Built-in Ovens

Use and Care Manual

BOSCH
Invented for life

500 Series
HBL5351UC HBL5451UC HBL5551UC HBL5651UC
HBN5451UC HBN5651UC



Table of Contents

About This Manual 1
How This Manual is Organized 1
Safety Definitions 1

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 2

Getting Started 5
Parts 5
Accessories 6

Control 7

Operation. 8
About the Appliance 8
Before Using the Oven for the First Time 8
Setting the Clock 8
Setting the Cooking Mode and Temperature 9
Timers 10
Sabbath Mode 10
Settings 11
Settings Menu Options 11

Getting the Most Out of Your Appliance 13
General Tips 13
Cooking Modes 14

Cleaning and Maintenance 18
Cleaning 18
Self Clean 18
Avoid These Cleaners 19
Cleaning Guide 19
Maintenance 20
Replacing an Oven Light 20
Removing the Oven Door 21

Service 23
Data Plate 23
Self Help 23
Troubleshooting Chart 23

Statement of Limited Product Warranty 25

Cooking Charts 27

This Bosch Appliance is made by
BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

Questions?

1-800-944-2904

www.bosch-home.com/us

We look forward to hearing from you!

About This Manual

How This Manual is Organized

You can get the most out of your new oven by reading this manual from beginning to end. This way, you will systematically get to know your appliance and become familiar with its operation and features.

The manual consists of the following sections:

- The “*Safety*" section provides information on how to safely operate your oven.
- "*Getting Started*" introduces you to the oven components and features.
- The "*Operation*" section offers you step-by-step instructions on how to operate your oven.
- In "*Getting the Most Out of Your Appliance*" you can find a list of many common foods with the appropriate oven mode, temperature, rack position and bake time. This section also provides you with several bakeware and preparation tips.
- "*Cleaning and Maintenance*" provides you with information on how to clean and care for the various oven parts.
- The "*Service*" section includes your warranty and do-it-yourself troubleshooting tips.

Pay special attention to the important safety instructions in the "*Safety*" section.

Safety Definitions

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

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

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

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Safety

⚠ WARNING

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

Proper Installation and Maintenance

- Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for easy reference.
- This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to a properly grounded outlet. Refer to the Installation Instructions for details.
- This appliance is intended for normal family household use only. It is not approved for outdoor use. See the Warranty. If you have any questions, contact the manufacturer.
- Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near this appliance. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.
- Do not operate this appliance if it is not working properly, or if it has been damaged. Contact an authorized servicer.
- Do not obstruct oven vents.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to a factory authorized service center.
- In the event of an error, the display flashes and beeps continuously. If this happens during Self Clean, disconnect appliance from the power supply and call a qualified technician.
- In the event of an error, the display flashes and beeps continuously. Disconnect appliance from the power supply and call a qualified technician.

Fire Safety

- Do not use aluminum foil or protective liners to line any part of the appliance, especially the oven bottom. Installing these liners may result in risk of electric shock or fire.
- If materials inside an oven should ignite, keep door closed. Turn off the appliance and disconnect the circuit at the circuit breaker box.
- Use this appliance only for its intended purpose as described in this manual. For example, never use the appliance for warming or heating the room. Never use the appliance for storage.
- Always have a working smoke detector near the kitchen.
- In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.
- Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.
- Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the oven.

⚠ WARNING

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

- SMOTHER FLAMES with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. EXERCISE CAUTION 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 rags or towels—a violent steam explosion will result.
- Use an extinguisher ONLY if:
  1) You know you have a CLASS ABC extinguisher and you already know how to operate it.
  2) The fire is small and contained in the area where it started.
  3) The fire department is being called.
- You can fight the fire with your back to an exit.

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Burn Prevention

- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN — Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings, surfaces near these openings and oven doors.
- Exercise caution when opening the appliance. Standing to the side, open the door slowly and slightly to let hot air and/or steam escape. Keep your face clear of the opening and make sure there are no children or pets near the unit. After the release of hot air and/or steam, proceed with your cooking. Keep doors shut unless necessary for cooking or cleaning purposes. Do not leave open doors unattended.
- Do not heat or warm unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.
- Always place oven racks in desired location while oven is cool. If a rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the heating elements.
- Always use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Use caution when cooking foods with high alcohol content (e.g. rum, brandy, bourbon) in the oven. Alcohol evaporates at high temperatures. There is a risk of burning as the alcohol vapors may catch fire in the oven. Use only small quantities of alcohol in foods, and open the oven door carefully.

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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.

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

Child Safety

- When children become old enough to use the appliance, it is the legal responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe operation of the appliance by qualified persons.
- Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer or storage drawer. This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.
- Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult. Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

⚠ CAUTION

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

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Cleaning Safety

Do not clean the appliance while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface. Wet cloths or sponges can cause burns from steam.

- **IMPORTANT SAFETY NOTICE:** The California Safe Drinking 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 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:
  1) Providing good ventilation when cooking with gas.
  2) Providing good ventilation during and immediately after self-cleaning the oven.
  3) Operating the unit according to the instructions in this manual.
- When self-cleaning, confirm that the door locks and will not open. If the door does not lock, do not run Self Clean. Contact service.
- Wipe out excessive spillage before self-cleaning the oven.
- 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.
- Keep oven free from grease build up.

Cookware Safety

- Do not place food directly on oven bottom.
- Follow the manufacturer's directions when using cooking or roasting bags.
- Do not clean parts or accessories in the Self Clean oven.

Proposition 65 Warning:

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

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:

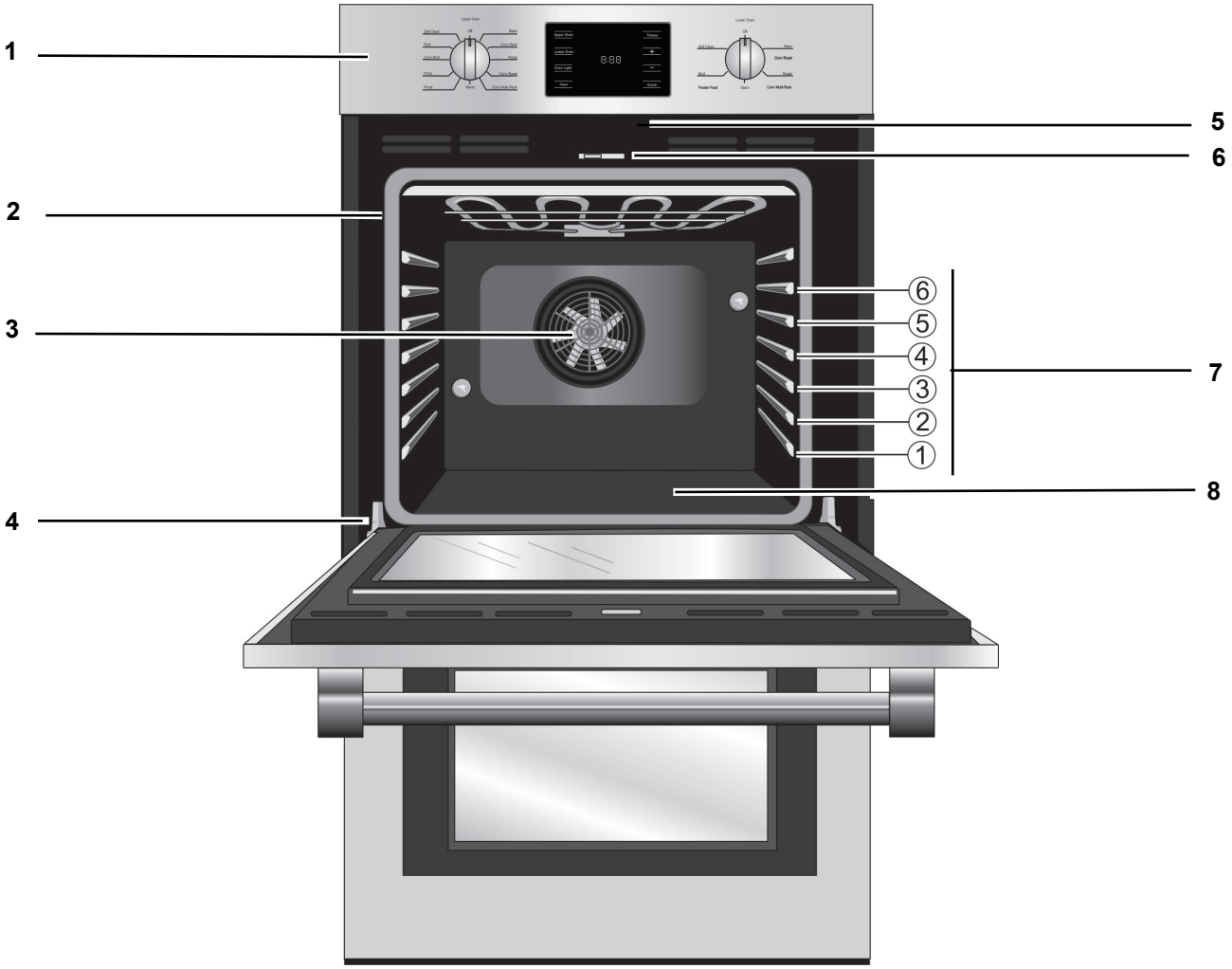
⚠ WARNING

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

Getting Started

Parts

Picture shows a double oven. Your appliance may vary slightly.



1	Control Panel
2	Door Gasket
3	Convection Fan, some models
4	Door Hinge
5	Oven Vent
6	Door Latch
7	Rack Position Guides with 6 rack positions
8	Oven Bottom

Cooling Fan

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

Oven Vent

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

Oven Bottom

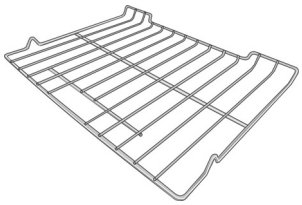
The oven bottom conceals the lower heating element. As a result the element is protected from damage and spills.

Note:
Do not place food directly on the oven bottom.

⚠ CAUTION

Do not use aluminum foil or protective liners to line any part of the appliance, especially the oven bottom. Installation of these liners may result in a risk of electric shock or fire.

Accessories



Flat Rack

Do not clean in the Self Clean oven.



Broiling Pan
(available via eShop)
Pan: #00449757
Grill(top):#00449756

Inserting Racks

⚠ CAUTION

To avoid burns, place oven racks in 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 an oven rack from the lowest rack position to avoid contact with the hot oven door.

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

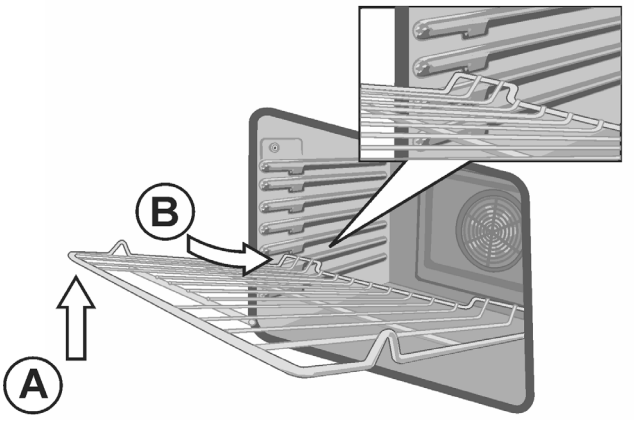
Flat Rack

The rack is designed with a stop so it will stop before coming completely out of the oven and not tilt.

To insert the flat rack into the oven:

Note: Avoid pushing the rack back forcefully, impacting the rear of the oven cavity. This may cause risk of damage to porcelain coating or to glass covers over light fixtures.

1. Grasp rack firmly on both sides.
2. Insert rack (see picture).



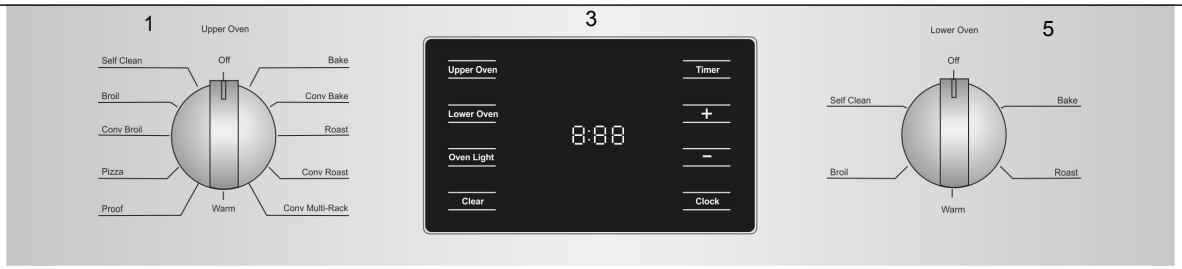
3. Tilt rack up (A) to allow the upwardly sloped rear of the rack to slide under the stop molded into the front portion of the rack guide above.
4. When the back of the rack is past this stop, lower the front of the rack to a horizontal position (B) and push it the rest of the way in.
   The rack should be straight and flat, not crooked.

To remove the flat rack from the oven:

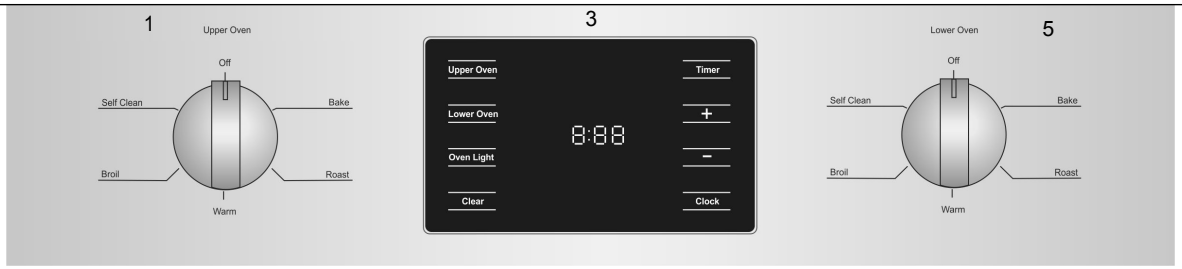
1. Grasp rack firmly on both sides and pull rack toward you.
2. When the stop is reached, tilt rack up so that the upwardly sloped back of the rack can pass under the stop. Pull the rack the rest of the way out.

Control

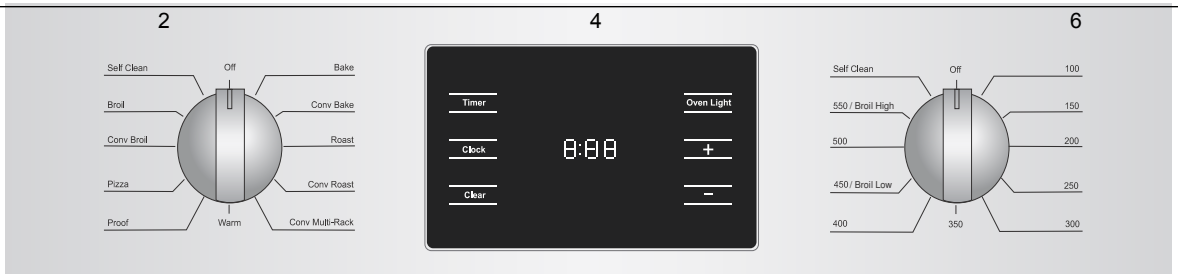
Double Convection Oven Control Panel



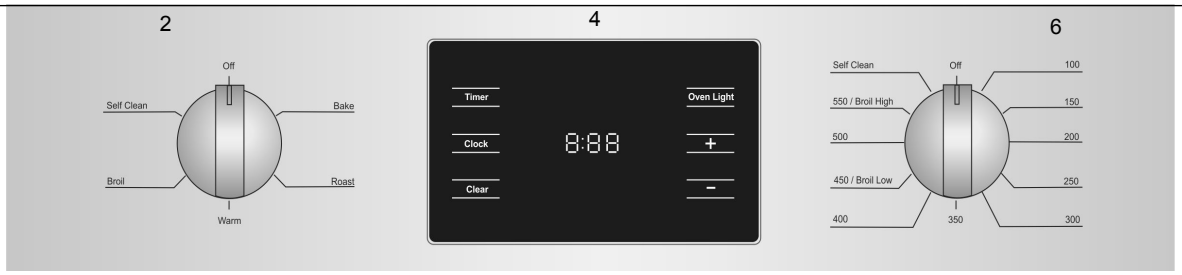
Double Non-Convection Oven Control Panel



Single Convection Oven Control Panel



Single Non-Convection Oven Control Panel



1	Upper Oven Mode Dial
2	Oven Mode Dial
3	Display, 8 buttons
4	Display, 6 buttons
5	Lower Oven Mode Dial
6	Temperature Settings Dial

Buttons

Note: You only need to press lightly on the buttons to operate them. The buttons will not have any affect if you press several of them at once, such as when cleaning the control panel by wiping across it.

Upper Oven	Switches to the upper oven in double oven models. Press before changing settings for the upper oven (double oven models only).
Lower Oven	Switches to the lower oven in double oven models. Press before changing settings for the lower oven (double oven models only).
Oven Light	Turns the oven light off or on. Does not operate when the oven is in Self Clean mode.
Clear	Clears the kitchen timer when editing or when finished.
Timer	Sets and displays the kitchen timers (double ovens, **Timer** for single ovens). The timers do not control the oven activities.
+	Increases the displayed value when pressed.
−	Decreases the displayed value when pressed.
Clock	Enters the clock set mode.

Operation

About the Appliance

Your new oven combines premium cooking results and simple operation.

The oven design has been optimized to improve heat distribution in the oven cavity. The result is even browning, shorter cooking times and lower energy consumption.

Thanks to the Self Clean mode, hours of scrubbing into the darkest corners of the oven is a thing of the past. The oven burns off soil simply and easily. All that is left to do is to remove a few ashes from the oven when Self Clean is done.

Clear labeling of the buttons and knobs make operating the oven very easy. This manual includes all instructions for operating the oven.

Please call us if you ever have any questions. Our telephone number is located at the beginning of this manual. We welcome your comments and suggestions!

Before Using the Oven for the First Time

- Oven must be properly installed by a qualified technician before use.
- Remove all packing materials from inside and outside the oven.
- While cool, wipe with a clean, damp cloth and dry.
- There may be a slight odor during first uses; this is normal and will disappear.
- Optimum cooking results depend on proper bakeware being used.
- Read and understand all safety precautions and Use and Care Manual information prior to operating.

Oven Features

Setting the Clock

To set the clock:



1. Turn the **Cooking Mode** dial to "**Off**".
2. Press **Clock**.

   The clock will be displayed. The hours will blink to indicate the value can be changed.
3. Use the **+ or -** buttons to set the hour.
4. Press **Clock** again to set the minutes. The minutes will blink to indicate the value can be changed.
5. Use the **+ or -** buttons to set the minutes.

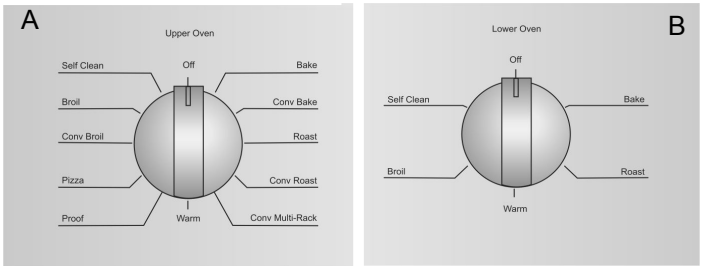
   Note: Pressing and holding the **+ or -** buttons will cause the minutes to change more rapidly.

   If no change is entered for 3 seconds the time displayed will be saved.

Setting the Cooking Mode and Temperature

Setting the Cooking Mode and temperature for Double Ovens

Double Oven Control Panel



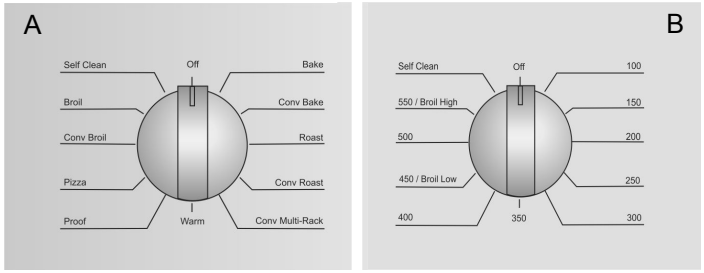
1. Turn the Upper (A) or Lower (B) Oven Mode dial to the preferred cooking mode.
2. The display shows the default temperature for the mode at the left of the current time.
3. Press the **+ or -** buttons to change the temperature.
4. When the desired temperature is unchanged for 3 seconds, or if the **Timer** button is pressed, the cooking mode starts and the timer opens in timer edit mode. (Note: When the timer is set, it counts down to 0:00 but does not turn off the oven.)
5. **Preheating** will display in red underneath the selected temperature until the temperature is reached. During preheat the selected temperature is displayed, not the current oven cavity temperature.
6. If a timer is set, the display will show the selected temperature for 3 seconds and will then display the timer countdown.

