d'ustensiles de cuisson

- Les casseroles à fond d'aluminium ou de cuivre conduisent la chaleur de façon uniforme.
- Les casseroles en acier inoxydable sans autres métaux n'offrent pas toujours une cuisson uniforme.
- Les ustensiles de fonte absorbent la chaleur lentement et cuisent plus uniformément à réglage moyen-faible.
- Des casseroles résistantes à fond plat sont stables et distribuent la chaleur uniformément.
- NE PAS UTILISER de casseroles minces, voilées, bosselées ou sillonnées, car elles ne distribuent pas la chaleur uniformément.

8.2 Allumer un brûleur

Votre table de cuisson à gaz dispose d'une fonction d'allumage rapide automatique.

1. Placez des ustensiles de cuisine appropriés sur la grille du brûleur.
2. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur sélectionné et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau de puissance le plus élevé.

   Maintenez le bouton de commande enfoncé.

✔ Des étincelles apparaissent dans tous les brûleurs et la flamme s'enflamme.

3. Attendez quelques secondes et relâchez le bouton de commande.
4. ⚠ **AVERTISSEMENT - Risque d'explosion!** Le gaz qui s'échappe peut s'enflammer.

   Si le brûleur refuse de s'allumer après 15 secondes, ramener le bouton de commande en position d'arrêt et ouvrir la porte ou la fenêtre de la pièce. Attendez au moins 1 minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

   Tourner le bouton de commande à la position désirée.
5. Si le brûleur refuse de s'allumer, revenir à la position d'arrêt et recommencer les étapes décrites ci-dessus. Cette fois-ci, tenir le bouton de commande enfoncé plus longtemps (jusqu'à 10 secondes).

Remarque

Afin d'assurer le bon fonctionnement de l'appareil, respectez les instructions suivantesà :

- Les pièces du brûleur et les grilles du brûleur doivent être correctement positionnées.
- Ne pas intervertir les chapeaux de brûleur des brûleurs individuels.
- Il est important de maintenir l'appareil électroménager propre. Nettoyer régulièrement les allumeurs avec une petite brosse non métallique. Prendre soin d'éviter de les frapper très fort.
- Les trous et les fentes du brûleur doivent être propres pour que la flamme soit correcte. Nettoyez régulièrement les brûleurs.

8.3 Allumer manuellement un brûleur

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer les brûleurs manuellement.

1. Maintenez enfoncé le bouton de commande du brûleur sélectionné et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau de puissance le plus élevé.
2. Tenir une allumette ou un briquet allumé contre le brûleur.

8.4 Système de sécurité anti-flamme

Votre table de cuisson est équipée d'un système de sécurité (thermocouple) qui coupe le gaz lorsque les brûleurs s'éteignent accidentellement pendant le fonctionnement, par exemple par un courant d'air. Afin d'allumer le brûleur, le système qui permet le passage du gaz doit être activé.

⚠ **AVERTISSEMENT**

Si la flamme du brûleur s'est éteinte accidentellement, mettez le bouton de commande à la position off (éteinte) et n'essayez pas de le rallumer pendant au moins 1 minute.

1. Allumez le brûleur sans relâcher le bouton de commande.
2. Maintenez fermement le bouton de commande pendant 4 secondes après avoir allumé la flamme.

8.5 Éteindre un brûleur

▸ Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre à off.

8.6 Comportement normal pendant le fonctionnement

Le comportement suivant pendant le fonctionnement est normal.
- Un léger sifflement pendant le fonctionnement du brûleur.
- Dégagement d'odeurs lors de la première utilisation. Ceux-ci ne présentent aucun risque et disparaîtront avec le temps.
- Une flamme de couleur orange est normale. Elle est causée par des impuretés, telles que la présence de poussière dans l'atmosphère ou de liquides renversés.

8.7 Paramètres de cuisson recommandés

Utilisez le tableau suivant comme guide pour les réglages de chaleur.
La durée de cuisson et les réglages de température peuvent varier en fonction du type d'aliment, son poids et la qualité des ingrédients utilisés ainsi que selon le type de gaz de l'appareil et de la matière utilisée pour la fabrication des ustensiles.
Toujours utiliser des ustensiles de la bonne taille et les placer au centre du brûleur.

Conseils
- Recommandations pour la cuisson :
  - Placez tous les ingrédients dans la casserole en même temps lorsque vous cuisinez des soupes, des crèmes, des ragoûts de lentilles ou des pois chiches.
  - Préchauffez l'huile lors de la friture. Une fois que vous avez commencé à faire frire les aliments, maintenez la température en ajustant la puissance si nécessaire. Maintenez la température de l'huile entre les différents lots et retournez fréquemment les aliments.
- Recommandations pour réduire le temps de cuisson :
  - Utilisez un autocuiseur pour préparer des soupes crémeuses et des légumineuses. Suivez les instructions du fabricant de l'autocuiseur. Ajoutez tous les ingrédients en même temps au début.
  - Porter l'eau à ébullition avant d'ajouter des pâtes, du riz ou des pommes de terre, puis ajuster le niveau de puissance pour continuer à bouillir.
  - Utilisez un couvercle pour cuire le riz et les pommes de terre.

Processus de cuisson	Réglage de chaleur
Porter de l'eau à ébullition	Élevé
Poêle à frire, faire sauter, faire dorer la viande, frire	Moyen élevé
La plupart des fritures, des œufs, des crêpes, à ébullition lente	Moyen
Terminer la cuisson des aliments couverts, cuire à la vapeur	Moyen faible
Faire fondre du chocolat et du beurre, des sauces tomates mijotées, des soupes, des ragoûts	Faible

9 Fonctionnement du tiroir réchaud

Le tiroir-réchaud conserve les aliments cuits au chaud à la température de service.
Toujours commencer par des aliments chauds. NE PAS utiliser pour chauffer des aliments froids. Il est sécuritaire d'utiliser le tiroir pour y faire croustiller des craquelins, des chips ou des céréales sèches et garder des assiettes au chaud.

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

Le tiroir réchaud est doté d'un mécanisme de poussée pour ouvrir (PDF). Appuyez au centre du panneau avant du tiroir réchaud pour l'ouvrir.

9.1 Niveaux du tiroir réchaud

Vous pouvez régler 3 niveaux de chauffage différents pour le tiroir réchaud.
Pour de meilleurs résultats, préchauffer le tiroir réchaud en maintenant de la nourriture au chaud.

