BOSCH

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

**My**Bosch

# Built-in oven

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **HBL5754UC** | **HBL5344UC** | **HBL8454UC** | **HBLP454UC** | **HBL8444LUC** |
| **HBL8444RUC** | **HBL5351UC** | **HBL5451UC** | **HBL5551UC** | **HBL5651UC** |
| **HBL57M52UC** | **HBN8451UC** | **HBL8443UC** | **HBL8453UC** | **HBN8651UC** |
| **HBL8642UC** | **HBL8651UC** | **HBL87M53UC** | **HBL8753UC** | **HBL8743UC** |


| | | | |
|---|---|---|---|
| **[en-us]** | Use and Care Manual | Built-in oven | 2 |
| **[fr-ca]** | Manuel d'utilisation | Four encastré | 43 |

# Table of contents


**1 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS ..... 3**
1.1 Safety definitions ..... 3
1.2 General information ..... 3
1.3 Intended use ..... 3
1.4 Restriction on user group ..... 3
1.5 Safe use ..... 3
1.6 Child safety ..... 5
1.7 Cleaning function ..... 6
1.8 Proper installation and maintenance ..... 6
1.9 Remote operation ..... 7
1.10 State of California Proposition 65 Warnings ..... 7

**2 Preventing material damage ..... 8**
2.1 General ..... 8

**3 Environmental protection and energy-saving ..... 8**
3.1 Disposal of packaging ..... 8
3.2 Saving energy ..... 8

**4 Familiarizing yourself with your appliance ..... 10**
4.1 Appliance ..... 10
4.2 Control panel ..... 11
4.3 Basic features ..... 12
4.4 Heating modes and functions ..... 12
4.5 Oven cavity ..... 15

**5 Accessories ..... 16**
5.1 Other accessories ..... 16
5.2 Safe use of oven racks ..... 16
5.3 Inserting the wire rack ..... 16
5.4 Inserting the telescopic rack ..... 17

**6 Before using for the first time ..... 17**
6.1 Cleaning the appliance before using it for the first time ..... 17
6.2 Setting the clock ..... 17
6.3 Pairing your oven with Home Connect® ..... 18

**7 Basic Operation ..... 18**
7.1 Setting the heating mode and temperature - 500 Series double ovens ..... 18
7.2 Setting the heating mode and temperature - 500 Series single ovens ..... 18
7.3 Setting the heating mode and temperature - 800 and Benchmark® Series ..... 18
7.4 Temperature range by heating mode ..... 18
7.5 Heating time limitation ..... 19
7.6 Fast preheat ..... 19
7.7 Meat probe ..... 19
7.8 Turning the panel lock on or off ..... 20

**8 Timer functions ..... 20**
8.1 Kitchen timer ..... 20
8.2 Oven timer ..... 21
8.3 Delay cook ..... 21
8.4 Sabbath mode ..... 21

**9 Basic settings ..... 24**
9.1 Overview of the basic settings ..... 24
9.2 Changing the basic settings - 500 Series ..... 26
9.3 Changing the basic settings - 800 and Benchmark® Series ..... 26
9.4 Oven temperature offset ..... 26
9.5 Auto convection conversion ..... 26

**10 Home Connect® ..... 27**
10.1 Setting up Home Connect® ..... 27
10.2 Home Connect® settings ..... 27
10.3 Changing the settings via the Home Connect® app ..... 27
10.4 Remote start ..... 27
10.5 Setting remote control ..... 28
10.6 Remote diagnostics ..... 28
10.7 Software update ..... 28
10.8 Data Protection ..... 28

**11 Getting the most out of your appliance ..... 28**
11.1 Rack positions ..... 29
11.2 Getting the best results ..... 29
11.3 General tips for heating modes ..... 29

**12 Cleaning and maintenance ..... 32**
12.1 Cleaning agents ..... 32
12.2 Self clean function ..... 34
12.3 Maintenance ..... 35

**13 Troubleshooting ..... 39**

**14 Disposal ..... 40**
14.1 Disposal of your old appliance ..... 40

**15 Customer Service ..... 40**
15.1 Model number (E-Nr.) and production number (FD) ..... 40
15.2 Product registration ..... 40

**16 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY ..... 41**
16.1 What this warranty covers & Who it applies to ..... 41
16.2 How long the warranty lasts ..... 41
16.3 Repair/replace as your exclusive remedy ..... 41
16.4 Out of warranty product ..... 42
16.5 Warranty exclusions ..... 42
16.6 Obtaining warranty service ..... 42
16.7 Product information ..... 42

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

## 1.1 Safety definitions

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

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

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

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

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

## 1.2 General information

Here you can find general information about this manual.
- Please read this manual carefully.
- Observe the safety instructions and warnings.
- Keep the manual and the product information in a safe place for future reference or for the next owner.
- Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

All product manuals may be downloaded online at www.bosch-home.com/us/owner-support/owner-manuals.

## 1.3 Intended use

Only a qualified electrician may connect appliances without plugs. The manufacturer is not responsible for damage caused by incorrect connections. Please see the Statement of Limited Product Warranty → *Page 41*.
Only use this appliance:
- To prepare meals and drinks.
- For normal household use and in enclosed spaces in a residential environment.

## 1.4 Restriction on user group

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
When children become old enough to use the appliance, it is the responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.
Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

## 1.5 Safe use

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

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

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

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

Cooking fires can spread if extinguished incorrectly.
- ▶ Never use water on cooking fires.

Wear Proper Apparel. Loose-fitting or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves, should never be worn while using the appliance.
- ▶ Tie long hair so that it does not hang loose.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

- Secure all loose garments, etc. before beginning.

In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.
Do Not Use Water on Grease Fires.

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

**CAUTION**
The oven vents are important for air circulation. Covering the oven vents will cause the oven to overheat. Refer to the appliance overview for the location of the oven vents.
→ *"Appliance", Page 10*

- Do not obstruct oven vents.

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

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

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.

Use Care When Opening Door - Let hot air or steam escape before removing or replacing food.

- 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 appliance.
- 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 clean the appliance while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface. Wet clothes and sponges can cause burns from steam.

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

- Use only small quantities of alcohol in foods, and open the oven door carefully.

Placement of Oven Racks - Always place oven racks in desired location while oven is cool. If the rack must be moved while the oven is hot, do not let potholders contact the hot heating elements in the oven. Use caution when removing oven racks from the lowest rack position to avoid contact with the hot oven door.

**WARNING**
The oven interior and the meat probe become very hot.

- Use oven mitts to plug and unplug the meat probe.

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

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

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

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

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

WARNING - TO REDUCE THE RISK OF INJURY TO PERSONS IN THE EVENT OF A GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING.

- SMOTHER FLAMES with a close-fitting lid, cookie sheet, or metal tray, then turn off the burner. BE CAREFUL TO PREVENT BURNS. If the flames do not go out immediately, EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.
- NEVER PICK UP A FLAMING PAN – You may be burned.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

- DO NOT USE WATER, including wet dishcloths or towels – a violent steam explosion will result.
- Use an extinguisher ONLY if:
  - You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
  - The fire is small and contained in the area where it started.
  - The fire department is being called.
  - You can fight the fire with your back to an exit.

Do not heat or warm unopened food containers. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.
Failure to operate knobs properly may result in personal injury and damage to the appliance.
Cooking or roasting bags might explode.

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

**CAUTION**
To avoid possible injury or damage to the appliance, ensure oven rack is installed exactly per installation instructions and not backwards or upside down.
Do not place anything on the oven cavity bottom. Do not cover it with aluminum foil. A build-up of heat could damage the appliance or cause injury.

**WARNING**
Moisture intrusion may cause an electric shock.

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

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

- Do not turn the power on if the appliance or the power cord is damaged. Doing so may cause injury.
- Never operate a damaged appliance.
- If the appliance or the power cord is damaged, immediately switch off the breaker in the circuit breaker box.
- Call Customer Service. → *Page 40*
- Repairs to the appliance must only be performed by an authorized service provider.

**WARNING**
Scratched glass in the appliance door may develop into a crack.

- Do not use any harsh or abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the oven door, as they may scratch the surface.

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

## 1.6 Child safety

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
When children become old enough to use the appliance, it is the responsibility of the parents or legal guardians to ensure that they are instructed in safe practices by qualified persons.

**WARNING**
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.

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.

**CAUTION**
Do not store items of interest to children in an appliance, in cabinets above an appliance or on the backguard of an appliance. Children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.
Do Not Leave Children Alone.

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

**WARNING**
To avoid the risk of suffocation:

- Do not allow children to play with packaging material.
- Store small parts safely as they can be a choke hazard.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

## 1.7 Cleaning function

Follow these safety instructions when using the cleaning function.

**WARNING**
Do not block the oven vent(s) during the self-cleaning cycle. Doing so may cause injury or damage to the appliance.

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

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

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

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

**WARNING**
The outside of the appliance gets very hot when the cleaning function is in progress.

- ▶ Never touch the appliance door.
- ▶ Allow the appliance to cool down.
- ▶ Keep children at a safe distance.

**WARNING**
Do not leave food or cooking utensils, etc., in an oven during the pyrolytic self-cleaning mode of operation.

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

**CAUTION**
Birds have very sensitive respiratory systems.

- ▶ Keep pet birds out of the kitchen or other rooms where kitchen fumes could reach them.
- ▶ During self clean, fumes are released that may be harmful to birds.

**WARNING**
Do not clean the door gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.

**WARNING**
Do not use a protective coating to line the oven and do not use commercial oven cleaner.
Clean only parts listed in this manual.
Please note that some pets or humans can be sensitive to the odors created during the self-cleaning process whether it is a manufacturing residue burn off or food. It is recommended that those potentially affected be removed from the kitchen area during the self-clean process.

## 1.8 Proper installation and maintenance

See the Installation Instructions for electrical requirements, grounding instructions and clearance to combustible material requirements.

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

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

To avoid electrical shock hazard, before servicing the appliance, turn power off at the service panel and lock the panel to prevent the power from being switched on accidentally.
Proper Installation - Improper installation or grounding can cause electric shock.

