Built-in and Combination Ovens

Use and Care Manual

HBL8463UC HBL8443UC HBL8453UC HBL8753UC
HBL87M53UC HBL8743UC

BOSCH
Invented for life



Table of Contents

⚠ Safety Definitions 3
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 4
Proper Installation and Maintenance 4
Fire Safety 4
Burn Prevention 5
Child Safety 5
Cleaning Safety 5
Cookware Safety 5
Proposition 65 Warning 6
Causes of damage 7
Getting Started 8
Parts 8
Oven Control Panel 9
Accessories 11
Operation-Oven 12
About the Oven 12
Before Using the Appliance for the First Time 12
Basic Features 13
Special Features 15
Settings Menu Options 18
Home Connect 19
Setting Up 19
Remote Start 20
Home Connect Settings 20
Software Update 21
Information on Data Protection 21
Wi-Fi® Module 21
Getting the Most Out of Your Appliance 22
General Tips 22
Bake 23
Auto Convection Conversion 23
Convection Bake 24
Convection Multi-Rack 24
Pizza 24
Roast 24
Convection Roast 25
Broil 25
Convection Broil 25
Proof 26
Warm 26
Cooking Charts 26
Baked Goods/Entrees 26
Meats 28
Cleaning and Maintenance-Oven 30
Cleaning the Oven 30
Maintenance 32
STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY .. 34
What this Warranty Covers & Who it Applies to 34
How Long the Warranty Lasts 34
Repair/Replace as Your Exclusive Remedy 34
Out of Warranty Product 35
Warranty Exclusions 35

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!

⚠ Safety Definitions

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

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

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

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

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

This appliance is intended for use at an elevation of no more than 2000 meters above sea level.

Proper Installation and Maintenance

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

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

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

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

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

Do not obstruct oven vents.

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

In the event of an error the display flashes and beeps continuously. Disconnect appliance from the power supply and call an authorized servicer.

WARNING

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

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

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

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

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

WARNING

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

WARNING

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

WARNING

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

Fire Safety

WARNING

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

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

WARNING

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

Always have a working smoke detector near the kitchen.

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

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

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

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING

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

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

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

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

d. Use an extinguisher ONLY if:

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

Burn Prevention

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

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

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

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.

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

CAUTION

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

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

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 responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.

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

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

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.

Cleaning Safety

Keep oven free from grease build up.

WARNING

RISK OF BURNS

⚠ The appliance will become very hot on the outside during the cleaning function. Never touch the appliance door. Allow the appliance to cool down. Keep children away from the appliance.

Cookware Safety

NOTICE: Do not place food directly on oven bottom.

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

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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**

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

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.

Causes of damage

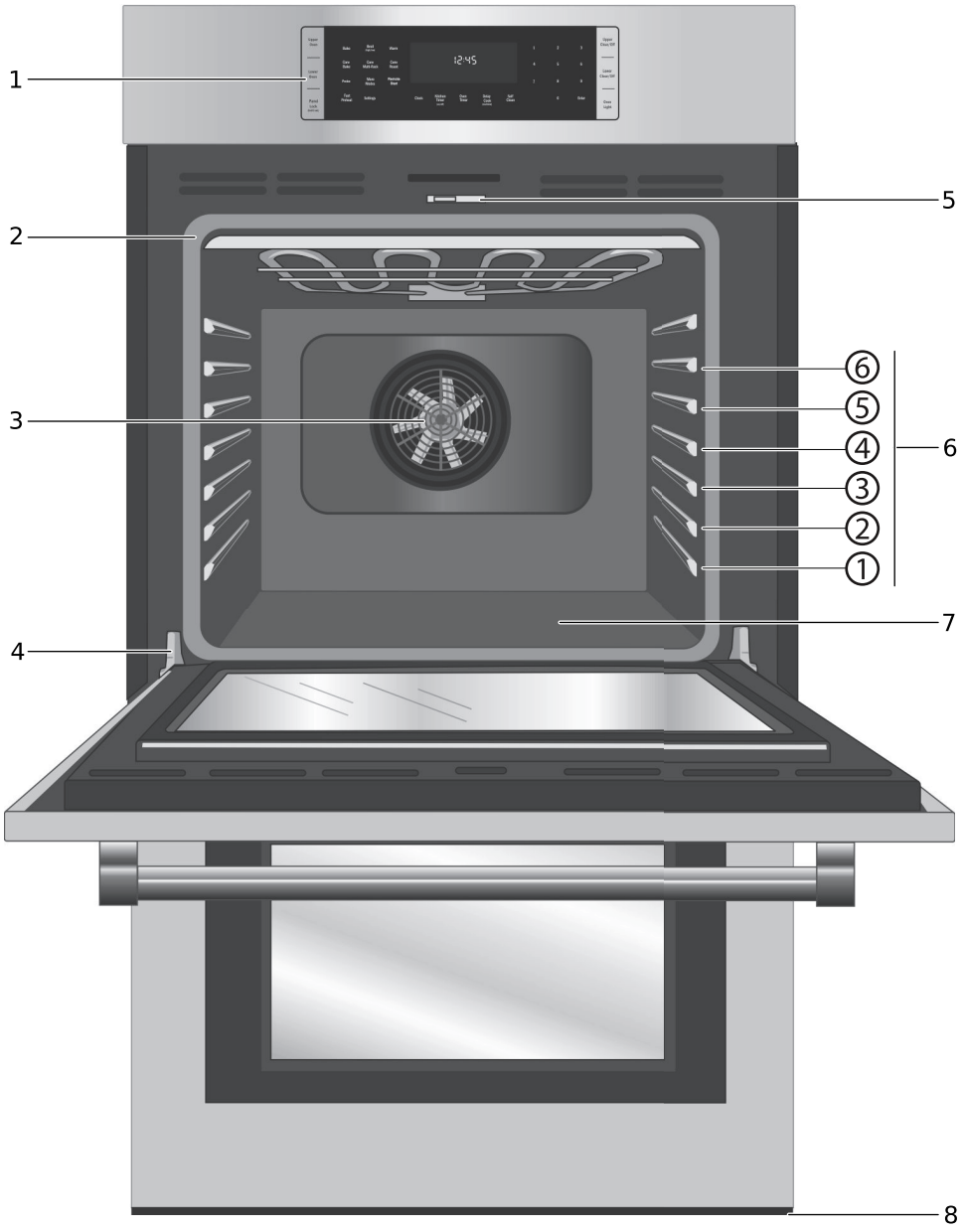
NOTICES:

- Accessories, foil, baking paper or cookware on the bottom of the oven interior: do not place any accessories on the bottom of the oven interior. Do not line the bottom of the oven interior with any type of foil or baking paper. Do not place cookware on the bottom of the oven interior when a temperature above 122°F (50 °C) is set. This produces a build-up of heat. Baking and roasting times are no longer correct and the enamel is damaged.
- Water in the hot oven interior: Never pour water into the hot oven interior. Steam is produced. Damage to the enamel can arise due to the temperature change.
- Do not leave moist groceries in a closed oven for an extended period of time. It can lead to corrosion inside the oven.
- Fruit juice can leave stains in the oven. Always remove fruit juice immediately when safe to touch, and wipe up first with a damp and then a dry cloth.
- Cooling with the appliance door open: only allow the oven cavity to cool when it is closed. Even if the appliance door is only open a little, front panels of adjacent units could be damaged over time.
- Highly soiled door seal: the appliance door will no longer close properly during operation if the door seal is highly soiled. Adjoining furniture fronts may be damaged. Always keep the door seal clean.
- Appliance door as a seat or storage surface: do not stand, sit or hang on the appliance door. Do not place any cookware or accessories on the appliance door.
- Inserting accessories: depending on the appliance type, accessories can scratch the door pane when closing the appliance door. Always slide accessories fully into the oven interior.
- Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot carry the weight of the device and could break off.

Getting Started

Parts

Your appliance may vary slightly.



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

Oven Features

Remote Start

Activates Remote Start mode for Home Connect™ function. In order to utilize the full feature potential of the appliance, the Home Connect™ app should be downloaded on a smart device. The appliance then needs to be paired with the home's Wi-Fi device.

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

Cooling Fan

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

Oven Vent

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

Oven Bottom

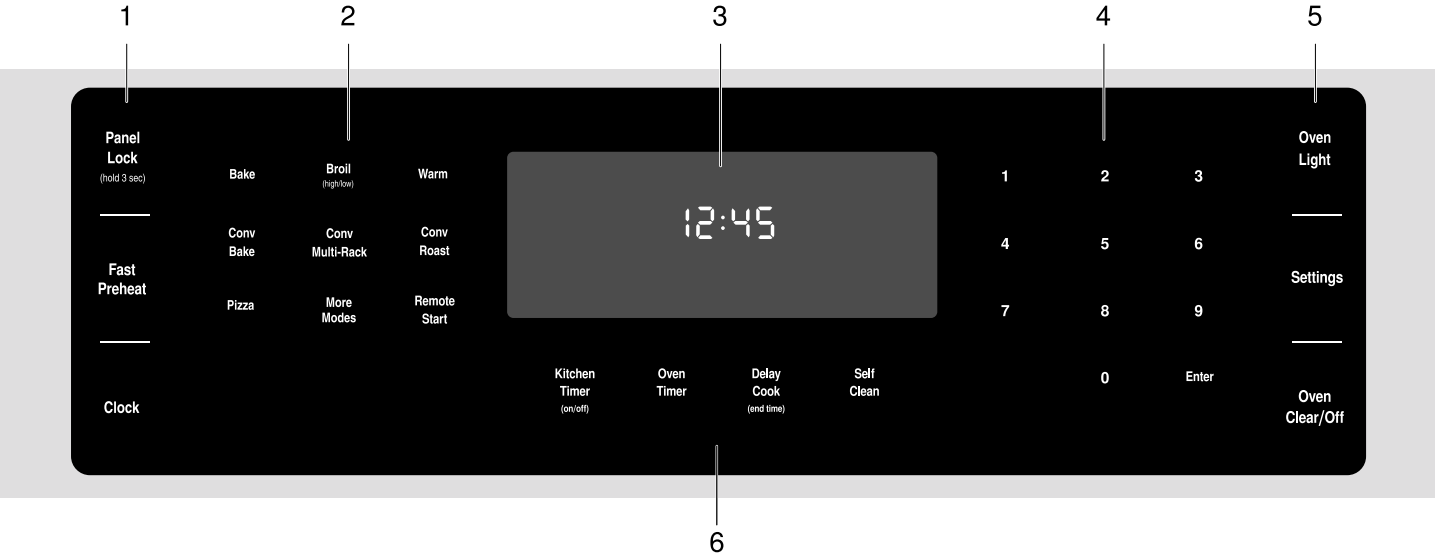
The oven bottom conceals the lower heating element. As a result the element is protected from damage and spills.

Tip: 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.

Oven Control Panel



1	Special Function Buttons
2	Mode Selection Buttons
3	Display
4	Numeric Keypad Buttons
5	Special Function Buttons
6	Special Function Buttons

Touch Buttons

You only have to press lightly on the touch buttons to operate them. The touch buttons will not work if you press several of them at once, such as when cleaning them.

Panel Lock (hold 3 sec)	Turns Panel Lock mode on and off.
Fast Preheat	Enables Fast Preheat option.
Clock	Displays the clock.
Kitchen Timer (on/off)	Starts and stops the kitchen timer. Press to edit a timer.
Oven Timer	Press to edit the oven timer for the selected oven. Turns off the oven at the end of the specified time.
Delay Cook (end time)	Sets oven end time for Delay Cook.

Self Clean	Activates Self Clean mode.
Oven Light	Turns the oven light on or off.
Settings	Provides access to user settings to allow customization of basic display, language and other features. Use also to set clock.
Oven Clear/Off	Press once to select, again to clear settings, press and hold to turn oven off.
More Modes	Allows access to cooking/heating modes that do not have a direct access button. These modes include Convection Broil, Warm, Pizza, Proof and Roast. These are discussed in the *Getting the Most Out of Your Appliance* section later in this manual.
Remote Start	Activates Remote Start mode for Home Connect Function.

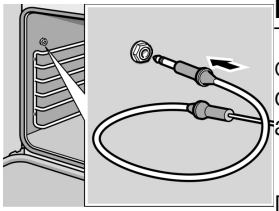
Display Symbols

	**Door Lock-** Is displayed when the oven door is locked.
	**Fast Preheat Symbol-** Is displayed when Fast Preheat is active.
	**Probe Symbol-** Appears when a probe is detected.
	**Panel Lock-** Is displayed when the control panel is locked.
	**Self Clean-** Is displayed when Self Clean is active.

Home Connect

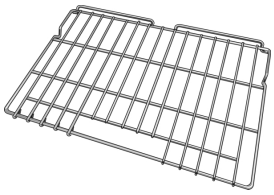
	Is displayed when Wi-Fi is connected.
	Is displayed when Wi-Fi is not connected.
	Remote Start function activated.
	Customer Service connected.

Accessories



Probe
The probe can be used to determine the internal temperature of many foods, especially meats and poultry.

Do not clean in the self clean oven or dishwasher.



Flat Rack
Use for most cooking. Can use multiple racks in some modes.

Do not clean in the self-clean oven.



Telescopic Rack (some models)

Additional 30-inch racks available from e-Shop: #HEZTR301

Use with heavier dishes to make placement into the oven easier. Check on food while cooking and remove dishes from oven when done.

Do not clean in the self-clean oven.



Broiling Pan
(available from e-Shop)
Pan: #00449757
Grill top: #00449756

Use for broiling and roasting.

Do not clean in the self-clean oven.

Inserting Racks

⚠ CAUTION

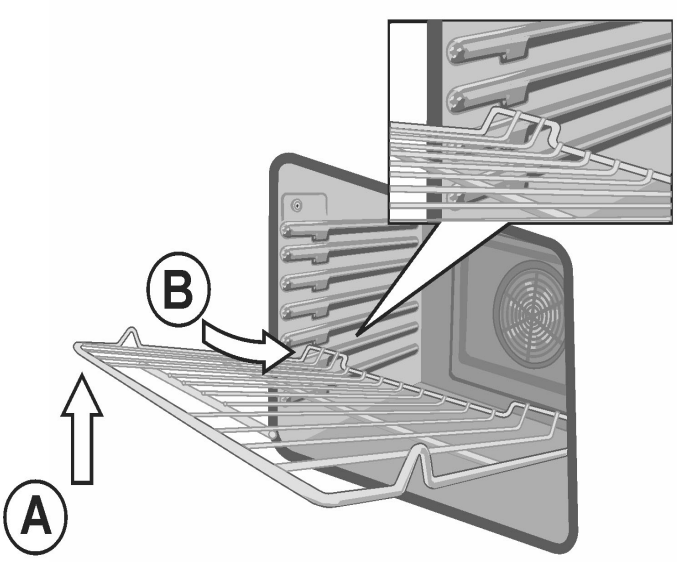
- To avoid burns, place oven racks in desired positions before turning oven on. Always use oven mitts when the oven is warm. If a rack must be moved while the oven is hot, do not let oven mitts contact hot heating elements.
- Use caution when removing oven racks from the lowest rack position to avoid contact with the hot oven door.
- To avoid possible injury or damage to the appliance, ensure racks are 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 Flat Rack into Oven:

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



3. Tilt rack up to allow stop into rack guide.
4. Bring rack to a horizontal position and push the rest of the way in.
   Rack should be straight and flat, not crooked.

To remove Flat Rack from Oven:

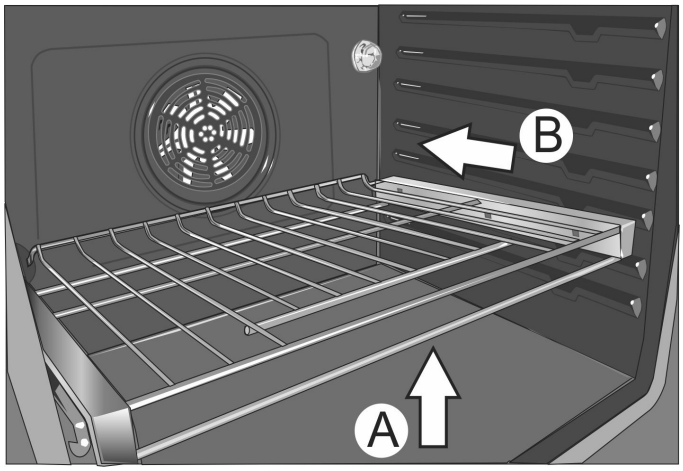
1. Grasp rack firmly on both sides and pull rack toward you.
2. When the stop is reached, tilt rack up and pull the rest of the way out.

Telescopic Rack

To insert Telescopic Rack into Oven:

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

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



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

⚠ CAUTION

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

To Remove Telescopic Rack from the Oven:

1. Lift the front of the telescopic rack assembly about 1/2" and push the rack to the rear about 3/4". This allows the rack to disengage from the rack position guide.
2. Lift the rear of the telescopic rack assembly so it clears the rack position guide and gently pull the rack from the oven.

   Note: Take care to avoid pulling the rack unevenly which will cause it to bind during removal, catching on the oven walls.

Operation-Oven

About the Oven

Your new oven combines premium cooking results and simple operation with the ability to connect and control your appliance with the Home Connect™ app.

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 cooled oven when Self Clean is done.

Clear labeling of the touch pads makes 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 Appliance for the First Time

- Remove all packaging materials and labels from inside each appliance.
- Appliance must be properly installed by an authorized servicer before use.
- While cool, wipe with clean, damp sponge and dry.
- There may be a slight odor during first uses. This is normal and will disappear.
- Optimum cooking results depend on proper cookware and bakeware being used.
- Read and understand all safety precautions and use and care manual information prior to operating.

Basic Features

Pairing your Oven with Home Connect™

In order to utilize the full feature potential of the appliance, download the Home Connect™ app on a smart device and pair the appliance to the home's Wi-Fi device.

See *Home Connect*™ Chapter for step-by-step instructions.

Setting the Clock

The oven includes time functions that require the current time to be set. It is therefore important to set the clock before beginning to use the oven. The oven cannot be in a cooking mode to access the clock set mode.

To set the clock:

1. The oven must be in Standby mode (oven is powered on, but no cooking mode or timer in operation).
2. To access the clock set mode:
   Press the **Settings** button. The display shows "SET CLOCK". Press **Enter** to edit the clock.
3. Use the numeric keypad to enter the desired time. Each number pressed is entered at the right and moving previously entered digits to the left. To set "12:45 pm", press 1,2,4,5.
4. When the desired time is entered, set the time by pressing **Enter**.
   The clock is now set and running.

Setting the Cooking Mode and Temperature

There are two alternate methods to set cooking mode and temperature.

To set the Cooking Mode first, then the temperature:

1. Press the desired Cooking Mode button. The cooking mode and default temperature are displayed. The temperature flashes to show it can be edited.



2. Press **Enter** to start the mode using the default temperature.
3. To change the temperature, enter the new temperature using the numeric buttons. For example, changing temperature to 375°. Press **Enter** to set the updated temperature.

   Note: The new temperature is automatically set after 10 seconds if **Enter** is not pressed.
4. Preheating starts.



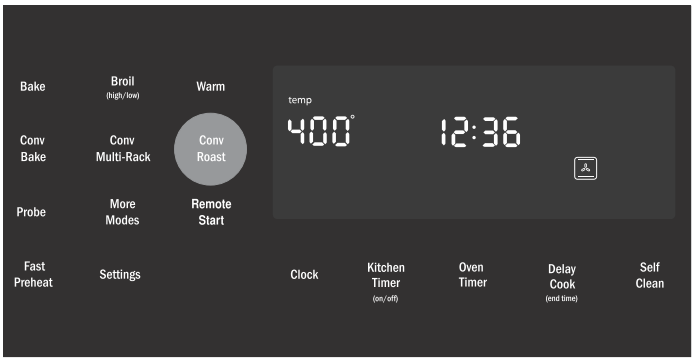
Note: If a temperature is entered that is not within the allowed range for the mode, an error tone will sound and the lower part of the screen will display "TEMP NOT ALLOWED".

To set the Temperature first and then the Cooking Mode (not for Broil or Convection Broil):

1. Press the numeric keys to enter the desired temperature setting. The temperature entered is displayed beside the current time.
2. Select a cooking mode that is compatible with the temperature entered. If no cooking mode is selected within 5 seconds of setting the temperature, an error tone sounds and a "SELECT MODE" message is displayed and blinks.



3. Press a Mode Selection button to select a cooking mode.
   The new mode and temperature set automatically after 10 seconds if **Enter** is not pressed.



Note: If a temperature is entered that is not within the allowed range for the mode selected, an error tone will sound and the lower part of the screen will display "TEMP NOT ALLOWED".

To change the Oven Temperature:

1. Press the Cooking Mode button.
2. The current temperature flashes. Use the numeric buttons to enter a new temperature. Press **Enter.**

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 °F	Temperature in °C	Max. Time Allowed without Activity
100-200	30-120	24 hours
201-550	121-300	12 hours

Timer

Your new oven is equipped with two types of timers.

Kitchen Timer

The Kitchen Timer is a countdown timer that has no affect on oven heating. The Kitchen Timer is used for general kitchen timing needs.