Niveau	Temps de préchauffage en min.
LOW	10
MED	15
HIGH	20

9.2 Allumer le tiroir réchaud

Vous pouvez utiliser le tiroir réchaud avec le panneau de commande du four.
1. Appuyez sur **Warming Drawer**.
✔ Le niveau moyen par défaut est affiché.
2. Appuyez sur **Warming Drawer** pour faire défiler les réglages disponibles du tiroir réchaud.
3. Appuyer sur **Enter** pour confirmer.
✔ L'icône du tiroir réchaud s'affiche sous l'horloge.

9.3 Éteindre le tiroir réchaud

- ▸ Appuyez sur **Warming Drawer**.
✔ Le symbole du tiroir réchaud s'éteint.

9.4 Utilisation du tiroir réchaud en mode Sabbat

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

1. Réglez la température désirée du tiroir réchaud.
2. Réglez le mode Sabbat pour la cavité du four.

✔ Le tiroir réchaud et le four fonctionneront en mode Sabbat jusqu'à ce que la minuterie du four atteigne zéro.

9.5 Réchauffer des bols et des assiettes vides

Exigence

- Ne pas préchauffer le tiroir avant d'y disposer les plats.
- N'utiliser que de la vaisselle résistante à la chaleur.

1. Disposez les assiettes ou les plats froids dans un tiroir réchaud froid.
2. Sélectionnez la température du tiroir réchaud "LOW".
3. Vérifiez la température du plat pendant la période de réchauffement.

9.6 Mettre croustillant des articles rassis

1. Placez les aliments dans un plat ou une casserole à bords bas.
2. Sélectionnez la température du tiroir réchaud "LOW".
3. Préchauffez le tiroir réchaud pendant 10 minutes, puis placez les aliments dans le tiroir réchaud.
4. Régler la minuterie du tiroir.
5. Vérifier le croustillant après 45 minutes. Continuez à croustiller si nécessaire.

9.7 Conseils généraux pour le tiroir réchaud

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

9.8 Recommandations de température du tiroir réchaud

Aliment	Réglage de température	Plat couvert
Bacon	HIGH	Non
Bœuf, à point et bien cuit	LOW	Oui
Bœuf, rosé	LOW	Oui
Pain, petits pains croustillants	MED	Non
Pain, petits pains moelleux, petits gâteaux	LOW	Oui
Biscuits	MED	Oui
Plats en casserole	MED	Oui
Œufs	MED	Oui
Poisson, fruits de mer	MED	Oui
Aliments frits	HIGH	Non
Sauce, sauces à la crème	MED	Oui
Jambon	MED	Oui
Crêpes	LOW	Oui
Tartes, croûte simple	MED	Oui
Tartes, croûte double	MED	Non
Pizza	HIGH	Non
Porc	MED	Oui
Pommes de terre, au four	HIGH	Oui
Pommes de terre, purée	MED	Oui
Volaille, rôtie	MED	Oui
Légumes	MED	Oui
Assiettes	HIGH	Non
Plat de nourriture	MED	Oui

10 Nettoyage et entretien

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

10.1 Produits de nettoyage

Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés pour éviter d'endommager les surfaces de l'appareil. Vous pouvez acheter des produits de nettoyage adaptés à votre appareil en ligne sur www.bosch-home.com/us/shop ou via nos distributeurs au Canada.

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

Éviter ces produits de nettoyage
Ne pas utiliser les produits de nettoyage commerciaux tels que Easy Off®[1]. Ils risquent d'abîmer le fini ou les pièces du four. Le chlore ou les composés chlorés de certains nettoyants sont corrosif pour l'acier inoxydable. Vérifier les ingrédients sur l'étiquette. Ne jamais utiliser des tampons à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs.

⚠ AVERTISSEMENT
Assurez-vous que tout l'appareil (y compris l'ampoule) a refroidi et que la graisse s'est solidifiée avant d'essayer de nettoyer une partie de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT
Pour éviter tout risque d'électrocution, N'UTILISEZ PAS de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur pour nettoyer l'appareil. L'humidité qui pénètre peut occasionner une électrocution.

10.2 Nettoyage et entretien de la table de cuisson

Nettoyer l'appareil

AVIS :
De l'humidité peut pénétrer à l'intérieur de l'appareil si vous retirez les boutons de commande pendant le nettoyage. Ceci pourrait endommager l'appareil.
- ▸ Ne pas retirer les boutons de commande lors du nettoyage de l'appareil.

1. Laissez l'appareil électroménager refroidir.
2. Nettoyez avec une éponge, de l'eau et du savon.
3. Séchez avec un chiffon doux.

Nettoyer les brûleurs

Nettoyez les surfaces des brûleurs après chaque utilisation pour éviter qu'ils ne s'incrustent.

AVIS :
Ne nettoyez pas les pièces du brûleur au lave-vaisselle. Ils risquent d'être endommagés.

1. Attendre que l'appareil se soit refroidi.
2. Frottez avec une brosse non métallique et de l'eau savonneuse.
3. Séchez complètement les brûleurs. S'il y a des gouttelettes d'eau ou des taches humides sur la table de cuisson lorsque vous commencez la cuisson, l'émail peut être endommagé.
4. Remontez les pièces du brûleur. Assurez-vous que les chapeaux de brûleur sont correctement positionnés sur les bases des brûleurs.

Nettoyage des grilles du brûleur

1. Attendre que l'appareil se soit refroidi.
2. Soulevez soigneusement les grilles du brûleur.
3. Frottez avec une brosse non métallique et de l'eau savonneuse. Nettoyez soigneusement autour des pattes en caoutchouc. Si les pattes en caoutchouc se détachent, les grilles peuvent rayer la surface de cuisson.
4. Séchez complètement les grilles des brûleurs. S'il y a des gouttelettes d'eau ou des taches humides sur la table de cuisson lorsque vous commencez la cuisson, l'émail peut être endommagé.
5. Placez les grilles du brûleur dans leur position appropriée.

Recommandations en matière de nettoyage

Suivez ces recommandations de nettoyage pour les différentes pièces de votre appareil.