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

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

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

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

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

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

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

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

**WARNING**
Grease and fat can ignite when heated.

- Keep the oven free from grease build up.

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

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

**WARNING**
Malfunctions can cause injuries.

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

## 1.9 Remote operation

**CAUTION**
This appliance may be 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.

## 1.10 State of California Proposition 65 Warnings

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

**STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:**

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

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

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

# 2 Preventing material damage

## 2.1 General

***NOTICE:***

The presence of objects on the oven cavity bottom will cause heat to build up. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.

- ▸ Do not cover the oven cavity bottom with any sort of foil or greaseproof paper.
- ▸ Do not place accessories on the oven cavity bottom.

Do not allow aluminum foil in the oven cavity to come into contact with the door glass, it could cause permanent discoloration.

Never pour water into the oven cavity when it is still hot.

Never place cookware containing water on the oven cavity bottom.

The prolonged presence of moisture in the oven cavity leads to corrosion.

- ▸ Allow the oven cavity to dry after use.
- ▸ Do not keep moist food in the oven cavity for a long time with the door closed.
- ▸ Do not store food in the oven cavity.

Leaving the appliance to cool down with the door open will damage the front of neighboring kitchen units over time.

- ▸ Always allow the oven cavity to cool down with the door closed after cooking at high temperatures. Only leave the oven cavity to dry with the door open if a lot of moisture was produced during operation.

Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed.

- ▸ When baking very juicy fruit pies, do not pack too much on the baking tray.

If the seal is very dirty, the appliance door will not close properly when the appliance is in operation. This may damage the front of adjacent kitchen units.

- ▸ Never operate the appliance if the seal is damaged or missing.

Sitting or placing objects on the appliance door may damage it.

- ▸ Do not place or hang objects on the appliance door.
- ▸ Do not place cookware or accessories on the appliance door.

With certain models, accessories may scratch the door glass when closing the appliance door.

- ▸ Always push accessories fully into the oven cavity.

Carrying the appliance by the door handle could break it. The door handle cannot support the weight of the appliance.

- ▸ Do not carry or hold the appliance by the door handle.

# 3 Environmental protection and energy-saving

## 3.1 Disposal of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

- ▸ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

## 3.2 Saving energy

If you follow these recommendations, your appliance will use less energy.

Only preheat the appliance if the recipe or the recommended settings tell you to do so.

- ✔ Not preheating the appliance can reduce the energy used.

Use dark-colored, black-coated or enameled baking pans.

- ✔ These types of baking pans absorb the heat particularly well.

Open the appliance door as little as possible during operation.

- ✔ This will maintain the temperature in the oven cavity and eliminate the need for the appliance to reheat.

When baking multiple dishes, do so in succession or at the same time.

- ✔ The oven cavity is heated after baking the first dish. This reduces the baking time for the second dish.

If the cooking time is relatively long, you can switch the appliance off 10 minutes before the cooking time ends.

- ✔ There will be enough residual heat to finish cooking the dish.

Remove any accessories that are not being used from the oven cavity.

- ✔ An extra pan without food affects the browning and cooking.

Allow frozen food to defrost before cooking.

- ✔ This will save the energy that would otherwise be required to defrost it.

Use Eco heating modes, if available.

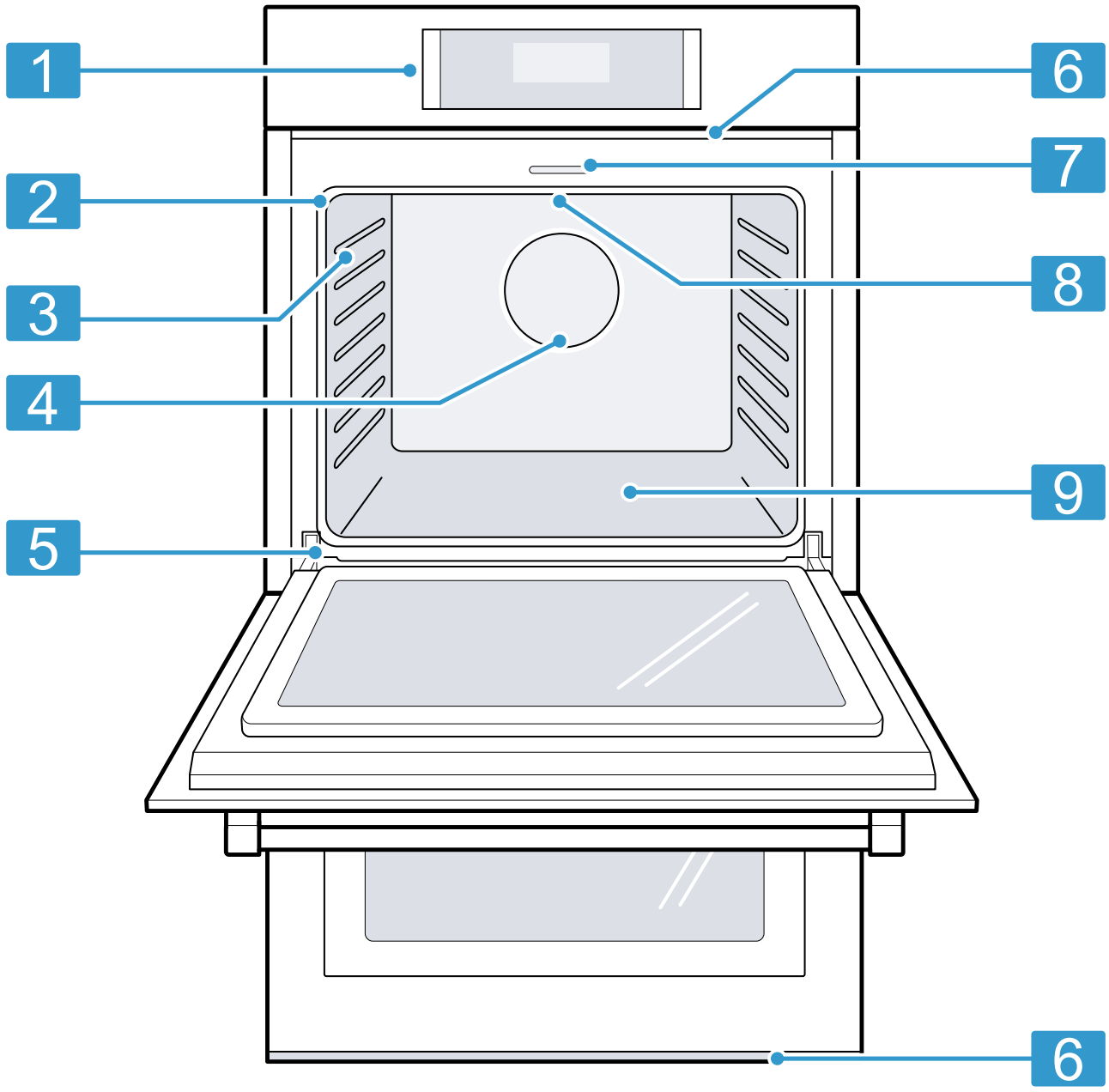
- ✔ EcoChef™ is an intelligent heating mode that allows you to gently cook meat, fish and baked items. The appliance optimally controls the supply of energy to the oven cavity. The food is cooked in phases using residual heat. This means that it remains more succulent and browns less.
  Depending on the preparation and food, you can save energy. If you preheat the appliance or open the appliance door before the food has finished cooking, you may not be able to achieve this result.

# 4 Familiarizing yourself with your appliance

This Use and Care Manual covers several models. Your model may have some but not all of the features listed.

## 4.1 Appliance

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




| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Control panel | 5 | Door hinge (left and right) |
| 2 | Door gasket | 6 | Oven vent |
| 3 | Socket for meat probe | 7 | Door latch |
| 4 | Convection fan | 8 | Broil element |

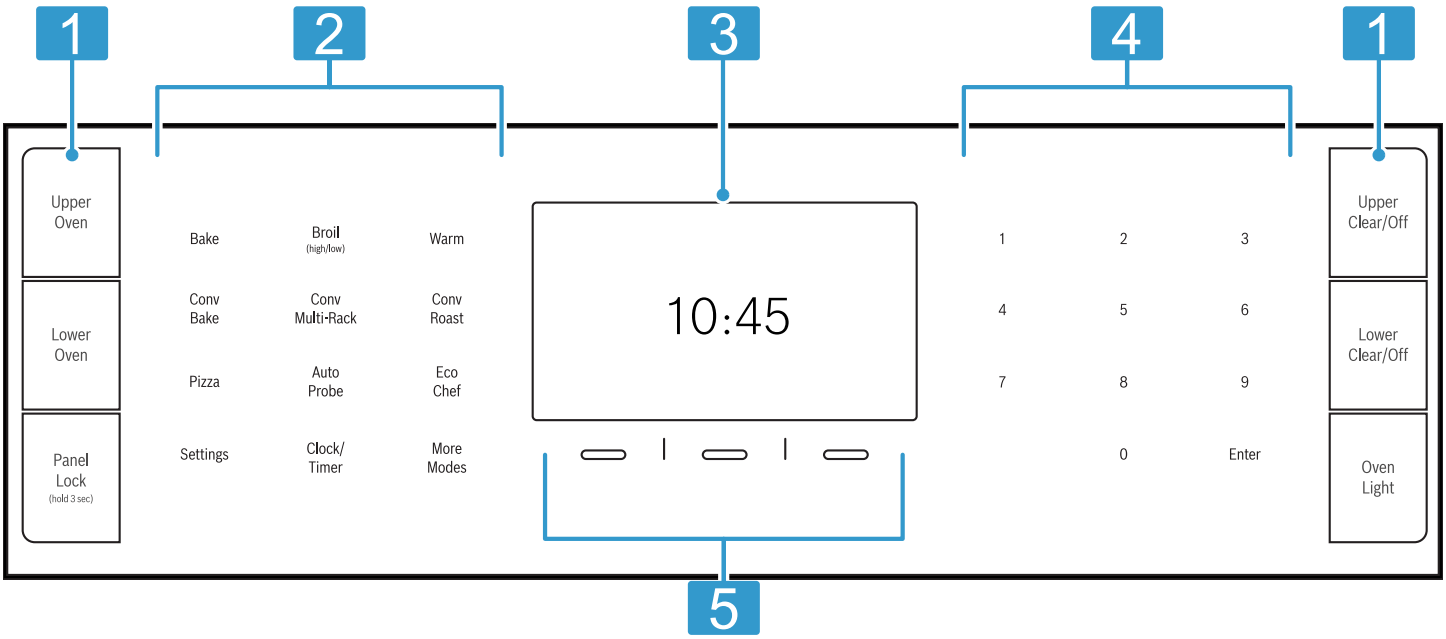
| | |
|---|---|
| 9 | Oven cavity bottom |