   Note:

   - The cooking mode can be changed at any time during operation.
   - For double oven models, the upper or lower oven must be selected before the temperature can be changed. Press **Upper Oven** or **Lower Oven** to select an oven.

Setting the Cooking Mode and temperature for Single Ovens

Single Convection Oven Control Panel



1. Turn the Oven Mode Dial (A) to the preferred cooking mode.
2. Turn the Temperature Settings Dial (B) to change the temperature.
3. **Preheating** will display in red underneath the selected temperature.

   Note:

   - The cooking mode can be changed at any time during operation.
   - The Temperature Settings Dial can be turned to the marked temperatures or in between to select a specific temperature (i.e.: 325° would be halfway between 300° and 350°.)

Heating Time Limitation

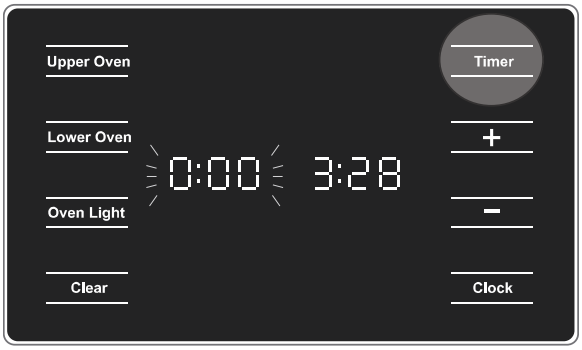
The maximum heating time is limited. If you forget to turn off the oven, it turns off automatically after a set period of time.

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

Temperature in ºF	Temperature in ºC	Max. time allowed without activity
100–200	30–120	24 hours
201–550	121–300	12 hours

Timer

Setting the timer:



1. Press **Timers**.

   If no other timer is running, “00:00” appears in edit mode and flashes.
2. Press the **+** button to set the amount of time. Holding the button down increases the timer value more quickly.
3. Press **Timers** again to store the timer value set and begin the timer countdown.

   The timer starts.

   When the timer reaches 0:00 the timer display blinks and an alarm tone sounds every 10 seconds for two minutes.
4. Press **Clear** or open the oven door to cancel a running timer and terminate the beep signal.

Note:

- The timer can be set for a maximum of 99:59 hours (hours:minutes). When the timer reaches 1 minute remaining, the count changes to seconds and counts down from :59 to :00.
- The timer does not change when other settings are changed.
- A timer may not be set during a Self Clean operation.
- A second timer can be set (double ovens only) after the first timer has started. Press **Timers** twice to enter the editing mode for the second timer.

Sabbath Mode

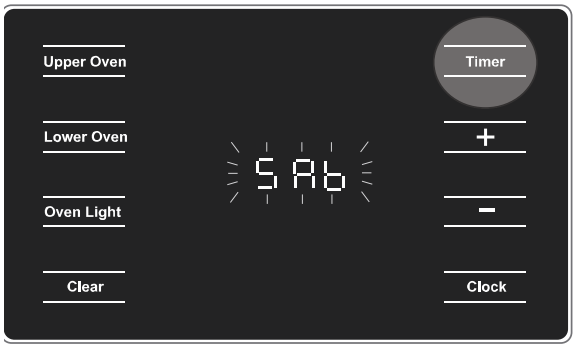
The Sabbath Mode enables those of particular faiths to use their ovens on the Sabbath. Sabbath Mode can be entered at any time during a Bake cycle only.

To set the Sabbath Mode:

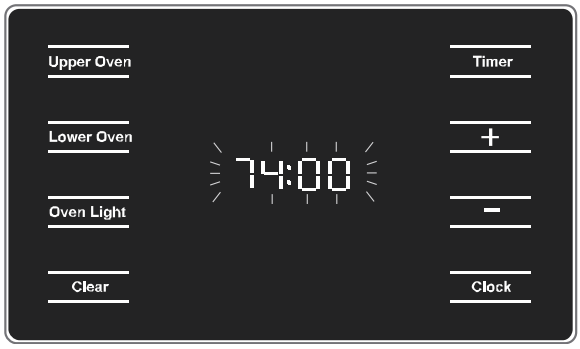
1. Turn the **Cooking Mode Dial** to **Bake**.
2. Set the temperature to a value within the Sabbath Mode temperature range (100° to 450° F).

   If the temperature set is outside this range, and the **Timer** button is held for 3 seconds, an error tone sounds.
3. Press and hold the **Timer (or Timers)** button for three seconds**.**

   SAb appears in the display for 3 seconds.



4. **74:00** flashes in the display. 74 hours is the maximum number of hours that can be set for Sabbath Mode.



5. Press **+ or -** to edit Sabbath cook time by 30 minute increments. Holding the button more than 1 seconds causes the displayed value to change 30 minutes each 1/2 second until the button is released The maximum time allowed to be set is 74 hours.

6. If no change is made for 3 seconds, or if **Timer** is pressed, Sabbath mode begins and the timer counts down in 1 minute increments until it reaches :00, then displays **SAb.** The heating mode ends, but the oven stays in **Sabbath Mode**.

Note:

- Pressing any of the buttons while the oven is in Sabbath mode will have no effect. Turn the **Cooking Mode Dial** to **Off** to cancel **Sabbath Mode.**
- Changing the Oven Mode Selector to any other mode will end **Sabbath Mode**.
- In double oven models, **Sabbath Mode** is available for both ovens at the same time. **Sabbath Mode** can only be set for one oven at a time.
- The allowed temperature in **Sabbath Mode** is 100° to 450° F.
- The period of time for **Sabbath Mode** to run can be set between 0:01 and 74:00 hours.
- 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.

Settings

The Settings menu is used to customize the oven settings.

To make changes to Settings:

The oven must be turned off with no timer running in order to access the "Settings Menu".



1. To Access the Settings Menu:
   - Single Ovens: Press **Clock** and **+** for two seconds
   - Double Ovens**:** Press **Upper Oven** and **Timer**

   The first menu item, S1, appears in the display.
2. Press **Clock** to move through the settings list.
3. Press **+** or **-** to change the setting.
4. Press **Clock** to move to the next setting option.

   The next menu item, S2, appears in the display.

Always set the values as described in steps 2 and 3. Press **Clear** to leave the menu.

Settings Menu Options

Menu item	Description	Settings (Default)
S1: Clock Mode	12-hour or 24-hour display mode; **1=12hr, 2 =24hr**	**1=12hr**
S2: Temperature Unit	F = Fahrenheit, 1=F C = Celsius, 2=C	**1=F**
S3: Sound with each key press	Button sound: Yes or No: **1=Yes, 2=No**	**1=Yes**
S4: Clock Visible	Show Clock: Yes or No; **1=Yes, 2=No**	**1=Yes**
Non-Convection Ovens S5: Oven Temperature Offset Upper Oven S6: Oven Temperature Offset Lower Oven For non-convection doubles, s5 is upper oven temp offset and s6 is lower oven temp offset. (Non-convection ovens do not have a fan at the inside back of the oven cavity)	Sets the oven offset value (affects upper cavity only on double ovens). This value is added to the oven cavity temperature set point (makes oven hotter or cooler if food is consistently either too brown or too light). The allowable range of increment is 0° to 35° F (0 ° to 19 °C), positive or negative. Temperature offset does not affect Self Clean, Broil, Conv. Broil, Warm or Pizza modes.	**0**

Menu item	Description	Settings (Default)
Convection Ovens S5: Auto Convection Conversion (Convection ovens have a fan at the inside back of the oven cavity)	Toggles automatic convection conversion adjustment of cooking temperatures (available only on convection ovens). Decreases oven temperature by 25° F for Convection Bake and Convection Multi-Rack cooking modes. On, Off. 1=On 2=Off	**2=Off**
Convection Oven S6: Oven Temperature Offset Upper Oven for Double Ovens (Convection ovens have a fan at the inside back of the oven cavity)	Sets the oven offset value (affects upper cavity only on double ovens). This value is added to the oven cavity temperature set point (makes oven hotter or cooler if food is consistently either too brown or too light). The allowable range of increment is 0° to 35° F (0 ° to 19 °C), positive or negative. Temperature offset does not affect Self Clean, Broil, Conv. Broil, Warm or Pizza modes.	**0**
Convection Oven S7: Oven Temperature Offset Lower Oven for Double Ovens (Convection ovens have a fan at the inside back of the oven cavity)	Sets the oven offset value (affects lower cavity only on double ovens). This value is added to the oven cavity temperature set point (makes oven hotter or cooler if food is consistently either too brown or too light). The allowable range of increment is 0° to 35° F (0 ° to 19 °C), positive or negative. Temperature offset does not affect Self Clean, Broil, Conv. Broil, Warm or Pizza modes.	**0**

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.

The oven must be turned off in order to set an offset value. Refer to “Temperature Offset” in “Settings Menu Options” for setting.

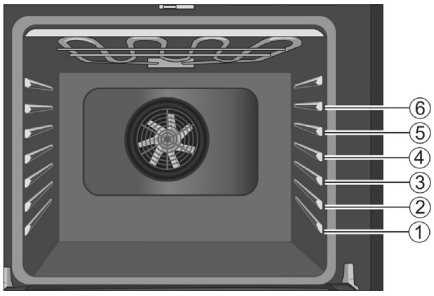
Getting the Most Out of Your Appliance

General Tips

Pan Placement

Baking results are better if pans are placed in the center of the oven. If baking more than one pan on a rack, allow at least 1" to 1 ½" of air space around the pan. When baking four cake layers at the same time, stagger pans on two racks so that one pan is not directly above the other.

Rack Position



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

Consult the food cooking charts at the back of this manual for recommended rack positions.

The top rack guide is not used with the cooking racks. Use rack positions 1 through 6 only. The top guide is there only to bracket the rack and prevent it from tipping when inserted in position 6. Inserting a rack onto the top guide would not be stable, since there is no guide above it to prevent tipping. DO NOT attempt to use the top guide to support a rack.

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

Aluminum Foil

Do not use aluminum foil or protective liners to line any part of the appliance, especially the oven bottom. Installing these liners may result in risk of electric shock or fire.

Preheating the Oven

- Place oven racks in desired position before heating the oven.
- Preheat the oven when using the Bake, Convection Bake, Convection Multi-Rack, Pizza, Broil, and Warm modes.
- Allow oven to preheat while preparing recipe ingredients or food items.
- Setting a higher temperature does not shorten preheat time.
- Once oven is preheated, place food in the oven as quickly as possible to minimize the loss of heat and reduction of oven temperature.

Preheat Reminders

Your oven has one of the fastest preheat times in the market using a concealed bake element. The lower element is hidden under the oven bottom. It is normal that the preheat time is different than your previous oven that had an exposed element on the bottom.

- Cleaning the oven is easier because there is no cleaning around a coil element showing on the bottom of the oven. The hidden lower element is protected from food soils and spills. Wiping up excess spills is easy.
- Preheating is not necessary for meats, poultry, casseroles and frozen foods.
- Preheat time will be longer when the electrical supply to your house is less than 240 volts.
- Increasing the oven temperature will require a longer preheat time. For example, the preheat time for 425° F is longer than the preheat time for 350° F.

When broiling, preheat the oven 3-4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.

For Best Results

- Use the cooking recommendations as a guide.
- Open the door as briefly as possible to avoid temperature reduction.
- Use the interior oven light to view the food through the oven window rather than opening the door frequently.
- Use the Kitchen Timer to keep track of cooking times.

Baking Pans and Dishes

- Glass baking dishes absorb heat. Reduce oven temperature 25° F when baking using glass dishes.
- Preheat the oven before adding glass baking dishes.
- Use pans that provide the desired browning. For tender, light, golden-brown crusts, use light, anodized, or shiny metal bakeware.
- Dark, rough or dull pans (nonstick or anodized) will absorb heat and result in a browner, crisper crust. Some manufacturers recommend reducing the temperature 25º F when using this type of pan. Follow manufacturers' recommendations.
- Insulated cookie sheets or bakeware will increase the length of cooking time.
- Do not set any heavy object on the open oven door.
- Do not keep empty pans or pizza stones in the oven during cooking as this could change the cooking performance. Store the pans outside the oven.

Opening the Oven Door

- Open and close the appliance door only by holding the door handle. To avoid risk of burns, do not touch any other parts of the door.
- Avoid leaving the door open longer than is necessary and warn others to avoid unintentional contact with the open oven door.

High Altitude Baking

- When cooking at high altitudes, recipes and cooking times will vary.
- For accurate information, write 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 may condense on any surface cooler than the inside of the oven, such as the control panel.

Temperature Range (°F) by Cooking Mode

Mode	Lowest	Highest
Bake	100	550
Roast	100	550
Broil (Low, High)	450	550
Warm	150	225
Proof (single oven)	100	125
Proof (double oven)	85	125
Convection Bake*	100	550
Convection Multi-Rack*	100	550
Convection Roast*	100	550
Pizza*	100	550
Convection Broil* (Low,High)	450	550

* Some models only

Cooking Modes

Bake



Bake is cooking with dry, heated air. Both the upper and lower elements cycle to maintain the oven temperature.

The Bake mode can be used to prepare a variety of food items, from pastries to casseroles. Refer to recipe or package directions for oven temperature and baking time.

Tips

- When using the Bake mode, preheat the oven if the recipe recommends it.
- Baking time will vary with the size, shape and finish of the bake ware. Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with darker results. Insulated bakeware will lengthen the cook time for most foods.
- **For best results, bake food on a single rack** with at least 1 to 1 1/2 “space between pans or dishes and the oven walls.
- Eliminate heat loss from the oven by using the window to periodically check food for doneness instead of opening the door.

Auto Convection Conversion (some models)

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.

The Auto Convection Conversion feature can be turned on to allow for automatic temperature adjustments. See “Auto Convection Conversion” in the “Settings” section for details.

Convection Bake (some models)



Convection Bake is similar to Bake. Heat comes from the upper and lower heating elements. The main difference in convection baking is that the heat is circulated throughout the oven by the convection fan.

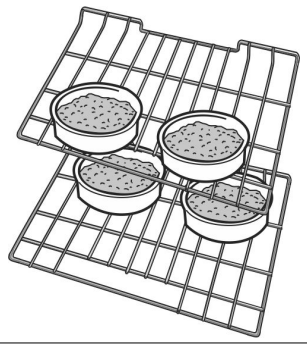
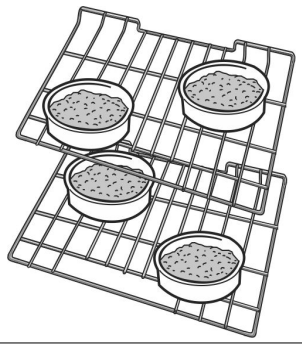
The Convection Bake mode is well suited for cakes, bar cookies and breads to take advantage of the bottom heat, yielding a better crust on baked items.

The benefits of Convection Bake include:

- Slight decrease in cook time.
- Higher volume (yeast items rise higher).

Tips

- Place food in shallow, uncovered pans such as a cookie sheet without sides.
- If baking more than one pan on a rack, allow at least 1” to 1 1/2” of air space around the pan. Stagger pans so that one is not directly above the other (see graphic below).
- For cakes use rack positions 2 and 5.

27” appliances:	**30” appliances:**
	

Convection Multi-Rack (some models)



Convection Multi-Rack mode cooks with heat from a third element behind the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection fan.

The Convection Multi-rack mode is 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. In this case, the baking time increases slightly.

The benefits of Multi-Rack include:

- Even browning.
- Time savings as a result of using multiple racks at one time.

Tips

- Reduce recipe temperature by 25° F if Auto Convection Conversion is not activated.
- Place food in low-sided, uncovered pans such as cookie sheet without sides.
- If baking more than one pan on a rack, allow at least 1” to 1 1/2” of air space around the pan.

Pizza (some models)



In the **Pizza** mode, heat from the upper and lower elements is circulated throughout the oven by the convection fan.

Use the Pizza mode for fresh or frozen pizza.

Tips

- There might be a slight decrease in baking time. Check before minimum package time.
- When baking a frozen pizza:

  For a crispy crust, place pizza directly on the rack.

  For a softer crust, use a pizza pan.
- When proofing pizza dough, coat dough with olive oil and place it in a bowl tightly covered with plastic wrap to prevent crust formation.
- Sprinkle cornmeal on the pizza pan to prevent sticking.
- If using a pizza paddle, sprinkle the paddle liberally with cornmeal for ease in transferring the dough to the pan.
- If par baking handmade pizza dough, prick the dough with a fork before baking.

- If using a pizza pan, choose a dark, perforated pan for a more crisp crust and a non-perforated pan for a softer crust.
- Preheat baking stones following manufacturer's recommendations while the oven is preheating.
- Bake homemade pizza 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.

Roast



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

Roast is best suited for large cuts of meat and poultry.

Tips:

- Preheating the oven is not necessary.
- Use a high-sided pan, or cover dish with a lid or foil for less tender cuts of meat.
- 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, a small strip of foil can be placed over the meat to prevent over-browning.
- Let meat stand covered with foil 10–15 minutes after removing it from the oven.
- Roasting bags and using a lid are suitable for use in this mode.
- When roasting whole chicken or turkey, tuck wings behind back and loosely tie legs with kitchen string.
- Add liquids, such as water, juice, wine, bouillon or stock for flavor and moisture.

Convection Roast (some models)



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

The Convection Roast mode is well suited for preparing tender cuts of meat and poultry. It is also suitable for roasting vegetables.

The benefits of Convection Roast include:

- As much as 25% faster cooking than non-convection modes.
- Rich, golden browning.

Tips:

- Preheating the oven is not necessary.
- Use the same temperature as indicated in the recipe.
- Check doneness early, since roasting time may decrease. Refer to the Meat/Poultry cooking chart for examples.
- Do not cover meat or use cooking bags.
- Use a broil pan with a rack and grid or a shallow, uncovered pan 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, a small strip of foil can be placed over the meat to prevent over-browning.
- Let meat stand covered with foil for 10 to 15 minutes after removing it from the oven.
- Refer to the Meat/Poultry Cooking Chart for recommended rack positions.

Broil



Broil uses intense heat radiated from the upper element.

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

- Fast and efficient cooking.
- Cooking without the addition of fats or liquids.

Tips:

- Preheat oven 3–4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.
- Steaks and chops should be at least ¾" thick.
- Brush fish and poultry with butter or oil to prevent sticking.
- Use a broil pan and grid (or a deep pan with a metal rack) designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering.
- Turn meats once during the recommended cook time (for Broil times, refer to the Meat/Poultry Cooking Chart). Fish does not need to be turned.
- When top browning casseroles, use only metal or glass ceramic dishes such as CorningWare ®.
- Never use heat-proof glass (Pyrex ®); it cannot tolerate the high temperature.
- Broiling times are approximate and may vary slightly. Times are based on cooking with a preheated broil element.

Convection Broil (some models)



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

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

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

Tips:

- Preheat oven 3–4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.
- Steaks and chops should be at least 1 1/2" thick.
- Use a 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.
- Never use heat-proof glass (Pyrex ®); it cannot tolerate the high temperature used for broiling.

  For Convection Broil times, refer to the Meat/ Poultry Cooking Chart.

Warm



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

- Use the Warm mode to keep cooked foods hot until ready to serve.
- Warm mode temperatures are 150º F – 225º F.
- The default temperature in the Warm mode is 170º F.
- Foods that must be kept moist should be covered with a lid or aluminum foil.

⚠ CAUTION

When using Warm mode, follow these guidelines:

- 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 or warmer.
- DO NOT warm food longer than one hour.

Proof



In **Proof**, the oven uses the lower element to maintain a low temperature to proof bread or other yeast doughs.

- No preheat is necessary.
- Proofing is the rising of yeast dough.
- The Proof mode temperature range for single ovens is 100º F to 125º F and for double ovens is 85º F to 125º F.
- The default temperature in the Proof mode is 100º F.
- Loosely cover the bowl or pan and use any rack that accommodates the size of the container.
- Keep the oven door closed and use the oven light to check the rising of the dough.

Cleaning and Maintenance

Cleaning

Self Clean

⚠ WARNING

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

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

Self Clean

During Self Clean, the oven is heated to a very high temperature. Soil is burned off at this temperature.

***NOTICE*:**

- Wipe out excessive spillage before self-cleaning the oven.
- Do not clean parts or accessories in the Self Clean oven. Remove all baking dishes and oven racks from the oven prior to running Self Clean.