[1] Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

Pièce / matériau	Méthode de nettoyage appropriée	Notes importantes
Base de brûleur / alliage d'aluminium	■ Nettoyant non abrasif : savon à vaisselle et eau chaude ■ Produits nettoyants légèrement abrasifs : Bon Ami®[1] ou Soft Scrub®[1] Rincer et sécher immédiatement.	■ N'égratignez ou n'abîmez pas les ouvertures de ports. ■ Nettoyez les ports avec un fil ou un trombone étiré. ■ N'utilisez pas de cure-dents, car ils risquent de casser. ■ Ne pas immerger les bases des brûleurs. ■ Pour les taches tenaces, utiliser une brosse à dents.
Chapeau du brûleur / Émail vitrifié	■ Nettoyants non abrasifs : Savon à vaisselle et eau chaude, ammoniaque, Fantastic® ■ Produits nettoyants légèrement abrasifs : Bon Ami®[1], Ajax®[1], Comet® ■ Nettoyants liquides : Soft Scrub®[1] ■ Pour les taches alimentaires : nettoyants abrasifs tels que Zud®[1], Barkeepers Friend® [1] Rincer et sécher immédiatement.	■ Les éclaboussures d'aliments acides et très sucrés détériorent l'émail. Retirez la saleté immédiatement après que l'appareil a suffisamment refroidi pour être touché. ■ N'utilisez pas d'éponge ou de serviette mouillée sur de la porcelaine chaude. ■ N'immergez pas les chapeaux des brûleurs. ■ Utilisez toujours une pression minimale avec des produits nettoyants abrasifs. ■ Sécher soigneusement le chapeau du brûleur après l'avoir nettoyé et l'insérer correctement sur sa base correspondante.
Boutons de commande et oeillets	Nettoyants non abrasifs : savon à vaisselle et eau chaude Sécher soigneusement après le nettoyage.	■ Vous pouvez retirer les boutons de commande pour nettoyer l'appareil. → *"Retrait des boutons de commande", Page 72* ■ Ne retirez pas les œillets ou les anneaux blancs. Vous aurez besoin du service à la clientèle pour les remonter. N'UTILISEZ PAS LA TABLE DE CUISSON SANS TOUTES LES PIÈCES REPOSÉES CORRECTEMENT! ■ Ne pas immerger les boutons de commande ni les œillets. ■ Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou autres produits comme Bon Ami®, Ajax® ou Comet®. Ils peuvent endommager le fini de façon permanente ou enlever les dessins.
Fini extérieur / Acier inoxydable	■ Nettoyez avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux, puis rincez et séchez avec un chiffon doux. ■ Conditionner l'acier avec le conditionneur pour acier inoxydable Bosch (pièce n° 00576696). Ne pas utiliser sur l'acier noir. ■ Taches de calcaire : vinaigre blanc domestique ■ Nettoyants abrasifs doux : nettoyant liquide pour acier inoxydable Kleen King®, Bon Ami® ■ Décoloration par la chaleur : Bar Keepers Friend® Rincer et sécher immédiatement.	■ N'utilisez pas de tampons de laine d'acier. Ils égratigneront la surface. ■ L'acier inoxydable résiste à la plupart des taches alimentaires et aux marques de corrosion pourvu que la surface soit propre et protégée. ■ Ne laissez jamais de taches alimentaires ou du sel sur de l'acier inoxydable, peu importe la durée de temps ■ Frottez délicatement dans le sens du grain. ■ Le chlore ou les composés chlorés contenus dans certains produits nettoyants peuvent oxyder l'acier inoxydable. Vérifiez les ingrédients sur l'étiquette avant utilisation.

[1] Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

Pièce / matériau	Méthode de nettoyage appropriée	Notes importantes
Grilles de brûleur et pont de grille / émail porcelaine sur fonte	■ Nettoyant non abrasif : eau chaude et détergent, Fantastic® ■ Produits nettoyants légèrement abrasifs : Bon Ami® ou Soft Scrub® ■ Taches tenaces : utiliser des tampons de laine d'acier savonneux ■ Nettoyage au lave-vaisselle : Retirez les aliments brûlés avant de placer les grilles du brûleur dans le lave-vaisselle. Placez les grilles du brûleur sur le panier le plus bas du lave-vaisselle et utilisez le détergent recommandé par le fabricant du lave-vaisselle. Rincer et sécher immédiatement.	■ Les grilles sont lourdes; soyez prudent lorsque vous les soulevez. Déposez-les sur une surface protégée pour les nettoyer. ■ Les cloques, les craquelures ou les éclats sont courants en raison des températures extrêmes sur les doigts de la grille et des changements rapides de température. ■ Les éclaboussures d'aliments acides et très sucrés détériorent l'émail. Retirez la saleté immédiatement après que l'appareil a suffisamment refroidi pour être touché. ■ Si vous utilisez des nettoyants abrasifs trop vigoureusement ou trop souvent, ils peuvent éventuellement endommager l'émail. ■ Ne nettoyez pas la grille dans un four autonettoyant.
Allumeurs / céramique	■ Essuyez soigneusement avec un coton-tige imbibé d'eau ou d'ammoniaque. ■ Retirez délicatement les salissures à l'aide d'un cure-dent.	■ Évitez les excès d'eau sur l'allumeur. Un allumeur humide empêchera le brûleur de s'allumer. ■ Enlevez les éventuelles peluches pouvant subsister après le nettoyage.
Surfaces de verre	Nettoyant non abrasif : savon à vaisselle et eau chaude Rincer et sécher immédiatement.	■ Nettoyez toujours le liquide répandu immédiatement après que l'appareil a suffisamment refroidi pour être touché. Cela empêchera les restes d'aliment de coller à la surface de la table de cuisson. ■ Retirez le sucre fondu ou les aliments qui contiennent beaucoup de sucre immédiatement après que l'appareil a suffisamment refroidi au toucher. Utilisez le grattoir à verre. ■ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs tels que des tampons à récurer métalliques, des éponges à récurer, des tampons à récurer savonneux et des nettoyants en poudre.

[1] Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

Retrait des boutons de commande

Vous pouvez retirer les boutons de commande et les œillets pour un nettoyage plus approfondi.

⚠ AVERTISSEMENT
Pour éviter tout risque d'électrocution, ne passez pas la main par l'ouverture de commande dans la boîte de rangement située sous la table de cuisson.

1. Tourner le bouton de commande à la position **OFF**.
2. Soulevez doucement le bouton et retirez-le.
3. Tirez doucement l'œillet sur les côtés et soulevez-le.
4. Pour remplacer le bouton de commande et l'œillet, insérez délicatement l'œillet dans l'ouverture. Assurez-vous que le haut principal est placé dans le rail sur tout le périmètre de l'œillet.
5. Remettre le bouton de commande en positionnant la ligne indicatrice à la position **OFF**. Bien enfoncer fermement.

10.3 Nettoyage et entretien du four

Recommandations en matière de nettoyage

Nettoyez uniquement les parties de votre four répertoriées dans ce tableau de nettoyage.