Oven Timer

The Oven Timer is a countdown timer which upon reaching 00:00 turns the oven off, stopping the current mode. The Oven Timer is used to set how long a mode will run. Not available for Broil, Convection Broil or Proof.

Setting the Kitchen Timer

1. Press the **Kitchen Timer On/Off** button.
   0:00 is displayed and blinks in the display. Enter the desired timer value in H/MM format using the numeric keypad.



2. Press **Enter.**
   The kitchen timer starts.
3. When the kitchen timer has counted down to zero an alarm tone sounds every 10 seconds for 2 minutes and the message "TIMER END" is displayed.

Cancel the Kitchen Timer

Press the Kitchen Timer On/Off button.

Note: The timer does not change when other settings are changed.

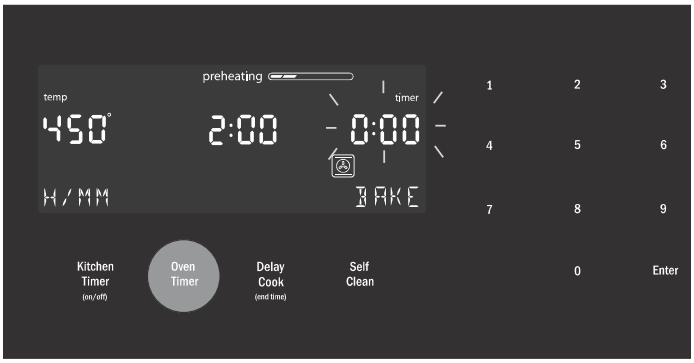
Editing the Kitchen Timer

1. Press the Kitchen Timer On/Off button.
2. The current time value blinks and can be edited.

Setting an Oven Timer

Note: An oven timer cannot be run during Self Clean.

1. Press the **Oven Timer** button.
2. Select a heating mode.
3. Press **Enter**.
   0:00 is displayed and blinks in the display.
4. Enter the desired timer value in H/MM format using the numeric keypad.



5. Press the **Enter** button. The oven timer counts down to 0:00.

6. When the timer reaches :00 the cooking mode ends and the message “OVEN TIMER FINISHED” is displayed. The oven alarm tone sounds every 10 seconds for 2 minutes.



Editing the oven timer

1. If the oven timer is running and the time remaining needs to be changed, enter the oven timer mode by pressing the **Oven Timer** button.
2. The temperature blinks, indicating it can be edited. Input a new temperature or press **Enter** for no change.
3. The timer value blinks, indicating it can be edited. Input the new time and restart the timer by pressing the **Enter** button.

The oven timer may be cleared by entering 0:00.

Fast Preheat

Fast Preheat heats the oven quicker than standard preheat. It is available for Bake, Convection Multi Rack, Convection Bake, Convection Roast, Roast and Pizza. Roast is found in the “More Modes” menu. If Fast Preheat is not allowed for the selected cooking mode an error tone sounds. Fast Preheat is not available for Broil, Convection Broil, Proof or Warm.

To set Fast Preheat:

1. Press **Fast Preheat.**
   The fast preheat icon appears in the display just above the mode name.
2. Press **Start.**

Fast Preheat can be turned off by pressing **Fast Preheat** again.

Special Features

The special features provide you with additional conveniences when cooking.

Learn more about these special features in the following sections:

- Probe (some models)
- Sabbath Mode
- Panel Lock

Probe

The probe measures the internal temperature of the food. The probe is available for Bake, Roast and all convection cooking modes except Convection Broil.

Some models include a temperature probe used to sense internal temperature of meats during cooking.

The probe ships with a black plastic safety cap over the pointed metal end of the probe. **The cap must be removed prior to use.**



Inserting the probe:

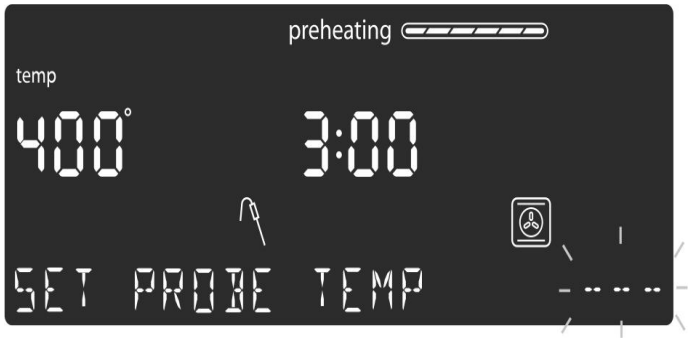
Insert the tip of the probe in the middle and thickest part of the meat or the breast for poultry. Make sure the probe is not touching fat, bone or parts of the oven or the pan.

Note: Food must be completely thawed before inserting the probe into the meat.

To use the probe:

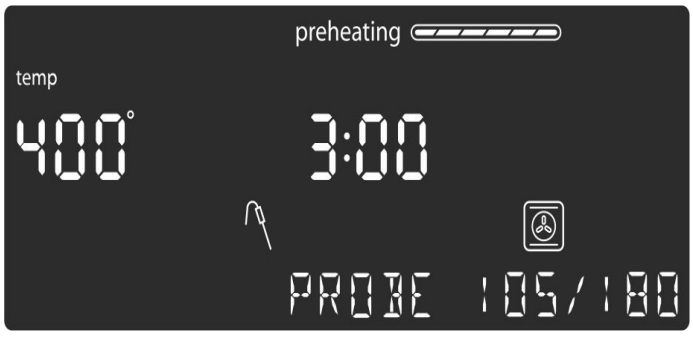
1. Insert the probe into the meat as described above. The probe symbol is displayed.
2. Connect the probe to the oven. If the probe is not connected to the oven prior to starting Probe mode, an error tone sounds and the message “INSERT PROBE” is displayed.
3. Set the cooking mode and temperature.
4. The Set Probe Temp screen is displayed. A three digit input prompt “- - -” blinks in the lower right corner. Use the numeric keypad to enter the desire probe temperature and press **Enter**.

   Note: The minimum probe temperature that can be set is 100°F (40°C) and the maximum is 200°F (100°C). If the probe temperature entered is outside this range, an error is displayed.



5. The probe current temperature and target temperature are both displayed in the format “105/180” at the lower right corner of the display. The actual temperature will display <80 until the food temperature reaches 80°F.

   The displayed probe temperature is updated in increments of 5° during the cooking process.



6. When the probe temperature reaches the set temperature, the cooking mode turns off. The current time is displayed and the message “COOKING COMPLETE” blinks at the bottom left of the display. An alarm tone sounds every 10 seconds for 2 minutes.



   This screen remains in the display until it is cleared by pressing the **Oven Clear/Off** button or until the probe is removed. The display then goes back to Standby mode.

Notes

- Probe is not available when an Oven Timer has been set.
- To change the probe temperature, press the Probe button. The display enters probe temperature editing mode and displays the message “SET PROBE TEMP”. Enter the new probe temperature and press **Enter** to accept the new value.
- Do not store the probe in the oven.
- Always use the handle of the probe for inserting and removing.
- Always use a potholder to remove the probe since it becomes hot.
- Since meat continues to cook after being removed from the oven, set the internal (probe) temperature 5°-10° below the desired final internal temperature except with poultry.

Sabbath Mode

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

The Sabbath Mode can be entered in a Bake mode only.

If the oven light is on at the start of Sabbath Mode, it remains on throughout the Sabbath Mode operation. If the oven light is off at the start of Sabbath Mode, it remains off throughout the Sabbath Mode operation.

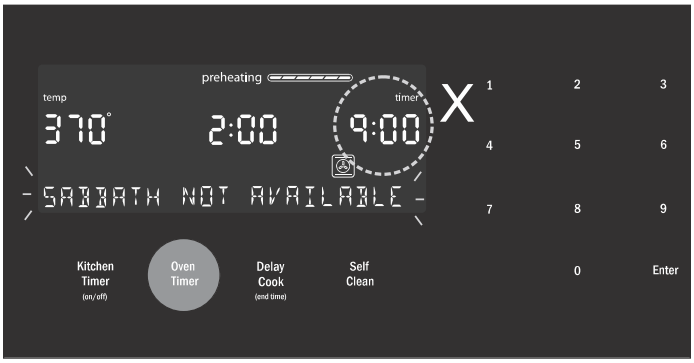
Notes

- The temperature range in Sabbath Mode is 100°F to 450°F.
- The Sabbath Mode timer can be set between 0:01 and 74:00 hours.

Setting the Sabbath Mode

No kitchen timers or oven timers may be running when Sabbath Mode is entered.

1. Begin a Bake operation.
2. Press and hold the **Oven Timer** button for 5 seconds. The message:"SABBATH NOT AVAILABLE" is displayed if a timer is running or the set temperature is outside the allowable range.



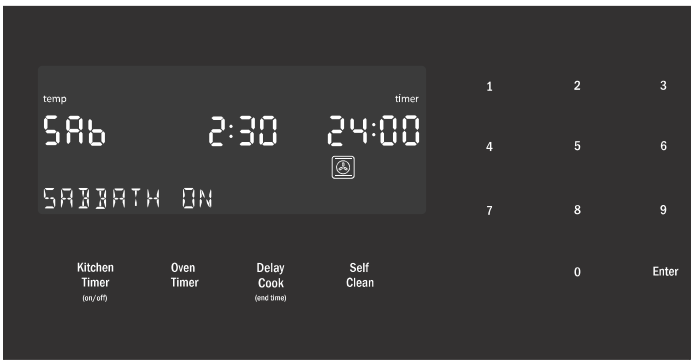
If no timers are running, the Sabbath Mode settings appear in the display. The Sabbath Mode timer blinks showing the value can be edited. The default value is 74:00 (the maximum number of hours for which Sabbath Mode can be set).



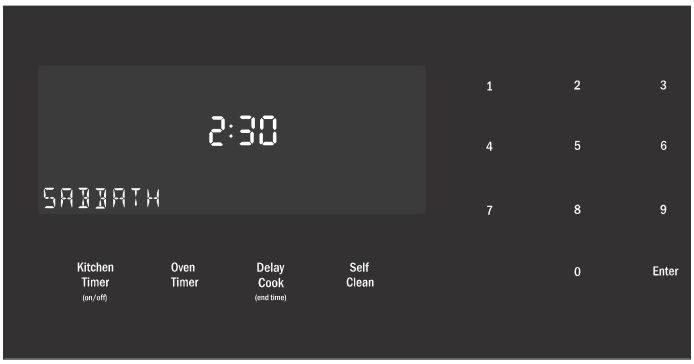
3. Press Enter to accept the default 74:00 hours and start Sabbath Mode or use the numeric keypad to enter the desired Sabbath Mode timer value. Timer values between 0:01 and 74:00 can be entered.

   Note: If no changes are made within 10 seconds, Sabbath Mode auto starts.

4. Once Sabbath Mode has begun, the display changes to show the message “SABBATH ON”.



5. After the Sabbath Mode countdown reaches zero, the oven displays the current time and the message “SABBATH”. No changes can be made at this point. To end the Sabbath Mode and return to normal function, press the **Oven Clear/Off** button.



Editing the Sabbath Temperature

While editing the temperature in Sabbath Mode there is no feedback from the control. If an invalid temperature is set, the oven will default back to the previous running temperature.

1. Press the Bake button.
2. Enter the new desired set temperature.
3. Press **Enter**.

The oven will adjust its set temperature after randomized delay.

Panel Lock

Allows the user to disable all buttons on the control panel. Panel Lock can only be enabled in Standby mode.

1. To enable Panel Lock, press and hold the **Panel Lock** button for 3 seconds (in Standby mode).
2. To disable Panel Lock, press and hold the **Panel Lock** button for 3 seconds. The display returns to Standby mode.

Settings

The oven setup menu is used to customize certain oven settings.

The oven must be in Standby mode (no cooking mode or timer running) in order to access the setup menu.

To make changes to Settings menu items:

1. Press the **Settings** button.
2. The fist setup item is displayed. The display shows “SET CLOCK”. Press **Settings** again to access the settings menu.
3. To display a different setup item, press the number corresponding to that setting (see table following or press the **Settings** button to cycle through available options).

4. To change the value for the displayed setting, press the **Enter** button to enter the edit mode. Use the numeric keypad to change the setting value. The corresponding setting value is shown in the table following.

   For the temperature offset, with the item in edit mode, press "-" or "+" first, then the numeric offset value.

   The new value is automatically accepted as the display reverts from edit mode back to display mode.

To exit the Settings menu:

Press the **Oven Clear/Off** button.

Oven Temperature Offset

The oven is calibrated to provide accurate results. This feature is useful if you prefer your foods lighter or darker. When an offset temperature is selected, the actual oven temperature is raised or lowered by this value.

Do not use residential oven thermometers to evaluate oven temperatures as they will fluctuate throughout cooking.

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

Note: This process can be repeated until a satisfactory result is achieved. Each time these steps are repeated, the oven temperature sets to zero. In other words, if the offset was changed by 5° the first time, the second time it will need to be offset by 10°. The oven will not add to the original offset.

Settings Menu Options

	Menu Item	Description	Default
1	Temperature Mode	Fahrenheit (°F) or Celsius (°C)	°F
2	Brightness	High, Medium, Low	High
3	Volume	High, Medium, Low	High
4	Clock Mode	12-hour or 24-hour display mode. 12HR, 24HR	12HR
5	Auto Convection Conversion	Decreases oven temperature by 25°F for Convection Bake and Convection Multi-Rack cooking modes. On, Off	OFF
6	Button Beep	Tone when button is pressed. ON, OFF	ON
7	Standby Clock Display	Clock displays when no cooking mode or timer is in use. ON, OFF	ON
8	Language	Language setting: English (EN), French (FR)	EN
9	Temperature Offset	Sets the temperature offset value for Bake, Convection Bake, Roast, Convection Roast and Convection Multi-Rack. Temperature offsets must always be entered as 2 digits. Example: 5°is entered as 05. When an offset value is entered, the actual oven temperature is increased or decreased by this value. This feature is useful if food is either too brown or too light. The range for changing the offset is between +/- 35°F (+/- 19°C) in 1° increments.	0
10	Home Connect	See Home Connect chapter.	

Home Connect

This appliance is Wi-Fi-capable and can be remotely controlled using a mobile device.

If the appliance is not connected to the home network, the appliance functions in the same way as an oven with no network connection and can still be operated via the display.

The availability of the Home Connect function depends on the availability of Home Connect services in your country. Home Connect services are not available in every country. You can find more information on this at www.home-connect.com.

Notes

- Ensure that you follow the safety instructions in this instruction manual and that you comply with these even when you are away from home and are operating the appliance via the Home Connect app. You must also follow the instructions in the Home Connect app.
- Operating the appliance directly from the appliance always has priority. During this time, it is not possible to operate the appliance using the Home Connect app.
- We are constantly working to improve the Home Connect app, which may lead to differences in the setup steps. Please rely on the instructions in the latest version of the Home Connect app to guide you through the setup process.

Setting Up

To implement settings via Home Connect, you must have installed and set up the Home Connect app on your mobile device.

Follow the steps specified by the app to implement the settings.

The app must be open in order to perform the setup process.

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

Connecting Your Oven to Home Connect

Connecting your oven to Home Connect is a three step process:

1. Install the Home Connect app.
2. Connect your oven to the Wi-Fi network.
3. Connect your oven to the app.

You will need a smartphone or tablet equipped with the latest operating system (Apple or Android), a secure Wi-Fi network where the appliance is located and the Home Connect app.

Follow instructions below or other supplied Home Connect documents for set up.

1. Install the Home Connect app.

   On your smartphone or tablet, go to the App Store (Apple devices) or Google Play Store (Android devices). Download "Home Connect (America)" app published by BSH Home Appliances and install.

   Start the app and create a Home Connect account.
2. Connect your oven to the Wi-Fi network.

   Before proceeding, determine whether your network router has a WPS function (automatic connection).

   If it does, follow steps under **Automatic Registration in the Home Network**.

   If it does not or you are unsure, follow steps under **Manual Registration in the Home Network**.

Automatic Registration in the Home Network

Notes

- A router that has WPS functionality is required.
- You can begin connecting your appliance to a Wi-Fi network by pressing the Remote Start touch button located on the control panel or by using the Settings menu.

1. Press the Settings touch button repeatedly until "HOME CONNECT SETUP" is displayed.
2. Press Enter.
   "PRESS ENTER FOR HC" is displayed.
3. Press Enter to start Home Connect set-up.
4. Within 2 minutes press the WPS button on the router. Wait until "NETWORK CONNECTED" is shown in the display.

   The connection may fail. In this case "CONNECTION FAILED" is shown on the display. Return to the Home Connect Setup menu and try to connect manually.
5. The appliance is ready to connect to the app.
6. Follow the instructions of the app on your mobile device for automatic network registration.

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

Manual Registration in the Home Network

Note: You can begin connecting your appliance to a Wi-Fi network during initial start-up or using the menu.

1. Press the Settings touch button repeatedly until "HOME CONNECT SETUP" is displayed.
2. Press Enter.
   "PRESS ENTER FOR HC" is displayed.
3. Press Enter to start Home Connect set-up.
4. Press the Settings touch button to start manual registration.

5. Follow the instructions in the app.



6. Wait until "NETWORK CONNECTED" is shown on the display.
   The connection may fail. The display will alert you to try again or connect automatically.
7. The appliance is ready to connect to the app.
8. Follow the instructions of the app on your mobile device for automatic network registration.

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

Remote Start

⚠ WARNING

REMOTE OPERATION

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

If you want to start an oven operation using your mobile device, you must activate Remote Start.

Notes

- For some models a permanent Remote Start can be activated via the Home Connect app. This function allows a remote start of the available operating modes without automatically deactivating Remote Start.
- “Remote start” can only be activated if the Home Connect set-up has been successfully completed.
- Some operating modes can only be started on the oven itself.

1. Press the “Remote start” touch button.
2. appears in the display.
   Remote Start is automatically deactivated in the following situations:
   - Every time the oven door is opened.
   - 24 hours after Remote Start has been activated.

   When you start the oven operation on the appliance, Remote Start is automatically activated. You can therefore make changes from your mobile device or start a new operation.

Home Connect Settings

You can adjust Home Connect to suit your requirements at any time.

Wi-Fi

You can use the Home Connect functions, if Wi-Fi is activated.

1. Press the Settings touch button repeatedly until “HOME CONNECT SETUP” is displayed.
2. Press Enter.
3. Press the Settings touch button repeatedly until “WI-FI ON” or “WI-FI OFF” is displayed
4. Press Enter.
5. Press “0” for turning Wi-Fi off, or “1” for turning Wi-Fi on..
6. ”DEACTIVATING WI-FI” or ”ACTIVATING WI-FI” is displayed.

Disconnecting from the Network

You can disconnect your oven from the network at any time.

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

1. Press the Settings touch button repeatedly until “HOME CONNECT SETUP” is displayed.
2. Press Enter.
3. Press the Settings touch button repeatedly until “NETWORK CONNECTED” is displayed
4. Press Enter.
5. “PRESS 0 TO DISCONNECT” is displayed.
   Press “0”.
6. ”DELETING NETWORK” is displayed.

Connecting to the network

1. Press the Settings touch button repeatedly until “HOME CONNECT SETUP” is displayed.
2. Press Enter.
   “PRESS ENTER FOR HC” is displayed.
3. Press Enter to start Home Connect assistant.
4. Follow the instructions in the section entitled “Manual registration in the home network” or “Automatic registration in the home network”.

Connect to App

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

Note: The appliance must be connected to the network.

1. Press the Settings touch button repeatedly until “HOME CONNECT SETUP” is displayed.
2. Press Enter.
   “PRESS ENTER FOR HC” is displayed.
3. Press Settings repeatedly until "CONNECT TO HC APP" is displayed.
4. Press Enter.
   “CONFIRM ON HC APP” is displayed.
5. Confirm the connection on your Home Connect app.

Remote control

You can use the Home Connect app to easily access the functions of your oven.

Notes

- Operating the appliance directly from the oven always has priority. During this time, it is not possible to operate the oven using the Home Connect app.
- The remote control is already activated when you connect your oven.
- If the remote control has been deactivated, only the oven's operating statuses will be displayed in the Home Connect app.
- The remote control is automatically activated when the remote start is activated.

1. Press the Settings touch button repeatedly until “HOME CONNECT SETUP” is displayed.
2. Press Enter.
   “PRESS ENTER FOR HC” is displayed.
3. Press the Settings touch button repeatedly until “REMOTE CTRL DISABLED” or “REMOTE CTRL ENABLED” is displayed.
4. Press Enter.
5. “PRESS 1 REMOTE CTRL ON” or “PRESS 0 REMOTE CTRL OFF” is displayed.
   Press “1” or “0” to switch Remote Control on or off.

Software Update

Using the software update function, your oven’s software can be updated (e.g. for the purpose of optimization, troubleshooting or security updates). To do this, you need to be a registered Home Connect user, have installed the app on your mobile device and be connected to the Home Connect server.

As soon as a software update is available, you will be informed by the Home Connect app, from which you will also be able to download the update.

Once the update has been successfully downloaded, you can start installing it via the basic settings of your oven, or the Home Connect app if you are on your local area network.