Single Ovens

To set the Self Clean mode:

1. Remove all accessories and racks from the oven.
2. Self Clean will not run if a timer is active. Clear all running timers before attempting to start Self Clean.
3. Turn the **Cooking Mode Dial** to **Self Clean**.
4. Turn the **Temperature Settings Dial** to **Self Clean.**
5. After 3 seconds, the display blinks “--:--”.
6. Press the **+** or **-** key to set the Self Clean time. The maximum is 4 hours and the minimum is 2 hours.
7. When the time in the display is unchanged for 3 seconds, Self Clean begins. The Self Clean LED is illuminated.

   The oven door is automatically locked during Self Clean.



8. When the Self Clean display shows “0:00”, Self Clean ends.
9. Wipe remaining ash from the oven using a moist cloth.
10. To cancel Self Clean, turn the **Cooking Mode Dial** to "**Off**".

Note:

- The oven light cannot be turned on during self-cleaning.
- The special heat-resistant enamel and the polished components in the oven can become discolored over time. This is normal and does not affect operation. Do not use scouring pads or abrasive cleaners to treat discolorations.

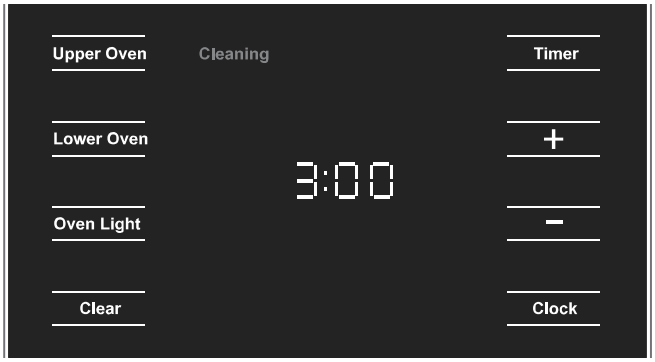
Double Ovens

Only one oven cavity can run the Self Clean mode at a given time.

To set the Self Clean mode:

1. Remove all accessories and racks from the oven.
2. Self Clean will not run if a timer is active. Clear all running timers before attempting to start Self Clean.
3. Turn the **Cooking Mode Dial** for the selected oven cavity (upper or lower) to **Self Clean**.
4. After 3 seconds, the display blinks “--:--”.
5. Press the **+** or **-** key to set the Self Clean time. The maximum is 4 hours and the minimum is 2 hours.

6. When the time in the display is unchanged for 3 seconds, Self Clean begins. The Self Clean LED for the cavity is illuminated.



7. When the Self Clean display shows “0:00”, Self Clean ends.
8. Wipe remaining ash from the oven using a moist cloth.
9. To cancel Self Clean, turn the **Cooking Mode Dial** to "**Off**".

Note:

- The oven light cannot be turned on during self-cleaning.
- The special heat-resistant enamel and the polished components in the oven can become discolored over time. This is normal and does not affect operation. Do not use scouring pads or abrasive cleaners to treat discolorations.

Avoid These Cleaners

Do not use commercial oven cleaners such as Easy Off®. They may damage the oven finish or parts.

Never use scouring pads or abrasive cleaners. Never use cleansers containing Clorox ®.

Do not use flammable cleaners such as ligher fluid or WD-40.

Chlorine or chlorine compounds in some cleaners are corrosive to stainless steel. Check ingredients on label before using.

Cleaning Guide

Part	Recommendations
Flat Rack	Wash with hot soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. DO NOT clean the rack in the Self Clean oven. If flat racks are cleaned in the oven during the Self Clean mode, they will lose their shiny finish and may not glide smoothly. If this happens wipe the rack edges with a small amount of vegetable oil. Then wipe off excess.
Fiberglass Gasket	DO NOT CLEAN GASKET.
Glass	Wash with soap and water or glass cleaner. Use Fantastik® or Formula 409® to remove grease spatters and stubborn stains.
Painted Surfaces	Clean with hot soapy water or apply Fantastik® or Formula 409® to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Porcelain Surfaces	Immediately wipe up acid spills like fruit juice, milk and tomatoes with a dry cloth. Do not use a moistened sponge/cloth on hot porcelain. When cool, clean with hot soapy water or apply Bon-Ami® or Soft Scrub® to a damp sponge. Rinse and dry. For stubborn stains, use soap-filled pads. It is normal for porcelain to show fine lines with age due to exposure to heat and food soil.
Stainless Steel Surfaces	Always wipe or rub in the direction of the grain. Clean with a soapy sponge, then rinse and dry, or wipe with Fantastik® or Formula 409® sprayed on a paper towel. Protect and polish with Stainless Steel Magic® and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. Do not use any abrasives such as steel wool pads, SoftScrub®, BonAmi® or Clorox ® cleansers. Chlorine or chlorine compounds in some cleaners are corrosive to stainless steel. Check ingredients on label before using.

Part	Recommendations
Plastic & Controls	When cool, clean with soapy water, rinse and dry.
Printed Areas (Words and Numbers)	Do not use abrasive cleansers. When cool, clean with soapy water, rinse, dry.

Maintenance

Replacing an Oven Light

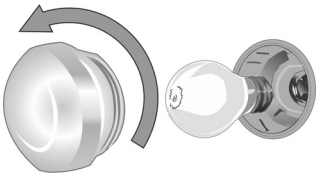
⚠ WARNING

- 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 could cause an injury.
- Light socket is live when door is open.

Bulb specifications:

Oven Width	Bulb Description	Bulb Image
27 inch 500 HBN Series Ovens	25 Watt, 25WPRE14, European base	
30 inch 500 HBL Series Ovens	40 watt, appliance bulb, standard Edison base	

To change the bulb:



1. Turn off power to the oven at the main power supply (fuse or breaker box).
2. Remove the glass cover by unscrewing it. Turn the glass counterclockwise to remove it.
3. Remove the bulb. The bulb unscrews counterclockwise.
4. Grasp the new bulb with a clean, dry cloth to prevent depositing skin oils on the glass which could lead to premature bulb failure. Replace the bulb by screwing it in turning the bulb clockwise.
5. Screw the glass cover back on.
6. Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

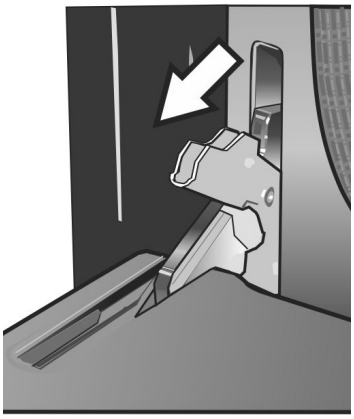
Removing the Oven Door

⚠ WARNING

When removing the door:

- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in 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 carefully to avoid breakage.
- Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as 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 that both levers are securely in place before removing the door. Also, do not force door open or closed—the hinge could be damaged and injury could result.
- Do not lay removed door on sharp or pointed objects as this could break the glass. Lay on a flat, smooth surface, positioned so that the door cannot fall over.

To remove the oven door:



To help avoid injury or damage be sure to read the above WARNING before attempting to remove the oven door.

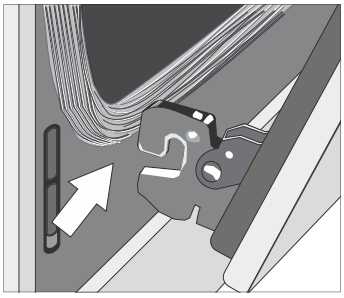
1. Open the oven door to its fully open, horizontal position.
2. Flip levers on hinges toward you.

Note: It may be necessary to 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 as shown in the illustration. The left and right door hinges differ slightly but operate in the same manner.

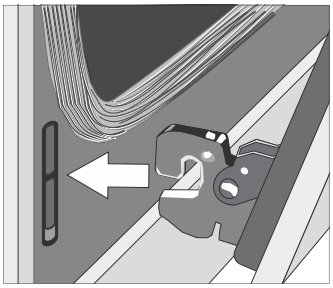


4. Close the oven door until it catches on the hinge stop levers, locking the hinges at the proper angle for door removal. The door will be open about 7 inches at the top. This takes the spring tension off the hinges so the door can be easily lifted out.

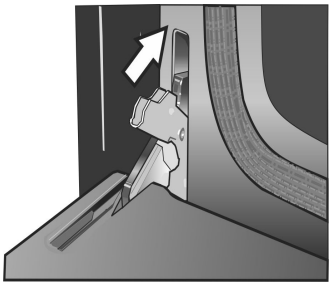


5. The door is heavy. Use both hands to firmly grip it by the sides. Do not grip the door by the handle. Maintaining the door angle, lift the door straight up approximately 3/4" to unhook the hinges from the slots and then pull it out towards you until the hinges are clear of the oven housing.
6. Place the door in a convenient and stable location for cleaning.

To replace the oven door:



1. Holding the door firmly in both hands, grip it on either side, not by the handle.
2. Tilt the door back slightly towards you until it opens about 7" at the top.
3. Slide the hinges into the slots as far as they will go and then lower the door straight down. The angle of the door may need to be adjusted slightly to allow the hinges to engage properly and the door to lower into place. The door should lower about 3/4" and stop. If not, the hinges have not engaged properly and the door could fall if it is released.
4. Once both hinges are fully engaged as described in Step 3, gently open the door until it is fully open.

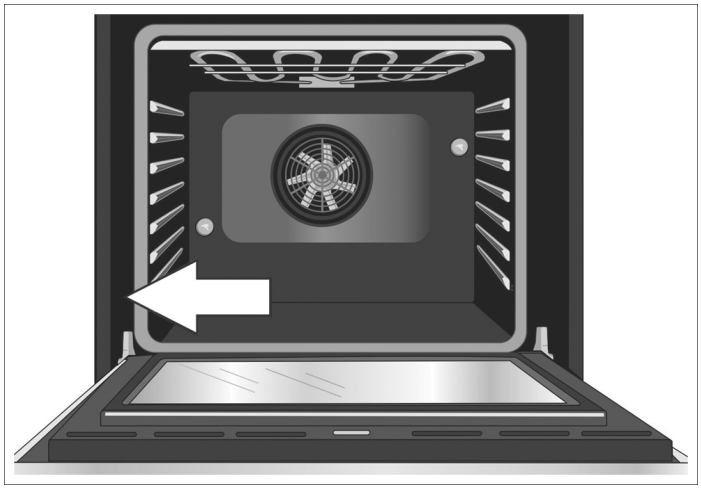


5. Push the levers on both the hinges up and forward until they are locked into the slot, flush with the front of the oven body.
6. Close and open door slowly to be sure it is correctly and securely in place.

Service

How to Obtain Service or Parts

To reach a service representative, see the contact information at the front of the manual. Please be prepared with the information printed on your product data plate when calling.



Data Plate

The data plate shows the model and serial number. Refer to the data plate on the appliance when requesting service. The data plate location varies based on the oven model and door hinge type:

- Single oven with bottom hinge: left hand side of door trim.
- Single oven with side hinge: side opposite the door hinge.
- Double oven with bottom hinge: left hand side of door trim of the lower oven cavity.

Troubleshooting Chart

Oven Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
Oven door is locked and will not open, even after cooling.	Turn the oven off at the circuit breaker and wait five minutes. Turn breaker back on. The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating.	Check circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Be sure oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly.	Refer to cooking charts for recommended rack position. Check "*Getting the Most Out of Your Appliance*" for tips and suggestions.
Baking results are not as expected.	Refer to cooking charts for recommended rack position. Check "*Getting the Most Out of Your Appliance*" for tips and suggestions. Adjust oven calibration if necessary. See "*Oven Temperature Offset*" under "*Setting Menu Options*".
Food takes longer to cook than expected.	The oven is carefully calibrated to provide accurate results. However, the temperature can be offset if food is consistently too brown or too light. See "*Oven Temperature Offset*" under "*Setting Menu Options*".
Food is overcooked.	The oven is carefully calibrated to provide accurate results. However, the temperature can be offset if food is consistently too brown or too light. See "*Oven Temperature Offset*" under "*Setting Menu Options*".
Oven light is not working properly.	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
Oven light does not turn off.	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent. Oven light has been turned on: press the oven light button to turn off.
Cannot remove lens cover on light.	There may be soil build-up around the lens cover. Wipe lens cover area with a clean, dry towel prior to attempting to remove the lens cover.
Oven is not self-cleaning properly.	Allow the oven to cool before running Self Clean. Always wipe out loose soils or heavy spillovers before running Self Clean. If oven is badly soiled, set oven for the maximum Self Clean time.

Oven Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
Clock and timer are not working properly.	Make sure there is electrical power to oven.
"**E**" and a number appears in display and control beeps.	This is a fault code. Press any key or turn knob to stop beeping. Reset oven if necessary. If fault code remains, record fault code, cancel oven, and call authorized service technician.
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. Operating the Self Clean cycle also "burns-off" the smell more quickly.
Control does not react when a key is touched.	Be sure that surface is clean and dry. Touch the center of the button. 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. Do not block the vent.
Cooling fan runs even when the oven is turned off.	This is normal. The cooling fan will continue to run, even after the oven has been turned off, until the oven has cooled sufficiently.

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

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.

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.

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.

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.

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 self performed "fixing" or exploration of the appliance's internal workings).
- Adjustment, alteration or modification of any kind.
- A failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations.

- Ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product.
- Any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God.
- 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.

Obtaining Warranty Service:

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

Cooking Charts

BAKED GOODS/ENTREES

Food	Recommended Cooking Mode	Oven Temperature	Pre-heat Oven	Number of Racks	Rack Position	Time (min.)	Pan Size & Type
Cakes							
Angel Food	Convect.Bake	325° F	Yes	Single	1	35-50	10˝ tube
Bundt	Convect.Bake	325° F	Yes	Single	2	45-65	12-cup bundt
Cupcakes	Conv. Multi-Rack	325° F	Yes	Single	3	17-27	12-cup muffin pan
	Conv. Multi-Rack	325° F	Yes	Multiple	2 & 5	17-27	12-cup muffin pan
	Conv. Multi-Rack	325° F	Yes	Multiple	1, 3, & 5	17-27	12-cup muffin pan
Round Layers	Convect.Bake	325° F	Yes	Single	3	28-40	8" or 9" round
	Convect.Bake	325° F	Yes	Multiple	2 & 5	28-40	8" or 9" round
Sheet Cake	Convect.Bake	325° F	Yes	Single	3	45-60	13"X9"X2"
Cookies							
Brownies	Convect.Bake	325° F	Yes	Single	3	33-40	8" or 9" square
Chocolate Chip	Conv. Multi-Rack	325° F	Yes	Single	3	8-17	cookie sheet
	Conv. Multi-Rack	325° F	Yes	Multiple	2 & 5	8-17	cookie sheet
	Conv. Multi-Rack	325° F	Yes	Multiple	1,3, & 5	8-17	cookie sheet
Cookie Bars	Convect.Bake	325° F	Yes	Single	3	23-33	8" or 9" square
Sugar	Conv. Multi-Rack	325° F	Yes	Single	3	8-10	cookie sheet
	Conv. Multi-Rack	325° F	Yes	Multiple	2 & 5	8-10	cookie sheet
	Conv. Multi-Rack	325° F	Yes	Multiple	1,3, & 5	8-10	cookie sheet
Entrees/Vegetables							
Casseroles	Bake	recipe temp.	Yes	Single	3	recipe time	casserole dish
Quiche	Bake	375° F	Yes	Single	2	30-40	quiche dish
Soufflé	Bake	325° F	Yes	Single	3	45-55	soufflé dish
Vegetables	Conv. Roast	recipe	No	Single	3	recipe	cookie sheet

The charts can be used as a guide. Follow package or recipe directions.

The convection termperatures have been reduced 25° F from the recipe or package directions.

Pastries							
Cream Puffs	Conv. Multi-Rack	400° F	Yes	Single	3	23-33	cookie sheet
	Conv. Multi-Rack	400° F	Yes	Multiple	2 & 5	23-33	cookie sheet
	Conv. Multi-Rack	400° F	Yes	Multiple	1,3, & 5	23-33	cookie sheet
Puff Pastry	Conv. Multi-Rack	375° F	Yes	Single	3	10-12	cookie sheet
Pies							
1 Crust Shell	Convect.Bake	475° F	Yes	Single	2	8-12	9" pie pan
2 Crust, Fruit	Convect.Bake	375° F	Yes	Single	2	45-60	9" pie pan
Frozen	Convect.Bake	375° F	Yes	Single	3	70-85	9" pie pan
Meringue	Bake	350° F	Yes	Single	2	10-15	9" pie pan

BAKED GOODS/ENTREES

Food	Recommended Cooking Mode	Oven Temperature	Pre-heat Oven	Number of Racks	Rack Position	Time (min.)	Pan Size & Type
Pecan	Bake	350° F	Yes	Single	2	45-60	9" pie pan
Pumpkin	Bake	425° F/350° F	Yes	Single	2	15/35-45	9" pie pan
Pizza							
Baking Stone	Pizza	425° F	Yes	Single	2	recipe time	baking stone
Fresh	Pizza	425° F	Yes	Single	2	recipe time	pizza pan
Thick Crust, Frozen	Pizza	on package	Yes	Single	on package	package time	package directions
Thin Crust, Frozen	Pizza	on package	Yes	Single	on package	package time	package directions
Quick Breads							
Biscuits	Conv. Multi-Rack	325° F	Yes	Single	3	10-20	cookie sheet
	Conv. Multi-Rack	325° F	Yes	Multiple	2 & 5	10-20	cookie sheet
Loaf	Convect.Bake	350° F	Yes	Single	2	48-60	8" x 4" loaf pan
Muffins	Conv. Multi-Rack	400° F	Yes	Single	3	14-25	12-cup muffin pan
	Conv. Multi-Rack	400° F	Yes	Multiple	2 & 5	14-25	12-cup muffin pan
Yeast Breads							
Dinner Rolls	Conv. Multi-Rack	375° F	Yes	Single	3	10-20	cookie sheet
	Conv. Multi-Rack	375° F	Yes	Multiple	2 & 5	10-20	cookie sheet
	Conv. Multi-Rack	375° F	Yes	Multiple	1, 3, & 5	10-20	cookie sheet
Loaf	Convect.Bake	400° F	Yes	Single	2	22-35	9" x 5" loaf pan
Sweet Rolls	Conv. Multi-Rack	325° F	Yes	Single	3	20-25	cookie sheet

The charts can be used as a guide. Follow package or recipe directions.

The convection temperatures have been reduced 25° F from the recipe or package directions.

MEATS

Food	Recommended Cooking Mode	Oven Temperature	Rack Position	Internal Temperature	Cooking Time min. unless otherwise specified	Food Covered	Stand Time
Beef							
Chuck Roast, 2-3 lbs	Roast	350°F	2	Well, 170°F	1 1/2-2 hours	Yes	none
Hamburgers, 3/4-1inch thick	Broil	High	6	Medium, 160°F	Side 1: 5-8 Side 2: 4-6	No	none
Rib Eye, Boneless, 3-3.5 lbs.	Convection Roast	325°F	2	Medium-rare, 145°F	27-31 min./lb.	No	10-15 min.
Rib Eye, Boneless, 3-3.5 lbs.	Convection Roast	325°F	2	Medium, 160°F	30-38 min./lb.	No	10-15 min.
Rump, Eye, Sirloin, Boneless, 3-5.5 lbs.	Convection Roast	325°F	2	Medium-rare, 145°F	18-33 min./lb.	No	10-15 min.
Rump, Eye, Sirloin, Boneless, 3-5.5 lbs.	Convection Roast	325°F	2	Medium, 160°F	30-35 min/lb.	No	10-15 min.
Steaks, 1-inch thick	Broil	High	6	Medium-rare, 145°F	Side 1: 5-8 Side 2: 4-6	No	none
Steaks, 1-inch thick	Broil	High	6	Medium, 160°F	Side 1: 8-9 Side 2: 5-7	No	none
Steaks 1 1/2-inch thick	Convection Broil	High	4	Medium-rare, 145°F	Side 1: 11-14 Side 2: 9-13	No	none
Steaks 1 1/2-inch thick	Convection Broil	High	4	Medium, 160°F	Side 1: 13-18 Side 2: 11-14	No	none
Tenderloin, 2-3 lbs.	Convection Roast	425°F	2	Medium-rare, 145°F	15-24 min./lb.	No	5 min.
Lamb							
Leg, Boneless, 2-3 lbs.	Convection Roast	325°F	2	Medium, 145°F	25-30 min./lb.	No	10-15 min.
Leg, Boneless, 4-6 lbs.	Convection Roast	325°F	2	Medium, 160°F	30-35 min./lb.	No	10-15 min.
Chops, 1-inch thick	Broil	3 - High	4	Medium-rare, 145°F	Side 1: 4-6 Side 2: 4-5	No	none
Chops, 1-inch thick	Broil	3 - High	4	Medium, 160°F	Side 1: 5-7 Side 2: 5-6	No	none
Pork							
Ham Slice 1/2-inch thick	Broil	3 - High	5	160°F	Side 1: 4-5 Side 2: 3-4	No	none
Loin Roast, 1/2 - 3 lbs.	Convection Roast	350°F	2	145°F 160°F	16-30 min./lb. 19-36 min./lb.	No	30 min. 10-15 min.
Loin Roast, 3 - 6 lbs.	Convection Roast	350°F	2	145°F160°F	16-30 min./lb. 14-23 min./lb.	No	30 min. 10-15 min.