## 4.2 Control panel

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

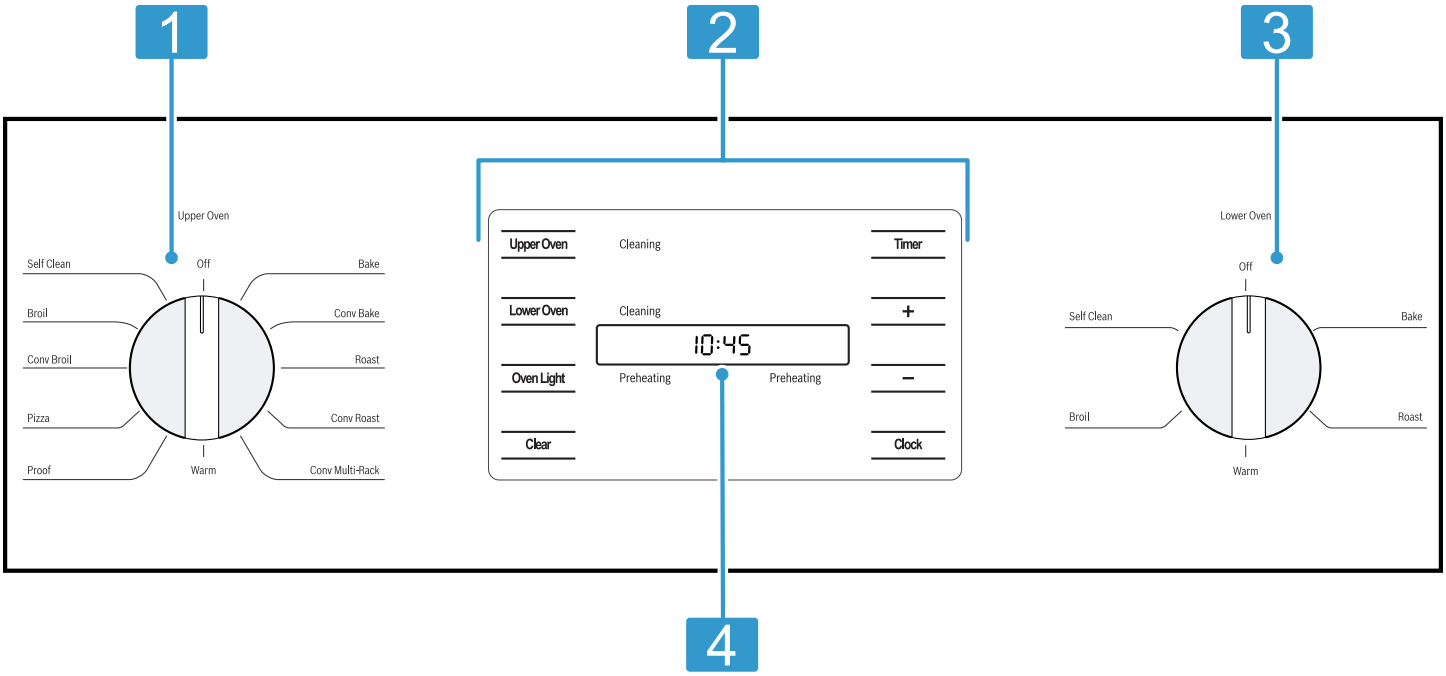
**Note:** The control panel graphics are representative. Your oven may have different graphic appearances.

**800 and Benchmark® Series oven control panel**




| | | |
|---|---|---|
| 1 | Function buttons | Some appliances feature stainless SteelTouch™ buttons for basic functions. |
| 2 | Touch keys | Touch keys are touch sensitive areas. You only have to press on the keys lightly to operate them. The touch keys will not work if you press several of them at once, such as when cleaning them. |
| 3 | Display | Depending on your oven model the display shows information on the currently active modes and features.<br>In standby mode the display shows the time of day. |
| 4 | Numeric keypad | Used for entering numeric values, such as timer values. |
| 5 | Soft keys | Soft keys are touch keys which can change functionality. Depending on the operating status, the display shows which function the respective key has at the moment. |

**500 Series oven control panel**




| | | |
|---|---|---|
| 1 | Mode selection knob | Use to select the desired mode. |
| 2 | Touch keys and indicators | Touch keys are touch sensitive areas. You only have to press on the keys lightly to operate them. The touch keys will not work if you press several of them at once, such as when cleaning them.<br>The indicators light up when the respective function is active. |
| 3 | Mode selection or temperature selection knob | Single ovens: Use to select the heating mode temperature.<br>Double ovens: Use to select heating mode for lower oven cavity. |
| 4 | Display | The display shows cooking times and timer values.<br>In standby mode the display shows the time of day. |

## 4.3 Basic features

Here you can find information on the basic operating features of your oven.
This Use and Care Manual covers several models. Your model may have some but not all of the touch keys listed.

| Touch key | Function |
|---|---|
| Clear/Off | Main switch. Clear settings or turn the oven on or off. |
| Upper Oven | Select upper oven cavity to change settings. |
| Lower Oven | Select lower oven cavity to change settings. |
| Upper Clear/ Off | Clear settings or turn off upper oven cavity. |
| Lower Clear/ Off | Clear settings or turn off lower oven cavity. |
| Oven Light | While the oven door is closed, press the oven light keypad to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically turn on.<br>During self clean the oven light cannot be turned on. |
| Clear | Cancel a function. |
| Clock | Set the time of day. |
| + | Increases the displayed value. |
| − | Decreases the displayed value. |

## 4.4 Heating modes and functions

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

Not all models have the Home Connect® feature.

| Button / Knob position | Symbol (800 Series only) | Mode | How it works and what it is used for |
|---|---|---|---|
| Bake |  | Bake | Cooks with dry, heated air.<br>For a variety of foods, such as cakes, cookies, pastries, quick breads, quiche and casseroles.<br>→ *"How to use **Bake** mode", Page 29* |
| Conv Bake |  | Convection bake | Similar to bake, but air is circulated by a fan at the back of the oven. Best for baked goods such as cakes, cornbread, pies, quick breads, tarts, and yeast breads.<br>→ *"How to use **Conv Bake** mode", Page 30* |
| Conv Multi Rack |  | Multi-rack convection | Well suited for cooking individual serving-sized foods such as cookies and biscuits. It is also good for cooking on multiple racks (2 or 3) at the same time. Baking cookies is possible on 6 racks simultaneously.<br>→ *"How to use **Conv Multi Rack** mode", Page 30* |
| Broil (high/low)<br>Variable Broil (hi/low) | <br> | Broil high intensity<br>Broil low intensity | Use for tender cuts of meat 1" (2.5 mm) or less thick, poultry, browning bread and casseroles.<br>→ *"How to use **Broil (high/low)** mode", Page 31* |
| Conv Broil |  | Convection broil | Combines intense heat from upper element with fan circulation.<br>Use for tender cuts of meat more than 1" (2.5 mm) thick, poultry and fish. Not for browning.<br>→ *"How to use **Conv Broil** mode", Page 31*<br>For some models, press **More Modes** to access this mode. |
| Air Fry |  | Air fry | Uses hot air for crispy results without all the oil.<br>For packaged and convenience foods such as hot wings or French fries.<br>For some models, press **More Modes** to access this mode. |
| Warm |  | Warm | Maintains a low temperature in order to keep food hot. Best for baked goods such as cakes, cornbread, pies, quick breads, tarts, and yeast breads.<br>→ *"How to use **Warm** mode", Page 32*<br>**Note:** Warm is available on the Home Connect® app for 500 Series oven models. |
| Roast |  | Roast | Best suited for meats, poultry, less tender cuts of meats and roasting vegetables.<br>→ *"How to use **Roast** mode", Page 30*<br>For some models, press **More Modes** to access this mode. |
| Conv Roast |  | Convection roast | Uses intense heat and air circulated by a fan.<br>Use for tender cuts of meat and poultry and roasting vegetables. Meats are more juicy and moist than results with roast mode.<br>→ *"How to use **Conv Roast** mode", Page 30* |
| Proof |  | Proofing dough | Maintains the warm, non-drafty environment needed for proofing yeast leavened products.<br>→ *"How to use **Proof** mode", Page 32* |
| Frozen Foods |  | Frozen foods | Evenly distributes heat throughout the oven cavity. Does not require preheating.<br>For frozen convenience foods such as fish sticks and chicken nuggets. |
| Pizza |  | Pizza | Heat is circulated throughout the oven by the convection fan. Use for fresh or frozen pizza.<br>→ *"How to use **Pizza** mode", Page 30*<br>For some models, press **More Modes** to access this mode. |