The Home Connect app will notify you once installation is complete.

Notes

- You can continue to use your oven as usual while updates are downloading.
- Depending on your personal settings in the app, software updates can also be set to download automatically.
- We recommend that you install security updates as soon as possible.

Information on Data Protection

When your appliance is connected to a WLAN network that is connected to the Internet for the first time, your appliance transmits the following categories of data to the Home Connect server (initial registration):

- Unique appliance identification (consisting of appliance codes as well as the MAC address of the installed Wi-Fi communication module).
- Security certificate of the Wi-Fi communication module (to ensure a secure data connection).
- The current software and hardware version of your appliance.
- Status of any previous resetting to factory settings.

This initial registration prepares the Home Connect functions for use and is only required when you want to use these Home Connect functions for the first time.

Note: Ensure that the Home Connect functions can be used only in conjunction with the Home Connect app. Information on data protection can be accessed in the Home Connect app.

Wi-Fi® Module

FCC/IC Statements

Model: COM2
FCC ID: 2AHES-COM2
IC: 21152-COM2

The Home Connect module is a communication device designed to provide communication between appliances and smart devices.

This module is integrated at the factory, under direct control of BSH Home Appliances Corporation, and is not user servicable or upgradable. At least $7^{7}/_{8}$ inch (20 cm) separation distance should be maintained from device to user.

FCC COMPLIANCE STATEMENT

⚠ CAUTION

Changes or modifications not expressly approved could void your authority to use this equipment.

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

1. This device may not cause harmful interference, and
2. This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

INDUSTRY CANADA STATEMENT

This device complies with Industry Canada license-exempt RSS standard(s).

Operation is subject to the following two conditions:

1. This device may not cause interference, and
2. This device must accept any interference, including interference that may cause undesired operation of the device.

Operation in the band 5150-5250 MHz is only for indoor use to reduce the potential for harmful interference to co-channel mobile satellite systems.

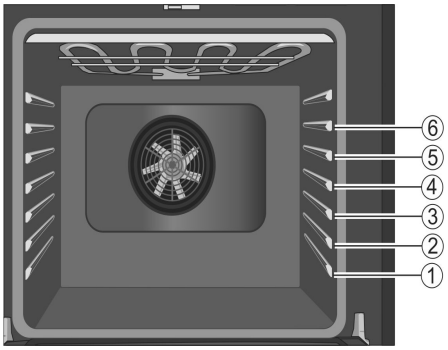
Getting the Most Out of Your Appliance

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 1/2'' 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 rail at the top of the oven is used as the guide for the top rack (position 6). Use rack positions 1 through 6 only. DO NOT attempt to use the top guide to support an oven rack.

Rack Position	Best For
5	hamburgers, steaks, 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 usable position)	large roasts, turkey, angel food cake

Aluminum Foil

⚠ WARNING

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, Convection Broil and Warm modes.
- Preheat is not used for Roast, Convection Roast and Proof 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.
- Use Fast Preheat to speed up preheating.

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.

- 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 some 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 recommendation charts as a guide. See charts at the end of the book.
- 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 Timer to keep track of cooking times.

Baking Pans and Dishes

- Glass baking dishes absorb heat. Some cookware manufacturers recommend reducing the temperature 25°F when using this type of dish. Follow manufacturers' recommendations.
- 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 25°F when using this type of pan. Follow manufacturers' recommendations.
- Insulated cookie sheets or bakeware may increase the length of cooking time.
- Do not set broil pans or any other heavy object on the open oven door.
- Do not keep empty pans or pizza stones in the oven during cooking as this changes cooking performance. Store 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.

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 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 by Cooking Mode

Temperatures shown are in Fahrenheit.

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

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

- Preheat the oven if the recipe recommends it.
- Baking time will vary with the size, shape and finish of the bakeware. 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 1-1½" space between pans or dishes and 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

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

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 appliance by the convection fan.

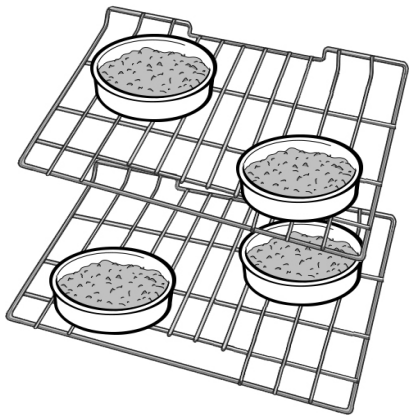
The Convection Bake mode is well suited for cakes, bar cookies and breads to take advantage of the bottom heat, yielding a better crust on baked items.

The benefits of Convection Bake include:

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

Tips

- Reduce recipe temperature by 25°F. Refer to the cooking chart at end of this manual.
- Place food in shallow, uncovered pans, such as cookie sheets without sides.
- If baking more than one pan on a rack, allow at least 1-1½“ of air space around the pan.
- For cakes use rack positions 2 and 5. Stagger pans so that one is not directly above the other (see following graphic).



Convection Multi-Rack

Convection Multi-Rack 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 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 Convection 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 sheets without sides.
- If baking more than one pan on a rack, allow at least 1“ to 1½“ of air space around the pan. Stagger pans so that one is not directly above the other.

Pizza

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 directly on the rack.
  For a softer crust, use a pizza pan.
- When proofing pizza dough, coat dough with olive oil and cover it in a bowl tightly with plastic wrap to prevent crust formation.
- Sprinkle cornmeal on the pizza pan to prevent sticking.
- If using a pizza paddle, sprinkle the paddle liberally with cornmeal 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 pizzas on rack position 2 in the center of the rack.
- Follow manufacturer’s directions for frozen pizza.
- The convection fan cycles on and off when using pizza mode.

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 broil pan or roasting pan. Cover dish with a lid or foil for less tender cuts of meat.

- For less tender cuts of meat, add liquids, such as water, juice, wine, bouillon or stock for flavor and moisture.
- Roasting bags and using a liquid are suitable for use in this mode.
- When roasting whole chicken or turkey, tuck wings behind back and loosely tie legs with kitchen string.

Convection Roast

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 mode 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.
- Do not cover meat or use cooking bags.
- Use a broil pan with a rack and grid or a shallow, uncovered pan with a rack for roasting.
- Use a meat thermometer to determine the internal temperature of the meat.
- If the meat is browned to your liking, but is not yet done, foil can be placed over the meat to prevent over-browning.
- Let meat stand covered with foil 10-15 minutes after removing it from the oven.
- See charts 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 3/4” thick.
- Brush fish and poultry with butter or oil to prevent sticking.
- Use the broil pan and grid or a deep pan with a metal rack, for broiling.
- Do not cover the broil grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering.
- Turn meats (other than fish) once during the recommended cook time. Fish does not need to be turned.
- When top browning casseroles, use only metal or glass ceramic dishes such as Corningware®.
- Never use heat-proof glass (Pyrex®); it cannot tolerate the high temperature.
- For broil times, refer to the Meat/Poultry Cooking Chart.

Convection Broil

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

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.

Temperature must be set within 450°-550°F to enable Broil and Convection Broil.

Tips

- Preheat oven 3-4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.
- Steaks and chops should be at least 1½“ thick.
- Use the broil pan and grid or a deep pan with a metal rack, for broiling.
- Do not cover the broil grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering.
- Turn meats (other than fish) once during the recommended cook time. Fish does not need to be turned.
- Never use heat-proof glass (Pyrex®); it cannot tolerate the high temperature.
- For Convection Broil times, refer to the Meat/Poultry Cooking Chart.

Proof

In Proof, the appliance uses the upper and lower elements 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 is 85°F to 125°F.
- The default temperature in Proof mode is 100°F.
- Loosely cover the bowl or pan and use any rack that accommodates the size of the container.
- Keep the door closed and use the oven light to check the rising of the dough.

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 for up to one hour until ready to serve.
- Warm mode temperatures are 150°F to 225°F.
- The default temperature in the Warm mode is 170°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 (60°C) or warmer.
- DO NOT warm food longer than one hour.

Cooking Charts

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

Baked Goods/Entrees

Food	Recommended Cooking Mode	Oven Temperature	Preheat 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	4	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"X9X2"
Cookies							
Brownies	Convect. Bake	325° F	Yes	Single	3	33-40	8" or 9" square
Chocolate Chips	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

Food	Recommended Cooking Mode	Oven Temperature	Preheat Oven	Number of Racks	Rack Position	Time (min.)	Pan Size & Type
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 temperatures have been reduced by 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
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	pkg time	package directions
Thin Crust, Frozen	Pizza	on package	Yes	Single	on package	pkg 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

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

Food	Recommended Cooking Mode	Oven Temperature	Rack Position	Internal Temperature Doneness	Cooking Time	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	5	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	5	Medium-rare, 145° F	Side 1: 5-8 Side 2: 4-6	No	none
Steaks, 1-inch thick	Broil	High	5	Medium, 160° F	Side 1: 8-9 Side 2: 5-7	No	none
Steaks 1 1/2-inch thick	Convection Broil	High	3	Medium-rare, 145° F	Side 1: 11-13 Side 2: 9-11	No	none
Steaks 1 1/2-inch thick	Convection Broil	High	3	Medium, 160° F	Side 1: 13-15 Side 2: 11-13	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, 160° 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	High	4	Medium-rare, 145° F	Side 1: 4-6 Side 2: 4-5	No	none
Chops, 1-inch thick	Broil	High	4	Medium, 160° F	Side 1: 5-7 Side 2: 5-6	No	none
Pork							
Ham Slice 1/2-inch thick	Broil	High	5	160° F	Side 1: 4-5 Side 2: 3-4	No	none
Loin Roast, 1 1/2-3 lbs.	Convection Roast	350° F	2	Medium, 160° F	19-36 min./lb.	No	10-15 min.
Loin Roast, 3-6 lbs.	Convection Roast	350° F	2	Medium, 160° F	14-23 min./lb.	No	10-15 min.
Chops, 1-inch thick	Broil	Medium	4	Medium, 160° F	Side 1: 8-10 Side 2: 8-9	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 as measured by a digital cooking thermometer.

Food	Recommended Cooking Mode	Oven Temperature	Rack Position	Internal Temperature Doneness	Cooking Time	Food Covered	Stand Time
Chops, 1 1/2-inch thick	Convection Broil	High	4	Medium, 160° F	Side 1: 9-11 Side 2: 8-10	No	none
Sausage, Fresh	Broil	High	4	170° F	Side 1: 3-5 Side 2: 2-4	No	none
Tenderloin, 2-3 lbs.	Convection Roast	425° F	3	Medium, 160° F	18-28 min./lb.	No	5-10 min.
Poultry							
Chicken							
Bone-in Breasts	Convection Broil	450°F	3	170°F	Side 1: 18-22 Side 2: 17-20	No	none
Bone-in Thighs	Broil	Low	3	180°F in thigh	Side 1: 14-15 Side 2: 12-13	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-brown-ing	15-20 min. for easy carving
Unstuffed, 20-25 lbs.	Convection Roast	325°F	1	180°F in thigh	6-12 min./lb.	Foil to prevent over-brown-ing	15-20 min. for easy carving
Seafood							
Fish Filets, 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 as measured by a digital cooking thermometer.

Cleaning and Maintenance-Oven

Cleaning the Oven

Self-Clean

⚠ WARNING

WHEN USING THE SELF-CLEAN SETTING

- During the elimination of soil during self-cleaning, small amounts of Carbon Monoxide can be created and the fiberglass insulation could give off very small amounts of formaldehyde during the first several cleaning cycles. To minimize exposure to these substances, provide good ventilation with an open window, or use a ventilation fan or hood.
- 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.
- Do not block the oven vent(s) during the self-cleaning cycle. Always operate 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.

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

⚠ CAUTION

AVOID RISK OF DAMAGE

- Wipe out excessive spillage before self-cleaning the oven.
- Do not clean parts or accessories in the self-clean oven.

Self Clean

1. Remove all accessories and racks from the oven.
2. If there is a cooking mode on, press **Oven Clear/Off** to end the running mode.
3. Press the **Self Clean** button below the display.

   The Self Clean icon appears in the display. The Self Clean timer default (4:00 hours) blinks to indicate it can be accepted or changed.

   To accept the 4:00 hour default Self Clean time, press **Enter** on the numeric keypad.

   To enter a different number of hours, use the numeric keypad. The value entered must be within the range of 2:00 to 4:00 hours. Entering a value less than 2:00 or greater than 4:00 results in an error tone and message.

   Use a longer setting for a heavily soiled oven.



4. When the desired Self Clean time is displayed, press **Enter** on the numeric keypad.

   The oven door locks prior to starting Self Clean.

   The door lock symbol is displayed and blinks while the door is being locked. Once locked, the door lock symbol is continuously illuminated but not blinking.



   The door lock symbol remains illuminated as long as the Self Clean mode is running.

   Note: The door remains locked until the oven has cooled down after self-cleaning. The door can be opened again only after **"Self Clean"** disappears from the display.

5. **Self Clean** starts and the oven Self Clean timer begins its countdown.

To Cancel Self Clean

Press the **Oven Clear/Off** button to cancel Self Clean.

For Safety, when the Self Clean timer ends, the unit must cool down before the door can unlock. During this period the message **"COOLING DOWN"** is displayed.



6. When the cool down is complete, the message **"SELF CLEAN FINISHED"** is displayed. Continue to use caution when opening the oven door.



7. Press **Oven Clear/Off** to clear the display when Self Clean is finished.
8. After the oven has cooled down and the door is unlocked, wipe remaining ash from the oven using a moist cloth.

Notes

- 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.

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

Never use scouring pads or abrasive cleaners.

Oven Cleaning Guide

Part	Recommendations
Flat Rack	Wash with soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. DO NOT clean the rack in the self-cleaning oven. If the flat racks are cleaned in the oven during the self-clean mode, they will loose their shiny finish and may not glide smoothly. If this happens, wipe the rack edges with a small amount of vegetable oil. Then wipe off excess.
Telescopic Rack	Wash with soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. Avoid getting cleansing powder in the telescopic slides. Re-lubrication may become necessary. Use only high-temperature food-grade lubricants to re-lubricate slides. DO NOT clean the rack in the self-cleaning oven.
Fiberglass Gasket	Do Not Clean Door Gasket-The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.
Glass	Wash with soap and water or glass cleaner. Use Fantastik® or Formula 409® to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Painted Surfaces	Clean with hot soapy water or apply Fantastik® or Formula 409® to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.

Part	Recommendations
Porcelain Surfaces	Immediately wipe up acid spills like fruit juice, milk and tomatoes with a dry cloth. Do not use a moistened sponge/cloth on hot porcelain. When cool, clean with hot soapy water or apply Bon-Ami® or Soft Scrub® to a damp sponge. Rinse and dry. For stubborn stains, use soap-filled pads. It is normal for porcelain to show fine lines with age due to exposure to heat and food soil.
Stainless Steel Surfaces	Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time. Always wipe or rub in the direction of the grain. Clean with a soapy sponge, then rinse and dry, or wipe with Fantastik® or Formula 409® sprayes on a paper towel. Protect and polish with Stainless Steel Magic® and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. Use Bar Keeper´s Friend® to remove heat discoloration. Chlorine or chrlorine compounds in some cleansers are corrosive to stainless steel. Check ingredients on label.
Black Stainless Surfaces	For black stainless steel and anti-fingerprint surfaces, use a soft, dry towel. For stubborn dirt, use warm water diluted with a non-abrasive, mild cleansing soap. Never use stainless steel polish.
Plastic & Controls	When cool, clean with soapy water, rinse and dry.
Probe	Wipe with soapy water. Do not submerge. Do not wash in the dishwasher.
Printed Areas (Words & Numbers)	Do not use abrasive cleaners or petroleum based solvents.

Maintenance

Replacing an Oven Light

⚠ CAUTION

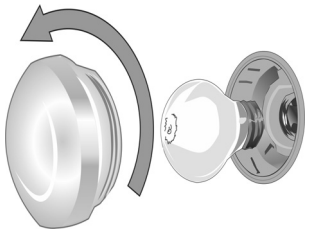
WHEN REPLACING AN OVEN LIGHT:

- 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:

Bulb Description	Bulb Image
40 watt, appliance bulb, standard Edison base.	

To Change the Bulb:



- Turn off the power to the oven at the main power supply (fuse or breaker box).
- Remove the glass cover by unscrewing it. Turn the glass counterclockwise to remove it.
- Remove the bulb. The bulb unscrews counter-clockwise.
- 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.
- Screw the glass cover back on.
- Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

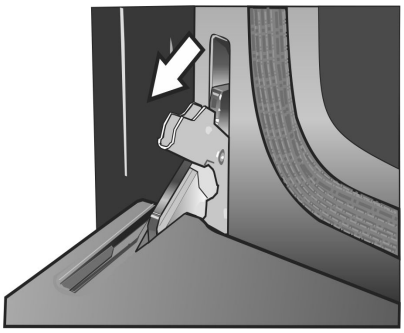
How to Remove the Oven Door

⚠ WARNING

- 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 side 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 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 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 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.

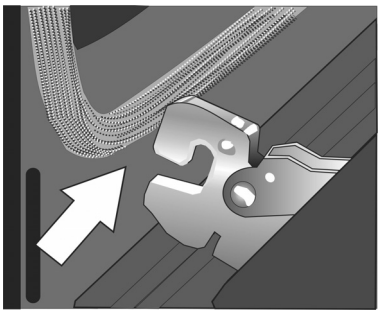
3. Bring both door hinge levers to their fullest down position as shown in the illustration. The left and right door hinges differ slightly but operate in the same manner.
4. Close the oven door until it catches on the hinge stop levers, locking the hinges at the proper angle for door removal. The door 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.



⚠ CAUTION

PINCH HAZARD
Closing the door 7” takes the pressure off of the spring. If this isn’t done, the door can still be removed but the latch will now slam shut and will pinch or cut your hand.

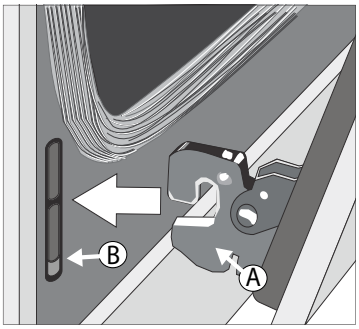
5. The door is heavy. Use both hands to firmly grip it by the sides. Do not grip the door by the handle. Maintaining the door angle, lift the door straight up approximately 3/4” to unhook the hinges from the slots and then pull it out towards you until the hinges are clear of the oven housing.



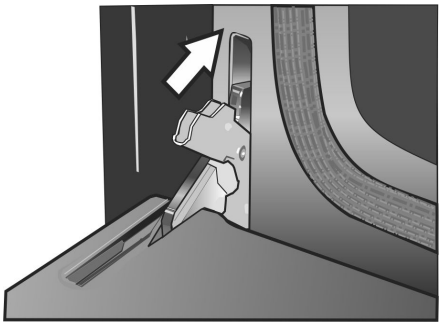
6. Place the door in a convenient and stable location for cleaning.

How 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 inches 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 and flush with the front of the oven body.



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

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

What this Warranty Covers & Who it Applies to

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

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

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

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

How Long the Warranty Lasts

BSH warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of three hundred sixty-five (365) days from the date of purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever.

This Product is also warranted to be free from *cosmetic* defects in material and workmanship (such as scratches of stainless steel, paint/porcelain blemishes, chip, dents, or other damage to the finish of the Product), for a period of 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, BSH or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then BSH will replace your Product (upgraded models may be available to you, in BSH's sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components shall become the property of BSH at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. BSH's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a BSH-authorized service provider during normal business

hours. For safety and property damage concerns, BSH highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use an un-authorized servicer; BSH will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized servicer. If you choose to have someone other than an authorized service provider work on your Product, THIS WARRANTY WILL AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on BSH products, and who possess, in BSH's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are not agents, partners, affiliates or representatives of BSH). Notwithstanding the foregoing, BSH will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, BSH would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call.

Out of Warranty Product

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

Warranty Exclusions

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

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

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

TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITIVELY CAUSED EXCLUSIVELY BY BSH, OR OTHERWISE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, AND SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

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

Table des Matières

⚠ Définitions de sécurité 37
IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ 38
Installation et entretien corrects 38
Sécurité-incendie 38
Prévention des brûlures 39
Sécurité des enfants 39
Consignes en matière de nettoyage 40
Sécurité pour la batterie de cuisine 40
Avertissement issu de la proposition 65 40
Causes de dommages 41
Mise en route 42
Pièces 42
Panneau de commande du four 43
Accessoires 45
Fonctionnement –Four 46
À propos du four 46
Avant la première utilisation de l'appareil électroménager 46
Caractéristiques générales 47
Fonctions spéciales 49
Options de menu des réglages 53
Home Connect 54
Configuration 54
Démarrage à distance 55
Réglages Home Connect 55
Mise à jour du logiciel 56
Remarque liée à la protection des données 57
Module Wi-Fi[MD] 57
Tirer le meilleur parti de votre appareil 58
Conseils généraux 58
Cuisson 59
Auto Convection Conversion 60
Cuisson par convection 60
Convection MultiRack 60
Pizza 61
Rôtissage 61
Rôtissage Convection 61
Gril 62
Gril Convection 62
Apprêt 62
Maintien au chaud 63
Tableaux de cuisson 63
Plats de boulangerie/Plats principaux 63
Viandes 66
Nettoyage et entretien – Four 69
Nettoyage du four 69
Entretien 71
ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE 74
Couverture de la garantie limitée 74
Durée de la garantie 74
Réparation ou remplacement comme solution exclusive 74
Produit hors garantie 74
Exclusions à la garantie 74

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

Vous avez des questions?