The charts can be used as a guide. Follow package or recipe directions.

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

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

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

MEATS

Food	Recommended Cooking Mode	Oven Temperature	Rack Position	Internal Temperature	Cooking Time min. unless otherwise specified	Food Covered	Stand Time
Pork							
Chops, 1-inch thick	Broil	Low	3	145°F	Side1: 5-9 Side 2: 8-11	No	3 min.
		Low		160°F	Side1: 8-10 Side 2: 8-9		
Chops, 1 1/2-inch thick	Convection Broil	High	4	160°F	Side 1: 9-11 Side 2: 8-10	No	none
Sausage, Fresh	Broil	High	4	170°F	Side 1: 3-6 Side 2: 2-4	No	none
Tenderloin, 2-3 lbs.	Convection Roast	425°F	3	145°F 160°F	18-28 min./lb. 20-27 min./lb.	No	5-10 min. 3 min.
Poultry							
Chicken							
Bone-in Breasts	Convection Broil	Low	3	170°F	Side 1: 20-28 Side 2: 17-22	No	none
Bone-in Thighs	Broil	Low	3	180°F in thigh	Side 1: 14-16 Side 2: 12-14	No	none
Whole. 3.5-8 lbs.	Convection Roast	375°F	2	180°F in thigh	13-20 min./lb.	No	none
Cornish Game Hens, 1-1 1/2 lbs.	Convection Roast	350°F	2	180°F in thigh	45-75 min. total time	No	none
Turkey							
Breast, 4-8 lbs.	Convection Roast	325°F	2	170°F	19-23 min. /lb.	No	15-20 min. for easy carving
Unstuffed, 12-19 lbs.	Convection Roast	325°F	1	180°F in thigh	9-14 min./lb.	Foil to prevent over-browning	15-20 min. for easy carving
Unstuffed, 20-30 lbs.	Convection Roast	325°F	1	180°F in thigh	6-12 min./lb.	Foil to prevent over-browning	15-20 min. for easy carving
Seafood							
Fish Fillets, 3/4-1-inch thick	Broil	Low	3	145°F	11-15 min.	No	none

The charts can be used as a guide. Follow package or recipe directions.

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

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

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

Table des matières

À propos de ce manuel 1
Comment ce manuel est organisé 1
Definitions concernant la sécurité. 2

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ 3

Démarrage. 5
Pièces. 5
Accessoires 6

Commandes 7

Fonctionnement 8
À propos de l'appareil. 8
Avant la première utilisation du four 8
Réglage de l'horloge. 8
Réglage du mode de cuisson
et de la température 9
Limitation de la durée de chauffage 9
Timer (Minuterie) 10
Mode Shabbat 10
Réglages 11
Menu de réglages. 11

Tirer le meilleur parti de votre appareil 13
Conseils généraux 13
Modes de cuisson. 14

Nettoyage et entretien 19
Nettoyage 19
Self Clean (Nettoyage Auto). 19
Éviter ces produits nettoyants 20
Guide de nettoyage 20
Entretien 21
Remplacement de l'ampoule du four 21
Démontage de la porte du four. 22

Réparation 24
Plaque signalétique 24
Comment obtenir des services de dépannage
ou des pièces 24
Avant d'appeler le service de dépannage 24
Tableau de dépannage 24

**ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE
DU PRODUIT. 26**

Tableaux de cuisson 28

Cet appareil électroménager Bosch est fabriqué par
BSH Home Appliances, Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

Questions?

1-800-944-2904

www.bosch-home.com/us

Il nous fait toujours plaisir de recevoir vos commentaires!

À propos de ce manuel

Comment ce manuel est organisé

Pour tirer le meilleur parti de votre nouveau four, il est recommandé de lire ce manuel dans sa totalité. Ceci vous permettra d'apprendre à connaître systématiquement votre appareil et de vous familiariser avec son fonctionnement et ses caractéristiques.

Ce manuel comporte les chapitres suivants :

- « *Sécurité* » - Ce chapitre fournit des informations sur la manière de faire fonctionner le four en toute sécurité.
- « *Démarrage* » - Ce chapitre vous fait connaître les éléments et fonctionnalités du four.
- « *Fonctionnement* » - Ce chapitre vous propose des instructions étape par étape sur le fonctionnement du four.
- « *Tirer le meilleur parti de votre appareil* » - Vous trouverez dans ce chapitre une liste des nombreux aliments couramment utilisés, ainsi que le mode du four, la température, la position des grilles et les temps de cuisson appropriés. Cette section vous donne également des conseils sur le choix des plats allant au four et la préparation des aliments.
- « *Nettoyage et entretien* » - Ce chapitre vous informe sur le nettoyage et l'entretien des divers composants du four.
- « *Dépannage* » - Ce chapitre contient la garantie et des conseils pour se dépanner soi-même.

Veuillez accorder une attention toute particulière aux consignes de sécurité importantes figurant au chapitre « *Sécurité* ».

Définitions concernant la sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

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

Remarque : Ceci vous avertit que d'importantes informations et/ou conseils sont fournis.

⚠ IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

Sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

Votre nouvel appareil a été conçu pour un fonctionnement sûr et fiable si vous en prenez bien soin. Lire attentivement toutes les consignes avant l'emploi. Ces précautions réduiront les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de lésions corporelles. Lors de l'utilisation d'appareils de cuisine, il est impératif de respecter les mesures de sécurité élémentaires, y compris celles figurant aux pages suivantes.

Installation et entretien corrects

- Demander à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du coupe-circuit ou du fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement.
- L'installation et la mise à la terre correctes de cet appareil doivent être effectuées par un technicien qualifié. Brancher uniquement l'appareil sur une prise correctement reliée à la terre. Se reporter à la notice d'installation pour obtenir des détails supplémentaires.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique familial normal uniquement. Il n'est pas autorisé pour un usage en extérieur. Voir la garantie. Pour toute question, communiquer avec le fabricant.
- Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, substances inflammables ou produits non alimentaires à l'intérieur ou à proximité de cet appareil. Celui-ci a été spécialement conçu pour le réchauffage et la cuisson des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut entraîner des blessures.
- Ne pas se servir de cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un centre de service autorisé.
- Ne pas obstruer les évents du four.
- Ne pas réparer ni remplacer des pièces de l'appareil à moins que cela ne soit expressément recommandé dans ce manuel. Confier l'entretien de l'appareil à un centre de service autorisé par l'usine.
- En cas d'erreur, l'affichage clignote et émet un signal sonore continu. Si cela se produit pendant le cycle autonettoyant, débrancher l'appareil de l'alimentation secteur et téléphoner à un technicien qualifié.
- En cas d'erreur, l'affichage clignote et émet un signal sonore continu. Débrancher l'appareil de l'alimentation secteur et téléphoner à un technicien qualifié.

Sécurité-incendie

- Ne pas utiliser de papier aluminium ou de doublure de protection pour revêtir toute partie de l'appareil, et en particulier la sole du four. L'utilisation de ces doublures peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Si des matériaux s'enflamment à l'intérieur d'un four, ne pas ouvrir la porte. Mettre l'appareil hors tension et débrancher le circuit électrique au boîtier de disjoncteurs.
- L'appareil doit être utilisé uniquement pour l'usage auquel il est destiné comme décrit dans ce manuel. Par exemple, ne jamais utiliser l'appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce. Ne jamais utiliser l'appareil pour entreposer quoi que ce soit.
- Toujours avoir un détecteur de fumée qui fonctionne près de la cuisine.
- Si les cheveux ou les vêtements s'enflamment, se laisser tomber au sol et se rouler immédiatement par terre pour éteindre les flammes.
- Pour éteindre les flammes d'un incendie provoqué par des aliments autre qu'un incendie de graisse, utiliser du bicarbonate de soute. Ne jamais utiliser d'eau.
- Tenir à disposition un extincteur approprié, situé à proximité, qui soit bien en vue et facile à atteindre non loin du four.

⚠ AVERTISSEMENT

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

- ÉTOUFFER LES FLAMMES à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre le brûleur. FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.
- NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE - Vous pourriez vous brûler.
- NE PAS UTILISER D'EAU, y compris les chiffons ou serviettes mouillées - une violente explosion de vapeur risque de se produire.
- Utiliser un extincteur UNIQUEMENT si :
  1) Vous savez que vous disposez d'un extincteur d'incendie de CLASSE ABC et vous savez vous en servir.
  2) L'incendie est de petite ampleur et contenu dans la zone où il s'est déclaré.
  3) Le service d'incendie est appelé.
- On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.

⚠ IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

Prévention des brûlures

- NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU AUX PAROIS INTÉRIEURES DU FOUR - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont foncés. Les parois intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser vêtements, poignées isolantes ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant qu'elles n'ont pas suffisamment refroidi. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Citons notamment les ouvertures des évents, les surfaces situées près de ces ouvertures et les portes du four.
- Faire attention en ouvrant la porte de l'appareil. Se tenir sur le côté, ouvrir la porte lentement et légèrement pour laisser l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper. Éloigner le visage de l'ouverture et s'assurer qu'aucun enfant ou animal domestique ne se trouve à proximité de l'unité. Une fois la vapeur et l'air chaud échappés, continuer la cuisson. Garder les portes fermées sauf si cela est nécessaire pour la cuisson ou le nettoyage. Ne pas laisser les portes ouvertes sans surveillance.
- Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.
- Toujours placer les grilles dans la position désirée lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne pas laisser les poignées isolantes entrer en contact avec les éléments chauffants.
- Toujours utiliser des poignées isolantes sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaces
  chaudes peuvent provoquer des blessures par dégagement de vapeur. Ne pas laisser les poignées entrer en contact avec les résistances chaudes. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.
- Faire attention lors de la cuisson au four d'aliments à forte teneur en alcool (par exemple, rhum, eau de vie, whisky, etc.). L'alcool s'évapore à des températures élevées. Il y a risque de brûlure car les vapeurs d'alcool peuvent prendre feu dans le four. Il ne faut utiliser que des petites quantités d'alcool dans les aliments et faire attention en ouvrant la porte du four.

⚠ AVERTISSEMENT

NE JAMAIS couvrir les fentes, orifices ou ouvertures de la sole du four ni boucher intégralement une grille avec des matériaux tels que le papier aluminium. Ceci risque de bloquer la circulation de l'air à l'intérieur du four et peur entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les doublures de papier aluminium peuvent d'autre part piéger la chaleur ce qui peut entraîner un risque d'incendie.

⚠ AVERTISSEMENT

Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné comme décrit dans ce manuel. NE JAMAIS utiliser cet appareil comme un radiateur électrique portatif pour chauffer ou réchauffer la pièce. Ceci peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et l'échauffement excessif de l'appareil. Ne jamais utiliser l'appareil pour entreposer quoi que ce soit.

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

Sécurité des enfants

- Lorsque les enfants sont en âge d'utiliser l'appareil, les parents ou tuteurs légaux ont la responsabilité légale de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires liées à l'utilisation de l'appareil par des personnes qualifiées.
- Ne laisser personne grimper, se tenir debout, s'appuyer, s'asseoir ou se suspendre à une partie quelconque de l'appareil, en particulier la porte, le tiroir-réchaud ou le tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil, le faire basculer et provoquer potentiellement des blessures sérieuses.
- Ne pas laisser les enfants utiliser cet appareil sans l'étroite surveillance d'un adulte. Enfants et animaux ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'on utilise l'appareil. Ne pas laisser les enfants jouer à proximité de l'appareil que celui-ci soit en fonctionnement ou non.

⚠ IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

⚠ ATTENTION

Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans un appareil électroménager, dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur le dosseret. Un enfant qui grimpe sur l'appareil pour prendre ces objets peut se blesser sérieusement.

Sécurité pendant le nettoyage

Ne pas nettoyer l'appareil alors qu'il est chaud. Certains nettoyants produisent des émanations nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Chiffons ou éponges humides peuvent causer des brûlures par dégagement de vapeur.

- **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. L'isolant en fibre de verre des fours autonettoyants génère de très faibles quantités de formaldéhyde pendant les quelques premiers cycles de nettoyage. Le formaldéhyde est classé par la Californie comme étant une cause potentielle de cancer. Le monoxyde de carbone est une cause potentielle de toxicité pour la reproduction. L'exposition à ces substances peut être minimisée en :
  1) assurant une bonne ventilation pendant la cuisson au gaz;
  2) assurant une bonne ventilation pendant et immédiatement après l'autonettoyage du four;
  3) utilisant l'appareil selon les instructions figurant dans ce guide.
- Pendant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est bien verrouillée et qu'elle ne s'ouvre pas. Si elle ne se verrouille pas, ne pas exécuter le cycle d'autonettoyage. Communiquer avec un centre de dépannage.
- Essuyer les déversements importants avant de procéder à l'autonettoyage du four.
- Les oiseaux ont un système respiratoire sensible. Éloigner les oiseaux de compagnie de la cuisine ou des pièces où la fumée peut les atteindre. Pendant l'autonettoyage, les émanations de fumée sont nocives aux oiseaux. D'autres émanations telles la margarine surchauffée et les huiles de cuisson sont également nocives.
- Ne pas laisser la graisse s'accumuler dans le four.

Sécurité de la batterie de cuisine

- Ne pas placer les aliments directement sur la sole du four.
- Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation des sacs de cuisson ou à rôtir.
- Ne pas nettoyer les pièces ou accessoires dans le four autonettoyant.

Avertissement issu de la proposition 65 :

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

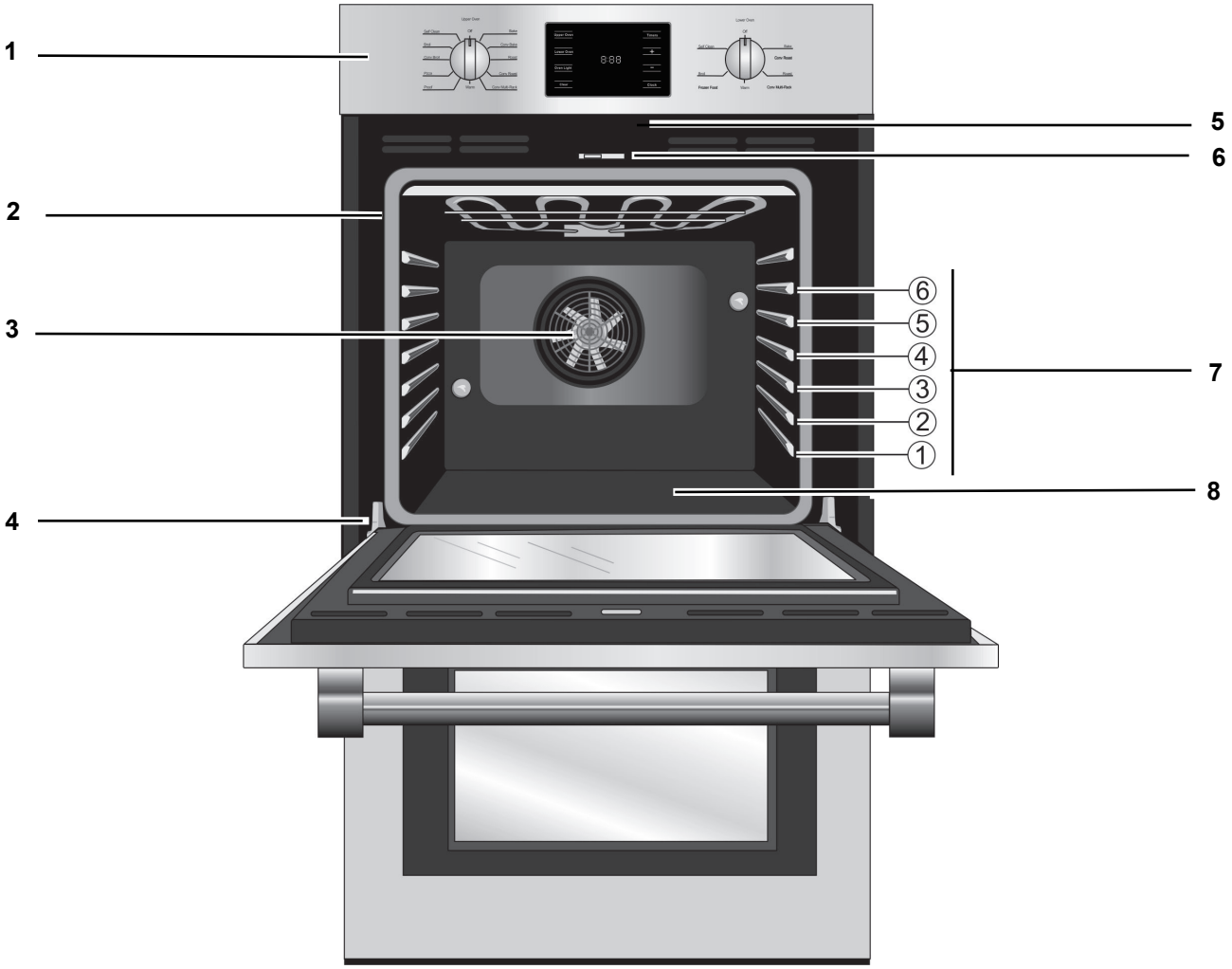
AVERTISSEMENT ISSUE DE LA PROPOSITION 65 DE L'ÉTAT DE LA CALIFORNIE :

⚠ AVERTISSEMENT
Cancer et dommages à la reproduction
www.P65Warnings.ca.gov

Démarrage

Pièces

Illustration d'un four double. Votre appareil peut différer légèrement de cette illustration.



1	Tableau de commande
2	Joint de porte
3	Ventilateur à convection, certains modèles
4	Charnière de porte
5	Évent du four
6	Loquet de porte
7	Guides de positionnement de grille avec 6 positions
8	Sole du four

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement tourne pendant tous les modes de cuisson. On peut l'entendre fonctionner et sentir parfois de l'air chaud s'échapper de l'évent du four. Le ventilateur peut également fonctionner une fois le four éteint.

Évent du four

L'évent du four se trouve au-dessous du panneau de commande. De l'air chaud peut s'échapper de l'évent avant, pendant et après la cuisson. Il est normal de voir de la vapeur s'échapper de l'évent et de la condensation peut se former à cet endroit. Cette zone peut devenir chaude pendant l'utilisation du four. Ne pas obstruer l'évent car il est indispensable à la bonne circulation de l'air.

Sole du four

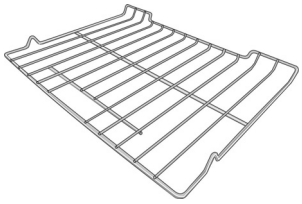
La sole du four abrite l'élément chauffant inférieur. Ceci permet de protéger l'élément des dommages et des déversements.

Remarque :
Ne pas placer les aliments directement sur la sole du four.

⚠ ATTENTION

Ne pas utiliser de papier aluminium ou de doublure de protection pour revêtir toute partie de l'appareil, et en particulier le fond du four. L'utilisation de ces doublures peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

Accessoires



Grille plate

Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.



Lèchefrite et gril (disponible via l'eShop)

Lèchefrite : #00449757

Gril (supérieur) : #00449756

Insertion des grilles

⚠ ATTENTION

Pour éviter les brûlures, placer les grilles dans la position désirée avant de mettre le four en marche. Toujours utiliser des gants isolants lorsque le four est chaud. Si une grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser les gants isolants entrer en contact avec les éléments chauffants.

En enlevant une grille de la position inférieure du four, faire attention à ne pas toucher la porte du four qui est chaude.

Pour éviter toute possibilité de blessure ou d'endommagement de l'appareil, s'assurer que la grille plate est installée exactement suivant les instructions de montage et non à l'envers ou sens dessus-dessous.

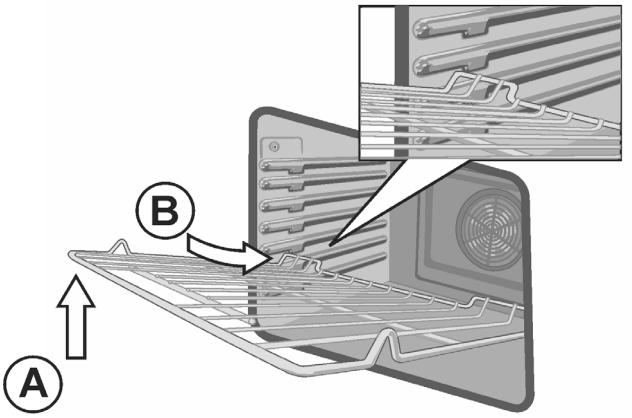
Grille plate

La grille est conçue avec une butée afin qu'elle ne puisse pas sortir complètement du four et qu'elle ne s'incline pas.