| Button / Knob position | Symbol (800 Series only) | Mode | How it works and what it is used for |
|---|---|---|---|
| Eco Chef | | EcoChef™ | Uses residual heat to reduce energy consumption during cooking. The probe is always used to monitor internal food temperature and cook the food. |
| Probe<br>Auto Probe | | Meat probe/Auto probe | Use to determine the internal temperature of many foods, especially meats and poultry during cooking.<br>→ *"Meat probe", Page 19* |
| More Modes | - | More modes | Some models have a **More Modes** button for accessing additional heating modes.<br>Depending on your model these may include:<br>■ Convection broil<br>In the **More Modes** menu Convection Broil has two choices HI/LO. Press the #2 to change<br>■ Pizza<br>■ Proof<br>■ Roast<br>■ Frozen Foods<br>■ Air Fry<br>■ Self Clean<br>■ ecoChef |
| Remote Start | | Remote start | Allows user to start, pause, and abort oven programs remotely via the Home Connect® app on a mobile device. |
| Delay Cook (end time) | | Delay cook | Allows the oven to be programmed to finish a timed cooking mode at a predetermined time.<br>→ *"Delay cook", Page 21* |
| Fast Preheat | | Fast preheat | Fast preheat heats the oven quicker than standard preheat.<br>→ *"Fast preheat", Page 19* |
| Sabbath | | Sabbath | The Sabbath mode enables those of particular faiths to use their ovens on the Sabbath.<br>→ *"Sabbath mode", Page 21* |
| Self Clean | cleaning | Pyrolytic self-cleaning | The oven reaches a high temperature to burn off food soil.<br>→ *"Self clean function", Page 34*<br><br>Door locked (800 series) |
| Home Connect 800 Series | | Home Connect® feature | Wi-Fi on<br><br>Wi-Fi off |
| Timer<br>Kitchen Timer (on/off) | | 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.<br>→ *"Kitchen timer", Page 20* |
| Oven Timer | | Oven timer | The oven timer is a countdown timer which upon reaching 00:00 turns the oven off, stopping the current mode. The oven timer is used to set how long a mode will run.<br>→ *"Oven timer", Page 21* |
| Settings | | | Press to access the settings.<br>→ *"Basic settings", Page 24* |
| Panel Lock | | | → *"Turning the panel lock on or off", Page 20* |

## 4.5 Oven cavity

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

**⚠ CAUTION**
Do not place anything on the oven cavity bottom. Do not cover it with aluminum foil. A build-up of heat could damage the appliance or cause injury.

### Convection fan

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

### Cooling fan

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

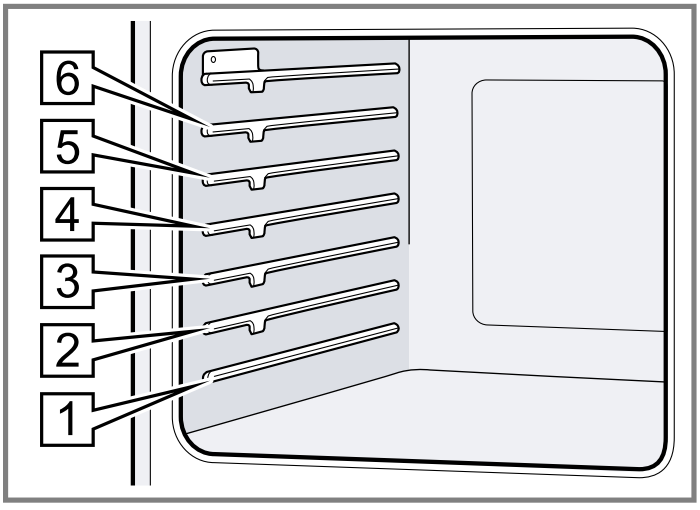
### Oven vents

Warm air may be released from the oven vents before, during and after cooking. It is normal to see steam escaping from the vents, and condensation may collect in this area. This area may be warm when the oven is in use.

**⚠ CAUTION**
The oven vents are important for air circulation. Covering the oven vents will cause the oven to overheat. Refer to the appliance overview for the location of the oven vents.
→ *"Appliance", Page 10*
- ▸ Do not obstruct oven vents.

### Rack positions

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

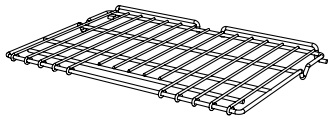
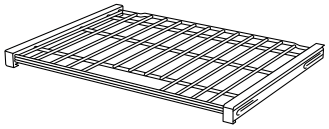
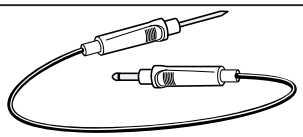
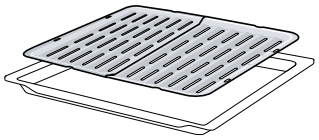


# 5 Accessories

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

**Note:** Accessories may become deformed if they get hot. Deformation has no effect on function. As the accessory cools down, it will regain its original shape.

The accessories supplied may differ depending on the appliance model.

| Accessories | | Use |
|---|---|---|
| Wire rack |  | ■ These racks can be used for most cooking.<br>■ You can use multiple racks at the same time.<br>**Note:** Do not clean using the **Self Clean** function. |
| Telescopic rack |  | Use with heavier dishes to make placement into the oven easier.<br>**Note:** Do not clean using the **Self Clean** function. |
| Meat probe |  | The meat probe can be used to determine the internal temperature of many foods, especially meats and poultry.<br>**Notes**<br>■ Do not clean using the **Self Clean** function.<br>■ Do not clean in the dishwasher. |
| Broiler pan and grid |  | Use for broiling and roasting.<br>**Notes**<br>■ Do not clean using the **Self Clean** function.<br>■ You can clean this accessory in the dishwasher. |

## 5.1 Other accessories

You can purchase other accessories from our Customer Service, specialist retailers or online.
You will find a comprehensive range of products for your appliance in our brochures and online:
www.bosch-home.com
Accessories are appliance-specific. When purchasing, always check for compatibility with your appliance model number (E-Nr).
You can find out which accessories are available for your appliance in our online shop or from our Customer Service.

## 5.2 Safe use of oven racks

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

**⚠ CAUTION**
Placement of Oven Racks - Always place oven racks in desired location while oven is cool. If the rack must be moved while the oven is hot, do not let potholders contact the hot heating elements in the oven. Use caution when removing oven racks from the lowest rack position to avoid contact with the hot oven door.

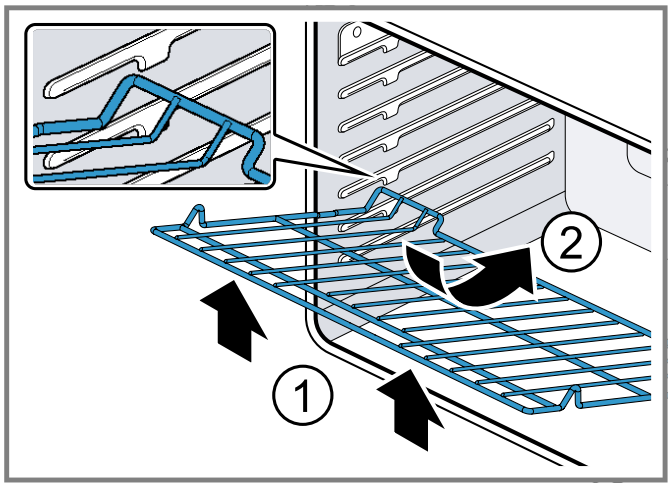
**⚠ CAUTION**
To avoid possible injury or damage to the appliance, ensure oven rack is installed exactly per installation instructions and not backwards or upside down.
Do not slide any accessories between the rack positions, or they may tip.

## 5.3 Inserting the wire rack

**Requirement:** You have read the recommendation on → *"Safe use of oven racks", Page 16*.

1. Grasp the rack firmly on both sides.
2. Tilt the rack up to allow the stop into rack guide ① .

3. Bring the rack to a horizontal position and push it in the rest of the way ②.

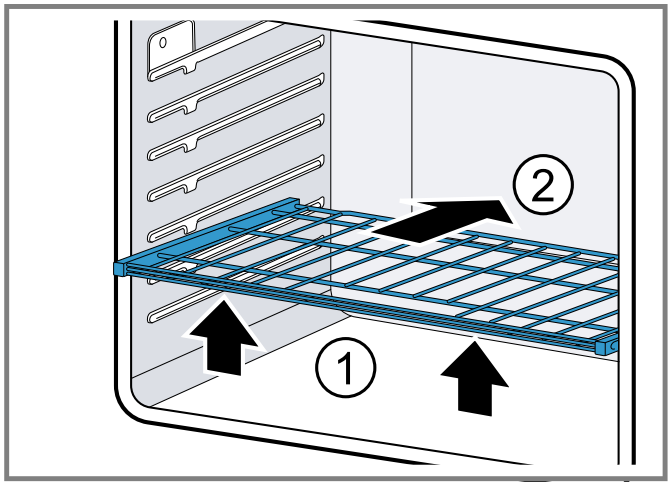



The rack should be straight and flat, not crooked.

## 5.4 Inserting the telescopic rack

**Requirement:** You have read the recommendation on → *"Safe use of oven racks", Page 16*.

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




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

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

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

### Removing a telescopic rack

1. Lift the front of the telescopic rack assembly about 1/ 2" (1 cm) and push the rack to the rear about 3/4" (2 cm).

✔ The rack can 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:** Do not pull the rack unevenly, this will cause it to bind during removal, catching on the oven walls.

# 6 Before using for the first time

Carry out these steps before using your appliance.

- The appliance must be properly installed by a qualified service provider before use.
- Read and understand all safety precautions → *Page 3* and information in the Use and Care Manual prior to operating.
- Download the Home Connect® (America) app to remotely control your appliance, get cooking inspiration, and access service tips and support.
  → *"Home Connect® ", Page 27*
- This Use and Care Manual covers several models. Not all features are available on all models.

## 6.1 Cleaning the appliance before using it for the first time

Clean the oven cavity and accessories before using the appliance to prepare food for the first time.

1. Remove all packaging materials from the oven cavity. For double ovens, check both oven cavities.
2. Before heating the appliance, wipe the smooth surfaces in the oven cavity with a soft, damp cloth and dry.
3. Keep the room ventilated while the appliance is heating.
4. Set the heating mode and temperature.

| | |
|---|---|
| Heating mode | Bake |
| Temperature | 475°F (245°C) |
| Duration | 30 minutes |

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

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

## 6.2 Setting the clock

The oven includes time functions that require the current time to be set.