1 800 944-2904

www.bosch-home.com/us

Nous nous ferons un plaisir de vous servir!

⚠ Définitions de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ ATTENTION

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

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

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

⚠ IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

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

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

Installation et entretien corrects

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

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

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

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

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

Ne pas obstruer les évents du four.

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

En cas d'erreur, l'affichage clignote et émet un signal sonore continu. Débrancher l'appareil de l'alimentation et appeler un réparateur autorisé.

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

Si l'alimentation principale n'est pas coupée, la douille reste sous tension lorsque la porte est ouverte.

Sécurité-incendie

AVERTISSEMENT

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

Si des matériaux à l'intérieur d'un four ou d'un tiroir-réchaud venaient à prendre feu, conserver la porte fermée. Éteindre l'appareil et déconnecter le circuit depuis le boîtier de disjoncteurs.

⚠ IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

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

Prévention des brûlures

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

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

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

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

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

ATTENTION

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

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

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

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

Ne pas permettre aux enfants d'utiliser cet appareil sauf sous la surveillance attentive d'un adulte. Ne pas laisser

les enfants et les animaux seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en service. Ne jamais les laisser jouer aux alentours de l'appareil, que ce dernier soit en service ou non.

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. Les enfants peuvent grimper sur l'appareil pour atteindre ces objets et se blesser sérieusement.

Consignes en matière de nettoyage

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

AVERTISSEMENT

RISQUE DE BRÛLURE

⚠ L'extérieur de l'appareil devient très chaud lors de la fonction de nettoyage. Ne jamais toucher la porte de l'appareil. Laisser l'appareil refroidir. Tenir hors de portée des enfants.

Sécurité pour la batterie de cuisine

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

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

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

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

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

Causes de dommages

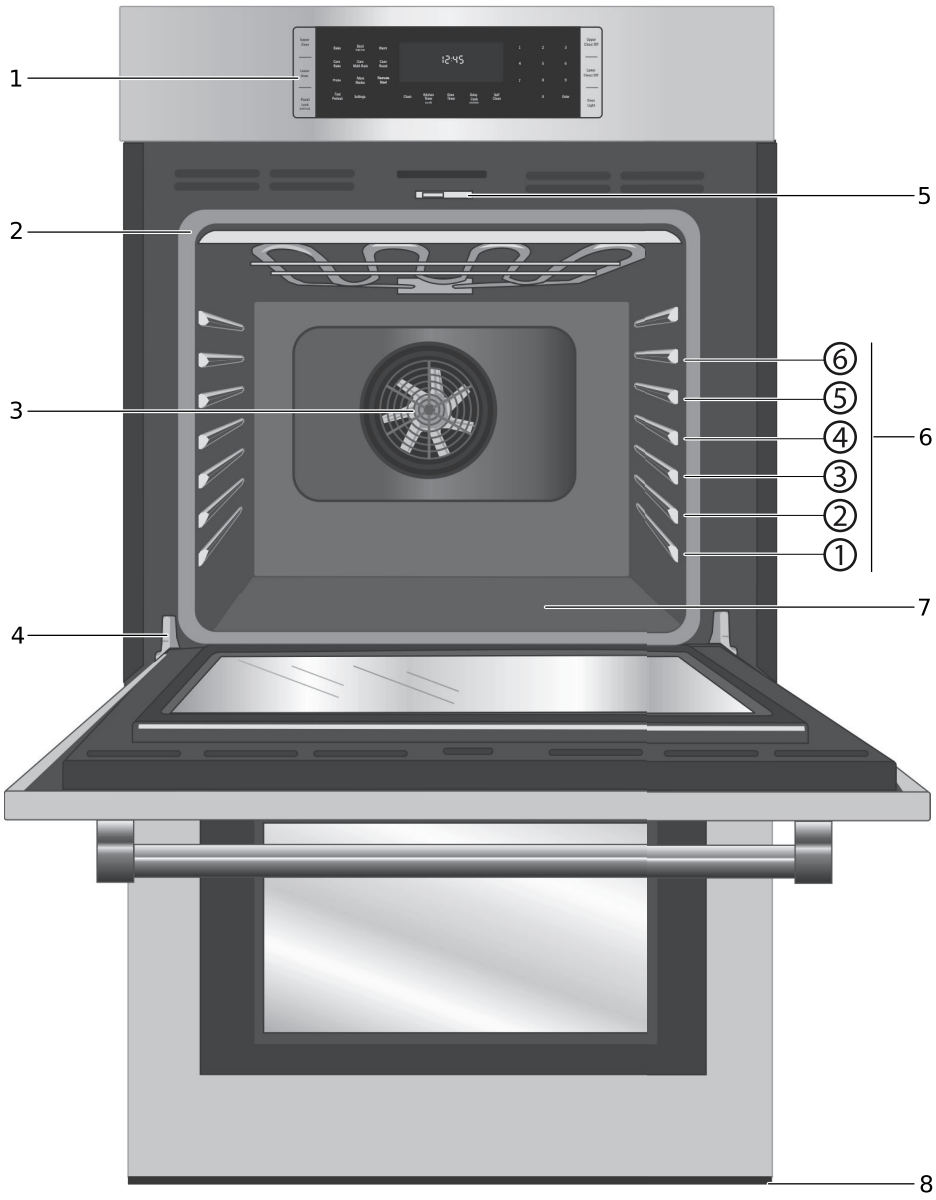
AVIS:

- Accessoires, films plastiques, papier de cuisson ou ustensiles de cuisson se trouvant sur le fond du four : ne rien déposer sur le fond du four. Ne pas recouvrir le fond du four de films ou autres papiers de cuisson quelqu'ils soient. Ne pas déposer d'ustensiles de cuisson sur le fond du four lorsque la température est réglée à plus de 122°F (50 °C), car cela génère une accumulation de chaleur, une modification des temps de cuisson et une détérioration de l'émail.
- Eau dans le four chaud : ne jamais verser d'eau dans le four chaud, car cela produit de la vapeur qui peut endommager l'enceinte émaillée sous l'effet du changement de température.
- Ne pas laisser pendant une période prolongée dans le four fermé des produits alimentaires humides, car cela peut favoriser l'apparition de corrosion dans le four.
- Le jus de fruit peut tacher l'enceinte du four. Toujours enlever le jus de fruit sans attendre, quand il est sûre de toucher, en utilisant d'abord un chiffon mouillé, puis un chiffon sec.
- Refroidissement avec la porte ouverte : laisser le four refroidir sans ouvrir la porte. Même si la porte n'est que légèrement entrouverte, cela peut à la longue endommager les façades des meubles voisins.
- Joint de porte très encrassé : lorsque le joint est très sale, la porte ne se ferme plus correctement. Les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées. Faire en sorte que le joint de la porte soit toujours propre.
- Porte du four utilisée comme siège ou desserte : ne pas monter sur la porte du four, ni s'asseoir dessus ou s'y suspendre. Ne pas déposer sur la porte des accessoires ou ustensiles de cuisson quelconques.
- Montage des accessoires : selon le type de four, les accessoires peuvent rayer la porte lors de la fermeture de cette dernière. Toujours mettre les accessoires entièrement dans le four.
- Ne pas tenir ni porter l'appareil en le prenant par la poignée de la porte. La poignée de la porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil et risque de se casser.

Mise en route

Pièces

Votre appareil peut être légèrement différent.



1	Panneau de commande
2	Joint d'étanchéité de porte
3	Ventilateur de convection
4	Charnière de porte
5	Loquet de porte
6	Guides de positionnement de grilles avec 6 positions
7	Sole du four
8	Ventilation à la sole du four

Caractéristiques du four

Démarrage à distance

Active le mode Démarrage à distance pour la fonction Home Connect™. Pour optimiser le plein potentiel des fonctionnalités de l'appareil électroménager, l'appli Home Connect™ doit être téléchargée sur un appareil intelligent. Il faut par la suite appairer l'appareil électroménager avec le dispositif Wi-Fi domestique.

Remarque : Pour certains modèles, il est possible d'activer un démarrage à distance permanent avec l'appli Home Connect. Cette fonctionnalité permet de démarrer à distance un des modes de fonctionnement disponibles sans désactiver automatiquement le démarrage à distance.

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 bas de l'unité. 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 très 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

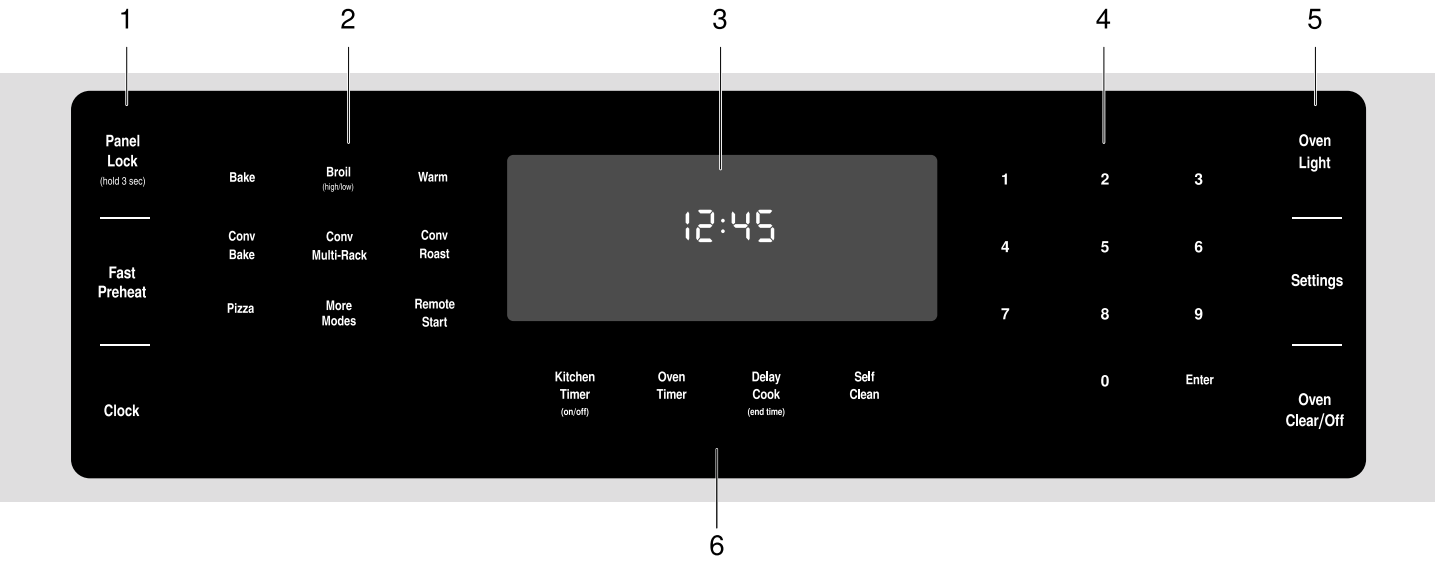
La sole du four abrite l'élément chauffant inférieur. Ceci permet de protéger l'élément des dommages et des déversements.

Conseil : 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 électroménager, et en particulier la sole du four. L'utilisation de ces doublures peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

Panneau de commande du four



1	Touches spéciales de fonction
2	Touches de sélection de mode
3	Écran
4	Touches du clavier numérique
5	Touches spéciales de fonction
6	Touches spéciales de fonction

Touches tactiles

Vous n'avez qu'à exercer une légère pression sur les touches tactiles pour les activer. Les touches tactiles ne répondront pas si vous les effleurez à plusieurs reprises, simultanément, notamment lors du nettoyage.

Panel Lock (hold 3 sec)	Active ou désactive le mode Verrouillage du panneau de commande.
Fast Preheat	Active l'option Préchauffage rapide.

Clock	Affiche l'horloge.
Kitchen Timer (on/off)	Démarre et arrête la minuterie de cuisine. Appuyer pour modifier une minuterie.
Oven Timer	Appuyer pour modifier la minuterie du four sélectionné. Éteint le four à la fin du temps dévolu.
Delay Cook (end time)	Règle le temps de fin du four de la cuisson différée.
Self Clean	Active le mode Autonettoyage.
Oven Light	Allume ou éteint l'éclairage du four.
Settings	Permet d'accéder aux paramètres de l'utilisateur pour personnaliser l'affichage de base, la langue d'utilisation et d'autres fonctions. Utiliser également pour régler l'horloge.
Oven Clear/Off	Appuyer une fois pour procéder à la sélection et de nouveau pour effacer les réglages. Appuyer sur la touche et la tenir enfoncer pour éteindre le four.
More Modes	Permet d'accéder aux modes de cuisson et de chauffage pour lesquels il n'existe pas de touche d'accès direct. Ces modes comprennent Gril à convection, Maintien au chaud, Pizza, Apprêt et Rôtisserie. Le détail de ces modes est présenté à la section *Tirer le meilleur parti de l'appareil*, plus loin dans ce manuel.
Remote Start	Active le mode Démarrage à distance pour la fonction Home Connect.

Symboles affichés

	**Door Lock** (Verrouillé) s'affiche lorsque la porte du four est verrouillée.
	Le **symbole Fast Preheat** (Préchauffage rapide) s'affiche lorsque le préchauffage rapide est activé.
	Le **symbole Probe** (Sonde) s'affiche lorsqu'une sonde est détectée.
	**Panel Lock** (Verrouillage du panneau) s'affiche lorsque le panneau de commande est verrouillé.
	**Self Clean-** (Autonettoyage) s'affiche lorsque l'autonettoyage est activé.

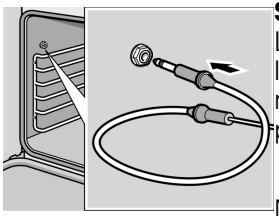
Home Connect

	S'affiche lorsque connecté au Wi-Fi.
	
	S'affiche en l'absence d'une connexion au Wi-Fi.
	

Fonction de télécommande activée.

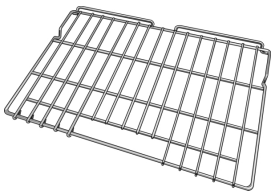
Service après-vente connecté.

Accessoires



Sonde thermométrique
La sonde peut servir à déterminer la température interne de nombreux aliments, et en particulier les viandes et la volaille.

Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant ni mettre au lave-vaisselle.



Grille plate
Utiliser pour la plupart des plats. Il est possible d'utiliser plusieurs grilles avec certains modes de cuisson.

Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.



Grille téléscopique (certains modèles)

Des grilles supplémentaires de 30 po (76 cm) sont offertes à la boutique en ligne : #HEZTR301

Utiliser cette grille afin de faciliter l'insertion des plats dans le four. Vérifier la cuisson des aliments et retirer les plats du four lorsque la cuisson est terminée.

Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.



Plat à rôtir (disponible sur e-Shop)
Plat : #00449757
Grille : #00449756

À utiliser pour griller et rôtir.

Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.

Mise en place de la grille

⚠ ATTENTION

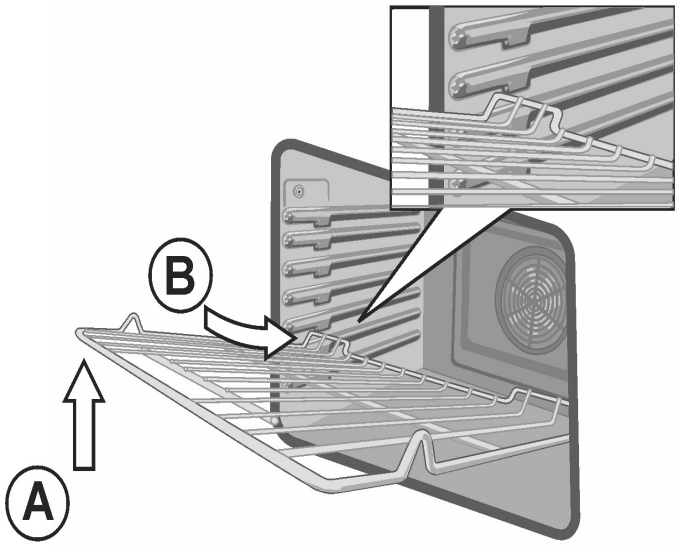
- Pour éviter les brûlures, placer les grilles dans la position désirée avant de mettre le four en marche. Toujours utiliser des gants isolants lorsque le four est chaud. Si vous devez déplacer les grilles lorsque le four est chaud, ne pas laisser les gants isolants entrer en contact avec les élément chauffants.
- Agir avec prudence en retirant les grilles de la position la plus basse pour éviter d'entrer en contact avec la porte du four chaude.
- Pour éviter toute blessure ou endommagement de l'appareil, s'assurer que les grilles sont installées conformément à la notice d'installation et non à l'envers ou sens dessus dessous.

Grille plate

La grille est conçue avec une butée, de manière à ce qu'elle s'arrête avant de sortir complètement du four et qu'elle ne bascule pas.

Pour insérer une grille plate dans le four :

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



3. Incliner la grille vers le haut pour engager la butée dans la glissière.
4. Ramener la grille à l'horizontale et la pousser complètement.
   La grille doit être droite, pas de travers.

Pour retirer la grille plate du four :

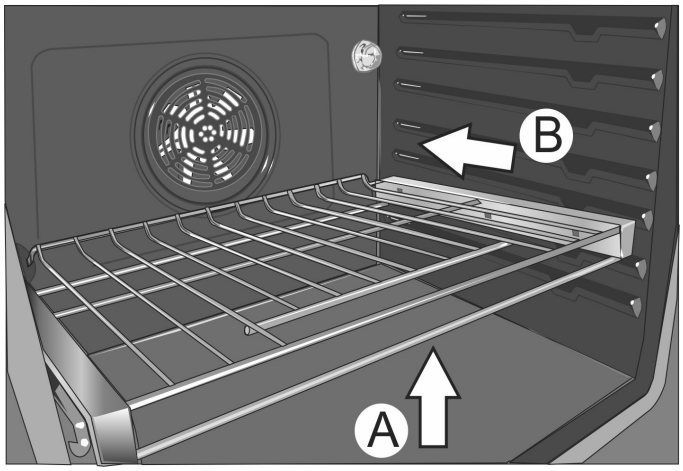
1. Saisir fermement la grille des deux côtés et tirer vers soi.
2. Lorsque la butée est atteinte, incliner la grille vers le haut façon et la tirer complètement hors du four.

Grille télescopique

Insérer la grille télescopique dans le four :

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

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



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

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

Retirer la grille télescopique du four :

1. Soulever la partie avant de la grille télescopique d'environ ½ po (1,3 cm) et pousser la grille d'environ ¾ po (2 cm) vers le fond. Cela permet de dégager la grille du guide de positionnement de grille.
2. Soulever la partie arrière de la grille télescopique de manière qu'elle se dégage du guide de positionnement de grille et tirer doucement la grille hors du four.

   Remarque : Prendre soin d'éviter de tirer la grille de manière irrégulière car elle aura tendance à se coincer et à buter contre les parois du four.

Fonctionnement –Four

À propos du four

Le four neuf vous offre des résultats de cuisson supérieurs et un fonctionnement tout simple avec la possibilité de connecter l'appareil à l'appli Home Connect™ pour le commander.

Le modèle du four a été optimisé pour améliorer la distribution de la chaleur dans la cavité. Il en résulte un brunissage uniforme, une réduction des temps de cuisson et une diminution de la consommation énergétique.

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

L'étiquetage clair et lisible des touches tactiles facilite grandement l'utilisation du four. Ce manuel renferme toutes les directives relatives au fonctionnement du four.

Veuillez nous appeler pour toute question. Le numéro de téléphone se trouve au début du présent manuel. Vos commentaires et suggestions sont les bienvenus.

Avant la première utilisation de l'appareil électroménager

- Retirer tout matériau d'emballage et toute étiquette à l'intérieur de chaque appareil.
- Avant l'utilisation, l'appareil doit être correctement installé par un professionnel d'un centre de réparation autorisé.
- 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.

- L’optimisation des résultats de cuisson dépend de la sélection et de l’utilisation des bons ustensiles de cuisson et plats allant au four.
- Avant toute utilisation, lire et comprendre toutes les précautions de sécurité et les renseignements du manuel d'utilisation et d'entretien.

Caractéristiques générales

Appairage du four avec Home Connect™

Pour optimiser le plein potentiel des fonctionnalités de l'appareil électroménager, télécharger l'appli Home Connect™ sur un appareil intelligent et l'appairer avec le dispositif Wi-Fi domestique.

Consulter le chapitre *Home Connect*™ pour les directives étapes-par-étapes.

Réglage de l’horloge

Le four inclut des fonctions temporelles qui nécessitent que l'heure actuelle soit réglée. Par conséquent, il est important de régler l'horloge avant de commencer à utiliser le four. Le four ne peut pas être en mode de cuisson lors du réglage de l'horloge.