Pour insérer la grille plate dans le four :

Remarque : Éviter d'enfoncer la grille avec force dans le four et de percuter le fond de la cavité du four. Le revêtement de porcelaine risque d'être endommagé de même que les couvercles de protection en verre des lampes.

1. Saisir fermement la grille des deux côtés.
2. Installer la grille (voir illustration).



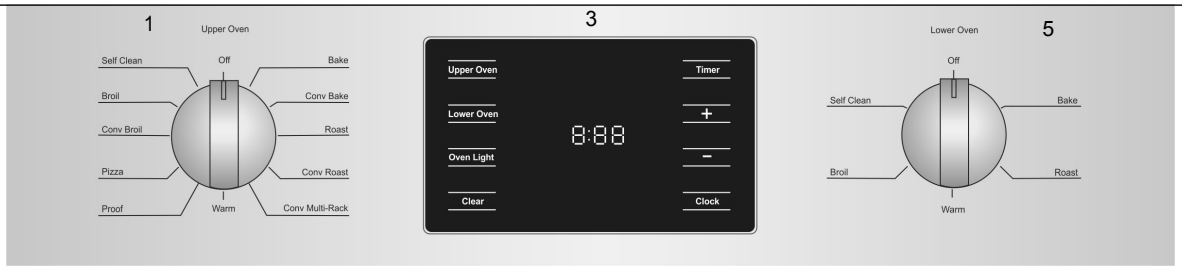
3. Incliner la grille vers le haut (A) pour permettre à la partie arrière ascendante inclinée de la grille de glisser sous la butée moulée dans la partie avant du guide de grille comme illustré ci-dessus.
4. Lorsque la partie arrière de la grille a dépassé la butée, abaisser la partie avant de la grille pour la mettre à l'horizontale (B) et enfourner la grille complètement à l'intérieur du four. Le four doit être droit et de niveau, et ne doit pas pencher.

Pour retirer la grille plate du four :

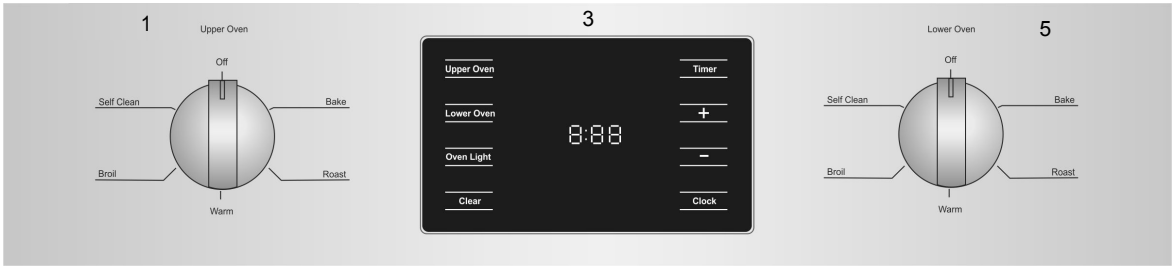
1. Saisir fermement la grille des deux côtés et tirer vers soi.
2. Lorsque la butée est atteinte, incliner la grille vers le haut façon à ce que la partie arrière ascendante inclinée de la grille puisse glisser sous la butée. Tirer la grille complètement vers soi pour la sortir complètement du four.

Commandes

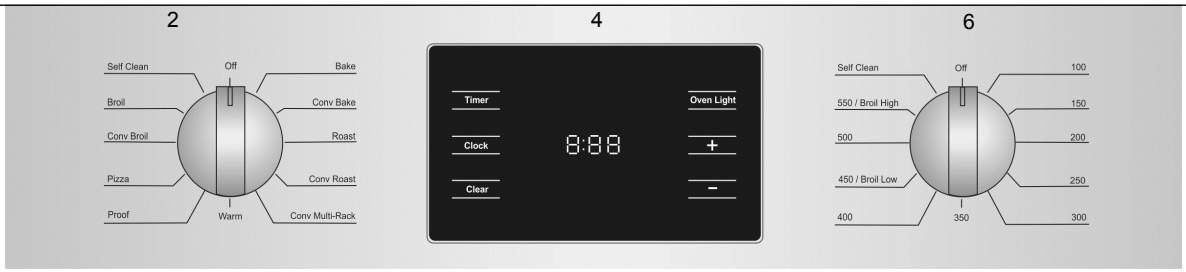
Panneau de commande du four double à convection



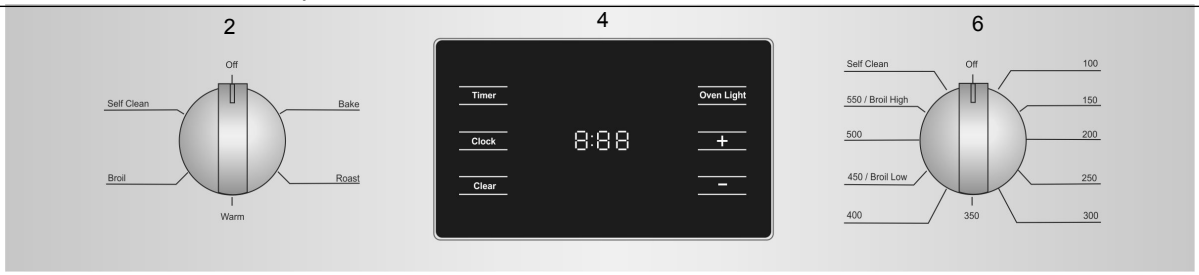
Panneau de commande du four double sans convection



Panneau de commande du four simple à convection



Panneau de commande du four simple sans convection



1	Sélecteur de Mode du four Supérieur
2	Sélecteur de Mode du four
3	Affichage, 8 boutons
4	Affichage, 6 boutons
5	Sélecteur de Mode du four Inférieur
6	Sélecteur des réglages de température

Boutons

Remarque : Une légère pression sur les boutons suffit pour les activer. Les boutons ne répondront pas si vous appuyez simultanément sur plusieurs d'entre eux, comme par exemple lorsque vous essuyez la surface du panneau de commandes.

Upper Oven	Bascule vers le four supérieur dans les modèles à four double. Appuyer sur ce bouton pour modifier les réglages du four supérieur (modèles à four double uniquement).
Lower Oven	Bascule vers le four inférieur dans les modèles à deux fours. Appuyer sur ce bouton pour modifier les réglages du four inférieur (modèles à four double uniquement).
Oven Light	Allume et éteint l'éclairage du four. Ne fonctionne pas lorsque le four est en mode Nettoyage Auto.
Clear	Efface la minuterie de cuisine lors de l'édition ou lorsque le temps de la minuterie est écoulé.
Timer	Règle et affiche les minuteries de cuisine (fours doubles, **Timer (Minuterie)** pour les fours simples). Les minuteries ne contrôlent pas les activités du four.
+	Lorsque vous appuyez sur ce bouton, la valeur affichée s'accroît.
−	Lorsque vous appuyez sur ce bouton, la valeur affichée décroît.
Clock	Saisit le mode de réglage de l'horloge.

Fonctionnement

À propos de l'appareil

Votre nouveau four réunit des résultats de cuisson supérieurs et un fonctionnement tout simple.

La conception du four a été optimisée pour améliorer la distribution de la chaleur dans la cavité du four. Il en résulte un brunissage uniforme, une réduction des temps de cuisson et une diminution des coûts énergétiques.

Grâce au mode Nettoyage Auto, les heures passées à récurer les coins les plus inaccessibles du four sont aujourd'hui révolues. Le four carbonise les salissures simplement et en toute facilité. Lorsque l'autonettoyage est terminé, il vous suffit d'essuyer les quelques cendres résiduelles.

Le lettrage clair et lisible des touches et des boutons de commande facilite grandement l'utilisation du four. Ce manuel contient toutes les instructions relatives au fonctionnement du four.

Veuillez nous appeler pour toute question. Notre numéro de téléphone se trouve au début de ce manuel. Vos commentaires et suggestions sont les bienvenus!

Avant la première utilisation du four

- Avant l'utilisation, le four doit être correctement installé par un technicien qualifié.
- Retirer tout matériau d'emballage à l'intérieur et à l'extérieur du four.
- Essuyer le four froid à l'aide d'un chiffon propre et humide et sécher.
- Il peut y avoir une légère odeur aux premières utilisations. Ceci est normal et disparaîtra.
- Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, utiliser des plats de cuisson au four adéquats.
- Lire et comprendre toutes les précautions de sécurité et le Manuel d'utilisation et d'entretien avant toute utilisation.

Caractéristiques du four

Réglage de l'horloge

Pour régler l'horloge :



1. Tourner le sélecteur du **Mode de cuisson** sur "**Off (Désactivé)**".
2. Appuyer sur la touche **Clock (Horloge)**.

   L'horloge sera affichée. Les heures clignoteront pour indiquer que la valeur peut être modifiée.
3. Utiliser les boutons **+ ou -** pour régler l'heure.
4. Appuyer de nouveau sur **Clock (Horloge)** pour régler les minutes. Les minutes clignoteront pour indiquer que la valeur peut être modifiée.
5. Utiliser les boutons **+ ou -** pour régler les minutes.

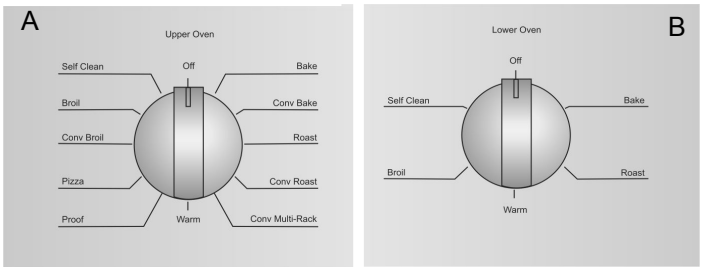
   Remarque : Appuyer sur les boutons **+ ou -** et les maintenir enfoncés pour faire défiler les minutes plus rapidement lors du réglage.

   Si, au bout de 3 secondes, aucune modification n'est effectuée, l'heure affichée sera sauvegardée.

Réglage du mode de cuisson et de la température

Réglage du mode de cuisson et de la température pour les Fours doubles

Panneau de commande du four double



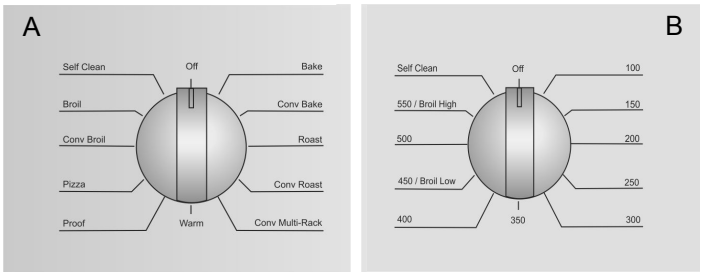
1. Tourner le sélecteur de mode du four Supérieur (A) ou Inférieur (B) sur le mode de cuisson désirée.
2. L'affichage indique la température par défaut pour le mode à gauche de l'heure en cours.
3. Appuyer sur les boutons **+ ou -** pour modifier la température.
4. Si, après un délai de 3 secondes, vous n'avez pas modifié la température, ou si vous appuyez sur le bouton **Timer (Horloge) ,** le mode de cuisson démarre et la minuterie s'affiche en mode d'édition de minuterie. (Remarque : Lorsque la minuterie est réglée, elle entame un compte à rebours jusqu'à 0:00 mais n'éteint pas le four.)
5. **Preheating (Préchauffage)** sera affiché en rouge sous la température sélectionnée jusqu'à ce que la température soit atteinte. Pendant le préchauffage, la température sélectionnée est affichée, mais la température actuelle de la cavité du four ne l'est pas.
6. Si une minuterie est réglée, l'affichage indiquera la température sélectionnée pendant 3 secondes, puis affichera le compte à rebours de la minuterie.

   Remarque :

   - Le mode de cuisson peut être modifié à tout moment pendant le fonctionnement du four.
   - Pour les modèles à four double, il faut sélectionner le four supérieur ou inférieur avant de pouvoir modifier la température. Appuyer sur **Upper Oven (Four supérieur)** ou sur **Lower Oven (Four inférieur)** pour sélectionner un four.

Réglage du mode de cuisson et de la température pour les Fours Simples

Panneau de commande du four simple à convection



1. Tourner le Sélecteur de mode du four (A) sur le mode de cuisson désiré.
2. Tourner le Sélecteur des réglages de température (B) pour modifier la température.
3. **Preheating (Préchauffage)** sera affiché en rouge sous la température sélectionnée.

   Remarque :

   - Le mode de cuisson peut être modifié à tout moment pendant le fonctionnement du four.
   - Le sélecteur des réglages de température peut être positionné sur les températures indiquées ou entre celles-ci si vous voulez sélectionner une température spécifique (par. ex., 325° se trouverait à mi-chemin entre 300° et 350°.)

Limitation du temps de chauffe

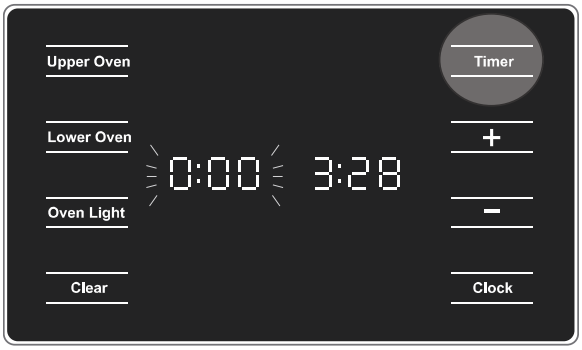
Le temps de chauffe maximum est limité. Si vous oubliez d'éteindre le four, il s'éteint automatiquement après une période de temps déterminée.

La durée maximale pour le mode Shabbat est de 74 heures; pour tous les autres modes de cuisson, la durée maximale autorisée est de 24 heures.

Température en ºF	Température en ºC	Temps maximum autorisé sans activité
100 - 200	30 - 120	24 heures
201 - 550	121 - 300	12 heures

Minuterie

Réglage de la minuterie :



1. Appuyer sur **Timers (Minuteries)**.

   Si aucune autre minuterie n'est activée, « 00:00 » apparaît en mode d'édition et clignote.
2. Appuyer sur le bouton **+** pour régler la durée. Maintenir le bouton enfoncé permet à la valeur de la minuterie de s'accroître plus rapidement.
3. Appuyer à nouveau sur **Timers (Minuteries)** pour mettre la valeur définie en mémoire et lancer le compte à rebours de la minuterie.

   La minuterie se déclenche.

   Lorsque la minuterie atteint 0:00, l'affichage de la minuterie clignote et une tonalité d'alarme retentit toutes les 10 secondes pendant deux minutes.
4. Appuyer sur **Clear (Effacer)** ou ouvrir la porte du four pour annuler une minuterie en fonctionnement et mettre fin à la tonalité d'avertissement.

Remarque :

- La minuterie peut être programmée pour une durée maximale de 99 heures et 59 minutes (99:59). Lorsque qu'il reste une minute de temps, le décompte passe aux secondes et amorce le comptage dégressif à partir de :59 jusqu'à :00.
- La minuterie n'est pas modifiée lorsque d'autres paramètres le sont.
- Une minuterie ne peut pas être réglée pendant un cycle d'autonettoyage.
- Une deuxième minuterie peut être réglée (fours doubles uniquement) après le démarrage de la première. Appuyer deux fois sur **Timers (Minuteries)** pour entrer le mode d'édition pour la deuxième minuterie.

Mode Shabbat

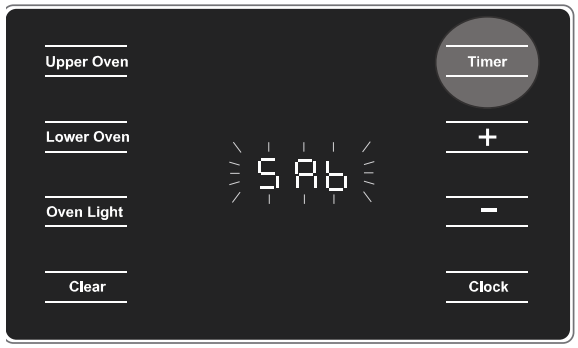
Le mode Shabbat permet aux personnes de religions spécifiques d'utiliser leurs fours le jour du Shabbat. Le mode Shabbat peut être saisi à n'importe quel moment, uniquement au cours d'un cycle de Cuisson.

Pour régler le mode Shabbat :

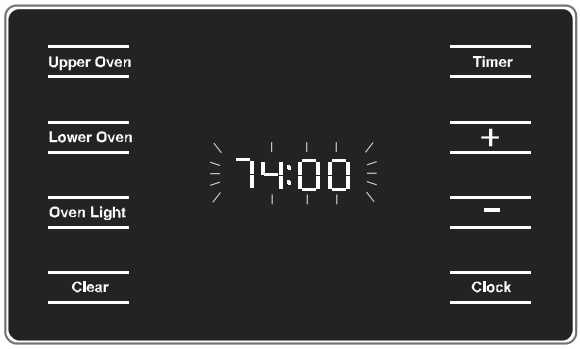
1. Tourner le **Sélecteur du Mode de cuisson** sur la position **Bake (Cuisson)**.
2. Régler la température sur une valeur comprise dans la plage de température du mode Shabbat (100 °F à 450 °F ou 37,7 °C à 232 °C) .

   Si la température réglée est en dehors de cette plage de température, et si vous maintenez le bouton **Timer (Minuterie)** enfoncé pendant 3 secondes, une tonalité d'erreur retentit.
3. Appuyer sur le bouton **Timer (or Timers) [(Minuterie (ou Minuteries)]** et maintenir ce bouton enfoncé pendant 3 secondes**.**

   SAb apparaît sur l'affichage et reste affiché pendant 3 secondes.



4. **74:00** clignote sur l'affichage. 74 heures est le nombre d'heures maximum qui pourra être défini pour le mode Shabbat.



5. Appuyer sur **+ ou -** pour modifier la durée de cuisson en mode Shabbat par incréments de 30 minutes. Une pression sur le bouton de plus d'une seconde entraîne la modification de la valeur affichée de 30 minutes pour chaque 1/2 seconde, jusqu'à ce que le bouton soit relâché. La durée maximale autorisée pour le réglage est 74 heures.
6. Si aucune modification n'est effectuée pendant 3 secondes, ou si l'on appui sur le bouton **Timer (Minuterie)**, le mode Shabbat débute et la minuterie effectue le décompte par incréments d'une minute jusqu'à ce qu'elle atteigne :00, puis affiche **SAb.** Le mode de chauffe prend fin mais le four reste en **Mode Shabbat**.

Remarque :

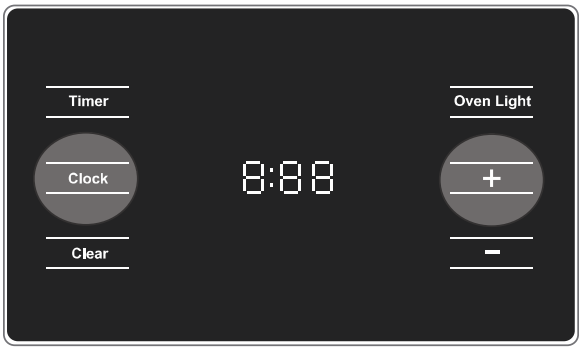
- Appuyer sur n'importe quel bouton alors que le four est en mode Shabbat ne donnera aucun résultat. Tourner le **Sélecteur du Mode de cuisson** sur la position **Off (Désactivé)** pour annuler le **Mode Shabbat**.
- Si le Sélecteur de Mode du four est positionné sur un autre mode, le **Mode Shabbat** prendra fin.
- Dans les modèles à four double, le **Mode Shabbat** est disponible pour les deux fours en même temps. Le **Mode Shabbat** ne peut être réglé que pour un seul four en même temps.
- La température autorisée pour le **Mode Shabbat** est comprise entre 100 °F et 450 °C (37,7 °C et 232 °C).
- La durée de fonctionnement du **Mode Shabbat** peut être réglée entre 0:01 et 74:00 heures.
- Si l'éclairage du four est allumé lors du réglage du **Mode Shabbat**, il restera allumé. Si l'éclairage du four est éteint lors du réglage du **Mode Shabbat**, il restera éteint.

Réglages

Le menu Réglages est utilisé pour personnaliser les réglages du four.

Pour modifier les Réglages :

Le four doit être éteint et aucune minuterie ne doit s'exécuter pour pouvoir accéder au « Menu Réglages ».



1. Pour accéder au Menu Réglages :
   - Fours simples : Appuyer sur **Clock (Horloge)** et sur **+** pendant deux secondes.
   - Fours doubles**:** Appuyer sur **Upper Oven (Four supérieur)** et sur **Timer (Minuterie)**.