**Tip:** Activate Home Connect® to set and maintain the clock automatically.

### Setting the clock - 500 Series

**Requirement:** The oven is in standby mode.

1. Press **Clock**.
2. Press + or — to set the hour.
3. Press **Clock**.
4. Press + or — to set the minutes.

### Setting the clock - 800 Series

**Requirement:** The oven is in standby mode.

1. Press **Clock**.
✔ The display shows "SET CLOCK".
2. Press **Enter**.
3. Use the numeric keypad to enter the desired time.
   The numbers fill in from right to left. To enter 10:45, type 1, 0, 4, 5.
4. Press **Enter**.

### Setting the clock for Benchmark® Series models

1. Single ovens: Press **Clock**. Double ovens: Press **Settings**.
✔ The display shows "Set Clock" .
2. Press on the soft key under "Set Clock" .
✔ The soft key designations in the display change.
3. Set the desired time:

| | |
|---|---|
| Left soft key | Press to add one hour |
| Right soft key | Press to subtract one hour |
| Middle soft key | ■ Press to enter desired value with the numeric keypad.<br>■ Select AM or PM |

4. Press **Enter**.

## 6.3 Pairing your oven with Home Connect®

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

▸ For step-by-step instructions, see → *"Home Connect® ", Page 27*.

# 7 Basic Operation

## 7.1 Setting the heating mode and temperature - 500 Series double ovens

1. Turn the oven mode knob for the desired oven cavity to the desired heating mode.
2. Press + or — to set the temperature.
✔ The set oven temperature is displayed.
✔ The oven begins to preheat. preheating lights up.

### Changing the temperature - 500 Series double ovens

1. Press **Upper Oven** or **Lower Oven** to select the desired oven cavity.
✔ The current oven temperature flashes.
2. Press + or — to set the temperature.

## 7.2 Setting the heating mode and temperature - 500 Series single ovens

1. Turn the heating mode knob to the desired heating mode.
2. Turn the temperature knob to the desired temperature.

## 7.3 Setting the heating mode and temperature - 800 and Benchmark® Series

1. For double ovens, press **Upper Oven** or **Lower Oven** to select the desired oven cavity.
2. Press the button for the desired heating mode.
✔ The heating mode and the default temperature are displayed.
✔ The temperature flashes to show it can be edited.
3. If desired, enter a temperature using the numeric keypad.
4. Press **Enter**.
✔ The oven begins to preheat. The preheat bar on the display begins to fill up.

## 7.4 Temperature range by heating mode

| Heating mode | Lowest in °F (°C) | Highest in °F (°C) |
|---|---|---|
| Bake | 100 (38) | 550 (285) |
| Roast | 100 (38) | 550 (285) |
| Broil (high/low)<br>Variable Broil (hi/low) | 450 (230) | 550 (285) |
| Air Fry | 100 (38) | 550 (285) |
| Warm | 150 (65) | 225 (105) |
| Proof | 85 (30) | 125 (52) |
| Conv Bake | 100 (38) | 550 (285) |
| Conv Multi Rack | 100 (38) | 550 (285) |

| Heating mode | Lowest in °F (°C) | Highest in °F (°C) |
|---|---|---|
| Conv Roast | 100 (38) | 550 (285) |
| Pizza | 100 (38) | 550 (285) |
| Conv Broil | 450 (230) | 550 (285) |
| Frozen Foods | 100 (38) | 550 (285) |
| EcoChef™ | 100 (38) | 550 (285) |

## 7.5 Heating time limitation

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

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

## 7.6 Fast preheat

With this function you can shorten the time the oven needs to reach the set temperature.
Fast preheat is available for the following heating modes:
- **Bake**
- **Conv Multi Rack**
- **Conv Bake**
- **Conv Roast**
- **Pizza**

Fast preheat is not available for the following heating modes:
- **Roast**
- **Broil (high/low)**
- **Conv Broil**
- **Proof**
- **Warm**

### Setting fast preheat

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

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

## 7.7 Meat probe

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

### Inserting the meat probe

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

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

   Always use the handle of the probe for inserting and removing.

   **Note:** The handle of the probe becomes hot during cooking. Always use oven mitts when touching the probe handle.
2. Insert the plug of the probe into the socket at the side of the oven cavity.

   Push the probe in all the way and pull back until it catches in the socket.

### Setting the meat probe - 800 Series

**Requirement:** → *"Inserting the meat probe", Page 19*

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

✔ and "SET PROBE TEMP" is displayed.
✔ A three digit input prompt "- - -" blinks on the display.
3. Set the desired core temperature with the numeric keypad.
4. Press **Enter**.
✔ The current and target temperature of the probe are displayed.
✔ When the set probe temperature is reached, the heating mode turns off. "COOKING COMPLETE" blinks in the display. An alarm tone sounds every 10 seconds for 2 minutes.
5. Press **Oven Clear**/**Off** or remove the probe to turn off the display.
   – Always use the handle of the probe for inserting and removing.
   – The probe becomes hot during use. Always use potholders to remove the probe.
✔ The display goes to standby mode.

**Setting the meat probe - Benchmark® Series**

**Requirement:** → *"Inserting the meat probe", Page 19*

1. Press **Auto Probe**.
✔ The display shows "Food Temp", "Oven Mode" and "Oven Temp".
2. Touch the soft keys under these displays to select the value you want to enter.
3. Use the numeric keypad to enter the temperatures, use the function touch buttons to set the heating mode.
4. Press **Enter**.
✔ The current and target temperature of the probe are displayed.
✔ When the set probe temperature is reached, the heating mode turns off. An alarm tone sounds every 10 seconds for 2 minutes.
5. Press **Oven Clear**/**Off** or remove the probe to turn off the display.
   – Always use the handle of the probe for inserting and removing.
   – The probe becomes hot during use. Always use potholders to remove the probe.
✔ The display goes to standby mode.

## 7.8 Turning the panel lock on or off

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

**Requirement:** The oven is in standby mode.

1. Press and hold **Panel Lock** for 3 seconds.
2. Press and hold **Panel Lock** again for 3 seconds to turn off the panel lock.
✔ The display returns to standby mode.

# 8 Timer functions

Your appliance has various time setting functions.

## 8.1 Kitchen timer

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

**Setting the kitchen timer - 500 Series**

1. Press **Timer**.
✔ 0:00 blinks in the display.
2. Press +.

   **Tip:** Holding the button down increases the timer value more quickly.
3. Press **Timer**.
✔ The timer starts to count down.
✔ When the kitchen timer has counted down an alarm tone sounds for 2 minutes.
✔ Press **Clear** to cancel the timer or to turn off the alarm tone.

**Editing the kitchen timer - 500 Series**

1. Press **Timer**.
✔ The current timer value blinks and can be edited.
2. Press + to change the timer value.
3. Press **Timer**.

**Setting the kitchen timer - 800 Series**

1. Press **Kitchen Timer (on/off)**.
✔ 0:00 blinks in the display.
2. Enter the desired timer value in H/MM format using the numeric keypad.
3. Press **Enter**.
✔ The timer starts to count down.
✔ When the kitchen timer has counted down an alarm tone sounds for 2 minutes.
✔ Press **Kitchen Timer (on/off)** to cancel the timer or to turn off the alarm tone.

**Editing the kitchen timer - 800 Series**

1. Press **Kitchen Timer (on/off)**.
✔ The current timer value blinks and can be edited.
2. Enter the desired timer value using the numeric keypad.
3. Press **Enter**.

**Setting the kitchen timer - Benchmark® Series**

1. Press **Settings**.
✔ The display shows "Set Timer"
2. Press on the soft key under "Set Timer" .
✔ The display shows "Set Kitchen Timer"
3. Press on the soft key under "Set Kitchen Timer" .
4. Enter the desired timer value using the numeric keypad.
5. Press **Enter**.

### Editing the kitchen timer - Benchmark Series

1. Press **Settings**.
- ✔ The current timer value blinks and can be edited.
2. Enter the desired timer value using the numeric keypad.
3. Press **Enter**.

## 8.2 Oven timer

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

### Setting the oven timer - 800 Series

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

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

1. Set a heating mode and temperature.
2. Press **Oven Timer**.
3. Press **Enter**.
4. Enter the desired timer value in H/MM format using the numeric keypad.
5. Press **Enter**.
- ✔ The oven timer starts to count down.
- ✔ When the oven timer reached 0:00 the cooking mode ends and "OVEN TIMER FINISHED" is displayed.
- ✔ The oven timer alarm tone sounds every 10 seconds for 2 minutes.

### Setting the oven timer - Benchmark® Series

1. Set a heating mode and temperature.
2. Press **Settings**.
- ✔ The display shows "Set Timer"
3. Press on the soft key under "Set Timer".
- ✔ The display shows "Set Oven Timer"
4. Press on the soft key under "Set Oven Timer".
5. Enter the desired timer value in H/MM format using the numeric keypad.
6. Press **Enter**.
- ✔ The oven timer starts to count down.
- ✔ When the oven timer reaches 0:00 the cooking mode ends and "OVEN TIMER FINISHED" is displayed.
- ✔ The oven timer alarm tone sounds every 10 seconds for 2 minutes.

## 8.3 Delay cook

With this feature you can program your oven to finish a heating mode at a predetermined time.

**⚠ CAUTION**

Food might spoil when left standing for too long.

- ▸ To maintain food safety, do not leave food in the oven for more than one hour before or after cooking.

### Setting delay cook - 800 Series

1. For double ovens: Press **Upper Oven** or **Lower Oven** to select the desired oven cavity.
2. Set a heating mode and temperature.
3. Press **Delay Cook (end time)**.
- ✔ "ENTER COOK TIME" is displayed.
- ✔ 0:00 blinks in the display.
4. Press **Enter**.
5. Enter the desired cook time in H/MM format using the numeric keypad.