Pour régler l'horloge :

1. Le four doit être en mode Veille (le four est sous tension, mais aucun mode de cuisson ni minuterie n'est en fonctionnement).
2. Pour accéder au mode de réglage de l'horloge :
   Appuyer sur la touche **Settings** (Réglages).L'écran affiche « SET CLOCK » (Réglage de l'horloge). Appuyer sur **Enter** (Entrée) pour modifier l'heure.
3. Saisir l'heure souhaitée à l'aide du clavier numérique. Chaque chiffre saisi s'affiche à droite et déplace les chiffres précédemment saisis vers la gauche. Pour régler l'heure à « 12:45 p.m. », appuyer sur 1,2, 4 , 5.
4. Quand l'heure souhaitée est saisie, confirmer l'heure en appuyant sur **Enter** (Entrée).
   L'horloge est désormais réglée et fonctionne.

Réglage du mode de cuisson et de la température

Il existe deux méthodes de réglage du mode de cuisson et de la température.

Pour régler le mode de cuisson d'abord, puis la température :

1. Appuyer sur la touche Mode de cuisson désirée. Le mode de cuisson et la température par défaut s'affichent. La température clignote, signalant qu'elle peut être modifiée.



2. Effleurer **Enter** (Entrée) pour lancer le mode avec la température par défaut.
3. Pour modifier la température, saisir la nouvelle température à l'aide des touches numériques. Par exemple, modifier la température à 375 °F (190 °C). Effleurer **Enter** (Entrée) pour régler la température mise à jour.

   Remarque : La nouvelle température s'enregistre automatiquement après 10 secondes si la touche **Enter** (Entrée) n'est pas effleurée.
4. Le préchauffage démarre.



Remarque : Si la température saisie est en dehors de la plage autorisée pour le mode, une tonalité d'erreur retentit et la partie inférieure de l'écran affichera « TEMP NOT ALLOWED » (Température non autorisée).

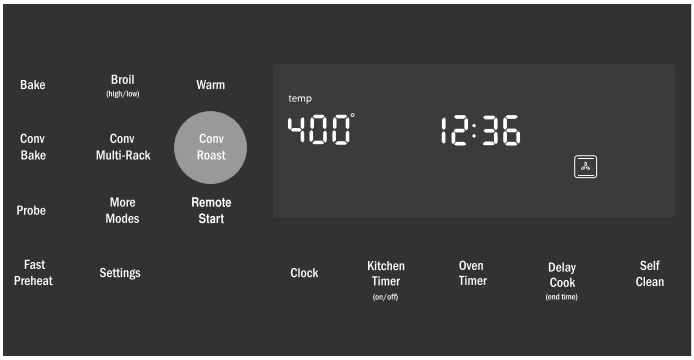
Pour régler la température d'abord, puis le mode de cuisson (sauf pour les modes Gril ou Gril à convection) :

1. Appuyer sur les touches numériques pour saisir le réglage de température souhaité. La température saisie est affichée à côté de l'heure actuelle.
2. Sélectionner un mode de cuisson compatible avec la température saisie. Si aucun mode de cuisson n'est sélectionné dans les 5 secondes suivant le réglage de la température, une tonalité retentit et le message « SELECT MODE » (Sélectionner mode) s'affiche et clignote.



3. Appuyer sur une touche de sélection de mode pour sélectionner un mode de cuisson.

   Le nouveau mode et la température s'enregistrent automatiquement après 10 secondes si la touche **Enter** (Entrée) n'est pas effleurée.



Remarque : Si la température saisie est en dehors de la plage autorisée pour le mode sélectionné, une tonalité d'erreur retentit et la partie inférieure de l'écran affichera « TEMP NOT ALLOWED » (Température non autorisée).

Pour changer la température du four :

1. Appuyer sur la touche Mode de cuisson.
2. La température actuelle clignote. Utiliser les touches numériques pour saisir une nouvelle température. Effleurer **Enter** (Entrée).

Limite de la durée de chauffage

La durée de chauffage maximale est limitée. Si vous oubliez d'éteindre le four, il s'éteint automatiquement après une durée établie.

En mode sabbat, la durée maximum est de 74 heures. Pour tous les autres modes de cuisson, la durée maximale autorisée est de 24 heures.

Température en °F	Température en °C	Durée d'inactivité maximum autorisée
100-200	30-120	24 heures
201-550	121-300	12 heures

Minuterie

Le four neuf est doté de deux types de minuterie.

Minuterie de cuisine

La minuterie de cuisine effectue le compte à rebours sans aucune incidence sur le chauffage du four. Elle est utilisée pour les besoins de chronométrage des tâches d'ordre général.

Minuterie du four

La minuterie du four effectue le compte à rebours et éteint le four lorsqu'elle atteint 00:00, mettant fin au mode actuel. Elle est utilisée pour régler la durée de fonctionnement d'un mode. N'est pas offerte pour les modes Gril, Gril à convection ou Apprêt.

Réglage de la minuterie de cuisine

1. Effleurer la touche **Kitchen Timer On/Off** (Minuterie de cuisine activée/désactivée).

   La valeur « 00:00 » s'affiche et clignote. Saisir la valeur de minuterie souhaitée dans le format H/MM, à l'aide du clavier numérique.



2. Effleurer **Enter** (Entrée).

   La minuterie de cuisine démarre.
3. Lorsque le compte à rebours de la minuterie de cuisine atteint zéro, une tonalité d'alarme retentit toutes les 10 secondes, et ce, pendant 2 minutes et le message « TIMER END » (Fin de la minuterie) s'affiche.

Annulation de la minuterie de cuisine

Appuyer sur la touche Kitchen Timer On/Off (Minuterie de cuisine activée/désactivée).

Remarque : La minuterie ne change pas lorsque d'autres paramètres sont modifiés.

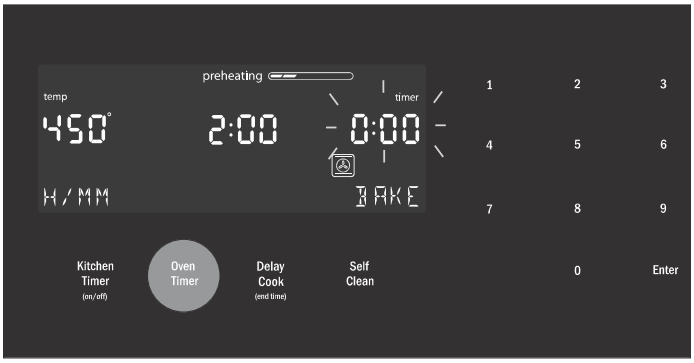
Modification de la minuterie de cuisine

1. Appuyer sur la touche Kitchen Timer On/Off (Minuterie de cuisine activée/désactivée).
2. La valeur actuelle clignote et peut être modifiée.

Réglage d'une minuterie de four

Remarque : La minuterie d'un four ne peut pas fonctionner pendant le cycle d'autonettoyage.

1. Effleurer la touche **Oven Timer** (Minuterie du four).
2. Sélectionner un mode de cuisson.
3. Effleurer **Enter** (Entrée).
   La valeur « 00:00 » s'affiche et clignote.
4. Saisir la valeur de minuterie souhaitée dans le format H/MM, à l'aide du clavier numérique.



5. Effleurer la touche **Enter** (Entrée). La minuterie du four compte à rebours jusqu'à 0:00.
6. Lorsque la minuterie atteint :00, le mode de cuisson prend fin et le message « OVEN TIMER FINISHED » (Minuterie du four – Fin) s'affiche. L'alarme du four retentit toutes les 10 secondes, et ce, pendant 2 minutes.



Modification de la minuterie du four

1. Si la minuterie du four est en service et que le temps restant doit être modifié, accéder au mode de minuterie du four en effleurant la touche **Oven Timer** (Minuterie du four).
2. La température clignote, signalant qu'elle peut être modifiée. Saisir une nouvelle température ou effleurer **Enter** (Entrée) pour conserver la valeur.
3. La valeur de minuterie clignote, signalant qu'elle peut être modifiée. Saisir la nouvelle durée et redémarrer la minuterie en effleurant la touche **Enter** (Entrée).

La minuterie du four peut être réinitialisée en saisissant 0:00.

Préchauffage rapide

La fonction de préchauffage rapide permet de faire chauffer le four plus rapidement que le préchauffage standard.Elle est disponible pour les modes Cuisson, Convection Multi-Rack, Cuisson par Convection, Rôtissage Convection, Rôtissage et Pizza. Le mode Rôtissage apparaît dans le menu « Autres modes ». Si le Préchauffage Rapide n'est pas autorisé pour le mode de cuisson sélectionné, une tonalité d'erreur retentit. Le préchauffage rapide n'est pas disponible pour les modes Gril, Gril Convection, Apprêt ou Maintien au Chaud.

Pour régler le Préchauffage rapide :

1. Appuyer sur **Fast Preheat** (Préchauffage rapide).
   L'icône de préchauffage rapide s'affiche juste au-dessus du nom du mode de cuisson.
2. Appuyer sur **Start** (Démarrer).

Le Préchauffage rapide peut être éteint en appuyant de nouveau sur **Fast Preheat** (Préchauffage rapide).

Fonctions spéciales

L'appareil comporte des fonctions spéciales qui vous offrent des avantages supplémentaires en cuisinant.

Pour en savoir davantage sur ces fonctions spéciales, consulter les sections suivantes :

- Sonde (certains modèles)
- Mode Shabbat
- Verrouillage du bandeau de commande

Sonde

La sonde mesure la température interne de l'aliment. La sonde peut être utilisée pour les modes Cuisson, Rôtissage et tous les modes de Cuisson par Convection sauf Gril Convection.

Certains modèles sont dotés d'une sonde de température servant à mesurer la température interne des viandes pendant la cuisson.

La sonde est livrée avec un capuchon de plastique noir sur son extrémité. **Le capuchon doit être retiré avant l'emploi.**



Insertion de la sonde :

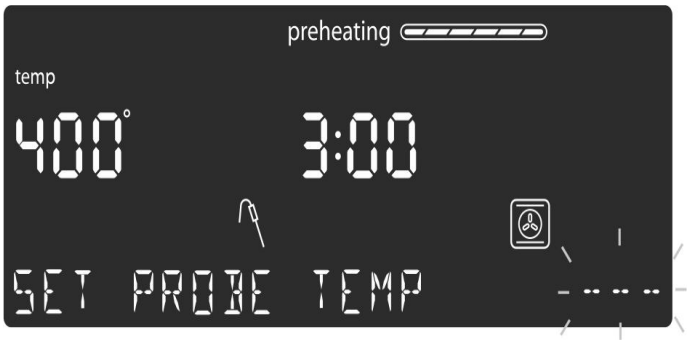
Introduire la pointe de la sonde dans la viande au milieu, dans la partie la plus épaisse de la viande ou de la poitrine, dans le cas d'une volaille. S'assurer que la sonde ne touche pas au gras, à l'os ou à des parties du four ou du plat.

Remarque : L'aliment doit être complètement dégelé avant d'introduire la sonde dans la viande.

Utilisation de la sonde :

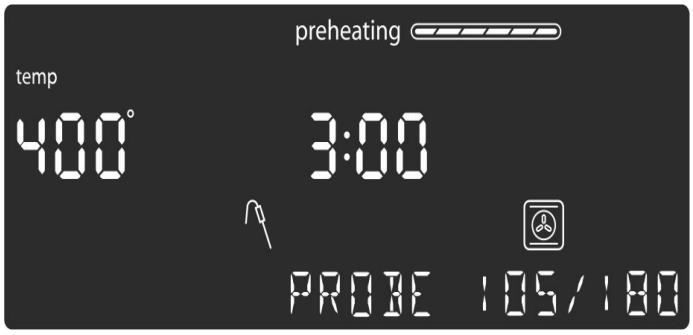
1. Insérer la sonde dans la viande comme décrit ci-essus. Le symbole de la sonde s'affiche.
2. Brancher la sonde au four. Si la sonde n'est pas connectée au four avant le démarrage du mode Sonde, une tonalité d'erreur retentit et le message « INSERT PROBE » (Introduire la sonde) s'affiche.
3. Régler la mode de cuisson et la température.
4. L'écran de réglage de la température de la sonde s,affiche. Une invite à trois chiffres « - - - » clignote dans le coin inférieur droit. Entrer la température de la sonde souhaitée à l'aide des touches numériques et appuyer sur **Enter** (Enter).

   Remarque : La température de sonde minimum pouvant être définie est de 100 °F (40 °C) et la température maximum est de (200 °F (100 °C). Si la température de sonde saisie est en dehors de cette plage, une erreur s'affiche.



5. La température réelle de la sonde et la température ciblée s'affichent toutes deux au format : « 105/180 » (40/80), dans le coin inférieur droit de l'écran. La température réelle affichera <80 jusqu'à ce que la température atteigne 80 °F (27 °C).

   La température de sonde affichée est mise à jour par incréments de 5 °F (1 °C) au cours du processus de cuisson.



6. Lorsque la température de la sonde atteint la température définie, le mode de cuisson est désactivé. L'heure en cours s'affiche et le message « COOKING COMPLETE » (Cuisson terminée) s'affiche au coin inférieur gauche de l'écran. Une tonalité d'alarme retentit toutes les 10 secondes, et ce, pendant 2 minutes.



Cet écran reste dans l'affichage jusqu'à ce qu'on l'efface en appuyant sur la touche **Oven Clear/Off** (Four Effacer/Désactiver) ou jusqu'à ce que la sonde soit retirée. L'écran repasse en mode veille.

Remarques

- La sonde n'est pas disponible lorsque la minuterie de four a été programmée.
- Pour changer la température du four, appuyer sur la touche Probe (Sonde). L'écran affiche le mode d'édition de la température de sonde et affiche le message « SET PROBE TEMP » (Régler température sonde). Saisir la nouvelle température de la sonde et appuyer sur **Enter** (Enter) pour accepter la nouvelle valeur.
- Ne pas ranger la sonde dans le four.
- Toujours utiliser la sonde par la poignée pour l'insérer et la retirer.
- Toujours utiliser une manique pour retirer la sonde car elle est chaude.
- Étant donné que la viande continue à cuire une fois retirée du four, régler la température interne (de la sonde) de 5 F à 10 F (1 °C à 2 C) en deçà de la température finale souhaitée, sauf pour la volaille.

Mode Sabbat

Le mode Sabbat permet aux personnes de religions spécifiques d'utiliser leur four le jour du Sabbat.

Le mode Sabbat ne peut être saisi qu'en mode Cuisson.

Si l'éclairage du four est allumé pendant la configuration, il le restera tout au long du fonctionnement du mode Sabbat. Si l'éclairage du four est éteint pendant la configuration, il le restera tout au long du fonctionnement du mode Sabbat.

Remarques

- La plage de températures du mode Sabbat est comprise entre 100 °F (38 °C) et 450 °F (232 °C).
- La minuterie du mode Sabbat peut être réglée entre 00:01 et 74 heures.

Réglage du mode Sabbat

Aucune minuterie de cuisine ou de four ne doit fonctionner pendant la saisie du mode Sabbat.

1. Commencer une cuisson.
2. Appuyer sur la touche **Oven Timer** (Minuterie du four) et la maintenir enfoncée pendant 5 secondes.

   Le message « SABBATH NOT AVAILABLE » (Sabbat non disponible) s'affiche si une minuterie est en marche ou si la température saisie est hors de la plage autorisée.

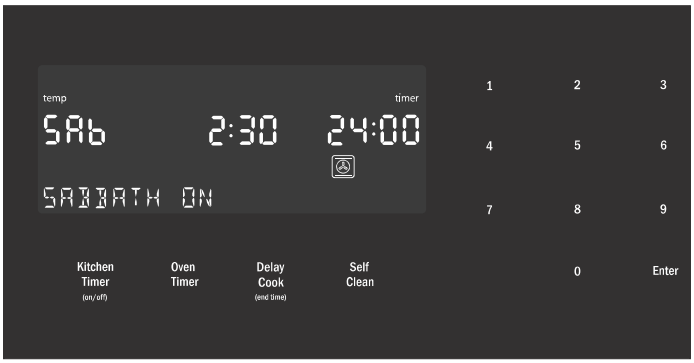


Si toutes les minuteries sont désactivées, les réglages du mode Sabbat s'affichent à l'écran. La minuterie du mode Sabbat clignote, signalant qu'elle peut être modifiée. La valeur par défaut est 74:00 (le nombre d'heures maximal permis dans le mode Sabbat).

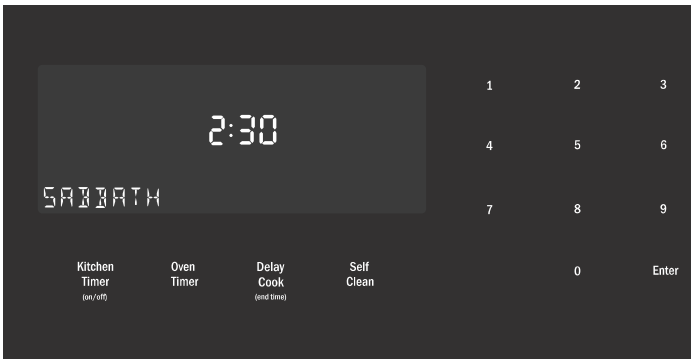


3. Effleurer Enter (Entrée) pour confirmer 74:00 par défaut et lancer le mode Sabbat ou utiliser le clavier numérique pour saisir la valeur de minuterie du mode Sabbat. Il est possible de saisir des valeurs de minuterie entre 0:01 et 74:00.

   Remarque : Si aucune modification n'est apportée en 10 secondes, le mode Sabbat démarre automatiquement.
4. Le mode Shabbat lancé, l'écran change pour afficher « SABBATH ON » (Sabbat activé).



5. Une fois que le compte à rebours atteint zéro, le four affiche l'heure réelle et le message « SABBATH » (Sabbat). À ce stade, aucune modification ne peut être apportée. Pour mettre fin au mode Sabbat et revenir au fonctionnement habituel, effleurer la touche **Oven Clear**/**Off** (Four effacer/désactivé).



Modification de la température en mode Sabbat

Rien ne s'affiche pendant la modification de la température en mode Sabbat. Si une température invalide est saisie, le four reviendra, par défaut, à la température précédente.

1. Effleurer la touche Bake (Cuisson).
2. Saisir la nouvelle température souhaitée.
3. Effleurer **Enter** (Entrée).

Le four ajustera la température réglée après un délai aléatoire.

Verrouillage du bandeau de commande

Permet à l'utilisateur de désactiver toutes les touches du bandeau de commande.Le verrouillage du bandeau de commande ne peut être activé qu'en mode de veille.

1. Pour le verrouillage du bandeau, appuyer et tenir enfoncée la touche **Panel Lock** (Verrouillage du bandeau) pendant 3 secondes.
2. Pour désactiver le verrouillage du bandeau, appuyer et tenir enfoncée la touche **Panel Lock** (Verrouillage du bandeau) pendant 3 secondes. L'écran repasse en mode veille.

Réglages

Le menu de configuration du four est utilisé pour personnaliser certains réglages.

Le four doit être en mode Veille (aucun mode de cuisson ou minuterie de four ne doit s'exécuter) afin de pouvoir accéder au menu de configuration.

Pour apporter des modifications aux éléments du menu des réglages :

1. Effleurer la touche **Settings** (Réglages).
2. Le premier élément de réglage s'affiche. L'écran affiche « SET CLOCK » (Réglage de l'horloge). Effleurer de nouveau **Settings** (Réglages) pour accéder au menu des réglages.
3. Pour afficher un élément de réglage différent, appuyer sur le chiffre correspondant à ce réglage (voir le tableau ci-dessous ou effleurer la touche **Settings** (Réglages) pour faire défiler les options).
4. Pour modifier la valeur du réglage affiché, effleurer la touche **Enter** (Entrée) pour accéder au mode d'édition. Modifier la valeur du réglage souhaité à l'aide du clavier numérique. La valeur de réglage correspondante apparaît dans le tableau ci-dessous.

   Pour la température compensée, lorsque l'élément est en mode d'édition, appuyer d'abord sur « - » ou sur « + » puis sur la valeur numérique compensée.

   La nouvelle valeur est automatiquement confirmée alors que l'écran passe du mode d'édition au mode d'affichage.

Pour quitter le menu des réglages :

Effleurer la touche **Oven Clear**/**Off** (Four effacer/désactiver).

Température compensée du four

Le four est calibré de manière à offrir des résultats précis. La fonction est utile si vous préférez des aliments plus ou moins dorés. Lorsqu'une valeur compensée est saisie, la température réelle du four est augmentée ou diminuée de cette valeur.

Ne pas utiliser les thermomètres de cuisson résidentiels pour mesurer les températures du four, car elles fluctueront au gré de la cuisson.

Le four doit être éteint pour régler une valeur compensée. Pour le réglage, se reporter à *Temperature Offset* (Température compensée) dans les *Settings Menu Options* (Options de menu des réglages).