Pièce	Méthode de nettoyage appropriée	Recommandations
Support plat	■ Laver à l'eau savonneuse. ■ Rincez à fond et séchez ou frottez doucement avec une poudre de nettoyage ou des tampons savonneux selon les instructions.	■ NE PAS NETTOYER À L'AIDE DE LA FONCTION D'AUTONETTOYAGE. ■ Si les grilles plates restent dans le four pendant le mode d'autonettoyage, elles perdront leur finition brillante et pourraient ne pas glisser en douceur. Si cela se produit, frotter les bords de la grille avec un peu d'huile végétale. Essuyez ensuite l'excès d'huile.
Grille télescopique	■ Laver à l'eau savonneuse. ■ Rincez à fond et séchez ou frottez doucement avec une poudre de nettoyage ou des tampons savonneux selon les instructions.	■ NE PAS NETTOYER À L'AIDE DE LA FONCTION D'AUTONETTOYAGE. ■ Évitez d'insérer de la poudre de nettoyage dans les rails télescopiques. Il peut s'avérer nécessaire de lubrifier de nouveau les glissières. Utilisez uniquement des lubrifiants pour haute température de qualité alimentaire pour les lubrifier.
Joint d'étanchéité de porte	Aucun	■ NE PAS NETTOYER LE JOINT DE PORTE. ■ Le joint de la porte est essentiel pour maintenir une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
Verre	■ Laver avec de l'eau et du savon ou avec un nettoyant pour vitres. ■ Utilisez Fantastik®[1] sur une éponge ou une serviette en papier propre et essuyez.	Évitez d'utiliser des produits de nettoyage en poudre, des tampons de laine d'acier et des nettoyants pour fours.
Surfaces peintes	Nettoyer avec de l'eau savonneuse chaude ou appliquer Fantastik®[1] sur une éponge ou une serviette en papier propre et essuyer.	Évitez d'utiliser des produits de nettoyage en poudre, des tampons de laine d'acier et des nettoyants pour fours.
Surfaces en porcelaine	■ Essuyer immédiatement les déversements acides comme le jus de fruits, le lait et les tomates avec un chiffon sec. ■ Une fois refroidi, nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquez le nettoyant Bon-Ami®[1] ou Soft Scrub®[1] sur une éponge humide. Rincez et séchez. ■ Pour les taches tenaces, utiliser des tampons savonneux.	N'utilisez pas d'éponge ou de chiffon humide sur la porcelaine chaude. Il est normal que la porcelaine présente de fines ridule avec l'âge en raison de l'exposition à la chaleur et au sol alimentaire.
Émail résistant à la chaleur et composants polis dans la cavité du four	Utilisez la fonction autonettoyante pour les salissures importantes.	■ Ces surfaces peuvent se décolorer avec le temps. Cela est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement. ■ Ne pas utiliser des tampons à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs pour tenter d'éliminer les décolorations.
Surfaces en acier inoxydable	■ Nettoyez avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux, puis rincez et séchez avec un chiffon doux. ■ Conditionner l'acier avec le conditionneur pour acier inoxydable Bosch (pièce n° 00576696). ■ Retirer les traces d'eau avec un chiffon humecté de vinaigre blanc. ■ Éliminez la décoloration due à la chaleur avec Bar Keeper's Friend ®[1].	■ Ne laissez jamais de taches alimentaires ou du sel sur de l'acier inoxydable, peu importe la durée de temps. ■ Essuyez ou frottez toujours dans la direction du grain. ■ Le chlore ou les composés chlorés de certains nettoyants sont corrosif pour l'acier inoxydable. Vérifiez les ingrédients sur l'étiquette du nettoyant.

[1] Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

Pièce	Méthode de nettoyage appropriée	Recommandations
Surfaces inoxydables noires/surfaces anti-traces de doigts	■ Nettoyez avec une serviette douce et sèche. ■ Pour la saleté tenace, utilisez de l'eau tiède diluée avec du savon doux, non abrasif.	N'utilisez jamais de produit à polir pour acier inoxydable.
Plastique et contrôles	Lorsqu'il est refroidi, nettoyez à l'eau savonneuse puis rincez et séchez.	
Sonde thermométrique	Essuyez à l'eau savonneuse.	■ Ne plongez pas dans l'eau. ■ Ne lavez pas au lave-vaisselle.
Zones imprimées (mots et chiffres)		N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de solvants à base de pétrole.

[1] Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

Fonction autonettoyante

Avec l'autonettoyage pyrolytique, le four est chauffé à une température très élevée. La saleté tenace est brûlée et peut être essuyée une fois l'autonettoyage terminé.
Après la fin d'un cycle d'autonettoyage, le four ne vous permettra pas de démarrer un autre cycle d'autonettoyage pendant 24 heures.
Tous les éléments de surface sont automatiquement désactivés pendant l'aut-onettoyage. Cela est normal. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé et le four refroidi, les éléments redeviennent opérationnels.

Préparation de l'autonettoyage

⚠ AVERTISSEMENT
Lors de l'élimination des salissures lors de l'autonettoyage, de petites quantités de monoxyde de carbone peuvent être créées et l'isolant en fibre de verre peut dégager de très petites quantités de formaldéhyde au cours des premiers cycles de nettoyage.
- ▸ Pour minimiser l'exposition à ces substances, s'assurez d'avoir une bonne ventilation en laissant une fenêtre ouverte, ou utiliser un ventilateur ou une hotte d'aération.

Pendant le cycle d'autonettoyage, certaines parties de l'appareil peuvent devenir potentiellement dangereuses pour les personnes qui ne connaissent pas les appareils et les réactions des adultes à des conditions potentiellement dangereuses.
- ▸ Ne pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

Le four chauffe à très haute température pendant l'autonettoyage. L'ouverture de la porte peut entraîner des blessures.
- ▸ Lors de l'autonettoyage, vérifier que la porte est verrouillée et ne s'ouvre pas.
- ▸ Si la porte de ne se verrouille pas, ne pas lancer le Nettoyage Auto. Communiquez avec le service après-vente.

⚠ MISE EN GARDE
Retirez les poêles à griller, les casseroles et autres ustensiles et tout déversement excessif avant l'autonettoyage.
Ne laissez pas de nourriture ou d'ustensiles de cuisine, etc., dans le four pendant le mode de fonctionnement autonettoyant pyrolytique.

⚠ MISE EN GARDE
Les évents du four sont importants pour la circulation de l'air. Couvrir les évents du four entraînera une surchauffe du four. Reportez-vous à l'aperçu de l'appareil pour connaître l'emplacement des évents du four. → *Page 53*
- ▸ N'obstruez pas les évents du four.