   You can set a cook time of up to 11 hours and 59 minutes.
6. Press **Enter**.
- ✔ "ENTER END TIME" is displayed.
- ✔ 00:00 blinks in the display.
7. Enter the desired end time in H/MM format using the numeric keypad.
8. Press **Enter**.
- ✔ If you program delay cook while a heating mode is running, the heating mode turns off until the calculated start time is reached.
- ✔ When the end time is reached the cooking mode ends.
- ✔ An alarm tone sounds every 10 seconds for 2 minutes.
9. To change the timer values after the oven has been started, press **Delay Cook (end time)**.
10. To cancel delay cook, press **Oven Clear**/**Off**. For double ovens, select the upper or lower oven cavity first.

### Setting delay cook - Benchmark® Series

1. For double ovens: Press **Upper Oven** or **Lower Oven** to select the desired oven cavity.
2. Set a heating mode and temperature.
3. Press **Settings**.
- ✔ The display shows **Delay Cook (end time)** .
4. Press on the soft key under **Delay Cook (end time)** .
5. Enter the desired cook time and end time in H/MM format using the numeric keypad.
6. Press **Enter**.
- ✔ If you program delay cook while a heating mode is running, the heating mode turns off until the calculated start time is reached.
- ✔ When the end time is reached the cooking mode ends.
- ✔ An alarm tone sounds every 10 seconds for 2 minutes.
7. To change the timer values after the oven has been started, press **Settings**.
8. To cancel delay cook, press **Oven Clear**/**Off**. For double ovens, select the upper or lower oven cavity first.

## 8.4 Sabbath mode

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

- ■ Sabbath mode is only available in bake mode.

- The temperature range may be set between 100°F (38 °C) and 450°F (230 °C).
- You can set a duration of up to 74 hours.
- Kitchen timer, oven timer or probe feature are not available in Sabbath mode.
- Pressing any of the buttons while the oven is in Sabbath mode will have no effect.
- If the oven light is on when Sabbath Mode is set, the light remains on. If it is off when Sabbath Mode is set, the light remains off.
- For double ovens: You can run Sabbath mode on one oven cavity or on both oven cavities at the same time. The two oven cavities share one Sabbath mode timer but you can set different temperatures for each oven cavity. From the Home Connect® app, starting the Sabbath mode may be limited to a single oven cavity.

### Setting the Sabbath mode - 500 Series

1. Turn the mode knob to **Bake**.
2. Set the temperature to a value within the allowed temperature range.
3. Press and hold **Timer** for 3 seconds.
4. Press + or —.

✔ The cook time is changed in 30 minutes increments.
✔ Sabbath mode begins. The timer counts down until it reaches :00, then displays "SAb".
✔ The heating mode ends, but the oven stays in Sabbath mode.

### Canceling Sabbath mode - 500 Series

‣ Turn the heating mode knob to any other mode.

✔ Sabbath mode is ended.

### Setting the Sabbath mode - 800 Series

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

1. For double ovens: Select the desired oven cavity.
2. Set **Bake** mode and a temperature within the allowed temperature range.
3. Press **Enter** to start the heating mode.

   If you want to use Sabbath mode for both oven cavities, set the heating mode and temperature for both cavities before you continue.
4. Press and hold **Oven Timer** for 5 seconds.

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

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

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

**Tip:** You can change the temperature while Sabbath mode is running. Enter the desired value with the numeric keypad and press **Enter**. There is not visual or audible response to the input.

### Canceling Sabbath mode - 800 Series

‣ For single ovens: Press **Oven Clear**/**Off**. For double ovens: Press **Upper Clear**/**Off** or **Lower Clear**/**Off**. You have to cancel Sabbath mode for each oven cavity separately.

✔ Sabbath mode is ended.

### Setting the Sabbath mode - Benchmark® Series

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

1. For double ovens: Select the desired oven cavity.
2. Set bake mode.
3. Press and hold the soft key under "Oven Timer" for 5 seconds.

✔ The default temperature blinks.

4. You can set a new temperature within the 100°F (38°C) to 450°F (230°C) range.
5. Press **Enter**.

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

6. Set the desired time using the numeric keypad.
7. Press **Enter**.

✔ "SABBATH" is displayed.
✔ The timer counts down until it reaches :00, then "SABBATH" is displayed.
✔ The heating mode ends, but the oven stays in Sabbath mode. No changes can be made at this point.

**Tip:** You can change the temperature while Sabbath mode is running. First, press **Bake**, enter the temperature, and press **Enter**. For double ovens, select the oven cavity first. There is no visual or audible response to the input.

### Setting the Holiday cook time - Benchmark® Series

The Holiday cook time option allows you to set the next day's restart time for Sabbath mode.

1. Press **Bake**.
2. Set the desired baking temperature using the numeric keypad and press **Enter**, for example 300°F.
3. Press and hold the soft key under "Oven Timer" for 5 seconds.

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

4. Set the desired cook time using the numeric keypad, for example 36:00 hours. Do not press **Enter** yet.
5. Press and hold the soft key under "Holiday cook time".
6. Set the desired start time using the numeric keypad and press **Enter**, for example 6:00 AM.

7. Set the desired cooking time using the numeric keypad and press **Enter**, for example 6:00 hours.

✔ The oven begins baking.

✔ In the example given, the oven will bake at 300°F for 36 hours and shut off. The next time the clock says 6:00 AM, the oven will begin baking again at 300°F for another 6 hours.

**Setting the Holiday cook time in double ovens - Benchmark® Series**

The Holiday cook time option allows you to set the next day's restart time for Sabbath mode.

1. Press **Bake**.

✔ The display defaults to the upper oven.

2. Set the desired baking temperature using the numeric keypad and press **Enter**, for example 300°F.
3. Press **Lower Oven**.
4. Set the desired baking temperature using the numeric keypad and press **Enter**, for example 200°F.
5. Press and hold the soft key under "Oven Timer" for 5 seconds.

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

6. Set the desired cook time using the numeric keypad, for example 36:00 hours. Do not press **Enter** yet.
7. Press and hold the soft key under "Holiday cook time".
8. Set the desired start time using the numeric keypad and press **Enter**, for example 6:00 AM.
9. Set the desired cooking time using the numeric keypad and press **Enter**, for example 6:00 hours.

✔ Both ovens begin baking.

**Canceling Sabbath mode - Benchmark® Series**

▸ For single ovens: Press **Clear**/**Off**. For double ovens: Press **Upper Clear**/**Off** or **Lower Clear**/**Off**. You have to cancel Sabbath mode for each oven cavity separately.

✔ Sabbath mode is ended.

# 9 Basic settings

You can configure the basic settings for your appliance to meet your needs.

## 9.1 Overview of the basic settings

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

### Basic settings 800 Series

| Menu item | Description | Settings |
|---|---|---|
| | Home Connect® | → *"Home Connect® ", Page 27* |
| 1 | Temperature unit | ■ °F (Fahrenheit)[1]<br>■ °C (Celsius) |
| 2 | Display brightness | ■ High[1]<br>■ Medium<br>■ Low |
| 3 | Volume | ■ High[1]<br>■ Medium<br>■ Low |
| 4 | Clock mode | ■ 12-hour/12HR[1]<br>■ 24-hour/24HR |
| 5 | Auto convection conversion<br>Decreases the set oven temperature by 25°F for convection bake and convection multi-rack heating modes. | ■ On<br>■ Off[1] |
| 6 | Button beep<br>Tone when a button is pressed. | ■ On[1]<br>■ Off |
| 7 | Standby clock display | ■ On[1]<br>■ Off |
| 8 | Language | ■ EN[1]<br>■ FR |
| 9 | Temperature offset<br>(Upper cavity for double ovens)<br>Sets the temperature offset value for bake, convection bake, roast, convection roast and convection multi-rack. When an offset value is entered, the actual oven temperature is increased or decreased by this value. This feature is useful if food is either too brown or too light. | ■ Between +/- 35°F (+/- 19 °C) in 1° increments<br>■ 0[1] |
| 10 | Temperature offset for lower cavity<br>Only available on double ovens | ■ Between +/- 35°F (+/- 19 °C) in 1° increments<br>■ 0[1] |
| | Execute factory reset<br>All settings are reset to factory default, including all Home Connect® settings. | ■ Yes<br>■ No |

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

### Basic settings Benchmark® Series

| Menu item | Description | Settings |
|---|---|---|
| F/C | Temperature unit | ■ °F (Fahrenheit)[1]<br>■ °C (Celsius) |

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

| Menu item | Description | Settings |
|---|---|---|
| Brightness | Display brightness | ■ High[1]<br>■ Medium<br>■ Low |
| Volume | Volume of notifications | ■ High[1]<br>■ Medium<br>■ Low<br>■ Off |
| Clock | Clock mode | ■ 12-hour/12HR[1]<br>■ 24-hour/24HR |
| Conv conversion | Auto convection conversion<br>Decreases the set oven temperature by 25°F for convection bake and convection multi-rack heating modes. | ■ On<br>■ Off[1] |
| Standby clock | Standby clock display | ■ On[1]<br>■ Off |
| Language | Display language | ■ EN[1]<br>■ FR |
| Upper temp offset | Temperature offset (upper cavity for double ovens)<br>Sets the temperature offset value for bake, convection bake, roast, convection roast and convection multi-rack. When an offset value is entered, the actual oven temperature is increased or decreased by this value. This feature is useful if food is either too brown or too light. | ■ Between +/- 35°F (+/- 19 °C) in 1° increments<br>■ 0[1] |
| Lower temp offset | Temperature offset lower cavity<br>(only available on double ovens) | ■ Between +/- 35°F (+/- 19 °C) in 1° increments<br>■ 0[1] |
| Customer Service | Customer Service contact information | Refer to the display screen for contact information. |
| Demo mode | Showroom setting<br>Demo mode disables the heating elements for use in a showroom. | ■ Off<br>■ On |
| Restore factory settings | Execute factory reset<br>All settings are reset to factory default, including all Home Connect® settings. | ■ Yes<br>■ No |