Remarque : Ces étapes peuvent être répétées jusqu'à l'obtention d'un résultat satisfaisant. Chaque fois qu'une de ces étapes est répétée, la température du four retombe à zéro. En d'autres mots, si la température compensée a été modifiée de 5 °F (1 °C) la première fois, la deuxième, elle devra être compensée de 10 °F (2 °C). Le four ne modifiera pas la température compensée originale.

Options de menu des réglages

	Élément de menu	Description	Réglage par défaut
1	Unités de température	Fahrenheit (°F) ou Celsius (°C)	°F
2	Luminosité	Élevée, Moyenne, Faible	Élevée
3	Volume	Élevé, Moyen, Faible	Élevé
4	Mode Horloge	Mode d'affichage 12 heures ou 24 heures. 12HR, 24HR	12HR
5	Auto Convection Conversion	Diminue la température du four de 25 °F (3,9 °C) pour les modes de Cuisson par Convection et de Convection MultiRack. Marche, Arrêt	ARRÊT
6	Tonalité des touches	Tonalité lorsqu'on appuie sur la touche. MARCHE, ARRÊT	MARCHE
7	Veille Horloge Écran	L'horloge s'affiche quand aucun mode de cuisson ou minuterie ne s'exécute. MARCHE, ARRÊT	MARCHE
8	Langue	Réglage de la langue : Anglais (EN), Français (FR)	EN
9	Température Compensée	Règle la valeur de la température compensée pour Cuisson, Cuisson par Convection, Rôtissage, Rôtissage par convection et Convection Multi-Rack. Les températures compensées doivent toujours être saisies à deux chiffres. Exemple : 5 est saisi comme 05. Lorsqu'une valeur compensée est saisie, la température réelle du four est augmentée ou diminuée de cette valeur. Cette fonction est utile si les aliments sont systématiquement trop dorés ou pas assez. La plage de modification de la compensation est comprise entre +/- 35 °F (+/- 19 °C) par incréments de 1 °F (0,20 °C).	0
10	Home Connect	Consulter le chapitre Home Connect.	

Home Connect

L'appareil électroménager prend en charge le Wi-Fi. Il peut être télécommandé au moyen d'un appareil mobile.

Si l'appareil électroménager n'est pas connecté au réseau domestique, il fonctionne de la même façon qu'un four normal sans connexion réseautique et peut toujours être commandé par l'écran.

La disponibilité de la fonction Home Connect dépend de l'offre des services Home Connect dans votre pays. Les services Home Connect ne sont pas offerts dans tous les pays. Consultez www.home-connect.com pour de plus amples renseignements à ce sujet.

Remarques

- Assurez-vous de respecter les directives de sécurité décrites au présent mode d'emploi et que ces directives sont aussi respectées lors de la télécommande de l'appareil électroménager par l'appli Home Connect quand vous êtes absent de la maison. Respectez également les directives fournies par l'appli Home Connect.
- Les commandes données directement depuis l'appareil électroménager ont toujours préséance sur les autres. Au cours de cette période, il est impossible de faire fonctionner l'appareil électroménager par l'appli Home Connect.
- Nous travaillons sans relâche pour améliorer l'application Home Connect. Les étapes de configuration peuvent varier légèrement. Veuillez respecter les directives de la dernière version de l'appli Home Connect pour vous guider lors du processus de configuration.

Configuration

Pour activer les réglages par Home Connect, vous devez avoir installé l'appli Home Connect sur l'appareil mobile et l'avoir configurée.

Respecter les étapes précisées par l'appli pour mettre en œuvre les réglages.

L'appli doit être ouvert pour exécuter le processus de configuration.

Pour faciliter l'expérience d'appairage, utiliser le lien qui suit pour accéder à un guide vidéo rapide : **https// www.bosch-home.com/us/connect.**

Connexion du four à Home Connect

La connexion du four à Home Connect s'effectue en trois étapes :

1. Installez l'appli Home Connect.
2. Connectez le four au réseau Wi-Fi.
3. Connectez le four à l'appli.

Vous aurez besoin d'un téléphone intelligent ou d'une tablette doté du dernier système opérationnel (Apple ou Android), un réseau Wi-Fi sécurisé à l'emplacement de l'appareil électroménager et l'appli Home Connect.

Pour la configuration, respectez les directives ci-dessous ou d'autres directives dans la documentation Home Connect.

1. Installez l'appli Home Connect.

   Depuis le téléphone intelligent ou la tablette, accédez à l'App Store (appareils Apple) ou à Google Play Store (appareils Android). Téléchargez l'application « Home Connect » (États-Unis) développée par BSH Home Appliances et installez-la.

   Démarrez l'appli et créez un compte Home Connect.
2. Connectez le four au réseau Wi-Fi.

   Avant de poursuivre, déterminez si le routeur du réseau dispose d'une fonctionnalité WPS (connexion automatique).

   Si tel est le cas, respectez les étapes de la section intitulée **Inscription automatique au réseau domestique**.

   Si vous ne savez pas, respectez les étapes de la section intitulée **Inscription manuelle au réseau domestique**.

Connexion automatique au réseau domestique

Remarques

- Il faut un routeur qui prend en charge la fonctionnalité WPS.
- Vous pouvez connecter l'appareil électroménager au réseau Wi-Fi en effleurant la touche Démarrage à distance du panneau de commande ou avec le menu Settings (réglages).

1. Effleurer la touche tactile Settings (réglages) à plusieurs reprises jusqu'à ce que « HOME CONNECT SETUP » (Configuration Home Connect) s'affiche.
2. Effleurer Enter (Entrée).
   « PRESS ENTER FOR HC » (Effleurer Entrée pour Home Connect) s'affiche.
3. Effleurer Enter (Entrée) pour lancer la configuration de Home Connect.
4. Dans les deux minutes, appuyer sur le bouton WPS du routeur.
   Attendre que « NETWORK CONNECTED » (Connexion réseau réussie) s'affiche à l'écran.

   Il est possible que la connexion échoue. Dans ce cas, « CONNECTION FAILED » (échec de la connexion) s'affiche à l'écran. Revenir au menu de configuration de Home Connect et tenter une connexion manuelle.
5. L'appareil électroménager est prêt à se connecter à l'appli.
6. Respecter les directives de l'appli sur l'appareil mobile pour une inscription automatique au réseau.

Le processus d'inscription est terminé à l'affichage de « PAIRING SUCCESSFUL » (Appairage réussi) à l'écran.

Connexion manuelle au réseau domestique

Remarque : Vous pouvez connecter l'appareil électroménager au réseau Wi-Fi à la configuration initiale ou avec le menu.

1. Effleurer la touche tactile Settings (réglages) à plusieurs reprises jusqu'à ce que « HOME CONNECT SETUP » (Configuration Home Connect) s'affiche.
2. Effleurer Enter (Entrée).
   « PRESS ENTER FOR HC » (Effleurer Entrée pour Home Connect) s'affiche.
3. Effleurer Enter (Entrée) pour lancer la configuration de Home Connect.
4. Effleurer la touche tactile Settings (réglages) pour lancer l'inscription manuelle.
5. Respecter les directives de l'appli.



6. Attendre que « NETWORK CONNECTED » (Connexion réseau réussie) s'affiche à l'écran.
   Il est possible que la connexion échoue. Un message d'alerte à l'écran vous demandera de réessayer ou de procéder à une connexion automatique.
7. L'appareil électroménager est prêt à se connecter à l'appli.
8. Respecter les directives de l'appli sur l'appareil mobile pour une inscription automatique au réseau.

Le processus d'inscription est terminé à l'affichage de « PAIRING SUCCESSFUL » (Appairage réussi) à l'écran.

Démarrage à distance

⚠ AVERTISSEMENT

FONCTIONNEMENT À DISTANCE

On peut configurer cet appareil électroménager pour le télécommander à tout moment. Ne pas ranger de matières inflammables ou d'articles sensibles à la chaleur à l'intérieur, sur le dessus ou près de la surface de l'appareil.

Vous devez activer le démarrage à distance pour lancer une commande de four avec l'appareil mobile.

Remarques

- Pour certains modèles, il est possible d'activer un démarrage à distance permanent avec l'appli Home Connect. Cette fonctionnalité permet de démarrer à distance un des modes de fonctionnement disponibles sans désactiver automatiquement le démarrage à distance.
- Le « Démarrage à distance » peut uniquement être activé après la réussite de la configuration de Home Connect.
- Certains modes de fonctionnement se lancent uniquement sur le four.

1. Effleurer la touche tactile « Remote Start » (Démarrage à distance).
2. s'affiche à l'écran.
   Le démarrage à distance est automatiquement désactivé dans les situations suivantes :
   - Toutes les fois qu'on ouvre la porte du four.
   - 24 heures après l'activation du démarrage à distance.

   Quand vous démarrez le fonctionnement du four sur l'appareil électroménager, le démarrage à distance est automatiquement activé. Vous pouvez alors procéder à des modifications depuis l'appareil mobile ou lancer une nouvelle commande.

Réglages Home Connect

À tout moment, vous pouvez régler Home Connect pour satisfaire à vos besoins.

WiFi

Vous pouvez utiliser les fonctionnalités Home Connect si le Wi-Fi a été activé.

1. Effleurer la touche tactile Settings (réglages) à plusieurs reprises jusqu'à ce que « HOME CONNECT SETUP » (Configuration Home Connect) s'affiche.
2. Effleurer Enter (Entrée).
3. Effleurer la touche tactile Settings (réglages) à plusieurs reprises jusqu'à ce que « WI-FI ON » ou « WI-FI OFF » (Wi-Fi activé ou désactivé) s'affiche
4. Effleurer Enter (Entrée).

5. Appuyer le « 0 » pour éteindre le Wi-Fi ou le « 1 » pour l'activer.
6. « DEACTIVATING WI-FI » ou « ACTIVATING WI-FI » (Wi-Fi désactivé/activé) s'affiche.

Se déconnecter du réseau

Vous pouvez déconnecter le four du réseau à tout moment.

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

1. Effleurer la touche tactile Settings (réglages) à plusieurs reprises jusqu'à ce que « HOME CONNECT SETUP » (Configuration Home Connect) s'affiche.
2. Effleurer Enter (Entrée).
3. Effleurer la touche tactile Settings (réglages) à plusieurs reprises jusqu'à ce que « NETWORK CONNECTED » (Réseau connecté) s'affiche
4. Effleurer Enter (Entrée).
5. « PRESS 0 TO DISCONNECT » (Appuyer sur 0 pour couper la connexion) s'affiche.
   Appuyer sur le « 0 ».
6. « DELETING NETWORK » (Effacer le réseau) s'affiche.

Se connecter au réseau

1. Effleurer la touche tactile Settings (réglages) à plusieurs reprises jusqu'à ce que « HOME CONNECT SETUP » (Configuration Home Connect) s'affiche.
2. Effleurer Enter (Entrée).
   « PRESS ENTER FOR HC » (Effleurer Entrée pour Home Connect) s'affiche.
3. Pour lancer l'assistant Home Connect, effleurer Enter (Entrée).
4. Respecter les directives de la section intitulée « Inscription manuelle au réseau domestique » ou « Inscription automatique au réseau domestique ».

Connexion avec l'appli

Vous pouvez vous connecter au four si l'appli Home Connect est installé sur l'appareil mobile.

Remarque : L'appareil électroménager doit être connecté au réseau.

1. Effleurer la touche tactile Settings (réglages) à plusieurs reprises jusqu'à ce que « HOME CONNECT SETUP » (Configuration Home Connect) s'affiche.
2. Effleurer Enter (Entrée).
   « PRESS ENTER FOR HC » (Effleurer Entrée pour Home Connect) s'affiche.
3. Effleurer la touche tactile Settings (réglages) à plusieurs reprises jusqu'à ce que « CONNECT TO HC APP » (Connexion à l'appli Home Connect) s'affiche.
4. Effleurer Enter (Entrée).
   « CONFIRM ON HC APP » (Confirmer sur l'appli Home Connect) s'affiche.
5. Confirmer la connexion à l'appli Home Connect.

Télécommande

Vous pouvez utiliser l'appli Home Connect pour accéder facilement aux fonctions du four.

Remarques

- Les commandes données directement depuis le four ont toujours préséance sur les autres. Au cours de cette période, il est impossible de faire fonctionner le four avec l'appli Home Connect.
- La télécommande est déjà active à la connexion du four.
- Si elle a été désactivée, seul l'état du fonctionnement du four apparaîtra à l'appli Home Connect.
- La télécommande est automatiquement activée lorsque le démarrage à distance est activé.

1. Effleurer la touche tactile Settings (réglages) à plusieurs reprises jusqu'à ce que « HOME CONNECT SETUP » (Configuration Home Connect) s'affiche.
2. Effleurer Enter (Entrée).
   « PRESS ENTER FOR HC » (Effleurer Entrée pour Home Connect) s'affiche.
3. Effleurer la touche tactile Settings (réglages) à plusieurs reprises jusqu'à ce que « REMOTE CTRL DISABLED » (Démarrage à distance désactivé) ou « REMOTE CTRL ENABLED » (Démarrage à distance activé) s'affiche.
4. Effleurer Enter (Entrée).
5. « PRESS 1 REMOTE CTRL ON » (Appuyer sur 1 pour activer) ou « PRESS 0 REMOTE CTRL OFF » (Appuyer sur 0 pour désactiver) s'affiche.
   Appuyer sur « 1 » ou « 0 » pour permuter l'activation ou la désactivation du démarrage à distance.

Mise à jour du logiciel

Il est possible de mettre à jour le logiciel du four avec la fonctionnalité à cet effet (par ex., mises à jour d'optimisation, de dépannage ou de sécurité). Pour ce faire, vous devez être inscrit comme utilisateur Home Connect, disposer de l'appli sur votre appareil mobile et avoir une connexion au serveur Home Connect.

Dès l'offre d'une mise à jour, l'appli Home Connect vous en avise. Vous pourrez aussi l'utiliser pour télécharger cette mise à jour.

Une fois le téléchargement réussi, installez la mise à jour par les réglages de base du four ou l'appli Home Connect si vous êtes sur le réseau domestique.

L'appli Home Connect vous avisera à la fin de l'installation.

Remarques

- Vous pouvez utiliser le four comme d'habitude au cours du téléchargement des mises à jour.
- Dans les réglages personnels de l'appli, il est également possible d'automatiser les téléchargements.
- Nous vous recommandons d'installer les mises à jour de sécurité dès que possible.

Remarque liée à la protection des données

Lors de la première connexion de votre appareil avec un réseau WLAN relié à Internet, votre appareil transmet les catégories suivantes de données au serveur Home Connect (premier enregistrement) :

- code d'appareil univoque (constitué de clés d'appareil ainsi que de l'adresse MAC du module de communication Wi-Fi).
- Certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour la protection technique des informations de la connexion).
- La version actuelle du logiciel et du matériel de votre appareil ménager.
- État d'une précédente restauration éventuelle des réglages d'usine.

Ce premier enregistrement prépare l'utilisation des fonctionnalités Home Connect et ne s'avère nécessaire qu'au moment où vous voulez utiliser les fonctionnalités Home Connect pour la première fois.

Remarque : Notez que les fonctionnalités Home Connect ne sont utilisables qu'en liaison avec l'appli Home Connect. Vous pouvez consulter les informations sur la protection des données dans l'appli Home Connect.

Module Wi-Fi^{MD}

Déclarations FCC/IC
Modèle : COM2
FCC ID : 2AHES-COM2
IC : 21152-COM2

Le module Home Connect est un dispositif de communication conçu pour permettre des échanges entre les appareils électroménagers et les appareils intelligents.

Ce module est intégré en usine, sous le contrôle direct de BSH Home Appliances Corporation, et ne peut pas être entretenu ou mis à jour par l'utilisateur. $7^{7}/_{8}$ po. (20 cm) de distance minimum doivent séparer l'utilisateur de l'appareil.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ DE LA FCC

⚠ ATTENTION

Tout changement ou toute modification n'ayant pas fait l'objet d'une autorisation expresse peut entraîner l'annulation du droit d'utilisation de l'équipement.

Ce dispositif est conforme à la section 15 des réglementations de la FCC. Le fonctionnement est sous réserve des deux conditions qui suivent :

1. cet appareil ne peut causer d'interférences nuisibles; et
2. cet appareil doit accepter toute interférence reçue, notamment celle pouvant entraîner un dysfonctionnement.

AVIS D'INDUSTRIE CANADA

Le présent appareil est conforme aux CNR d'Industrie Canada applicables aux appareils radio exempts de licence.

L'exploitation est autorisée aux deux conditions suivantes :

1. L'appareil ne doit pas produire de brouillage, et
2. L'utilisateur de l'appareil doit accepter tout brouillage radioélectrique subi, même si le brouillage est susceptible d'en compromettre le fonctionnement.

Le fonctionnement dans la plage de 5150 à 5250 MHz est uniquement pour une utilisation intérieure afin de réduire le potentiel d'interférences nuisibles aux systèmes de satellites mobiles sur les canaux.

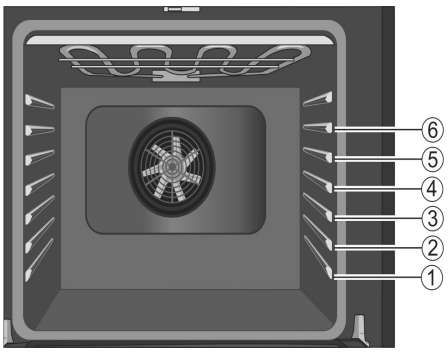
Tirer le meilleur parti de votre appareil

Conseils généraux

Positionnement du plat de cuisson

Les résultats de cuissons sont meilleurs si les plats sont placés au centre du four. Si plus d'un plat cuit sur une grille, laisser environ 1 po-1,5 po (2 cm-2,5 cm) d'espace entre les plats. Lors de la cuisson de quatre pâtes à gâteau en même temps, étager les moules sur deux grilles de manière à ce qu'un moule ne soit pas placé directement au-dessus de l'autre.

Position de la grille



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

Consulter les tableaux de cuisson à la fin de ce manuel pour connaître les positions de grille recommandées.

La glissière située sur la voûte du four permet de guider la grille supérieure (position 6). Utiliser uniquement les positions de grille de 1 à 6. NE PAS tenter d'utiliser le dispositif de guidage supérieur pour soutenir une grille de four.

Position de la grille	Idéal pour
5	les hamburgers, les biftecks, les rôtis, la plupart des viandes grillées et faire fondre le fromage
4	les viandes plus épaisses
3	le rôtissage de la volaille, la plupart des produits boulangers préparés sur une plaque à biscuits ou dans un moule utilisant une seule grille; ceci comprend les aliments surgelés prêts-à-servir, les gâteaux, les plats en casserole et la pizza surgelée
2	les petits rôtis ou petites volailles, les kouglofs, les tartes, les pains
1 (position la plus basse)	les gros rôtis, la dinde, le gâteau des anges

Papier d'aluminium

⚠ AVERTISSEMENT

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 MultiRack, Pizza, Gril Convection et Maintien au chaud.
- Le préchauffage n'est pas utilisé pour les modes Rôtisserie, Rôtisserie à convection et Levée.
- 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.
- Pour aller plus vite, utiliser la fonction de Préchauffage rapide.

Rappels concernant le préchauffage

Ce four possède l'un des temps de préchauffage les plus brefs du marché grâce à un élément de cuisson dissimulé. Il est normal que le temps de préchauffage soit différent de votre four précédent dont l'élément était exposé sur la sole du four. Il est normal que le temps de préchauffage diffère de celui de votre four précédent, dont l'élément chauffant était exposé dans le bas du four.

- L'élément inférieur dissimulé est protégé des salissures et des éclaboussures. Les éclaboussures sont faciles à essuyer.
- Les viandes, la volailles, les plats en casserole et certains aliments congelés n'ont pas besoin d'être préchauffés.
- Le temps de préchauffage sera plus long si l'alimentation électrique du 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 (220 °C) est plus long que celui d'un four à 350 °F (180 °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

- Se servir des tableaux de recommandations de cuisson comme guide. Voir les tableaux à la fin du manuel.
- 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 du four.
- Se servir de la minuterie pour comptabiliser les temps de cuisson.

Casseroles et plats allant au four

- Les plats de cuisson en verre absorbent la chaleur. Certains fabricants d'ustensiles de cuisine recommandent de réduire la température de 25 °F (3,9 °C) lors de l'utilisation de ce type de plat. Suivre les recommandations du fabricant.
- Préchauffer le four avant d'y placer des plats de cuisson en verre.
- Utiliser des plats adaptés au degré de brunissage désiré. Pour obtenir une croûte tendre, légère et brun doré, utiliser des plats allant au four en métal anodisé ou brillant.
- Les plats 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 (3,9 °C) lors de l'utilisation de ce type de plat. Suivre les recommandations du fabricant.
- Les plaques à biscuits ou les plats allant au four isolés feront augmenter la durée de cuisson.
- Ne pas déposer de plat à rôtir ou tout autre objet lourd sur la porte ouverte du four.
- Ne pas laisser des plats de cuisson ou des pierres à pizza vides dans le four pendant la cuisson, car cela risque de modifier la performance de cuisson. Ranger les plats de cuisson à l'extérieur du four.

Ouvrir la porte du four

Ouvrir et fermer la porte de l'appareil par la poignée de la porte seulement. Pour éviter tout risque de brûlure, ne pas toucher d'autres parties de la porte.