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

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

Démarrage de l'auto-nettoyage

Exigence
- ■ Tous les modes de chauffage ou minuteries sont annulés.
- ■ Vous avez effectué les étapes de préparation du four pour l'autonettoyage.
  → *"Préparation de l'autonettoyage", Page 74*

1. Appuyez sur **Self Clean**.
- ✔ s'allume à l'écran.
- ✔ Le temps d'autonettoyage par défaut "4:00" clignote sur l'affichage de la minuterie.

2. Vous pouvez régler une durée d'autonettoyage entre 2 et 4 heures avec le pavé numérique.

   Conseil : Utiliser un réglage plus long pour un four très sale.
3. Appuyez sur **Enter**.
- ✔ La porte du four se verrouille. clignote sur l'affichage puis reste allumé jusqu'à ce que le four ait refroidi une fois l'autonettoyage terminé.
- ✔ "SELF CLEAN" s'allume à l'écran.
- ✔ La minuterie commence le compte à rebours.
- ✔ Une fois l'autonettoyage terminé, l'écran affiche 0:00. Le four reste verrouillé jusqu'à ce qu'il ait suffisamment refroidi. "COOLING DOWN" est affiché.
- ✔ Une fois le four refroidi, la porte se déverrouille et "SELF CLEAN FINISHED" s'affiche.

4. Appuyez sur **Oven Clear**/**Off**.
5. Essuyez les cendres restantes du four avec un chiffon humide.

Annulation de l'auto-nettoyage

1. Appuyez sur **Oven Clear**/**Off**.

- ✔ "COOLING DOWN" est affiché.
- ✔ La porte reste verrouillée.
- ✔ Une fois le four refroidi, la porte se déverrouille et "SELF CLEAN FINISHED" s'affiche.

2. Appuyez sur **Oven Clear/Off**.
3. Essuyez les cendres restantes du four avec un chiffon humide.

Entretien

Remplacement d'une ampoule de four

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

⚠ AVERTISSEMENT

La prise d'éclairage est sous tension lorsque la porte est ouverte si l'alimentation principale n'est pas coupée.

- ▸ Coupez l'alimentation électrique principale sur le panneau de service avant de changer les ampoules.

⚠ AVERTISSEMENT

S'assurer que l'appareil et l'éclairage sont froids et veiller à couper l'alimentation électrique de l'appareil avant de remplacer la ou les ampoules. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.

- ▸ Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation de l'appareil.
- ▸ Les lentilles servent à protéger l'ampoule de la rupture.
- ▸ Les lentilles sont en verre. Manipulez les lentilles avec précaution pour éviter de les endommager. Les éclats de verre peuvent entraîner une blessure.

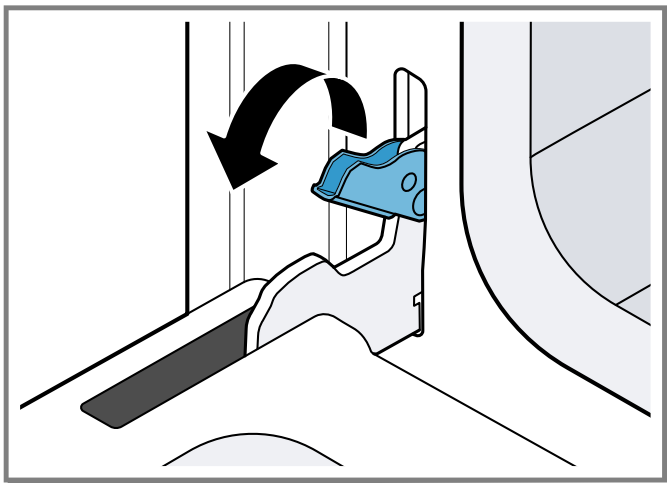
Retrait de la porte du four des fours conventionnels à charnière inférieure

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

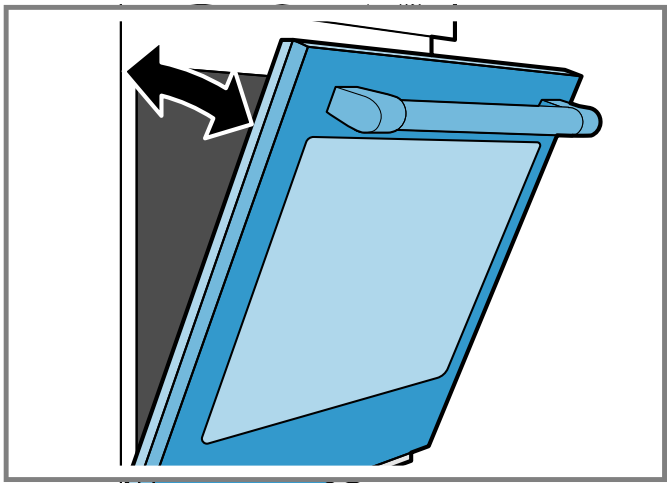
1. Ouvrez la porte du four dans sa position complètement ouverte.
2. Basculez les leviers des charnières vers vous.



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

3. Amenez les deux leviers de charnière de porte à leur position la plus basse. Les charnières gauche et droite de la porte diffèrent légèrement, mais fonctionnent de la même manière.
4. ⚠ **MISE EN GARDE - Risque de blessure!** Suivez les instructions ci-dessous pour empêcher le loquet de se refermer et de pincer ou de vous couper la main.

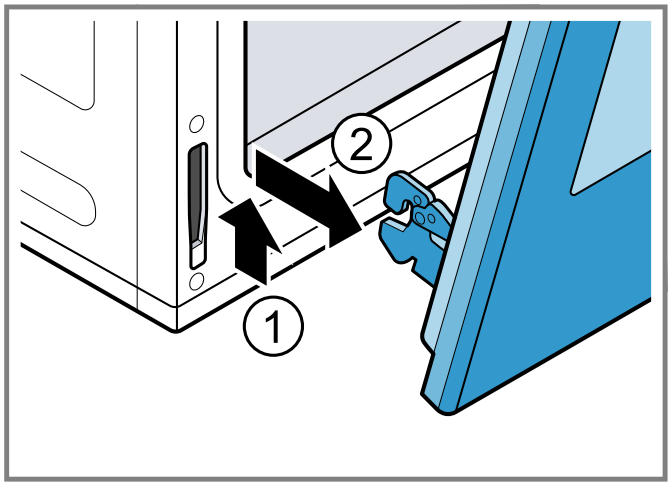
   Fermer la porte du four jusqu'à ce qu'elle s'accroche sur les leviers d'arrêt des charnières, verrouillant ainsi les charnières au bon angle pour le démontage de la porte.