   Le premier élément du menu, S1, apparaît sur l'affichage.
2. Appuyer sur **Clock (Horloge)** pour faire défiler la liste des réglages.
3. Appuyer sur **+** ou sur **-** pour modifier le réglage.
4. Appuyer sur **Clock (Horloge)** pour aller à l'option de réglage suivante.

   L'élément de menu suivant, S2, apparaît sur l'affichage.

Toujours définir les valeurs comme indiqué aux étapes 2 et 3. Appuyer sur **Clear (Effacer)** pour quitter le menu.

Options du menu Réglages

Élément du menu	Description	Réglages (Par défaut)
S1 : Mode Horloge	Mode d'affichage de 12 heures ou 24 heures; **1 = 12 h, 2 = 24 h**	**1 = 12 h**
S2 : Unit. temp.	F = Fahrenheit, 1 = F C = Celsius, 2 = C	**1 = F**
S3 : Signal sonore à chaque pression d'une touche	Signal sonore du bouton : Oui ou Non : **1 = Oui, 2 = Non**	**1 = Oui**
S4 : Horloge visible	Afficher l'horloge : Oui ou Non; **1 = Oui, 2 = Non**	**1 = Oui**

Élément du menu	Description	Réglages (Par défaut)
Fours sans convection S5 : Température compensée du Four Supérieur S6 : Température compensée du Four Inférieur Pour les fours doubles sans convection, s5 correspond à la température compensée du four Supérieur et s6 à la température du four Inférieur. (Les fours sans convection ne disposent pas d'un ventilateur sur la paroi arrière à l'intérieur de la cavité)	Règle la valeur de la température compensée du four (affecte la cavité supérieure uniquement sur les fours doubles). Cette valeur est ajoutée à la valeur de consigne de la température de la cavité du four (augmente ou diminue la température du four si les aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés). La plage d'incréments autorisée est comprise entre 0 °F et 35 °F (0 °C et 19 °C), en valeur positive ou négative. La température compensée n'affecte pas les modes Nettoyage Auto, Cuisson Gril, Cuisson Gril Convection, Maintien au chaud ou Pizza.	**0**

Élément du menu	Description	Réglages (Par défaut)
Fours à convection S5 : Conversion Convection Auto (Les fours à convection disposent d'un ventilateur sur la paroi arrière à l'intérieur de la cavité)	Bascule vers le réglage de la conversion de la convection automatique des températures de cuisson (disponible uniquement sur les fours à convection). Diminuer la température du four de 25 °F (14 °C) pour les modes de cuisson Cuisson par Convection et Convection Multi-Rack. Activé, Désactivé. 1 = Activé 2 = Désactivé	**2 = Désactivé**
Four à convection S6 : Température compensée du four Four supérieur pour les fours doubles (Les fours à convection disposent d'un ventilateur sur la paroi arrière à l'intérieur de la cavité)	Règle la valeur de la température compensée (affecte la cavité supérieure uniquement sur les fours doubles). Cette valeur est ajoutée à la valeur de consigne de la température de la cavité du four (augmente ou diminue la température du four si les aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés). La plage d'incréments autorisée est comprise entre 0 °F et 35 °F (0 °C et 19 °C), en valeur positive ou négative. La température compensée n'affecte pas les modes Nettoyage Auto, Cuisson Gril, Cuisson Gril Convection, Maintien au chaud ou Pizza.	**0**

Élément du menu	Description	Réglages (Par défaut)
Four à convection S7 : Température compensée du four Four Inférieur pour les fours doubles (Les fours à convection disposent d'un ventilateur sur la paroi arrière à l'intérieur de la cavité)	Règle la valeur de la température compensée (affecte la cavité inférieure uniquement sur les fours doubles). Cette valeur est ajoutée à la valeur de consigne de la température de la cavité du four (augmente ou diminue la température du four si les aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés). La plage d'incréments autorisée est comprise entre 0 °F et 35 °F (0 °C et 19 °C), en valeur positive ou négative. La température compensée n'affecte pas les modes Nettoyage Auto, Cuisson Gril, Cuisson Gril Convection, Maintien au chaud ou Pizza.	**0**

Déca. temp.

Le four est calibré afin de fournir des résultats précis. Cette fonctionnalité est utile si vous préférez vos aliments plus ou moins dorés. Lorsqu'une température compensée est sélectionnée, la température réelle du four est augmentée ou diminuée de cette valeur.

Pour régler une valeur compensée, le four doit être éteint. Pour le réglage, se reporter à « Température compensée » à la section « Options du menu Réglages ».

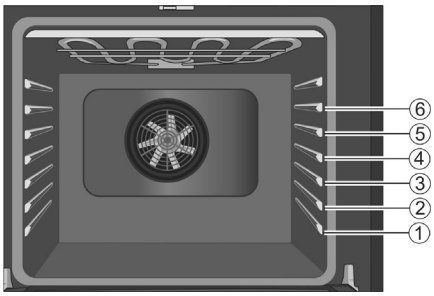
Tirer le meilleur parti de votre appareil

Conseils généraux

Mise en place des ustensiles de cuisson

On obtient de meilleurs résultats en plaçant les ustensiles de cuisson au centre du four. Si l'on dispose plusieurs moules sur une même grille, laisser au moins 1 po à 1 ½ po (2,5 à 3,8 cm) d'espace libre autour de chaque moule. Pour la cuisson simultanée des 4 étages d'un gâteau, placer les moules sur deux grilles en les décalant afin qu'ils ne soient pas directement les uns au-dessus des autres.

Position des grilles



Les positions de grilles sont numérotées de 1 à 6 de bas en haut.

Consulter les tableaux de cuisson des aliments, à l'arrière de ce manuel, pour connaître les positions de grille recommandées.

Le guide de grille supérieur n'est pas utilisé avec les grilles de cuisson. Utiliser uniquement les positions de grille de 1 à 6. Le guide supérieur a uniquement pour fonction de servir d'appui à la grille pour l'empêcher de basculer lorsqu'on la place dans la position 6. Une grille placée sur le guide supérieur serait instable puisque il n'y a aucun guide au-dessus pour l'empêcher de basculer. NE PAS tenter d'utiliser le guide supérieur pour placer une grille dans le four.

Position des grilles	Idéal pour
6 (position utilisable la plus élevée)	hamburgers, steaks
5	faire griller le pain, faire griller la plupart des viandes, faire fondre le fromage
4	viandes plus épaisses
3	faire cuire les volailles au grilloir, la plupart des produits boulangers préparés sur une tôle à biscuits ou dans un moule utilisant une seule grille; ceci comprend les aliments prêts-à-servir congelés, les gâteaux, les ragoûts et la pizza congelée
2	les petits rôtis ou volailles, les gâteaux Bundt, les tartes, le pain
1 (position la plus basse)	les gros rôtis, la dinde, le gâteau des anges

Papier aluminium

Ne pas utiliser de papier aluminium ou de doublure de protection pour revêtir toute partie de l'appareil, et en particulier la sole du four. L'utilisation de ces doublures peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

Préchauffer le four

- Placer les grilles dans la position désirée avant de faire chauffer le four.
- Préchauffer le four lors de l'utilisation des modes Cuisson, Cuisson par Convection, Convection Multi-Rack, Pizza, Cuisson Gril et Maintien au Chaud.
- Faire préchauffer le four tout en préparant les ingrédients de la recette ou les aliments.
- Le réglage d'une température plus élevée n'écourte pas le temps de préchauffage.
- Une fois le four préchauffé, mettre les aliments au four le plus vite possible pour minimiser la perte de chaleur et éviter la baisse de température du four.

Rappels concernant le préchauffage

Votre four possède l'un des temps de préchauffage les plus brefs du marché grâce à un élément de cuisson dissimulé. L'élément inférieur est dissimulé sous la sole du four. Il est normal que le temps de préchauffage soit différent de votre four précédent dont l'élément était exposé sur la sole du four.

- Le nettoyage du four est plus facile car il n'est plus nécessaire de contourner un élément tubulaire exposé sur la sole du four. L'élément inférieur dissimulé est protégé des souillures et des éclaboussures. Essuyer les éclaboussures surabondantes est simple.
- Le préchauffage du four n'est pas nécessaire pour la cuisson des viandes, de la volaille, des ragoûts et des aliments congelés.
- Le temps de préchauffage sera plus long lorsque l'alimentation électrique de votre domicile est inférieure à 240 volts.
- Toute augmentation de la température entraînera un temps de préchauffage supplémentaire. Par exemple, le temps de préchauffage pour un four à 425 °F (218 °C) est plus long que celui d'un four à 350 °F (177 °C).

Pour la cuisson au gril, préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer le four au-delà de 5 minutes.

Pour de meilleurs résultats

- Utiliser les recommandations de cuisson comme guide.
- Ouvrir la porte aussi brièvement que possible pour éviter les chutes de température.
- Utiliser l'éclairage intérieur du four pour vérifier la cuisson des aliments par le hublot plutôt que d'ouvrir souvent la porte.
- Utiliser la minuterie de cuisine pour comptabiliser les temps de cuisson.

Moules et plats allant au four

- Les plats en verre allant au four absorbent la chaleur. Diminuer la température de 25 °F (14 °C) lorsque vous cuisinez avec des plats en verre.
- Préchauffer le four avant d'y placer les plats en verre.
- Utiliser des plats adaptés au degré de brunissage désiré. Pour obtenir une croûte tendre, légère et brun doré, utiliser des moules en métal anodisé ou brillant.
- Les moules foncés, rugueux ou mats (antiadhésifs ou anodisés) absorbent la chaleur et donnent une croûte plus dorée et plus croustillante. Certains fabricants recommandent de réduire la température de 25 °F (14 °C) lors de l'utilisation de ce type de moule. Suivre les recommandations du fabricant.
- Les tôles à biscuits ou les plats allant au four isolés feront augmenter la durée de cuisson.
- Ne poser aucun objet lourd sur la porte ouverte du four.
- Ne pas garder d'ustensiles de cuisson ou de pierres à pizza vides dans le four pendant la cuisson, car cela risque de modifier le rendement du four. Ranger les ustensiles de cuisson hors du four.

Ouverture de la porte du four

- Ouvrir et fermer la porte de l'appareil uniquement en utilisant la poignée. Pour éviter les risques de brûlures, ne pas toucher les autres parties de la porte du four.
- Éviter de laisser la porte ouverte plus longtemps que nécessaire et avertir les autres personnes d'éviter tout contact accidentel avec la porte ouverte du four.

Cuisson à haute altitude

- À haute altitude, les recettes et les temps de cuisson peuvent varier.
- Pour des renseignements plus précis, écrire au Service de vulgarisation de la Colorado State University, à Fort Collins, Colorado 80521. Il est possible que vous ayez à vous acquitter du coût des guides de cuisson. Préciser le nom du guide de préparation culinaire à haute altitude que vous désirez, à savoir : renseignements généraux, gâteaux, biscuits, pains, etc.

Condensation

- Il est normal de voir une certaine quantité de vapeur d'eau s'échapper des aliments au cours d'un processus de cuisson. La quantité dépend de la teneur en humidité des aliments. L'humidité peut se condenser sur n'importe quelle surface plus froide que la cavité du four, comme par exemple sur le panneau de commande.

Plage de température (en °F) par mode de cuisson

Mode	Le plus faible	Le plus élevé
Cuisson	100	550
Rôtissage	100	550
Cuisson Gril (Bas, Élevé)	450	550
Maintien au Chaud	150	225
Proof (Apprêt – four simple)	100	125
Proof (Apprêt – four double)	85	125
Cuisson par Convection*	100	550
Convection Multi-Rack*	100	550
Rôtissage Convection*	100	550
Pizza*	100	550
Cuisson Gril Convection* (Bas, Élevé)	450	550

* Certains modèles uniquement

Modes de cuisson

Cuisson

Le mode **Cuisson** revient à faire cuire avec de l'air chaud et sec. Les éléments supérieur et inférieur chauffent à intervalles réguliers pour maintenir la température du four.

Le mode Cuisson peut être utilisé pour la préparation de toutes sortes d'aliments, depuis les pâtisseries jusqu'aux ragoûts. Consulter les conseils de préparation de la recette ou de l'emballage pour connaître les températures et les temps de cuisson.

Conseils

- Lors de l'utilisation du mode Cuisson, préchauffer le four si la recette le recommande.
- Le temps de cuisson varie selon la taille, la forme et le revêtement de l'ustensile utilisé. Les récipients métalliques foncés ou les revêtements antiadhésifs permettent d'obtenir une cuisson plus rapide et un brunissage plus intense. Avec les ustensiles de cuisson isolants, la durée de cuisson augmente pour la plupart des aliments.
- **Pour de meilleurs résultats, faire cuire les aliments sur une seule grille** en laissant 1 (2,54 cm) à 1 1/2 po (3,8 cm) d'espace minimum entre les ustensiles ou les plats et les parois du four.
- Éviter les pertes de chaleur en vérifiant périodiquement la cuisson des aliments par le hublot du four au lieu d'ouvrir la porte.

Conversion Convection Auto (certains modèles)

Les modes de Cuisson par Convection et Convection Multi-Rack (cuisson sur plusieurs grilles) nécessitent une réduction de température de 25 °F (14 °C). La fonction Conversion Convection Auto réduit la température saisie 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.

La fonction Conversion Convection Auto peut être activée pour procéder à des ajustements automatiques de la température. Voir « Conversion Convection Auto » à la section « Réglages » pour plus de détails.

Cuisson par Convection (certains modèles)

Le mode **Cuisson par Convection** est similaire au mode Cuisson. La chaleur provient des éléments chauffants supérieur et inférieur. La principale différence est que la chaleur circule à l'intérieur de la cavité du four grâce au ventilateur à convection.

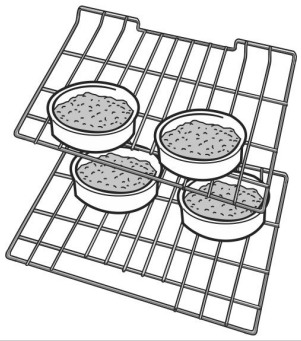
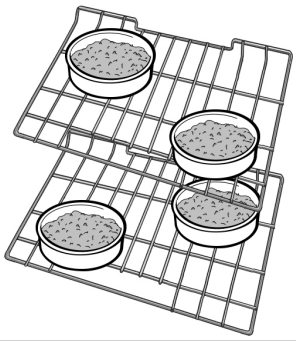
Le mode de Cuisson par Convection est idéal pour la cuisson des gâteaux, des biscuits en barres et des pains pour tirer profit de la chaleur de l'élément inférieur qui donne aux aliments cuits au four une croûte plus savoureuse.

Les avantages du mode Cuisson par Convection comprennent :

- Une légère diminution de la durée de cuisson.
- Un volume plus élevé (les aliments à base de levure lèvent mieux).

Conseils

- Placer les aliments dans des moules peu profonds, non couverts, telles que des tôles à biscuit sans rebords.
- Si l'on dispose plusieurs moules sur une même grille, laisser au moins 1 po à 1 1/2 po (2,5 à 3,8 cm) d'espace entre les moules. Décaler les moules de façon à ce qu'ils ne soient pas directement placés les uns au-dessus des autres (voir le schéma ci-dessous).
- Pour faire cuire les gâteaux, utiliser les positions de grille 2 et 5.

Appareils de 27 po (69 cm) :	**Appareils de 30 po (76 cm) :**
	

Convection Multi-Rack

(certains modèles)



Le mode **Convection Multi-Rack** utilise la chaleur diffusée par un troisième élément situé derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule à l'intérieur de la cavité du four grâce au ventilateur à convection.

Le mode Convection Multi-Rack est idéal pour la cuisson des aliments en portions individuelles tels les biscuits et les petits gâteaux. Ce mode convient également à la cuisson simultanée sur plusieurs grilles (2 ou 3). La cuisson des biscuits peut se faire sur 6 grilles différentes simultanément. Dans ce cas, le temps de cuisson augmente légèrement.

Les avantages du mode Multi-Rack comprennent :

- Un brunissage uniforme.
- Des économies de temps résultant de l'utilisation de plusieurs grilles en même temps.

Conseils

- Réduire la température du four indiquée dans la recette de 25 °F (14 °C) si le mode Conversion Convection Auto n'est pas activé.
- Placer les aliments dans des moules à rebords peu élevés, non couverts, telles que des tôles à biscuit sans rebords.
- Si l'on dispose plusieurs moules sur une même grille, laisser au moins 1 po à 1 1/2 po (2,5 à 3,8 cm) d'espace entre les moules.

Pizza (certains modèles)



En mode **Pizza**, la chaleur diffusée par les éléments supérieur et inférieur circule dans la cavité du four grâce au ventilateur à convection.

Le mode Pizza convient pour les pizzas fraîches ou congelées.

Conseils

- Il se peut que la durée de cuisson soit légèrement plus courte. Vérifier au préalable la durée minimale indiquée sur l'emballage.
- Lorsque vous faites cuire une pizza surgelée :

  Pour obtenir une croûte croustillante, placer la pizza directement sur la grille.

  Pour obtenir une croûte plus molle, utiliser une plaque à pizza.
- Pour apprêter la pâte à pizza, badigeonner celle-ci d'huile d'olive, la mettre dans un saladier et bien couvrir celui-ci d'un film étirable pour éviter qu'une croûte ne se forme à la surface.
- Saupoudrer de la semoule de maïs sur la plaque à pizza pour éviter que la pâte n'attache.
- Si vous utilisez une palette à pizza, saupoudrer généreusement celle-ci de semoule de maïs pour transférer la pâte sur la plaque.
- Si vous faites cuire à blanc une pâte à pizza faite maison, piquer le fond avec une fourchette avant de mettre au four.
- Si vous utilisez un moule à pizza, choisir un moule foncé muni de trous pour obtenir une croûte plus croustillante et un moule non troué pour obtenir une croûte plus molle.
- Préchauffer les pierres à pizza en suivant les recommandations du fabricant pendant le préchauffage du four.
- Faire cuire la pizza maison au centre de la grille et placer celle-ci en position 2.
- Pour les pizzas surgelées, observer les recommandations du fabricant.
- Lors de l'utilisation du mode Pizza, le ventilateur à convection s'allume et s'éteint par intermittence.

Rôtissage



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

Le mode Rôtissage convient parfaitement aux pièces de viande très larges et à la volaille.

Conseils :

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Utiliser un plat à rebords élevés ou couvrir le plat avec un couvercle ou du papier aluminium pour les pièces de viande moins tendres.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de celle-ci.
- Si la viande est dorée à souhait, mais qu'elle n'a pas fini de cuire, vous pouvez la couvrir de papier d'aluminium pour qu'elle ne dore pas trop.
- Une fois la viande sortie du four, couvrir et laisser reposer pendant 10 à 15 minutes.

- Les sacs à rôtir se prêtent bien à ce mode de cuisson de même que les couvercles.
- Pour faire rôtir un poulet ou une dinde entiers, replier les ailes en dessous et attacher les cuisses de manière lâche avec de la ficelle de cuisine.
- Ajouter les liquides, tels que eau, jus, vin ou bouillon pour parfumer et humidifier.

Rôtissage Convection (certains modèles)



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

Le mode Rôtissage Convection est bien adapté à la préparation des pièces de viande tendres et de la volaille. Il convient également au rôtissage des légumes.

Les avantages du mode Rôtissage Convection comprennent :

- Une cuisson jusqu'à 25 % plus rapide qu'avec les modes n'utilisant pas la cuisson par convection.
- Un brunissage riche, doré.

Conseils :

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Utiliser la température exacte indiquée sur la recette.
- Vérifier la cuisson au début car la durée de rôtissage peut être écourtée. Pour des exemples, consulter le Tableau de cuisson de la viande/volaille.
- Ne pas couvrir la viande ni utiliser de sacs de cuisson.
- Utiliser une lèchefrite avec plaque et grille ou un plat à rôtir peu profond sans couvercle.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de celle-ci.
- Si la viande est dorée à souhait, mais qu'elle n'a pas fini de cuire, vous pouvez la couvrir de papier d'aluminium pour qu'elle ne dore pas trop.
- Une fois la viande sortie du four, la couvrir avec du papier d'aluminium et laisser reposer pendant 10 à 15 minutes.
- Consulter le Tableau de cuisson de la viande/volaille pour connaître les positions de grille recommandées.

Cuisson Gril



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

Le mode Cuisson Gril est parfaitement adapté à la cuisson des pièces de viande minces et tendres de 1 po (2,5 cm) d'épaisseur ou moins, de la volaille et du poisson. On peut l'utiliser également pour faire griller le pain et gratiner les ragoûts. Toujours faire griller les aliments avec la porte fermée. Les avantages du mode Cuisson Gril comprennent :

- Une cuisson rapide et efficace.
- Une cuisson ne nécessitant pas l'ajout de matières grasses ou de liquides.