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

### Basic settings 500 Series

| Description | Menu item<br>**Model HBL5651UC** | Menu item<br>**Model HBL5551UC** | Menu item<br>**Models HBL5451UC HBL5754UC** | Menu item<br>**Models HBL5351UC HBL5344UC HBL57M52UC** | Settings |
|---|---|---|---|---|---|
| Clock mode | S1 | S1 | S1 | S1 | 12-hour or 24-hour display mode<br>■ 1 = 12 hr<br>■ 2 = 24 hr |
| Temperature unit | S2 | S2 | S2 | S2 | ■ 1 = F (Fahrenheit)<br>■ 2 = C (Celsius) |
| Button beep<br>Tone when a button is pressed | S3 | S3 | S3 | S3 | Button sound, yes or no<br>■ 1 = Yes<br>■ 2 = No |

| Description | Menu item<br>Model<br>HBL5651UC | Menu item<br>Model<br>HBL5551UC | Menu item<br>Models<br>HBL5451UC<br>HBL5754UC | Menu item<br>Models<br>HBL5351UC<br>HBL5344UC<br>HBL57M52UC | Settings |
|---|---|---|---|---|---|
| Clock visible | S4 | S4 | S4 | S4 | Show clock, yes or no<br>■ 1 = Yes<br>■ 2 = No |
| Auto convection conversion | S5 | N/A | S5 | N/A | Decreases the set oven temperature by 25°F for convection bake and convection multi-rack heating modes<br>■ 1 = On<br>■ 2 = Off |
| Temperature offset | S6-<br>Upper cavity<br>S7-<br>Lower cavity | S5-<br>Upper cavity<br>S6-<br>Lower cavity | S6 | S5 | ■ 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.<br>■ The allowable range of increment is 0° to +/-35°F (0 ° to +/-19°C),<br>■ Temperature offset does not affect Self Clean, Broil, Conv. Broil, Warm or Pizza modes |

## 9.2 Changing the basic settings - 500 Series

1. For single ovens: Press **clock** and for 2 seconds. For double ovens: Press **upper oven** and **timer**.
2. Press **clock** to cycle through the settings list.
3. Press or to change the settings.
4. Press **clock** to move to the next setting option.
5. Press **clear** to leave the basic settings menu.

## 9.3 Changing the basic settings - 800 and Benchmark® Series

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

## 9.4 Oven temperature offset

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

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

## 9.5 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.

# 10 Home Connect®

This appliance may be network-capable. Connecting your appliance to a mobile device lets you control its functions via the Home Connect® app, adjust its basic settings and monitor its operating status.
The Home Connect® services are not available in every country. The availability of the Home Connect® function depends on the availability of Home Connect® services in your country. You can find information on this at: www.home-connect.com.
The Home Connect® app guides you through the entire registration process. Follow the instructions in the Home Connect® app to implement the settings.

**Tips**
- Consult the Home Connect® documents supplied.
- Follow the instructions in the Home Connect® app as well.

**Notes**
- Also note the safety information in this instruction manual and ensure that it is also observed when operating the appliance using the Home Connect® app.
- Operating the appliance on the appliance itself always takes priority. It is not possible to operate the appliance using the Home Connect® app during this time.
- In networked standby mode, the appliance requires a maximum of 2 watts.

## 10.1 Setting up Home Connect®

**Requirements**
- The appliance is connected to the power supply and is switched on.
- You have a mobile device with a current version of the iOS or Android operating system, e.g. a smartphone.
- The mobile device and the appliance are within range of your home network's WLAN signal.

1. Download the Home Connect® app.

GET IT ON Google Play

Download on the App Store

2. Open the Home Connect® app and scan the following QR code.

3. Follow the instructions in the Home Connect® app.

## 10.2 Home Connect® settings

Adapt Home Connect® to your needs.
You can find the Home Connect® settings in the basic settings for your appliance. Which settings the display shows will depend on whether Home Connect® has been set up and whether the appliance is connected to your home network.

## 10.3 Changing the settings via the Home Connect® app

You can use the Home Connect® app to change the appliance settings and send them to the appliance.
Prerequisits for using the Home Connect®:
- The appliance is connected to the home network and to the Home Connect® app.
- In order to set the appliance via the app, Home Connect® must be activated in the basic settings. Activate Home Connect ON in the oven basic settings.
- The oven must be turned on.

## 10.4 Remote start

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

**Notes**
- 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.

**Setting remote start**
- ▸ Select **Remote Start**.

  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.

✔ appears in the display.

**Note:** Opening the oven door after enabling **Remote Start** will deactivate it in certain circumstances. If so, pressing **Remote Start** will enable it again.

## 10.5 Setting remote control

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

**Note**

- 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 **Settings** to cycle through available options until "HOME CONNECT SETTINGS" is displayed.
2. Press **Enter**.

✔ "PRESS ENTER FOR HC" is displayed.

3. Press **Settings** to cycle through available options until "REMOTE CTRL DISABLED" or "REMOTE CTRL ENABLED" is displayed.
4. Press **Enter**.

✔ "PRESS 1 REMOTE CTRL ON" or "PRESS 0 REMOTE CTRL OFF" is displayed.

5. Press **1** or **0** to switch remote control on or off.

## 10.6 Remote diagnostics

The Customer Service can access your appliance via Remote Diagnostics if you ask them to do so, if your appliance is connected to the Home Connect® server and if Remote Diagnostics is available in the country where you are using the appliance.

**Tip:** Further information and details about the availability of Remote Diagnostics in your country can be found in the Service/Support section of your local website: www.home-connect.com.

## 10.7 Software update

Your appliance's software can be updated using the software update function, e.g. for the purposes of optimization, troubleshooting or security updates.
To do this, you must 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 via the Home Connect® app and will be able to start the software update via the app. Once the update has been successfully downloaded, you can start installing it via the Home Connect® app if you are in your home network (Wi-Fi). The Home Connect® app informs you once the installation is successful.

**Notes**

- The software update consists of two steps.
  - The first step is the download.
  - The second step is the installation on your appliance.
- You can continue to use your appliance as normal while updates are downloading. Depending on your personal settings in the app, software updates can also be set to download automatically.
- Installation takes a few minutes. You cannot use your appliance during installation.
- We recommend that you install security updates as soon as possible.

## 10.8 Data Protection

Please see the information on data protection.
The first time your appliance is registered on a home network connected to the Internet, your appliance will transmit the following types 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 reset to factory settings.

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

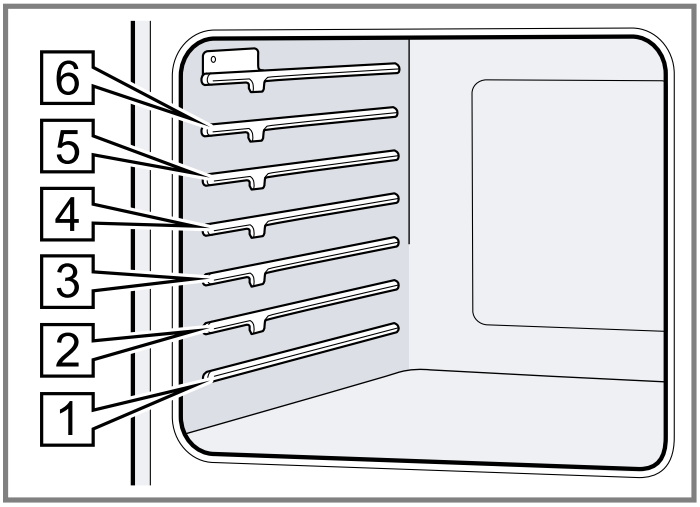
**Note:** Please note that the Home Connect® functions can be utilized only with the Home Connect® app. Information on data protection can be called up in the Home Connect® app.

# 11 Getting the most out of your appliance

Here, you can find tips on how best to use the heating modes and accessories of your oven. You can also find recommended settings for various dishes as well as the best accessories and cookware.
Download the Home Connect® (America) app to access cooking tips and tricks, as well as get cooking inspiration.

## 11.1 Rack positions

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




| Rack position | Best for |
|---|---|
| 6 | Broiling hamburgers and 1" (2.5 cm) steaks |
| 5 | Broiling 1½" (4 cm) steaks, 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, Bundt®[1] cakes |
| 2 | Small roasts or poultry, pies, breads |
| 1 | Large roasts, turkey, angel food cake |

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

### Rack placement

| | |
|---|---|
| One rack baking | Position the rack in the middle of the oven. |
| Two rack baking | Position the racks in the top and bottom of the oven. |
| Three rack baking | Space rack positions evenly apart. |

## 11.2 Getting the best results

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

### Preheating the oven

- Most cooking times in recipes are designed for a preheated oven and require that the oven already be at a certain temperature before cooking starts. Refer to your recipe for preheating recommendations.
- Preheating time depends on the temperature setting and the number of racks in the oven. Remove unused oven racks to shorten the preheat time.
- Preheating is not necessary for **Roast** and **Conv Roast**.

### Bakeware type

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

### Pan placement

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

### High altitude baking

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

### Condensation

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

## 11.3 General tips for heating modes

### How to use Bake mode

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

**Note**

- Fully preheat the oven before baking items like cakes, biscuits and breads.

- Use the convection bake function for best results when baking cookies on multiple racks.
- **Bake** is the best function to use for baking cakes.
- Allow at least 2" (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.
- Dark or dull bakeware absorbs more heat than shiny bakeware, resulting in dark or over browned foods. It may be necessary to reduce oven temperature or cook time to prevent overbrowning of some foods.
- Shiny pans are recommended for cakes, cookies, and muffins.
- Do not open oven door often. Opening the door will reduce the temperature in the oven and may increase cook time.
- For cakes stagger pans so that one is not directly above the other.

### How to use Conv Bake mode

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

**Note**

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

### How to use Conv Multi Rack mode

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

**Note**

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

### How to use Pizza mode

**Note**

Follow these recommendations:

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

### How to use Roast mode

Use **Roast** mode for large cuts of meat and poultry.