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

5. ⚠ **MISE EN GARDE - Risque de blessure!** La porte est lourde.
   - ▸ Ne saisissez pas la porte par la poignée.
   - ▸ Utilisez les deux mains pour le saisir fermement par les côtés.

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

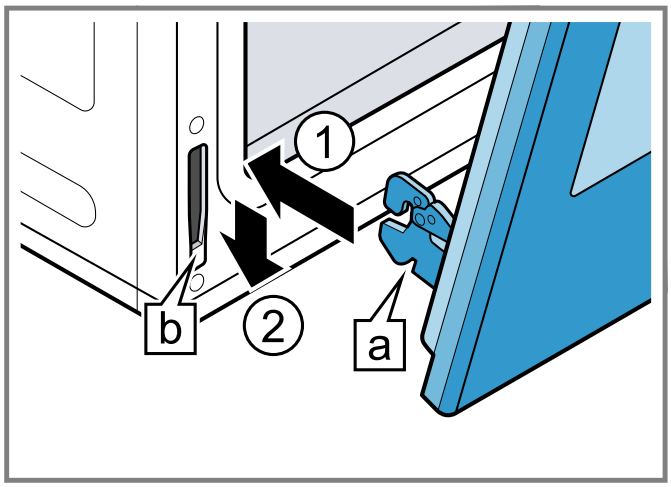


6. Placez la porte dans un endroit pratique et stable.

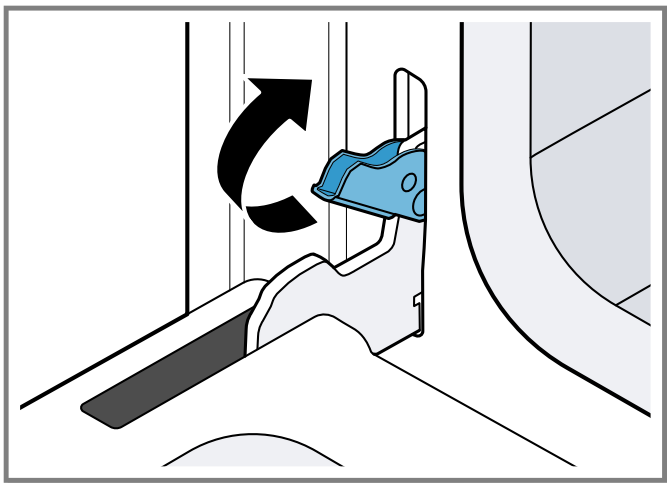
   Ne posez pas la porte sur sa poignée. Cela pourrait provoquer des bosses ou des rayures.

Réinstallation de la porte du four

1. Maintenir fermement la porte des deux mains. Saisissez-le de chaque côté, pas par la poignée.
2. Inclinez légèrement la porte vers vous à un angle qui ouvrirait la porte d'environ 7 po (18 cm) en haut.
3. Faites glisser les charnières [a] dans les fentes [b] aussi loin que possible ① et abaissez la porte vers le bas ②.



   L'angle de la porte peut nécessiter un léger ajustement pour permettre d'engager les charnières convenablement et d'abaisser la porte en place. La porte devrait s'abaisser d'environ ¾ po (2 cm) et s'arrêter. Si ce n'est pas le cas, les charnières ne se sont pas engagées correctement et la porte pourrait tomber si elle était libérée.
4. Une fois les deux charnières complètement engagées, ouvrez doucement la porte jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.
5. Poussez les loquets à levier sur les deux charnières vers le haut et l'avant, jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent dans logements, affleurant à l'avant du four.



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

10.4 Nettoyer le tiroir réchaud

Remarque : Vous pouvez retirer le tiroir réchaud pour le nettoyer. Reportez-vous aux instructions d'installation de votre appareil.

⚠ **AVERTISSEMENT**
Pour éviter les brûlures, ne pas retirer le tiroir quand il est chaud.
- ▸ S'assurer que le tiroir est vide avant de le retirer.

Pièce	Recommandations
Intérieur du tiroir, acier inoxydable poli	■ Utiliser un détergent à vaisselle. Laver, bien rincer et sécher. ■ Pour les taches de calcaire ou de tartre, utiliser du vinaigre blanc. Appliquer avec une éponge ou un chiffon, rincer et sécher. ■ Le chlore ou des composés chlorés contenus dans certains produits de nettoyage peuvent oxyder l'acier inoxydable et causer des blessures. Vérifiez les ingrédients sur l'étiquette.
Surfaces peintes	■ Utiliser de l'eau chaude savonneuse ou des produits de nettoyage doux, tels que Fantastik®[1] ou Formula 409®[1]. Laver, bien rincer et sécher. ■ Ne pas utiliser d'agents nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier et de produits de nettoyage pour four.
Cadre extérieur de tiroir, acier inoxydable brossé	■ Essuyez ou frottez toujours dans la direction du grain.

[1] Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

Pièce	Recommandations
	■ Nettoyer avec une éponge savonneuse, puis rincer et sécher ou essuyer avec du Fantastik®[1] ou du Formula 409®[1] vaporisé sur du papier absorbant. ■ Protégez et polissez avec le produit Stainless Steel Magic®[1] et un chiffon doux. ■ Retirer les traces d'eau avec un chiffon humecté de vinaigre blanc. ■ Utilisez Bar Keeper's Friend®[1] pour éliminer les traces d'oxydation. ■ Le chlore ou des composés chlorés contenus dans certains produits de nettoyage peuvent oxyder l'acier inoxydable et causer des blessures. Vérifiez les ingrédients sur l'étiquette.

[1] Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

11 Dépannage

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

⚠ AVERTISSEMENT
Des réparations mal exécutées sont dangereuses.
- ▸ Seuls les prestataires de services agréés doivent réparer l'appareil.
- ▸ Si l'appareil a un problème, appelez le service client.

⚠ AVERTISSEMENT
Les réparations non conformes sont dangereuses.
- ▸ Les réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par des prestataires de services agréés.
- ▸ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.