Conseils :

- Préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer le four au-delà de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins ¾ po (2 cm) d'épaisseur.
- Badigeonner le poisson et la volaille de beurre ou d'huile pour éviter qu'ils n'attachent pendant la cuisson.
- Utiliser une lèchefrite avec plaque (ou un plat profond doté d'une grille en métal) conçue pour recueillir la graisse et les matières grasses afin de les éloigner de la surface de cuisson et éviter les émanations de fumée et les projections.
- Retourner la viande une fois pendant la durée de cuisson recommandée (pour les durées de rôtissage, consulter le Tableau de cuisson des viandes et de la volaille). Le poisson n'a pas besoin d'être tourné.
- Pour gratiner les ragoûts, utiliser uniquement des plats en métal ou en céramique de verre tels que Corningware®.
- Ne jamais utiliser de plats en verre résistant à la chaleur (Pyrex®); ils ne tolèrent pas les températures élevées.
- Les durées de rôtissage sont approximatives et peuvent varier légèrement. Les durées présupposent la cuisson en utilisant un élément de grillage préchauffé.

Cuisson Gril Convection (certains modèles)



Le mode **Cuisson Gril Convection** est similaire au mode Cuisson Gril. Ce mode allie la chaleur intense diffusée par l'élément supérieur à l'air chaud qui circule sous l'action d'un ventilateur à convection.

Le mode Cuisson Gril Convection est bien adapté à la cuisson des coupes de viande épaisses et tendres, de la volaille et du poisson. Le mode Cuisson Gril Convection n'est pas recommandé pour le brunissage des pains, des ragoûts et autres aliments. Utiliser toujours le mode Cuisson Gril Convection avec la porte fermée.

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

Conseils :

- Préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer le four au-delà de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins 1 1/2 po (2 cm) d'épaisseur.
- Utiliser une lèchefrite et une grille (ou un plat à rôtir profond doté d'une plaque en métal).
- Ne pas recouvrir le gril-lèchefrite de papier d'aluminium. Il a été conçu pour faciliter l'écoulement des matières grasses afin de les éloigner de la surface de cuisson et éviter le dégagement de fumée et les projections.
- Tourner les viandes une fois pendant la durée de cuisson.
- Ne jamais utiliser de plats en verre résistant à la chaleur (Pyrex®); ils ne tolèrent pas les températures élevées nécessaires pour la cuisson au grilloir.

  Pour les durées de cuisson correspondant au mode Cuisson Gril Convection, consulter le Tableau de cuisson de la viande/volaille.

Maintien au Chaud



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

- Utiliser le mode de maintien au chaud pour conserver les aliments cuits au chaud jusqu'au moment de servir.
- Les températures de maintien au chaud sont comprises entre 150 °F et 225 °F (65 °C et 107 °C).
- La température par défaut du mode Maintien au chaud est de 170 °F (76,6 °C).
- Protéger les aliments devant rester humides avec un couvercle ou du papier d'aluminium.

⚠ ATTENTION

Lors de l'utilisation du mode Maintien au Chaud, suivre les recommandations suivantes :

- Ne pas utiliser le mode Maintien au Chaud pour faire chauffer des aliments froids.
- S'assurer de maintenir les aliments à la température adéquate. L'USDA recommande de conserver les aliments chauds à 140 °F (60 °C) ou plus.
- NE PAS maintenir des aliments au chaud pendant plus d'une heure.

Apprêt



En mode **Apprêt**, le four utilise l'élément inférieur pour faire lever la pâte à pain ou d'autres types de pâtes à base de levure en les maintenant à basse température.

- Aucun préchauffage n'est nécessaire.
- L'apprêt consiste à faire lever la pâte à la levure.
- La température du mode Apprêt est de 100 °F à 125 °F pour les fours simples et de 85 °F à 125 °F pour les fours doubles.
- La température par défaut du mode Apprêt est de 100 °F (37,7 °C).
- Couvrir le saladier ou l'ustensile de cuisson de manière lâche et utiliser une grille adaptée à la taille de celui-ci.
- Laisser la porte du fermée et utiliser l'éclairage du four pour vérifier la levée de la pâte.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Nettoyage Auto

⚠ AVERTISSEMENT

Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à un endroit où des appareils électroménagers sont utilisés. Durant le cycle de nettoyage automatique, certaines parties de l'appareil peuvent poser un danger aux personnes qui n'ont pas les compétences des adultes relativement à l'usage des appareils électroménagers et ne peuvent pas réagir comme le ferait un adulte devant des conditions potentiellement dangereuses.

De faibles quantités de monoxyde de carbone peuvent se dégager lors de l'élimination des salissures pendant le cycle d'autonettoyage. L'isolant en fibre de verre peut émettre de faibles quantités de formaldéhyde pendant les quelques premiers cycles autonettoyants. Pour minimiser l'exposition à ces substances, assurer une bonne ventilation en laissant une fenêtre ouverte, ou utiliser un ventilateur ou une hotte d'aération.

Nettoyage Auto

Lors de l'autonettoyage, le four est chauffé à une température très élevée. Les salissures sont brûlées sous l'action de cette température.

***AVIS* :**

- Essuyer les déversements importants avant de procéder à l'autonettoyage du four.
- Ne pas nettoyer les pièces ou accessoires dans le four autonettoyant. Enlever les plats de cuisson et les grilles du four avant d'exécuter le mode Nettoyage Auto.

Fours simples

Pour régler le mode Nettoyage Auto :

1. Retirer tous les accessoires et toutes les grilles du four.
2. Le mode Nettoyage Auto ne fonctionnera pas si une minuterie est activée. Effacer toutes les minuteries en cours d'exécution avant d'essayer de lancer le mode d'autonettoyage.
3. Mettre le **Sélecteur du mode de cuisson** sur la position **Self Clean (Nettoyage Auto)**.
4. Tourner le **Sélecteur des réglages de température** sur **Self Clean (Nettoyage Auto).**
5. Au bout de 3 secondes, « --:-- » apparaît sur l'affichage et clignote.
6. Appuyer sur la touche **+** ou **-** pour régler la durée du cycle d'autonettoyage. La durée maximale est de 4 heures et la durée minimale est de 2 heures.
7. Lorsque la durée affichée n'est pas modifiée dans un délai de 3 secondes, le cycle d'autonettoyage démarre. La DEL Nettoyage Auto est allumée.

   La porte du four est automatiquement verrouillée pendant le cycle d'autonettoyage.



8. Lorsque la durée du mode d'autonettoyage indique « 0:00 » sur l'affichage, le cycle Nettoyage Auto est terminé.
9. Nettoyer les cendres résiduelles à l'intérieur du four en utilisant un chiffon humide.
10. Pour annuler le mode Nettoyage Auto, tourner le **Sélecteur du mode de cuisson** sur la position « **Off (Désactivé)** ».

Remarque :

- L'éclairage du four ne peut pas être allumé pendant le cycle d'autonettoyage.
- L'émail résistant à la chaleur spécial et les éléments polis du four peuvent présenter une décoloration au fil du temps. Ceci est normal et ne nuit en rien au fonctionnement du four. Ne pas utiliser des tampons à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs pour tenter d'éliminer les décolorations.

Fours doubles

Le mode Nettoyage Auto ne peut s'exécuter que dans une seule cavité de four en un temps donné.

Pour régler le mode Nettoyage Auto :

1. Retirer tous les accessoires et toutes les grilles du four.
2. Le mode Nettoyage Auto ne fonctionnera pas si une minuterie est activée. Effacer toutes les minuteries en cours d'exécution avant d'essayer de lancer le mode Nettoyage Auto.
3. Tourner le **Sélecteur du mode de cuisson** pour la cavité de four sélectionnée (supérieure ou inférieure) sur **Self Clean (Netoyage Auto)**.
4. Au bout de 3 secondes, « --:-- » apparaît sur l'affichage et clignote.
5. Appuyer sur la touche **+** ou **-** pour régler la durée du cycle d'autonettoyage. La durée maximale est de 4 heures et la durée minimale est de 2 heures.
6. Lorsque la durée affichée n'est pas modifiée dans un délai de 3 secondes, le cycle d'autonettoyage démarre. La DEL Nettoyage Auto de la cavité est allumée.



7. Lorsque la durée du mode d'autonettoyage indique « 0:00 » sur l'affichage, le cycle Nettoyage Auto est terminé.
8. Nettoyer les cendres résiduelles à l'intérieur du four en utilisant un chiffon humide.
9. Pour annuler le mode Nettoyage Auto, tourner le **Sélecteur du mode de cuisson** sur la position « **Off (Désactivé)** ».

Remarque :

- L'éclairage du four ne peut pas être allumé pendant le cycle d'autonettoyage.
- L'émail résistant à la chaleur spécial et les éléments polis du four peuvent présenter une décoloration au fil du temps. Ceci est normal et ne nuit en rien au fonctionnement du four. Ne pas utiliser des tampons à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs pour tenter d'éliminer les décolorations.

Éviter ces produits nettoyants

Ne pas utiliser les produits nettoyants commerciaux tels que Easy Off®. Ils risquent d'abîmer le fini ou les pièces du four.

Ne jamais utiliser des tampons à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs. Ne jamais utiliser de produits nettoyants contenant du Clorox ®.

Ne pas utiliser de produits nettoyants inflammables, tel qu'un allume-feu liquide ou du WD-40.

Le chlore contenu dans certains produits nettoyants ou ses composés sont corrosifs pour l'acier inoxydable. Vérifier les ingrédients sur l'étiquette avant toute utilisation.

Guide de nettoyage

Pièce	Recommandations
Grille plate	Laver avec de l'eau savonneuse chaude. Rincer à fond et sécher ou frotter doucement avec de la poudre à récurer ou des tampons savonneux en suivant les instructions. NE PAS nettoyer la grille dans le four autonettoyant. Si vous nettoyez les grilles plates dans le four en mode autonettoyant, elles perdront de leur finition brillante et auront tendance à mal glisser lors de l'insertion dans le four. Si cela se produit, mouiller les bords de la grille d'une petite quantité d'huile végétale. Ensuite, enlever l'excédent.
Joint en fibre de verre	NE PAS NETTOYER LE JOINT.
Verre	Laver avec de l'eau et du savon ou un produit pour vitres. Utiliser les produits d'entretien Fantastik® ou Formula 409® pour enlever les projections de graisse et les taches rebelles.
Surfaces peintes	Nettoyer avec de l'eau savonneuse chaude ou appliquer du Fantastik® ou du Formula 409® sur une éponge propre ou du papier essuie-tout et essuyer. Éviter les agents nettoyants à base de poudre, les tampons métalliques et les produits à nettoyer les fours.

Pièce	Recommandations
Surfaces en porcelaine	Essuyer immédiatement les déversements acides tels que jus de fruits, lait et tomates avec un chiffon sec. Ne pas utiliser d'éponge ou de chiffon humide sur la porcelaine chaude. Dès que la surface est froide, nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquer du Bon-Ami® ou du Soft Scrub® sur une éponge humide. Rincer et sécher. Pour les taches rebelles, utiliser des tampons savonneux. Il est normal que de fines lignes apparaissent sur la porcelaine au fil du temps à cause de la chaleur et des salissures.
Surfaces en acier inoxydable	Toujours essuyer ou frotter dans le sens du grain. Nettoyer avec une éponge savonneuse puis rincer et sécher, ou essuyer avec du Fantastik® ou du Formula 409® vaporisé sur du papier essuie-tout. Protéger et polir en utilisant du Stainless Steel Magic® et un chiffon doux. Éliminer les traces d'eau avec un chiffon humide imprégné de vinaigre blanc. Ne pas utiliser de produits abrasifs tels les tampons en laine d'acier, Softscrub®, BonAmi© ou Clorox ®. Le chlore contenu dans certains produits nettoyants ou ses composés sont corrosifs pour l'acier inoxydable. Vérifier les ingrédients sur l'étiquette avant toute utilisation.
Matière plastique et commandes	Lorsque refroidis, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et sécher.
Zones de texte imprimé (mots et chiffres)	Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs. Lorsque refroidis, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et sécher.

Entretien

Remplacement de l'ampoule du four

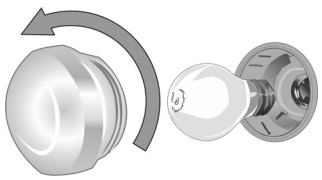
⚠ AVERTISSEMENT

- Avant de remplacer une ou plusieurs ampoules, s'assurer que l'appareil et l'éclairage sont froids et veiller à couper l'alimentation électrique de l'appareil. 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.
- Elles permettent d'éviter que les ampoules ne se cassent.
- Les lentilles sont en verre. Manipuler avec précautions pour éviter les cassures. Les brisures de verre peuvent blesser quelqu'un.
- La douille de la lampe est sous tension lorsque la porte est ouverte.

Spécifications des ampoules :

Largeur du four	Description de l'ampoule	Illustration de l'ampoule
27 po (69 cm) Fours de la série 500 HBN	25 Watts, 25WPRE14, Culot européen	
30 po (76 cm) Fours de la série 500 HBL	40 watts, ampoule pour appareil électroménager, culot Edison standard	

Pour changer l'ampoule :



1. Couper l'alimentation du four au tableau de distribution principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).
2. Retirer le couvercle en verre en le dévissant. Faire pivoter le verre dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et retirez-le.
3. Enlever l'ampoule. L'ampoule se dévisse dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
4. Saisir l'ampoule neuve avec un chiffon propre et sec pour éviter que les graisses de l'épiderme ne se déposent sur le verre ce qui pourrait se traduire par la défaillance prématurée de l'ampoule. Mettre en place l'ampoule en la vissant dans le sens des aiguilles d'une montre.
5. Revisser le couvercle en verre pour le mettre en place.
6. Rétablir le courant au tableau d'alimentation principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).

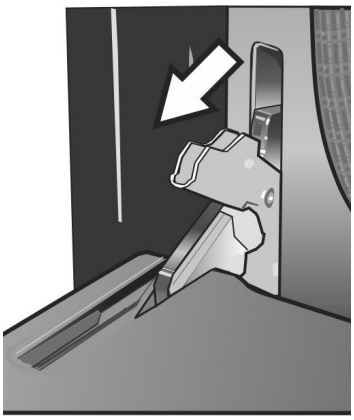
Démontage de la porte du four

⚠ AVERTISSEMENT

Lors du démontage de la porte du four :

- Avant de démonter la porte, s'assurer que le four est 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. Utiliser les deux mains pour l'enlever. Le devant de la porte est en verre. À manipuler avec précaution pour éviter les cassures.
- Saisir uniquement les côtés de la porte. Ne pas saisir la poignée, car elle peut pivoter dans la main et causer des dommages ou des blessures.
- Si la porte du four n'est pas saisie fermement et correctement, il y a un risque de lésion corporelle ou de dommage au produit.
- 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. En outre, ne pas forcer la porte pour l'ouvrir ou la fermer car la charnière risque de s'abîmer et vous pourriez vous blesser.
- Après avoir démonté la porte, ne pas la poser sur des objets acérés ou pointus car ceux-ci risquent de briser la vitre. Disposer la porte sur une surface plane et lisse afin qu'elle ne risque pas de tomber.

Pour démonter la porte du four :



Pour prévenir les blessures ou les dommages, veiller à lire l'AVERTISSEMENT ci-dessus avant de tenter de démonter la porte du four.

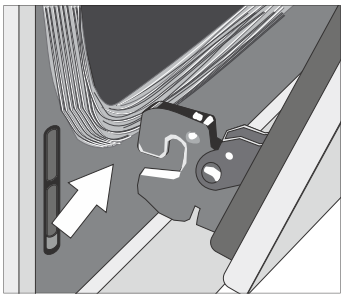
1. Ouvrir complètement la porte du four jusqu'à ce qu'elle soit à l'horizontale.
2. Basculer les leviers des charnières vers soi.

Remarque : Il est parfois nécessaire d'utiliser un outil, tel un tournevis, pour forcer délicatement la partie supérieure du levier pour dégager celui-ci du bâti. Faire attention à ne pas rayer le bâti.

3. Mettre les deux leviers de charnière en position abaissée comme le montre l'illustration. Les charnière gauche et droite de la porte diffèrent légèrement mais fonctionnent de la même manière.

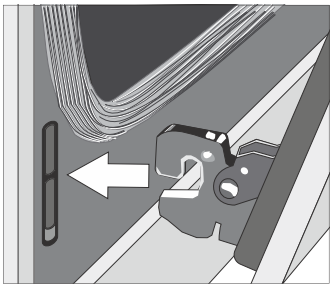


4. Fermer la porte du four jusqu'à ce qu'elle s'accroche sur les leviers d'arrêt des charnières, en bloquant les charnières à l'angle adéquat afin de pouvoir retirer la porte. La porte sera ouverte d'environ 7 po (17,8 cm) sur la partie supérieure. Ceci a pour effet d'éliminer la tension des ressorts exercée sur les charnières ce qui permet de soulever aisément la porte.

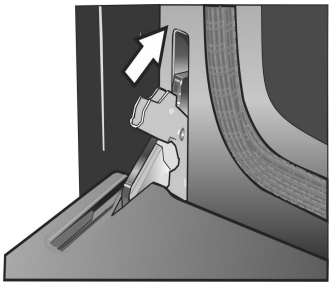


5. La porte est lourde. Saisir la porte fermement à deux mains en la prenant par les côtés. Ne pas saisir la porte par la poignée. Tout en conservant l'angle de la porte, soulever celle-ci vers le haut d'environ 3/4 po (1,9 cm) pour décrocher les charnières des logements, puis tirer la porte vers vous jusqu'à ce que les charnières se dégagent du bâti du four.
6. Placer la porte dans un endroit pratique et stable pour le nettoyage.

Pour remonter la porte du four :



1. Maintenir la porte fermement avec les deux mains en l'ayant saisie par les côtés et non pas par la poignée.
2. Incliner légèrement la porte vers vous jusqu'à ce qu'elle s'ouvre en sa partie supérieure d'environ 7 po (17,7 cm).
3. Faire glisser les charnières dans les logements aussi loin que possible, puis abaisser la porte tout droit vers le bas. L'angle que forme la porte devra éventuellement être légèrement ajusté pour permettre aux charnières de s'engager correctement et à la porte de se mettre en place lorsqu'elle est abaissée. La porte doit s'abaisser d'environ 3/4 po (1,9 cm) et s'arrêter. Si cela n'est pas le cas, les charnières ne se sont pas correctement engagées et la porte pourrait tomber une fois lâchée.
4. Une fois les deux charnières complètement engagées comme décrit à l'étape 3, ouvrez entièrement la porte avec précaution.

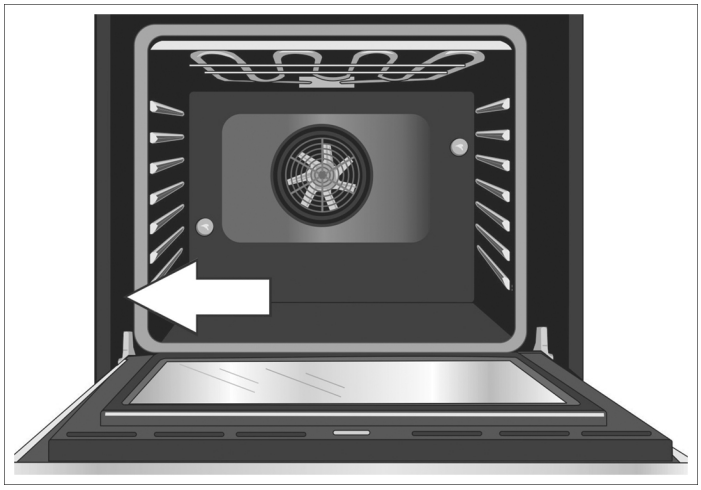


5. Poussez les leviers sur les deux charnières vers le haut jusqu'à ce qu'ils soient bloqués dans le logement en affleurement de la partie avant du bâti du four.
6. Fermer et ouvrir la porte lentement pour s'assurer qu'elle est correctement et solidement installée.

Dépannage

Comment obtenir des services de dépannage ou des pièces

Pour contacter un technicien de dépannage, consultez les coordonnées sur la couverture avant du manuel. Lorsque vous téléphonez, soyez prêt à fournir les informations imprimées sur la plaque signalétique de votre produit.



Plaque signalétique

La plaque signalétique comporte le numéro de modèle et le numéro de série. Consulter la plaque signalétique de l'appareil électroménager pour faire une demande de dépannage. L'emplacement de la plaque signalétique varie d'un modèle de four à l'autre et dépend du type de charnière de porte utilisé.

- Four simple avec charnière inférieure : côté gauche de la garniture de porte.
- Four simple avec charnière latérale : côté opposé à la charnière de la porte.
- Four double avec charnière inférieure : côté gauche de la garniture de porte de la cavité du four inférieur.