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. Des frais peuvent être exigés pour l,achat de ces guides de cuisson. Préciser le nom du guide de préparation culinaire à haute altitude que vous désirez : renseignements généraux, gâteaux, biscuits, pains, etc.

Condensation

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

Plages de température par type de cuisson

Les températures s'affichent en Fahrenheit.

Mode	Plus faible	Plus élevé
Cuisson	100	550
Rôtissage	100	550
Gril (bas, élevé)	450	550
Tiède	150	225
Apprêt	85	125
Cuisson à convection	100	550
Convection MultiRack	100	550
Rôtissage à convection	100	550
Pizza	100	550
Gris à convection (bas, élevé)	450	550

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 préparer toute sorte d'aliments, depuis les pâtisseries jusqu'aux plats en casserole. Consulter les conseils de préparation de la recette ou de l'emballage pour connaître les températures et les temps de cuisson.

Conseils

- 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 en métal foncés ou les revêtements antiadhésifs permettent d'obtenir une cuisson plus rapide et un brunissage plus intense.Les ustensiles de cuisson isolants, augmentent la durée de cuisson pour la plupart des aliments.
- Pour de meilleurs résultats, faire cuire les aliments sur une seule grille en laissant 1,5 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.

Auto Convection Conversion

Les modes de Cuisson par Convection et Convection MultiRack nécessitent une réduction de température de 25 °F (3,9 °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 permettre le réglage automatique de la température. Voir « *Conversion Convection Auto* » à la section « Réglages » pour plus de détails.

Cuisson par convection

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.

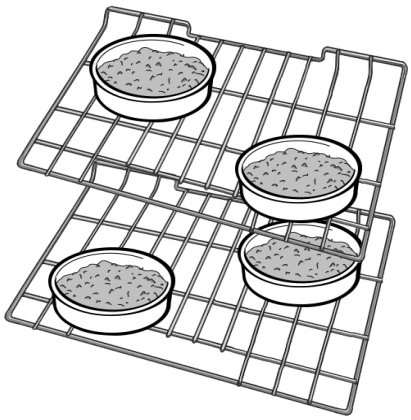
Le mode de Cuisson par Convection est idéal pour la cuisson des gâteaux, des biscuits en barres et des pains pour tirer profit de la chaleur de l'élément inférieur qui donne aux aliments cuits au four une croûte plus savoureuse.

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

- Réduire la température du four indiquée dans la recette de 25° F (3,9 °C). Consulter le tableau de cuisson à la fin de ce manuel.
- Placer les aliments dans des moules peu profonds, non couverts, telles des plaques à biscuit sans rebords.
- Si l'on dispose plusieurs moules sur une même grille, laisser au moins 1 po à 1,5 po (2,5 cm à 3,8 cm) d'espace entre les moules.
- Pour les gâteaux, utiliser les positions 2 et 5. Étager les moules de manière à ce que l'un ne soit pas placé directement au-dessus de l'autre (voir l'illustration suivante).



Convection MultiRack

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 convient tout particulièrement aux aliments en portions individuelles, tels les biscuits et les biscottines.Il est également efficace pour la cuisson sur plusieurs grilles (2 ou 3) en même temps. La cuisson des biscuits peut se faire sur 6 grilles différentes simultanément. Dans ce cas, le temps de cuisson augmente légèrement.

Les avantages du mode Multi-Rack comprennent :

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

Conseils

- Réduire la température du four indiquée dans la recette de 25 °F (3,9 °C) si le mode Conversion Convection Auto n'est pas activé.
- Placer les aliments dans des plats peu profonds, non couverts, telles des plaques à biscuit sans rebords.
- Si l'on dispose plusieurs plats sur une même grille, laisser au moins 1 po à 1,5 po (2,5 cm à 3,8 cm)½ d'espace entre les plats.Étager les plats de manière à ce que l'un ne soit pas placé directement au-dessus de l'autre.

Pizza

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 qu'il ait une légère diminution du temps de cuisson. Vérifier la durée minimale inscrite sur l'emballage.
- Lorsque vous faites cuire une pizza congelée :
  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 et la mettre dans un saladier couvert hermétiquement 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 faites à la main, piquer le fond avec une fourchette avant de la 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 les pizzas maison au centre de la grille et placer celle-ci en position 2.
- Pour les pizzas congelées, 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 à la viande et à la volaille et aux coupes de viande moins tendres.

Conseils

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

Rôtissage Convection

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 coupes 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 que 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.
- Utiliser un plat à rôtir avec une grille et une lèchefrite ou un plat peu profond, à découvert, doté d'une grille pour le rôtissage.
- 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 de 10 à 15 minutes.
- Consulter les tableaux pour connaître les positions de grille recommandées.

Gril

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

Le mode 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 plats en casserole. Toujours griller les aliments avec la porte fermée.

Les avantages du mode 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.
- Pour le rôtissage, utiliser un plat à rôtir et une lèchefrite ou un plat profond doté d'une plaque-gril en métal.
- Ne pas recouvrir le gril-lèchefrite de papier d'aluminium. Il a été conçu pour faciliter l'écoulement des matières grasses sans contact avec la surface et éviter le dégagement de fumée et les éclaboussures.
- Tourner les viandes (autres que le poisson) une fois pendant la durée de cuisson. Le poisson n'a pas besoin d'être tourné.
- Pour faire gratiner les plats en casserole, 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.
- Pour les durées de cuisson au gril, consulter le tableau de cuisson de la viande/volaille.

Gril Convection

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

Outre les avantages de la cuisson au gril normale, le mode Gril Convection est plus rapide.
La température doit être réglée entre 450 °F et 550 °F (230 °C et 285 °C) pour activer les modes Gril et Gril Convection.

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 1½ po (2,5 cm) d'épaisseur.
- Pour le rôtissage, utiliser un plat à rôtir et une lèchefrite ou un plat profond doté d'une plaque-gril en métal.
- Ne pas recouvrir le gril-lèchefrite de papier d'aluminium. Il a été conçu pour faciliter l'écoulement des matières grasses sans contact avec la surface et éviter le dégagement de fumée et les éclaboussures.
- Tourner les viandes (autres que le poisson) une fois pendant la durée de cuisson. Le poisson n'a pas besoin d'être tourné.
- Ne jamais utiliser de plats en verre résistant à la chaleur (Pyrex®); ils ne tolèrent pas les températures élevées.
- Pour les durées de cuisson au au mode Gril Convection, consulter le tableau de cuisson de la viande/volaille.

Apprêt

Le mode Apprêt utilise les éléments supérieur et inférieur du four 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 levure.
- La plage de température du mode Apprêt est comprise entre 85 °F et 110 °F (29 °C et 43 °C).
- La température par défaut du mode Apprêt est de 100 °F (38 °C).
- Couvrir sans serrer le bol ou l'ustensile de cuisson et utiliser une grille adaptée à la taille du contenant.
- Laisser la porte du fermée et utiliser l'éclairage du four pour vérifier la levée de la pâte.

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 du mode Maintien au Chaud vont de 140 °F à 220 °F (60 °C à 104 °C).
- La température par défaut du mode Maintien au Chaud est de 170 °F (77 °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.
- Veiller à garder la nourriture à la bonne température. L'USDA recommande de maintenir les aliments chauds à 140 °F (60 C) ou plus.
- NE PAS maintenir des aliments au chaud pendant plus d'une heure.

Tableaux de cuisson

Les tableaux de cuisson peuvent servir de guide. Suivez les instructions de l'emballage ou de la recette.

Plats de boulangerie/Plats principaux

Aliment	Mode de cuisson recommandé	Température du four	Pré-chauffer le four	Nombre de grilles	Position des grilles	Temps (min.)	Type et taille de casserole
Gâteaux							
Gâteau des anges	Convect. Cuisson	325 °F (160 °C)	Oui	Simple	1	35-50	Tube de 10 po (25 cm)
Savarin	Convect. Cuisson	325 °F (160 °C)	Oui	Simple	2	45-65	Moule à savarin de 12 tasses
Cupcakes	Conv. Multi-Rack	325 °F (160 °C)	Oui	Simple	4	17-27	Moule à muffins de 12 alvéoles
	Conv. Multi-Rack	325 °F (160 °C)	Oui	Multiple	2 et 5	17-27	Moule à muffins de 12 alvéoles
	Conv. Multi-Rack	325 °F (160 °C)	Oui	Multiple	1, 3, et 5	17-27	Moule à muffins de 12 alvéoles
Ronds de gâteaux	Convect. Cuisson	325 °F (160 °C)	Oui	Simple	3	28-40	rond de gâteau de 8 po ou 9 po (20 cm ou 23 cm)
	Convect. Cuisson	325 °F (160 °C)	Oui	Multiple	2 et 5	28-40	rond de gâteau de 8 po ou 9 po (20 cm ou 23 cm)
Galette	Convect. Cuisson	325 °F (160 °C)	Oui	Simple	3	45-60	13 po x 9 x 2 po (33 cm x 23 cm x 5 cm)
Biscuits							
Brownies	Convect. Cuisson	325 °F (160 °C)	Oui	Simple	3	33-40	Moule carré de 8 po ou 9 po (20 cm ou 23 cm)
Biscuits aux brisures de chocolat	Conv. Multi-Rack	325 °F (160 °C)	Oui	Simple	3	8-17	plaque à biscuits
	Conv. Multi-Rack	325 °F (160 °C)	Oui	Multiple	2 et 5	8-17	plaque à biscuits

Aliment	Mode de cuisson recommandé	Température du four	Pré-chauffer le four	Nombre de grilles	Position des grilles	Temps (min.)	Type et taille de casserole
	Conv. Multi-Rack	325 °F (160 °C)	Oui	Multiple	1, 3 et 5	8-17	plaque à biscuits
Barres de biscuits	Convect. Cuisson	325 °F (160 °C)	Oui	Simple	3	23-33	Moule carré de 8 po ou 9 po (20 cm ou 23 cm)
Sucre	Conv. Multi-Rack	325 °F (160 °C)	Oui	Simple	3	8-10	plaque à biscuits
	Conv. Multi-Rack	325 °F (160 °C)	Oui	Multiple	2 et 5	8-10	plaque à biscuits
	Conv. Multi-Rack	325 °F (160 °C)	Oui	Multiple	1, 3 et 5	8-10	plaque à biscuits
Plats principaux/Légumes							
Plats en casserole	Cuisson	temp. recette	Oui	Simple	3	temps de préparation de la recette	plat
Quiche	Cuisson	375 °F (190 °C)	Oui	Simple	2	30-40	moule à quiche
Soufflé	Cuisson	325 °F (160 °C)	Oui	Simple	3	45-55	moule à soufflé
Légumes	Conv. Rôtissage	recette	Non	Simple	3	recette	plaque à biscuits

Les tableaux peuvent servir de guide. Suivre les instructions de l'emballage ou de la recettes.

Les températures de convection ont été réduites de 25 °F (3,9 °C) par rapport à celles figurant sur la recette ou l'emballage.

Pâtisseries							
Choux à la crème	Conv. Multi-Rack	400 °F (200 °C)	Oui	Simple	3	23-33	plaque à biscuits
	Conv. Multi-Rack	400 °F (200 °C)	Oui	Multiple	2 et 5	23-33	plaque à biscuits
	Conv. Multi-Rack	400 °F (200 °C)	Oui	Multiple	1, 3 et 5	23-33	plaque à biscuits
Pâte feuilletée	Conv. Multi-Rack	375 °F (190 °C)	Oui	Simple	3	10-12	plaque à biscuits
Tartes							
Une croûte de tarte	Convect. Cuisson	475 °F (245 °C)	Oui	Simple	2	8-12	moule à tarte de 9 po (22 cm)
2 croûtes, fruit	Convect. Cuisson	375 °F (190 °C)	Oui	Simple	2	45-60	moule à tarte de 9 po (22 cm)
Congelé	Convect. Cuisson	375 °F (190 °C)	Oui	Simple	3	70-85	moule à tarte de 9 po (22 cm)
Meringue	Cuisson	350 °F (175 °C)	Oui	Simple	2	10-15	moule à tarte de 9 po (22 cm)
Noix de pécan	Cuisson	350 °F (175 °C)	Oui	Simple	2	45-60	moule à tarte de 9 po (22 cm)
Citrouille	Cuisson	425 °F (220 °C) 350 °F (175 °C)	Oui	Simple	2	15 35-45	moule à tarte de 9 po (22 cm)

Aliment	Mode de cuisson recommandé	Température du four	Pré-chauffer le four	Nombre de grilles	Position des grilles	Temps (min.)	Type et taille de casserole
Pizza							
Pierre à cuisson	Pizza	425° F (220 °C)	Oui	Simple	2	temps de préparation de la recette	pierre à cuisson
Pizza	fraîche	425° F (220 °C)	Oui	Simple	2	temps de préparation de la recette	plaque à pizza
Croûte épaisse, congelée	Pizza	sur l'emballage	Oui	Simple	sur l'emballage	temps de cuisson indiqué sur l'emballage	mode de préparation sur l'emballage
Croûte mince, congelée	Pizza	sur l'emballage	Oui	Simple	sur l'emballage	temps de cuisson indiqué sur l'emballage	mode de préparation sur l'emballage
Pains éclair							
Biscuits	Conv. Multi-Rack	325 °F (160 °C)	Oui	Simple	3	10-20	plaque à biscuits
	Conv. Multi-Rack	325 °F (160 °C)	Oui	Multiple	2 et 5	10-20	plaque à biscuits
Pain	Convect. Cuisson	350 °F (175 °C)	Oui	Simple	2	48-60	Moule à pain 8 po x 4 po (20 cm x 10 cm)
Muffins	Conv. Multi-Rack	400 °F (200 °C)	Oui	Simple	3	14-25	Moule à muffins de 12 alvéoles
	Conv. Multi-Rack	400 °F (200 °C)	Oui	Multiple	2 et 5	14-25	Moule à muffins de 12 alvéoles
Pains à la levure							
Petits pains	Conv. Multi-Rack	375 °F (190 °C)	Oui	Simple	3	10-20	plaque à biscuits
	Conv. Multi-Rack	375 °F (190 °C)	Oui	Multiple	2 et 5	10-20	plaque à biscuits
	Conv. Multi-Rack	375 °F (190 °C)	Oui	Multiple	1, 3, et 5	10-20	plaque à biscuits
Pain	Convect. Cuisson	400 °F (200 °C)	Oui	Simple	2	22-35	Moule à pain 9 po x 5 po (23 cm x 13 cm)
Viennoiseries	Conv. Multi-Rack	325 °F (160 °C)	Oui	Simple	3	20-25	plaque à biscuits

Les tableaux peuvent servir de guide. Suivre les instructions de l'emballage ou de la recettes.

Les températures de convection ont été réduites de 25 °F (3,9 °C) par rapport à celles figurant sur la recette ou l'emballage.

Viandes

Les tableaux sont à titre indicatif. Respecter le mode de préparation de l'emballage ou de la recette.

Aliment	Mode de cuisson recommandé	Température du four	Position de la grille	Température de cuisson interne	Temps de cuisson	Nourriture couverte	Temps de repos
Bœuf							
Rôti d'épaule de bœuf, 2 lb-3 lb (907 g-1,4 kg)	Rôtissage	350 °F (175 °C)	2	Cuit, 170 °F (80 °C)	1 1/2-2 heures	Oui	aucun
Hamburgers, entre 3/4 po et 1 po (2 cm et 2,5 cm) d'épaisseur	Gril	Élevé	5	À point, 160 °F (70 °C)	Côté 1 : entre 5 et 8 min Côté 2 : entre 4 et 6 min	Non	aucun
Faux-filet, désossé, 3 lb-3,5 lb (1,3 kg-1,6 kg)	Rôtissage par convection	325 °F (160 °C)	2	À point-saignant, 145 °F (60 °C)	27-31 min/lb	Non	entre 10 et 15 min
Faux-filet, désossé, 3 lb-3,5 lb (1,3 kg-1,6 kg)	Rôtissage par convection	325 °F (160 °C)	2	À point, 160 °F (70 °C)	30-38 min/lb	Non	entre 10 et 15 min
Bifteck de croupe, noix, surlonge, désossé, 3 lb-5,5 lb (1,4 kg-2,5 kg)	Rôtissage par convection	325 °F (160 °C)	2	À point-saignant, 145 °F (60 °C)	18-33 min/lb	Non	entre 10 et 15 min
Bifteck de croupe, noix, surlonge, désossé, 3 lb-5,5 lb (1,4 kg-2,5 kg)	Rôtissage par convection	325 °F (160 °C)	2	À point, 160 °F (70 °C)	30-35 min/lb	Non	entre 10 et 15 min
Biftecks, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	Gril	Élevé	5	À point-saignant, 145 °F (60 °C)	Côté 1 : entre 5 et 8 min Côté 2 : entre 4 et 6 min	Non	aucun
Biftecks, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	Gril	Élevé	5	À point, 160 °F (70 °C)	Côté 1 : entre 8 et 9 min Côté 2 : entre 5 et 7 min	Non	aucun
Biftecks, 1,5 po (4 cm) d'épaisseur	Gril à convection	Élevé	3	À point-saignant, 145 °F (60 °C)	Côté 1 : entre 11 et 13 min Côté 2 : entre 9 et 11 min	Non	aucun
Biftecks, 1,5 po (4 cm) d'épaisseur	Gril à convection	Élevé	3	À point, 160 °F (70 °C)	Côté 1 : entre 13 et 15 min Côté 2 : entre 11 et 13 min	Non	aucun
Filet, 2 lb-3 lb (900 g-1,4 kg)	Rôtissage par convection	425 °F (220 °C)	2	À point-saignant, 145 °F (60 °C)	15-24 min/lb	Non	5 min

Les tableaux sont à titre indicatif. Respecter le mode de préparation de l'emballage ou de la recette.

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

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

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

Aliment	Mode de cuisson recommandé	Température du four	Position de la grille	Température de cuisson interne	Temps de cuisson	Nourriture couverte	Temps de repos
Agneau							
Gigot, désossé, 2 lb-3 lb (900 g-1,4 kg)	Rôtissage par convection	325 °F (160 °C)	2	À point, 160 °F (70 °C)	25-30 min/lb	Non	entre 10 et 15 min
Gigot, désossé, 4 lb-6 lb (1,8 kg-2,7 kg)	Rôtissage par convection	325 °F (160 °C)	2	À point, 160 °F (70 °C)	30-35 min/lb	Non	entre 10 et 15 min
Côtelettes, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	Gril	Élevé	4	À point-saignant, 145 °F (60 °C)	Côté 1 : entre 4 et 6 min Côté 2 : entre 4 et 5 min	Non	aucun
Côtelettes, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	Gril	Élevé	4	À point, 160 °F (70 °C)	Côté 1 : entre 5 et 7 min Côté 2 : entre 5 et 6 min	Non	aucun
Porc							
Tranche de jambon de 0,5 po (1,3 cm) d'épaisseur	Gril	Élevé	5	160 °F (70 °C)	Côté 1 : entre 4 et 5 min Côté 2 : entre 3 et 4 min	Non	aucun
Rôti de longe, 1,5 lb-3 lb (1,2 kg-1,4 kg)	Rôtissage par convection	350 °F (175 °C)	2	À point, 160 °F (70 °C)	19-36 min/lb	Non	entre 10 et 15 min
Rôti de longe, 3 lb-6 lb (1,4 kg-2,75 kg)	Rôtissage par convection	350 °F (175 °C)	2	À point, 160 °F (70 °C)	14-23 min/lb	Non	entre 10 et 15 min
Côtelettes, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	Gril	Moyenne	4	À point, 160 °F (70 °C)	Côté 1 : entre 8 et 10 min Côté 2 : entre 8 et 9 min	Non	aucun
Côtelettes, 1,5 po (4 cm) d'épaisseur	Gril à convection	Élevé	4	À point, 160 °F (70 °C)	Côté 1 : entre 9 et 11 min Côté 2 : entre 8 et 10 min	Non	aucun
Saucisse, fraîche	Gril	Élevé	4	170 °F (75 °C)	Côté 1 : entre 3 et 5 min Côté 2 : entre 2 et 4 min	Non	aucun
Filet, 2 lb-3 lb (900 g-1,4 kg)	Rôtissage par convection	425 °F (220 °C)	3	À point, 160 °F (70 °C)	18-28 min/lb	Non	entre 5 min et 10 min
Volaille							
Poulet							
Poitrines avec os	Gril à convection	450 °F (230 °C)	3	170 °F (75 °C)	Côté 1 : entre 18 et 22 min Côté 2 : entre 17 et 20 min	Non	aucun

Les tableaux sont à titre indicatif. Respecter le mode de préparation de l'emballage ou de la recette.