11.1 Dépannage du four

Défaut	Cause et dépannage
La porte du four est verrouillée et refuse de s'ouvrir, même après le refroidissement	La serrure de porte est enclenchée 1. Mettre le four hors circuit au disjoncteur et attendre cinq minutes. 2. Remettre le disjoncteur en circuit. ✔ Le four devrait se réinitialiser et être fonctionnel.
Le four ne chauffe pas	Il n'y a pas d'alimentation électrique à l'appareil 1. Vérifier le disjoncteur ou le boîtier à fusibles de la résidence. 2. S'assurer que l'alimentation électrique du four est adéquate.
	Il n'y a pas de température de cuisson réglée ▸ Réglez une température de mode de chauffage.
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants	La position de la grille n'est pas idéale 1. Consultez les tableaux de cuisson pour la position de grille recommandée. 2. Cochez « Tirer le meilleur parti de votre appareil » pour obtenir des conseils et des suggestions.
La durée de cuisson des aliments est plus longue que prévue	La température du four doit être recalibrée **Remarque :** Le four est soigneusement étalonné de manière à offrir des résultats précis. ▸ Si la nourriture est toujours trop brune ou trop claire, la température peut être décalée. → *"Décalage de la température du four", Page 64*
Les aliments sont trop cuits	La température du four doit être recalibrée **Remarque :** Le four est soigneusement étalonné de manière à offrir des résultats précis. ▸ Si la nourriture est toujours trop brune ou trop claire, la température peut être décalée. → *"Décalage de la température du four", Page 64*
L'éclairage du four fonctionne mal	L'ampoule du four est desserrée ou défectueuse ▸ Remplacez ou réinsérez l'ampoule. → *"Remplacement d'une ampoule de four", Page 75* **Conseil :** Toucher l'ampoule avec les doigts peut la faire griller.
L'éclairage refuse de s'éteindre	La porte du four ne se ferme pas correctement 1. Vérifiez que la porte du four n'est pas obstruée. 2. Vérifiez si la charnière est pliée.
	La lumière du four est allumée ▸ Appuyez sur le bouton d'éclairage du four pour éteindre l'éclairage du four.
Impossible de retirer la lentille de la lampe	Il y a une accumulation de saleté autour du couvercle de l'objectif ▸ Essuyez la zone du couvercle de la lentille avec une serviette propre et sèche, puis essayez de retirer le couvercle de la lentille.
La fonctionnalité d'autonettoyage du four ne fonctionne pas correctement	Le four est trop chaud pour démarrer l'autonettoyage 1. Laissez le four refroidir avant de lancer l'autonettoyage. 2. Essuyez toujours les saletés libres ou les déversements importants avant de procéder à un autonettoyage. 3. Si le four est très sale, réglez la durée maximale d'autonettoyage.

Défaut	Cause et dépannage
L'horloge et la minuterie fonctionnent mal	Il n'y a pas d'alimentation électrique à l'appareil 1. Vérifier le disjoncteur ou le boîtier à fusibles de la résidence. 2. S'assurer que l'alimentation électrique du four est adéquate.
« E » et un numéro s'affichent à l'écran et la commande émet un signal sonore	Une panne électronique s'est produite 1. Appuyez sur n'importe quel bouton ou tournez n'importe quel bouton pour arrêter le bip. 2. Réinitialisez le four si nécessaire. 3. Appelez un fournisseur de services agréé.
Une forte odeur se dégage du four neuf lorsqu'il est mis sous tension	Cela est normal pour un four neuf et l'odeur disparaîtra après quelques utilisations ▸ Utilisez le mode autonettoyant pour brûler l'odeur plus rapidement.
Le panneau de commande ne répond pas lorsqu'une touche est activée	Le contrôle est mouillé ou sale ▸ Nettoyez le panneau de commande et essuyez-le.
	Les touches tactiles ne sont pas correctement enfoncées 1. Appuyez au centre du bouton. 2. Utiliser le plat du doigt.
De l'air chaud ou de la vapeur s'échappent de l'évent du four	Il est normal de voir ou de sentir de la vapeur ou de l'air chaud s'échapper de l'évent du four ⚠ MISE EN GARDE Les évents du four sont importants pour la circulation de l'air. Couvrir les évents du four entraînera une surchauffe du four. Reportez-vous à l'aperçu de l'appareil pour connaître l'emplacement des évents du four. → *Page 53* ► N'obstruez pas les évents du four.
Le ventilateur de refroidissement fonctionne même si le four est éteint	Le ventilateur de refroidissement peut encore fonctionner, même après avoir éteint le four, jusqu'au refroidissement suffisant du four ▸ Cela est normal. Aucune action n'est requise.

11.2 Dépannage de la table de cuisson

Défaut	Cause et dépannage
Le système électrique général de l'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux. 1. Vérifier le disjoncteur ou le boîtier à fusibles de la résidence. 2. S'assurer que l'alimentation électrique de l'appareil est adéquate.
	Le disjoncteur est déclenché. 1. Vérifier le disjoncteur ou le boîtier à fusibles de la résidence. 2. S'assurer que l'alimentation électrique de l'appareil est adéquate.
	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ▸ Branchez l'appareil au réseau électrique.
	Aucune alimentation électrique. ▸ Vérifiez si les lumières et les autres appareils dans la pièce fonctionnent.
L'allumage automatique ne fonctionne pas.	Des restes de nourriture, de la saleté ou des produits de nettoyage se trouvent entre les allumeurs et les brûleurs. ▸ Nettoyez l'espace entre l'allumeur et le brûleur.
	Les pièces du brûleur sont humides. ▸ Séchez soigneusement les pièces du brûleur.
	Les pièces du brûleur ne sont pas correctement positionnées. ▸ Positionnez correctement les pièces du brûleur.
	L'appareil n'est pas correctement connecté à l'alimentation électrique. ▸ Contactez un électricien qualifié.
La flamme du brûleur n'est pas uniforme.	Les pièces du brûleur ne sont pas correctement positionnées. ▸ Positionnez correctement les pièces du brûleur.
	Les rainures du brûleur sont sales. ▸ Nettoyer les rainures sur le brûleur.
Le débit de gaz est anormal ou il y a absence de gaz.	L'alimentation en gaz est bloquée par des vannes de gaz intermédiaires. ▸ Ouvrez les vannes de gaz.

Défaut	Cause et dépannage
Le débit de gaz est anormal ou il y a absence de gaz.	La bouteille de gaz est vide. ▸ Remplacez la bouteille de gaz.
Il y a une odeur de gaz dans la cuisine.	Une soupape de gaz a été laissée en marche. ▸ Fermez les robinets de gaz.
	Mauvais raccordement de la bouteille de gaz. ▸ Vérifiez le bon raccordement à la bouteille de gaz.
	Le tuyau de gaz vers l'appareil fuit. 1. Fermez l'alimentation en gaz au niveau de la vanne de gaz principale. 2. Aérez les locaux. 3. Avisez immédiatement un technicien d'installation autorisé pour vérifier et certifier l'installation. 4. N'utilisez pas l'appareil tant que vous n'êtes pas certain qu'il n'y a pas de fuite de gaz dans la conduite d'alimentation en gaz ou dans l'appareil.
Le brûleur s'éteint immédiatement après avoir relâché le bouton de commande.	Le bouton de commande n'a pas été enfoncé assez longtemps. 1. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes après l'allumage. 2. Appuyez fermement sur le bouton de commande.
	Les rainures du brûleur sont sales. ▸ Nettoyer les rainures sur le brûleur.
L'écran affiche F et un nombre.	Il y a un défaut électronique 1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. 2. Attendez quelques secondes et rebranchez l'appareil à l'alimentation électrique. 3. Si le message persiste, appelez le service client.