Tableau de dépannage

Problème de four	Causes possibles et solutions suggérées
La porte du four est verrouillée et refuse de s'ouvrir, même après le refroidissement.	Mettre le four hors circuit au coupe-circuit et attendre 5 minutes. Remettre le disjoncteur en circuit. Le four devrait se réinitialiser et être fonctionnel.
Le four ne chauffe pas.	Vérifier le coupe-circuit ou le coffret à fusibles de la résidence. S'assurer que l'alimentation électrique est adéquate. S'assurer que la température du four a été sélectionnée.
Le four ne cuit pas uniformément.	Consulter les tableaux de cuisson pour les recommandations relatives aux positions de grilles. Voir « *Tirer le meilleur parti de votre appareil* » pour des conseils et des suggestions.
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants.	Consulter les tableaux de cuisson pour les recommandations relatives aux positions de grilles. Voir « *Tirer le meilleur parti de votre appareil* » pour des conseils et des suggestions. Au besoin, réaliser l'étalonnage du four. Voir « *Température compensée du four* », sous « *Options du menu Réglages* ».
La durée de cuisson des aliments est plus longue que prévue.	Le four est soigneusement calibré afin de fournir des résultats précis. Toutefois, si les aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés, la température peut être ajustée pour compenser. Voir « *Température compensée du four* », sous « *Options du menu Réglages* ».
Les aliments sont trop cuits.	Le four est soigneusement calibré afin de fournir des résultats précis. Toutefois, si les aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés, la température peut être ajustée pour compenser. Voir « *Température compensée du four* », sous « *Options du menu Réglages* ».
L'éclairage fonctionne mal.	Remplacer l'ampoule ou la remettre en place si elle a du jeu ou si elle est défectueuse. Toucher l'ampoule avec les doigts peut la faire griller.

Problème de four	Causes possibles et solutions suggérées
L'éclairage refuse de s'éteindre.	Vérifier s'il y a obstruction de la porte du four. Vérifier si la charnière est tordue. L'éclairage du four est allumé : appuyer sur le bouton de l'éclairage du four pour l'éteindre.
Impossible de retirer la lentille de la lampe.	Il peut y avoir une accumulation de saleté autour de la lentille. Essuyer la surface du couvercle de la lentille avec un chiffon propre et sec avant d'essayer de l'enlever.
Le cycle d'autonettoyage du four fonctionne mal.	Laisser refroidir le four avant d'exécuter le cycle d'autonettoyage. Toujours essuyer les saletés et les déversements importants avant d'exécuter le cycle d'autonettoyage. Si le four est très sale, programmer le four pour la durée d'autonettoyage maximum.
L'horloge et la minuterie fonctionnent mal.	S'assurer que l'alimentation électrique alimente le four.
« **E** » et un numéro s'affichent à l'écran et le panneau de commande émet un signal sonore.	Ceci est un code d'erreur. Appuyer sur n'importe quelle touche ou tourner le bouton pour arrêter le signal sonore. Au besoin, réinitialiser le four. Si un code d'erreur reste affiché, prenez-en note, annuler le four, et appeler un technicien en entretien et en réparation agréé.
Une forte odeur se dégage du four neuf lorsqu'il est mis sous tension.	Ceci est normal pour un four neuf et disparaîtra après quelques utilisations. Exécuter le cycle d'autonettoyage éliminera l'odeur plus rapidement.
Le panneau de commande ne répond pas lorsqu'une touche est activée.	S'assurer que la surface est propre et sèche. Toucher le centre du bouton. 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. Ne pas obstruer l'évent.
Le ventilateur de refroidissement fonctionne même si le four est éteint.	Ceci est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de tourner, même une fois le four éteint, jusqu'à ce que le four ait suffisamment refroidi.

ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE

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.

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 contre tout défaut de matériau et de fabrication *apparent* (tels les éraflures sur l'acier inoxydable, les défauts d'aspect de la peinture ou de la porcelaine, les ébréchures, les bosselures, ou autres dégâts au fini) du Produit, pendant une période de trente (30) jours à compter de la date d'achat ou de la date de clôture pour une nouvelle construction. Cette garantie relative à *l'apparence* exclut les légères variations de couleur découlant des différences inhérentes aux pièces peintes et en porcelaine, ainsi que découlant des différences causées par l'éclairage de cuisine, l'emplacement du produit ou d'autres facteurs similaires. Cette garantie relative à *l'apparence* exclut plus particulièrement tout appareil électroménager en exposition, de plancher, « En l'état » ou de stock « B ».

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.

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.

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.

Comment obtenir une réparation sous garantie :

Pour obtenir une réparation sous garantie pour votre produit, communiquez avec le département de service après-vente de Bosch : Appelez 1-800 944-2904 pour planifier une réparation.

Tableaux de cuisson

PRODUITS DE BOULANGERIE/PLATS PRINCIPAUX

Aliments	Modes de cuisson Recommandés	Four Température	Pré-chauffer le four	Nombre de grilles	Position de grille	Durée (min)	Taille et type d'ustensile
Gâteaux							
Gâteau des anges	Cuisson par Convection	325 °F (162 °C)	Oui	Une	1	35 - 50	Moule à savarin
de 10 po (25,4 cm)	Cuisson par Convection	325 °F (162 °C)	Oui	Une	2	45 - 65	Moule à savarin de 12 tasses
Petits gâteaux	Conv. Multi-Rack	325 °F (162 °C)	Oui	Une	3	17 - 27	moule à muffins de 12 alvéoles
	Conv. Multi-Rack	325 °F (162 °C)	Oui	Plusieurs	2 & 5	17 - 27	moule à muffins de 12 alvéoles
	Conv. Multi-Rack	325 °F (162 °C)	Oui	Plusieurs	1, 3 & 5	17 - 27	moule à muffins de 12 alvéoles
Ronds de gâteaux	Cuisson par Convection	325 °F (162 °C)	Oui	Une	3	28 - 40	rond de gâteau de 8 ou 9 po (20 ou 23 cm)
	Cuisson par Convection	325 °F (162 °C)	Oui	Plusieurs	2 & 5	28 - 40	rond de gâteau de 8 ou 9 po (20 ou 23 cm)
Grand gâteau rectangulaire	Cuisson par Convection	325 °F (162 °C)	Oui	Une	3	45 - 60	13 po X 9 po X 2 po (33 X 22 X 5 cm)
Biscuits							
Brownies	Cuisson par Convection	325 °F (162 °C)	Oui	Une	3	33 - 40	carré de 8 ou 9 po (20 ou 23 cm)
Aux copeaux de chocolat	Conv. Multi-Rack	325 °F (162 °C)	Oui	Une	3	8 - 17	tôle à biscuits
	Conv. Multi-Rack	325 °F (162 °C)	Oui	Plusieurs	2 & 5	8 - 17	tôle à biscuits
	Conv. Multi-Rack	325 °F (162 °C)	Oui	Plusieurs	1,3 & 5	8 - 17	tôle à biscuits
Barres-biscuits	Cuisson par Convection	325 °F (162 °C)	Oui	Une	3	23 - 33	carré de 8 ou 9 po (20 ou 23 cm)
Sablés	Conv. Multi-Rack	325 °F (162 °C)	Oui	Une	3	8 - 10	tôle à biscuits
	Conv. Multi-Rack	325 °F (162 °C)	Oui	Plusieurs	2 & 5	8 - 10	tôle à biscuits
	Conv. Multi-Rack	325 °F (162 °C)	Oui	Plusieurs	1,3 & 5	8 - 10	tôle à biscuits
Plats principaux/Légumes							
Ragoûts	Cuisson	température de la recette	Oui	Une	3	durée indiquée par la recette	plat allant au four
Quiche	Cuisson	375 °F (190 °C)	Oui	Une	2	30 - 40	plat à tarte
Soufflé	Cuisson	325 °F (162 °C)	Oui	Une	3	45 - 55	moule à soufflés
Légumes	Rôtissage Convection	recette	Non	Une	3	recette	tôle à biscuits

Les tableaux peuvent être utilisés comme guides. Suivre les conseils de préparation de la recette ou de l'emballage.

Les températures de convection ont été diminuées de 25° F par rapport aux conseils de préparation de la recette ou de l'emballage.

PRODUITS DE BOULANGERIE/PLATS PRINCIPAUX							
Aliments	**Modes de cuisson Recommandés**	**Four Température**	**Pré-chauffer le four**	**Nombre de grilles**	**Position de grille**	**Durée (min)**	**Taille et type d'ustensile**
Pâtisseries							
Choux à la crème	Conv. Multi-Rack	400 °F (204 °C)	Oui	Une	3	23 - 33	tôle à biscuits
	Conv. Multi-Rack	400 °F (204 °C)	Oui	Plusieurs	2 & 5	23 - 33	tôle à biscuits
	Conv. Multi-Rack	400 °F (204 °C)	Oui	Plusieurs	1,3 & 5	23 - 33	tôle à biscuits
Pâte feuilletée	Conv. Multi-Rack	375 °F (190 °C)	Oui	Une	3	10 - 12	tôle à biscuits
Tartes							
1 fond de tarte	Cuisson par Convection	475 °F (246 °C)	Oui	Une	2	8 - 12	moule à tarte de 9 po (22,8 cm)
2 fonds, fruits	Cuisson par Convection	375 °F (190 °C)	Oui	Une	2	4 5 - 60	moule à tarte de 9 po (22,8 cm)
Congelées	Cuisson par Convection	375 °F (190 °C)	Oui	Une	3	70 - 85	moule à tarte de 9 po (22,8 cm)
Meringue	Cuisson	350 °F (177 °C)	Oui	Une	2	10 - 15	moule à tarte de 9 po (22,8 cm)
Tarte aux pacanes	Cuisson	350 °F (177 °C)	Oui	Une	2	45 - 60	moule à tarte de 9 po (22,8 cm)
Citrouille	Cuisson	425 °F/ 350 °F (218 °C/ 177 °C)	Oui	Une	2	15/35 - 45	moule à tarte de 9 po (22,8 cm)
Pizza							
Pierre de cuisson	Pizza	425 °F (218 °C)	Oui	Une	2	durée indiquée par la recette	Pierre de cuisson
Fraîche	Pizza	425 °F (218 °C)	Oui	Une	2	durée indiquée par la recette	plaque à pizza
Croûte épaisse, Surgelée	Pizza	voir emballage	Oui	Une	voir emballage	durée indiquée sur emballage	instructions de l'emballage
Croûte mince, Surgelée	Pizza	voir emballage	Oui	Une	voir emballage	durée indiquée sur emballage	instructions de l'emballage
Pains rapides							
Biscotines	Conv. Multi-Rack	325 °F (162 °C)	Oui	Une	3	10 - 20	tôle à biscuits
	Conv. Multi-Rack	325 °F (162 °C)	Oui	Plusieurs	2 & 5	10 - 20	tôle à biscuits
Pain	Cuisson par Convection	350 °F (177 °C)	Oui	Une	2	48 - 60	moule à pain de 8 x 4 po (20,3 x 10,2 cm)
Muffins	Conv. Multi-Rack	400 °F (204 °C)	Oui	Une	3	14 - 25	moule à muffins de 12 alvéoles
	Conv. Multi-Rack	400 °F (204 °C)	Oui	Plusieurs	2 & 5	14 - 25	moule à muffins de 12 alvéoles
Pains à la levure							
Petits pains mollets	Conv. Multi-Rack	375 °F (190 °C)	Oui	Une	3	10 - 20	tôle à biscuits
	Conv. Multi-Rack	375 °F (190 °C)	Oui	Plusieurs	2 & 5	10 - 20	tôle à biscuits
	Conv. Multi-Rack	375 °F (190 °C)	Oui	Plusieurs	1, 3 & 5	10 - 20	tôle à biscuits

PRODUITS DE BOULANGERIE/PLATS PRINCIPAUX							
Aliments	**Modes de cuisson Recommandés**	**Four Température**	**Pré-chauf-fer le four**	**Nombre de grilles**	**Position de grille**	**Durée (min)**	**Taille et type d'ustensile**
Pain	Cuisson par Convection	400 °F (204 °C)	Oui	Une	2	22 - 35	moule à pain de 9 x 5 po (22,8 x 12,7 cm)
Brioches	Conv. Multi-Rack	325 °F (162 °C)	Oui	Une	3	20 - 25	tôle à biscuits

Les tableaux peuvent être utilisés comme guides. Suivez les conseils de préparation de l'emballage ou de la recette.

Les températures de convection ont été diminuées de 25° F par rapport aux conseils de préparation de la recette ou de l'emballage.

VIANDES							
Aliments	**Mode de cuisson recommandé**	**Température du four**	**Position des grilles**	**Température interne**	**Durée de cuisson** en min. sauf indication contraire	**Aliments couverts**	**Durée de repos**
Bœuf							
Rôti de palette, 2 - 3 lb (0,9 - 1,3 kg)	Rôtissage	350 °F (177 °C)	2	Bien cuit, 170 °F (76,6 °C)	11/2 - 2 heures	Oui	aucun
Hamburgers, 3/4 - 1 po (2 - 2,5 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril	Élevé	6	À point, 160 °F (71 °C)	1er côté : 5 - 8 2ème côté : 4 - 6	Non	aucun
Faux-filet, désossé, 3 - 3.5 lb (1,4 -1,6 kg)	Rôtissage Convection	325 °F (162 °C)	2	Mi-saignant, 145 °F (62,7 °C)	27 - 31 min/lb	Non	10 - 15 min
Faux-filet, désossé, 3 - 3.5 lb (1,4 -1,6 kg)	Rôtissage Convection	325 °F (162 °C)	2	À point, 160 °F (71 °C)	30 - 38 min/lb	Non	10 - 15 min
Faux-filet, surlonge, sans os, 3 - 5.5 lb (1,3 - 2,5 kg)	Rôtissage Convection	325 °F (162 °C)	2	Mi-saignant, 145 °F (62,7 °C)	18 - 33 min/lb	Non	10 - 15 min
Faux-filet, surlonge, sans os, 3 - 5.5 lb (1,3 - 2,5 kg)	Rôtissage Convection	325 °F (162 °C)	2	À point, 160 °F (71 °C)	30 - 35 min/lb	Non	10 - 15 min
Steaks, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril	Élevé	6	Mi-saignant, 145 °F (62,7 °C)	1er côté : 5 - 8 2ème côté : 4 - 6	Non	aucun
Steaks, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril	Élevé	6	À point, 160 °F (71 °C)	1er côté : 8 - 9 2ème côté : 5 - 7	Non	aucun
Steaks, 1 1/2 po (3,8 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril Convection	Élevé	4	Mi-saignant, 145 °F (62,7 °C)	1er côté : 11 - 14 2ème côté : 9-13	Non	aucun
Steaks, 1 1/2 po (3,8 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril Convection	Élevé	4	À point, 160 °F (71 °C)	1er côté : 13 - 18 2ème côté : 11 - 14	Non	aucun
Filet, 2 - 3 lb (0,9 - 1,3 kg)	Rôtissage Convection	425 °F (218 °C)	2	Mi-saignant, 145 °F (62,7 °C)	15 - 24 min/lb	Non	5 min
Agneau							
Gigot, désossé, 2 - 3 lb (0,9 - 1,2 kg)	Rôtissage Convection	325 °F (162 °C)	2	À point, 145 °F (62,7 °C)	25 - 30 min/lb	Non	10 - 15 min
Gigot, désossé, 4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	Rôtissage Convection	325 °F (162 °C)	2	À point, 160 °F (71 °C)	30 - 35 min/lb	Non	10 - 15 min
Côtes, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril	3 - Élevé	4	Mi-saignant, 145 °F (62,7 °C)	1er côté : 4 - 6 2ème côté : 4 - 5	Non	aucun
Côtes, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril	3 - Élevé	4	À point, 160 °F (71 °C)	1er côté : 5-7 2ème côté : 5 - 6	Non	aucun
Porc							
Tranches de jambon 1/2 po (1,3 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril	3 - Élevé	5	160 ° F (71 °C)	1er côté : 4 - 5 2ème côté : 3 - 4	Non	aucun
Rôti de longe, 1/2 - 3 lb (226 g - 1,3 kg)	Rôtissage Convection	350 °F (177 °C)	2	145 °F (62,7 °C) 160 °F (71 °C)	16 - 30 min/lb 19 - 36 min/lb	Non	30 min 10 - 15 min
Rôti de longe, 3 - 6 lb	Rôtissage Convection	350 °F (177 °C)	2	145 °F (62,7 °C) 160 °F (71 °C)	16 - 30 min/lb 14–23 min/lb	Non	30 min 10 - 15 min

Les tableaux peuvent être utilisés comme guides. Suivez les instructions de l'emballage ou de la recette.
Les durées de rôtissage sont approximatives et peuvent varier en fonction de la forme de la pièce de viande.

Le rôtissage de la dinde farcie prend plus de temps. La température minimale sûre de cuisson de la farce dans une volaille est de 165 °F (74 °C).

REMARQUE : Les températures internes des aliments sont recommandées par l'USDA et doivent être mesurées avec un thermomètre de cuisson numérique.

VIANDES							
Aliments	**Mode de cuisson recommandé**	**Température du four**	**Position des grilles**	**Température interne**	**Durée de cuisson** en min. sauf indication contraire	**Aliments couverts**	**Durée de repos**
Porc							
Côtes, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril	Bas Bas	3	145 °F (62,7 °C) 160 °F (71 °C)	1er côté : 5 - 9 2ème côté : 8 - 11 1er côté : 8 - 10 2ème côté : 8 - 9	Non	3 min
Côtes, 1 1/2 po (3,8 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril Convection	Élevé	4	160 °F (71 °C)	1er côté : 9 - 11 2ème côté : 8 - 10	Non	aucun
Saucisse, fraîche	Cuisson Gril	Élevé	4	170 °F (76,6 °C)	1er côté : 3 - 6 2ème côté : 2 - 4	Non	aucun
Filet, 2 - 3 lb (0,9 - 1,3 kg)	Rôtissage Convection	425 °F (218 °C)	3	145 °F (62,7 °C) 160 °F (71 °C)	18 - 28 min/lb 20 - 27 min/lb	Non	5 - 10 min 3 min
Volaille							
Poulet							
Poitrines avec os	Cuisson Gril Convection	Bas	3	170 °F (76,6 °C)	1er côté : 20 - 28 2ème côté : 17 - 22	Non	aucun
Cuisse avec os	Cuisson Gril	Bas	3	180 °F (82,2 °C) dans la cuisse	1er côté : 14 - 16 2ème côté : 12 - 14	Non	aucun
Entier 3.5 - 8 lb (1,6 - 3,6 kg)	Rôtissage Convection	375 °F (190 °C)	2	180 °F (82,2 °C) dans la cuisse	13 - 20 min/lb	Non	aucun
Poulets de Cornouailles, 1 - 1 1/2 lb (0,45 kg - 0,68 kg)	Rôtissage Convection	350 °F (177 °C)	2	180 °F (82,2 °C) dans la cuisse	45 - 75 min, durée totale	Non	aucun
Dinde							
Poitrine, 4 - 8 lb (1,8 - 3,6 kg)	Rôtissage Convection	325 °F (162 °C)	2	170 °F (76,6 °C)	19 - 23 min/lb	Non	15 - 20 min pour découpage facile
Non farcie, 12 - 19 lb (5,5 - 8,6 kg)	Rôtissage Convection	325 °F (162 °C)	1	180 °F (82,2 °C) dans la cuisse	9 - 14 min/lb	Aluminium pour éviter de trop dorer	15 - 20 min pour découpage facile
Non farcie, 20 - 30 lb (9,7 kg - 13,6 kg)	Rôtissage Convection	325 °F (162 °C)	1	180 °F (82,2 °C) dans la cuisse	6 - 12 min/lb	Aluminium pour éviter de trop dorer	15 - 20 min pour découpage facile
Fruits de mer							
Filets de poisson, 3/4 -1 po (2 - 2,5 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril	Bas	3	145 °F (62,7 °C)	11 - 15 min	Non	aucun

Les tableaux peuvent être utilisés comme guides. Suivez les instructions de l'emballage ou de la recette.
Les durées de rôtissage sont approximatives et peuvent varier en fonction de la forme de la pièce de viande.

Le rôtissage de la dinde farcie prend plus de temps. La température minimale sûre de cuisson de la farce dans une volaille est de 165 °F (74 °C).

REMARQUE : Les températures internes des aliments sont recommandées par l'USDA et doivent être mesurées avec un thermomètre de cuisson numérique.



8001186229

000206



BOSCH

Invented for life

1901 Main Street, Suite 600 • Irvine, CA 92614 • 800-944-2904
www.bosch-home.com • © 2020 BSH Home Appliances