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

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

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

Aliment	Mode de cuisson recommandé	Température du four	Position de la grille	Température de cuisson interne	Temps de cuisson	Nourriture couverte	Temps de repos
Cuisses avec os	Gril	Faible	3	180 °F (82 °C) dans la cuisse	Côté 1 : entre 14 et 15 min Côté 2 : entre 12 et 13 min	Non	aucun
Entier. 3,5 lb-8 lb (1,6 kg-3,6 kg)	Rôtissage par convection	375 °F (190 °C)	2	180 °F (82 °C) dans la cuisse	13-20 min/lb	Non	aucun
Poulets de Cornouaille, 1 lb-1,5 lb (450 g-680 g)	Rôtissage par convection	350 °F (175 °C)	2	180 °F (82 °C) dans la cuisse	45-75 min, temps de cuisson total	Non	aucun
Dinde							
Poitrine, 4 lb-8 lb (1,8 kg-3,6 kg)	Rôtissage par convection	325 °F (160 °C)	2	170 °F (75 °C)	19-23 min/lb	Non	15-20 min pour une découpe facile
Non farcie, 12 lb-19 lb (5,4 kg-8,6 kg)	Rôtissage par convection	325 °F (160 °C)	1	180 °F (82 °C) dans la cuisse	9-14 min/lb	Couvrir de papier d'aluminium pour empêcher de trop brunir	15-20 min pour une découpe facile
Non farcie, 20 lb-25 lb (9 kg-11,3 kg)	Rôtissage par convection	325 °F (160 °C)	1	180 °F (82 °C) dans la cuisse	6-12 min/lb	Couvrir de papier d'aluminium pour empêcher de trop brunir	15-20 min pour une découpe facile
Fruits de mer							
Filets de poisson, ¾ po-1 po (2 cm-2,5 cm)	Gril	Faible	3	145 °F (60 °C)	entre 11 et 15 min	Non	aucun

Les tableaux sont à titre indicatif. Respecter le mode de préparation de l'emballage ou de la recette.

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

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

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

Nettoyage et entretien – Four

Nettoyage du four

Nettoyage Auto

⚠ AVERTISSEMENT

LORS DE L'UTILISATION DU RÉGLAGE NETTOYAGE AUTO

- De faibles quantités de monoxyde de carbone peuvent se dégager lors de l'élimination des salissures pendant le cycle d'autonettoyage et 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.
- 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 concernant l'usage des appareils électroménagers et ne peuvent pas réagir comme le ferait un adulte devant des conditions potentiellement dangereuses.
- Ne pas bloquer les évents du fours pendant le cycle d'autonettoyage. Toujours faire fonctionner l'appareil en suivant les instructions de ce manuel.
- Lors de l'autonettoyage, vérifier que la porte est verrouillée et ne s'ouvre pas. Si la porte de ne se verrouille pas,ne pas lancer le Nettoyage Auto. Contacter le service après-vente.

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

⚠ ATTENTION

ÉVITER LES RISQUES D'ENDOMMAGEMENT

- Essuyer les déversements importants avant de procéder à l'autonettoyage du four.
- Ne pas nettoyer les pièces ou accessoires dans le four autonettoyant.

Nettoyage Auto

1. Retirer tous les accessoires et toutes les grilles du four.
2. Si un mode de cuisson est activé pour le four sélectionné, appuyer sur **Oven Clear/Off** (Four Effacer/Désactiver) pour mettre fin au mode en fonctionnement.
3. Appuyer sur la touche **Self Clean** (Nettoyage Auto) sous l'écran d'affichage.

   L'icône du Nettoyage Auto s'affiche à l'écran. La minuterie de la fonction Nettoyage Auto affiche 4 heures (4:00) par défaut et clignote pour indiquer que cette valeur peut être acceptée ou modifiée.

   Pour confirmer la durée d'autonettoyage par défaut de 4 heures (4:00), appuyer sur **Entrée** sur le clavier numérique.

   Pour saisir un nombre d'heures différent, utiliser le clavier numérique.La valeur saisie doit se situer entre 2:00 et 4:00 heures.Si une une valeur saisie est inférieure à 2:00 ou supérieure à 4:00, une tonalité d'erreur retentit et un message s'affiche.

   Utiliser un réglage plus long pour un four très sale.



4. Lorsque la durée d'autonettoyage voulue est affichée, appuyer sur **Entrée** sur le clavier numérique.

   La porte du four se verrouille avant le début du cycle d'autonettoyage.

   Le symbole de verrou de porte est affiché et clignote pendant le verrouillage de la porte. Une fois la porte verrouillée, le symbole de verrou de porte reste allumé, mais il ne clignote plus.



   Le symbole de verrou de porte reste allumé tant que le mode Nettoyage Auto n'est pas terminé.

   Remarque : La porte reste fermée jusqu'à ce que le four ait refroidi, une fois l'autonettoyage terminé. La porte peut être ouverte de nouveau uniquement

lorsque le message **Self Clean** (Nettoyage Auto) s'efface de l'écran.

5. Le processus **d'autonettoyage** démarre et la minuterie d'autonettoyage du four débute son compte à rebours.

Annuler le mode Nettoyage Auto

Appuyer sur la touche **Oven Clear/Off** (Four Effacer/Désactiver) pour annuler le mode Nettoyage Auto.

Lorsque la minuterie de la fonction Nettoyage Auto s'arrête, par sécurité, l'unité doit refroidir avant que la porte puisse être déverrouillée. Pendant ce délai, le message **« COOLING DOWN »** (Refroidissement en cours) s'affiche.



6. Lorsque la période de refroidissement est terminée, le message **« SELF CLEAN FINISHED »** (Nettoyage Auto terminé) s'affiche.Continuer à faire attention en ouvrant la porte du four.



7. Appuyer sur **Oven Clear/Off** (Four Effacer/Désactiver) pour effacer les données affichées à l'écran une fois l'autonettoyage terminé.
8. Une fois le four refroidi et la porte déverrouillée, essuyer les cendres à l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon humide.

Remarques

- 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. Cela 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 de nettoyage

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

Le chlore ou des composés chlorés contenus dans certains produits de nettoyage peuvent oxyder l'acier inoxydable. Vérifier les ingrédients sur l'étiquette.

Ne jamais utiliser des tampons à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs.

Guide de nettoyage du four

Pièce	Recommandations
Grille plate	Laver à l'eau savonneuse. Rincer à fond et sécher ou frotter doucement avec de la poudre à récurer ou des tampons savonneux en suivant les directives. NE PAS nettoyer la grille dans le four autonettoyant. Si les grilles plates sont nettoyées dans le four en mode autonettoyant, elles perdront de leur finition brillante et seront plus difficiles à faire glisser. Si cela se produit, frotter les bords de la grille avec un peu d'huile végétale. Puis, essuyer l'excédent.
Grille télescopique	Laver à l'eau savonneuse. Rincer à fond et sécher ou frotter doucement avec de la poudre à récurer ou des tampons savonneux en suivant les directives. Éviter de mettre de la poudre à récurer dans les glissières télescopiques. Il peut s'avérer nécessaire de lubrifier de nouveau les glissières. Utiliser uniquement des lubrifiants pour haute température de qualité alimentaire pour les lubrifier. NE PAS nettoyer la grille dans le four autonettoyant.
Joint en fibre de verre	Ne pas nettoyer le joint en fibre de verre. Le joint de la porte est essentiel pour maintenir une bonne étanchéité. Prendre soin de ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
Verre	Laver avec de l'eau et du savon ou avec un nettoyant pour vitres. Utiliser Fantastik® ou Formula 409® avec une éponge propre ou un essuie-tout et essuyer. Éviter les agents nettoyants à base de poudre, les tampons métalliques et les produits à nettoyer le four.

Pièce	Recommandations
Surfaces peintes	Nettoyer à l'eau chaude savonneuse ou appliquer les produits Fantastik® ou Formula 409® sur une éponge propre ou un essuie-tout et essuyer. Éviter les agents nettoyants à base de poudre, les tampons métalliques et les produits à nettoyer le four.
Surfaces en porcelaine	Essuyer immédiatement les déversements acides comme le jus de fruits, le lait et les 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 tenaces, utiliser des tampons savonneux. Il est normal, qu'au fil du temps, de fines lignes apparaissent sur la porcelaine à cause de la chaleur et des salissures.
Surfaces en acier inoxydable	Ne jamais laisser des taches alimentaires ou du sel sur de l'acier inoxydable, peu importe la durée de temps. Toujours essuyer ou frotter dans la direction du grain. Nettoyer avec une éponge savonneuse, puis rincer et sécher ou essuyer avec du Fantastik® ou du Formula 409® vaporisé sur un essuie-tout. Protéger et polir en utilisant du Stainless Steel Magic® et un chiffon doux. Retirer les traces d'eau avec un chiffon humecté de vinaigre blanc. Utiliser Bar Keeper's Friend® pour éliminer les traces d'échauffement. Le chlore ou les composés chlorés contenus dans certains produits de nettoyage peuvent oxyder l'acier inoxydable. Vérifier les ingrédients sur l'étiquette.
Surfaces en acier inoxydable noir	Pour les surfaces en acier inoxydable noir et anti-empreintes, utiliser un linge doux et sec. Pour la saleté tenace, utiliser du savon doux, non abrasif, dilué dans de l'eau tiède. Ne jamais utiliser de produit à polir pour acier inoxydable.
Plastique et commandes	Lorsque refroidis, nettoyer à l'eau savonneuse, rincer et sécher.
Sonde thermométrique	Essuyer à l'eau savonneuse. Ne pas plonger dans l'eau. Ne pas laver au lave-vaisselle.
Zones de texte imprimé (mots et chiffres)	Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ou de solvants à base de pétrole.

Entretien

Remplacement de l'ampoule du four

⚠ ATTENTION

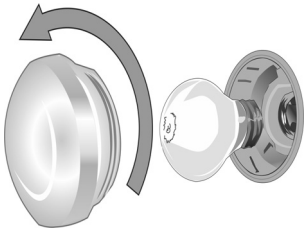
AU MOMENT DE REMPLACER UNE AMPOULE DU FOUR :

- S'assurer que l'appareil et l'éclairage sont froids et veiller à couper l'alimentation électrique de l'appareil avant de remplacer la ou les ampoules. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation de l'appareil.
- Elles permettent d'éviter que les ampoules ne se cassent.
- Les lentilles sont en verre. Manipuler avec précaution pour éviter les cassures. Les éclats de verre peuvent blesser quelqu'un.
- La douille d'éclairage est sous tension lorsque la porte est ouverte.

Spécifications des ampoules :

Description de l'ampoule	Illustration de l'ampoule
40 watts, ampoule pour appareil électroménager, base Edison standard.	

Pour remplacer l'ampoule :



- Couper l'alimentation du four au tableau de distribution principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).
- Retirer le couvercle de verre en le dévissant. Tourner le verre dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'enlever.
- Retirer l'ampoule. L'ampoule se dévisse dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.
- Saisir la nouvelle ampoule avec un chiffon propre et sec pour éviter le dépôt d'huiles cutanées sur le verre qui pourrait entraîner une défaillance prématurée de l'ampoule. Replacer l'ampoule en la vissant dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Revisser le couvercle de verre.
- Allumer l'alimentation du four au tableau de distribution principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).

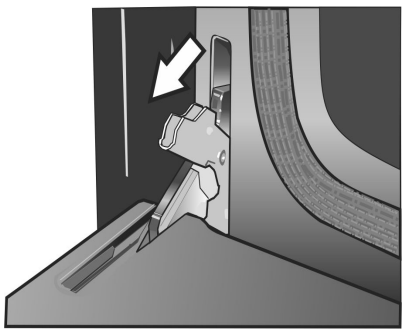
Démontage de la porte du four

⚠ AVERTISSEMENT

- 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. L'enlever à deux mains. Le devant de la porte est en verre. Manipuler avec précaution pour éviter les cassures.
- Saisir uniquement le côté de la porte du four. 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 blessure ou de dommage à l'appareil.
- Pour éviter toute blessure causée par l'enclenchement soudain du support de charnière, s'assurer que les deux leviers sont bien enclenchés avant d'enlever la porte. En outre, ne pas forcer la porte pour l'ouvrir ou la fermer, car la charnière risque de s'abîmer et de causer des blessures.
- Ne pas déposer la porte sur des objets acérés ou pointus, car ils risquent de briser la vitre. Poser la porte sur une surface plane et lisse de sorte qu'elle ne risque pas de tomber.

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

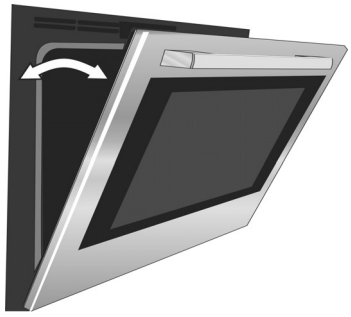
1. Ouvrir complètement la porte du four.
2. Basculer les leviers de fermeture des charnières vers soi.



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

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

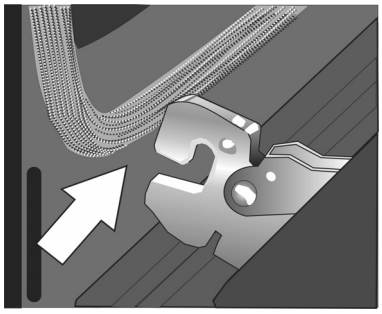
4. Fermer la porte du four jusqu'à ce qu'elle s'accroche sur les leviers d'arrêt des charnières, verrouillant ainsi les charnières au bon angle pour le démontage de la porte. La porte sera ouverte d'environ 7 po (17,8 cm) sur la partie supérieure. Cela allège la tension des ressorts exercée sur les charnières, ce qui permet de soulever aisément la porte.



⚠ ATTENTION

RISQUE DE PINCEMENT
Fermer la porte de 7 po (17,8 cm) allège la tension du ressort. Le cas contraire, il est toujours possible de retirer la porte, mais la gâche se fermera maintenant brusquement et pincera ou coupera la main.

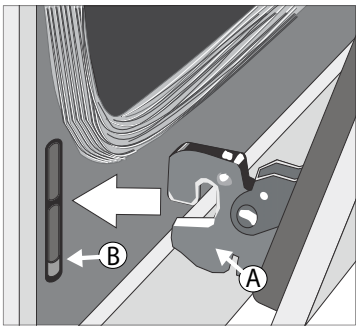
5. La porte est lourde. Saisir les côtés de la porte fermement des deux mains. Ne pas saisir la porte par la poignée. Tout en maintenant l'angle de la porte, soulever la porte à la verticale d'environ ¾ po (19 mm) pour dégager les charnières de leur logement, puis la tirer vers soi jusqu'à ce que les charnières soient dégagées du boîtier du four.



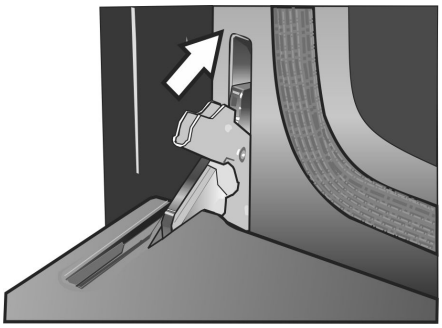
6. Placer la porte dans un endroit pratique et stable pour le nettoyage.

Remontage de la porte du four

1. En tenant fermement la porte des deux mains, la saisir de chaque côté et non pas par la poignée.
2. Incliner légèrement la porte vers soi, jusqu'à ce que. sa partie supérieure s'ouvre d'environ 7 po (18 cm).
3. Glisser les charnières dans leurs logements jusqu'en butée, puis baisser la porte. L'angle de la porte peut nécessiter un léger ajustement pour permettre d'engager les charnières convenablement et d'abaisser la porte en place.La porte devrait s'abaisser d'environ 2 cm (¾ po) et s'arrêter. Si ce n'est pas le cas, les charnières ne sont pas convenablement engagées et la porte pourrait tomber si elle est relâchée.



4. Une fois les deux charnières complètement engagées, tel que décrit à l'tape 3, doucement ouvrir la porte jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.
5. Poussez les loquets à levier sur les deux charnières vers le haut et l'avant, jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent dans logements, affleurant à l'avant du four.



6. Fermer et ouvrir la porte lentement pour s'assurer qu'elle est correctement et solidement installée.

ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE

Couverture de la garantie limitée

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances Corporation (ci-après « Bosch ») dans cet énoncé de garantie limitée de produit s'applique seulement à l'appareil électroménager Bosch (« Produit ») qui vous a été vendu à titre de premier acheteur, 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.

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

Durée de la garantie

BSH garantit que le produit ne présente aucun défaut de matériaux ou de fabrication pour une période trois cent soixante cinq (365) jours à compter de la date d'achat. La durée commence à la date d'achat et ne sera pas allongée, prolongée, interrompue pour quelle que raison que ce soit.

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 comme solution exclusive

Pendant la période de garantie, BSH ou un de ses centres de service autorisés réparera le produit sans frais (sujet à certaines limitations indiquées dans le présent document), si le produit présente un défaut de fabrication ou de matériaux. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors BSH remplacera le produit (un modèle supérieur peut être disponible, à la seule discrétion de BSH, moyennant des frais additionnels). Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de BSH. Toute pièce et tout composant réparés doit être identique à la pièce d'origine à des fins de cette garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de BSH est de faire réparer le produit défectueux par un centre de service autorisé pendant les heures d'affaires normales. Pour la sécurité et éviter des dommages à la propriété, BSH recommande fortement de ne pas réparer le produit soi-même, par une personne non qualifié ; BSH ne sera pas tenu responsable des réparations ou du travail effectué par une personne non autorisée. Si le consommateur désire faire réparer par une personne autre qu'une personne autorisée, CETTE GARANTIE EST AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE. Les centres de service autorisés sont les personnes ou les compagnies qui ont été spécialement formées sur les produits BSH et qui possèdent, selon l'opinion de BSH, une réputation supérieure pour le service à la clientèle et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliations ou représentants de BSH). Nonobstant ce qui suit, BSH ne sera pas tenu responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de service autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement hasardeux, dangereux ; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, BSH pourrait payer les frais de main-d'oeuvre et de pièces et expédier les pièces à un centre de service autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour toute durée de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de service, en autant qu'il accepte l'appel de service.

Produit hors garantie

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

Exclusions à la garantie

La couverture de garantie décrite aux présentes exclut tout défaut ou dommage qui n'est pas une faute directe de BSH, y compris sans limitation, un ou plusieurs des cas suivants :

- utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant sans limitation toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin) ;
- mauvaise conduite, 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) ;

- ajustement, modification ou altération de toute sorte ;
- manquement à la conformité des normes applicables fédérales, provinciales, municipales ou électrique du pays, codes de plomberie et/ou de construction, réglementation ou lois, incluant le manquement d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et réglementations de construction et d'incendie locaux ;
- usure ordinaire, déversements d'aliments, liquide, accumulation de graisse ou autres substances accumulées dans, sur ou autour du produit ;
- toute force ou tout facteur externe, élémentaire et/ou environnemental, incluant sans limitation, pluie, vent, sable, inondation, incendie, coulée de boue, gel, humidité excessive et exposition prolongée à l'humidité, foudre, surtension, problème de structure autour de l'appareil et actes de Dieu.

En aucun cas, BSH ne sera tenu responsable des dommages survenus à la propriété, incluant les armoires, planchers, plafonds et autres objets ou structures autour du produit. Également exclus de la garantie sont des produit sur lequel le numéro de série a été modifié, altéré, effacé, enlevé ; appel de service pour enseigner le fonctionnement du produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit ; correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du produit, incluant l'électricité, la plomberie et autres connexions nécessaires, pour un plancher/fondation appropriée, et pour toute modification incluant, sans limitation, armoire, mur, plancher, tablette, etc.) et la remise de coupe-circuit ou remplacement de fusible.

SELON LA PORTÉE PERMISE PAR LA LOI, CETTE GARANTIE DONNE DES SOLUTIONS EXCLUSIVE RELATIVEMENT AU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SURVIENNE PAR CONTRAT OU TORT (INCLUANT RESPONSABILITÉ STRICTE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. CETTE GARANTIE EST EN LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, TOUTE GARANTIE PAR LOI, À DES FINS DE COMMERCIALISATION OU À DES FINS PARTICULIÈRES, OU AUTRE, SERA EN VIGUEUR SEULEMENT POUR LA PÉRIODE EFFECTIVE DE LA GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. EN AUCUN CAS, LE FABRICANT NE PEUT ÊTRE TENU RESPONSABLE DES DOMMAGES ACCESSOIRES, SPÉCIAUX, INDIRECTS, PERTES D'AFFAIRES, ET/OU DOMMAGES PUNITIFS, PERTES, FRAIS INCLUANT SANS LIMITATION LE MANQUEMENT AU TRAVAIL, REPAS À L'HÔTEL ET/OU AU RESTAURANT, FRAIS DE REMODELAGE SURVENUS À CAUSE DE DOMMAGES DIRECTS DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BSH OU AUTRE. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ET NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, PAR CONSÉQUENT LES LIMITATIONS SUSMENTIONNÉES PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER. CETTE GARANTIE DONNE DES DROITS SPÉCIFIQUES ET IL PEUT Y EN AVOIR D'AUTRES QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Aucune tentative de modifier, changer ou amender cette garantie ne peut être effective sansle consentement écrit autorisé par un officier de BSH.



8001137484

990220



BOSCH

Invented for life

1901 Main Street, Suite 600 • Irvine, CA 92614 • 800-944-2904
www.bosch-home.com • © 2019 BSH Home Appliances