12 Élimination

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

12.1 Éliminer un appareil usagé

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

1. Débranchez la fiche du secteur.
2. Coupez le câble de raccordement secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

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

13 Service à la clientèle

Contactez notre service à la clientèle si vous avez des questions, si vous n'arriver pas à corriger un défaut de l'appareil ou si ce dernier doit être réparé.
Nous nous efforçons de trouver une solution qui vous convient en espérant ainsi vous épargner les visites inutiles par un technicien.
Lors de toute réparation réalisée dans le cadre de la garantie, nous nous assurons que votre appareil est réparé avec des pièces de rechange d'origine par un technicien dûment formé et agréé. Nous utilisons exclusivement des pièces de rechange d'origine lors des réparations.
Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, consultez nos modalités de garantie auprès de votre détaillant ou sur notre site Web.

Si vous contactez le service à la clientèle, indiquez le numéro de modèle (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) de l'appareil.
USA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support
www.bosch-home.com/us/shop
CA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.ca/en/service/get-support
www.bosch-home.ca/en/service/cleaners-and-accessories

13.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de modèle (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil. La plaque signalétique avec les numéros se trouve à l'intérieur du hublot.
Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service à la clientèle, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

14 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

14.1 Couverture de la garantie limitée

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

- Pour une utilisation normale résidentielle (non commerciale), et qu'en fait en tout temps a été utilisé pour un usage domestique normal;

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

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

14.2 Durée de la garantie

Bosch garantit que le Produit est exempt de défauts matériels et de fabrication, laquelle garantie s'applique pour une période de trois cent soixante-cinq (365) 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 défauts **cosmétiques** 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 trente (30) 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.

14.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif

Pendant cette période de garantie, Bosch ou l'un de ses centres de réparations autorisés réparera gratuitement votre Produit (sous réserve de certaines restrictions aux présentes) si celui-ci présente des défauts de matériels ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors Bosch remplacera le produit (un modèle supérieur peut être offert, à la seule discrétion de Bosch, moyennant des frais supplémentaires). Rien dans cette garantie n'exige que les pièces endommagées ou défectueuses soient remplacées par des pièces d'un type ou d'une conception différent de la pièce d'origine. Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de Bosch. Toute pièce remplacée ou réparée doit être identique à la pièce d'origine aux fins de la présente garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de Bosch est de faire réparer le produit défectueux uniquement par un centre de réparation autorisé pendant les heures de travail normales. Pour la sécurité et éviter des dommages matériels, Bosch recommande fortement de ne pas réparer le produit soi-même ni de le faire réparer par un centre de réparation non-autorisé; Bosch ne sera pas tenue responsable de réparations ou de travail effectués par un centre de réparation non autorisé. Les centres de réparation autorisés sont les personnes ou les entreprises qui ont été spécialement formées sur les produits Bosch et qui possèdent, selon l'opinion de Bosch, une réputation supérieure pour le service après-vente et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliés ou représentants de Bosch). Nonobstant ce qui suit, Bosch ne sera pas tenue responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de réparation autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement ou un local dangereux, menaçant ou périlleux; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, Bosch pourrait encore payer les frais de main-d'œuvre et de pièces et expédier les pièces au centre de réparation autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour tous les frais de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de réparation, en autant qu'il accepte la demande de réparation.

14.4 Produit hors garantie

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

14.5 Exclusions de garantie

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

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

- Demandes de service visant à corriger l'installation de votre Produit, à obtenir des conseils à propos de son utilisation, à remplacer les fusibles de votre maison ou à réparer l'installation électrique ou la plomberie de votre foyer.

En aucun cas, Bosch ne sera tenue responsable de dommages survenus à la propriété environnantes, incluant les armoires, les planchers, les plafonds et les autres objets ou structures situés autour du produit. Également exclus de la garantie sont les Produits dont les numéros de série ont été modifiés, effacés ou enlevés;les demandes de réparations pour enseigner le fonctionnement du Produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit; la correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du Produit, incluant l'électricité, la plomberie et les autres raccordements nécessaires, pour une fondation / plancher approprié[e], et pour toute modification incluant, sans limitation, armoires, murs, planchers, tablettes, etc.) et le réenclenchement de disjoncteurs ou le remplacement de fusibles.
DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LOI, LA PRÉSENTE GARANTIE PRÉCISE LES RECOURS EXCLUSIFS DONT VOUS DISPOSEZ À L'ÉGARD DU PRODUIT, QUE LA DEMANDE SOIT FONDÉE SUR UN CONTRAT OU DÉLIT (Y COMPRIS RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTES GARANTIES IMPLICITES AUX TERMES DE LA LOI, QUE SE SOIT LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, OU AUTRES, SONT LIMITÉES DANS LE TEMPS À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. LE FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DE DOMMAGES CONSÉCUTIFS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, INDIRECTS OU DE « PERTES COMMERCIALES » ET / OU DE DOMMAGES PUNITIFS, DE PERTES OU DE DÉPENSES, Y COMPRIS SANS S'Y LIMITER, ABSENCE DU TRAVAIL, FRAIS D'HÔTEL ET / OU FRAIS DE RESTAURANT, FRAIS DE REMANIEMENT EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BOSCH, 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. PAR CONSÉQUENT, LES EXCLUSIONS OU LES LIMITES SUSMENTIONNÉES POURRAIENT NE PAS VOUS CONCERNER. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS PRÉCIS RECONNUS PAR LA LOI ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.
Aucune tentative de modifier, changer ou amender la présente garantie ne peut être valide sans le consentement écrit autorisé par un dirigeant de BSH.

14.6 Obtention du service de garantie

Pour obtenir le service de garantie de votre produit, vous devez contacter le service client Bosch au 1-800-944-2904 pour planifier une réparation.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614
USA
www.bosch-home.com
© 2020 BSH Home Appliances Corporation

8001203813 (001217)
en-us, fr-ca