**Note**

- Preheating the oven is not necessary.
- Use a high-sided broil pan or roasting pan. Cover dish with a lid or foil for less tender cuts of meat.
- For less tender cuts of meat, add liquids, such as water, juice, wine, bouillon or stock for flavor and moisture.
- Roasting bags and using a liquid are suitable for use in this mode.
- When roasting whole chicken or turkey, tuck wings behind back and loosely tie legs with kitchen string.
- When cooking large meats (e.g. turkey over 10 lbs) do not use the lowest rack position.

### How to use Conv Roast mode

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

**Note**

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

### How to use Broil (high/low) mode

The **Broil (high/low)** mode uses intense heat radiated from the upper element. Use this mode for cooking thin, tender cuts of meat, 1" (2.5 cm) or less, poultry and fish. It can also be used to brown breads and casseroles.

**Note**

- Always broil with the oven door closed.
- Preheat the oven for 3 to 4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.
- Steaks and chops should be at least ¾" (2 cm) thick.
- Use the broil pan and grid or a deep pan with a metal rack, for broiling.
- Do not cover the broil grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering.
- Turn meats once during the recommended cook time. Fish does not need to be turned.
- When top browning casseroles, use only metal or glass ceramic dishes such as Corningware®.
- Never use heat-proof glass, such as Pyrex®; it cannot tolerate the high temperature.

### How to use Conv Broil mode

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

**Note**

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

### How to use Frozen Foods mode

Use the **Frozen Foods** mode for frozen convenience foods such as fish sticks and chicken nuggets.

**Notes**

- Decrease in cook time since preheating is not necessary.
- Crispy and evenly browned frozen foods.
- Begin cooking all frozen convenience products in a cold, non-preheated oven. The food will still be done in package time.
- Follow package instructions for time and temperature.
- Flipping of food halfway through recommended cook time is not necessary.
- Frozen foods that are sold in microwaveable plastic containers should not be used in this mode.
- Cook food items on rack position 3 unless directed otherwise by the product manufacturer.
- Evenly space food items on pan.
- For two rack baking, use positions 2 and 4.

### How to use Air Fry mode

This mode uses hot air for crispy results without all the oil. For packaged and convenience foods such as hot wings or French fries.

**Notes**

- Allow the oven to preheat for 5 minutes before placing the food in the oven.
- When using **Air Fry**, use dark bakeware with low or no sides and place food on rack position 3 for best results for foods like chicken wings or vegetables.
- Make sure there is no over-crowding of food on the pan.
- Air fry mode is not recommended for two rack cooking.
- Cook food items on rack position 4 for frozen foods, unless directed otherwise by the product manufacturer.
- Spritz food with olive oil for overall better crispiness of foods.
- Follow package instructions for time and temperature.

**Air fry**

- We recommend placing foods on a pan with low sides or no sides for better air flow over foods.
- Allow the oven to preheat for 5 minutes before placing the food in the oven.
- Make sure there is no over crowding of food on pan.
- Spritz food with olive oil for overall better crispiness of foods.
- Follow package instructions for time and temperature.
- Air fry mode is not recommended for two rack cooking.
- This mode is not recommended for freshly prepared battered foods.

| Food | Recommended heating mode | Oven temperature in °F(°C) | Rack position | Time in min. |
|---|---|---|---|---|
| Fresh wings | Air Fry | 450 (232) | 3 | 35 |
| Chicken nuggets | Air Fry | 400 (204) | 4 | 11 - 15 |
| French fries | Air Fry | 400 (204) | 4 | 17 - 25 |
| Chicken tenders | Air Fry | 400 (204) | 4 | 18 - 25 |
| French toast bites | Air Fry | 400 (204) | 4 | 8 - 12 |

| Food | Recommended heating mode | Oven temperature in °F(°C) | Rack position | Time in min. |
|---|---|---|---|---|
| Butter fly shrimp | Air Fry | 425 (218) | 4 | 13 - 15 |
| Pizza bites | Air Fry | 425 (218) | 4 | 11 - 14 |
| Frozen egg rolls | Air Fry | 425 (218) | 4 | 19 - 21 |
| Onion rings | Air Fry | 425 (218) | 4 | 12 - 15 |
| Tater tots | Air Fry | 450 (232) | 4 | 21 - 26 |
| Waffles | Air Fry | 425 (218) | 4 | 6 - 8 |

### How to use Proof mode

Use the **Proof** mode to raise yeast dough.

**Note**

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

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

### How to use Warm mode

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

**⚠ CAUTION**

Food may spoil when kept warm for too long.

- ▸ Do not use the warm mode to heat cold food.
- ▸ Be sure to maintain proper food temperature. The USDA recommends holding hot food at 140°F (60 °C) or warmer.
- ▸ DO NOT warm food longer than one hour.

**Note**

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

### How to use EcoChef™ mode

Use the EcoChef™ mode for cooking tender cuts of meat and poultry.

**Note**

- The probe must be inserted into the meat and plugged into the oven for EcoChef™ to operate.
  → *"Meat probe", Page 19*
- Always use EcoChef™ with the door closed.
- Only foods and probe temperatures in the list of foods can be used forEcoChef™.
- The maximum weight allowed is 12 lb for turkey.
- Do not cover meat or use cooking bags.
- After the oven has shut off and is in residual heat mode, keep the door closed. Opening the door will affect the overall cooking result of the meat.
- Let pork, beef and lamb stand covered with foil for 5 to 10 minutes after removing from the oven to reach serving temperature.

# 12 Cleaning and maintenance

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

## 12.1 Cleaning agents

Only use suitable cleaning agents to avoid damage to the appliance surfaces.

**Brand names**

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

**Avoid these cleaners**

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

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

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

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

### Cleaning recommendations for the conventional oven

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

| Part | Suitable cleaning method | Recommendations |
|---|---|---|
| Flat rack | ■ Wash with soapy water.<br>■ Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. | ■ DO NOT CLEAN USING THE SELF CLEAN FUNCTION.<br>■ If the flat racks remain in the oven during the self clean mode, they will loose their shiny finish and may not glide smoothly. If this happens, wipe the rack edges with a small amount of vegetable oil. Then wipe off excess oil. |
| Telescopic rack | ■ Wash with soapy water.<br>■ Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. | ■ DO NOT CLEAN USING THE SELF CLEAN FUNCTION.<br>■ Avoid getting cleansing powder in the telescopic slides. Re-lubrication may become necessary. Use only high-temperature food-grade lubricants to re-lubricate the slides. |
| Door gasket | ■ None | ■ DO NOT CLEAN THE DOOR GASKET.<br>■ 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.<br>■ Use Fantastik®[1] on a clean sponge or paper towel and wipe clean. | ■ Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners. |
| Painted surfaces | ■ Clean with hot soapy water or apply Fantastik®[1] to a clean sponge or paper towel and wipe clean. | ■ Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners. |
| Porcelain surfaces | ■ Immediately wipe up acid spills like fruit juice, milk, and tomatoes with a dry cloth.<br>■ When cool, clean with hot soapy water or apply Bon-Ami®[1] or Soft Scrub®[1] to a damp sponge. Rinse and dry.<br>■ For stubborn stains, use soap-filled pads. | ■ Do not use a moistened sponge/cloth on hot porcelain. It is normal for porcelain to show fine lines with age due to exposure to heat and food soil. |
| Heat resistant enamel and polished components in the oven cavity | ■ Use the self clean function for heavy soiling. | ■ These surfaces can become discolored over time. This is normal and does not affect operation.<br>■ Do not use scouring pads or abrasive cleaners to treat discolorations. |

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

| Part | Suitable cleaning method | Recommendations |
|---|---|---|
| Stainless steel surfaces | ■ Clean with soapy water and soft cloth, then rinse and dry with a soft cloth.<br>■ Condition steel with the Bosch Stainless Steel Conditioner (part # 00576696).<br>■ Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar.<br>■ Remove heat discoloration with Bar Keeper's Friend®[1]. | ■ Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time.<br>■ Always wipe or rub in the direction of the grain.<br>■ Chlorine or chlorine compounds in some cleansers are corrosive to stainless steel. Check the ingredients on the label of the cleanser. |
| Plastic and controls | ■ When cool, clean with soapy water, rinse and dry. | |
| Probe | ■ Wipe with soapy water. | ■ Do not submerge in water.<br>■ Do not wash in the dishwasher. |
| Printed areas (words and numbers) | | ■ Do not use abrasive cleaners or petroleum based solvents. |

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

## 12.2 Self clean function

With pyrolytic self cleaning the oven is heated to a very high temperature. Stubborn soil is burnt off and can be wiped out after self clean is finished and the oven has cooled.
After the completion of a self-clean cycle, the oven will not allow you to start another self-clean cycle for 24 hours.
For a double oven, if one cavity runs self clean, neither cavity may operate a self clean cycle for 24 hours.

### Preparing self clean

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

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

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

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

Do not leave food or cooking utensils, etc., in the oven during the pyrolytic self-cleaning mode of operation.

**⚠ CAUTION**
The oven vents are important for air circulation. Covering the oven vents will cause the oven to overheat. Refer to the appliance overview for the location of the oven vents.
→ *"Appliance", Page 10*
- ▸ Do not obstruct oven vents.

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

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

### Starting self clean - 500 Series

**Requirements**
- ■ The oven is in standby mode, no timers are running.
- ■ You have carried out the steps for preparing the oven for self clean.
  → *"Preparing self clean", Page 34*

1. For double ovens: Select the oven cavity you want to clean.
2. Turn the heating mode knob to **Self Clean**.
3. For single ovens: Turn the temperature knob to **Self Clean**. For double ovens, the correct temperature for self clean is set automatically.

✔ After 3 seconds the display blinks "- - : - -".

4. Set the cleaning time. For single ovens: Press or . For double ovens: Press + or —.

   You can set a self clean time between 2 and 4 hours.

✔ After 3 seconds the self clean cycle starts.
✔ cleaning lights up on the control panel.
✔ The oven door locks automatically.

✔ When self clean is finished, the display shows 0:00.
5. Wipe the remaining ash from the oven with a moist cloth.

**Canceling self clean - 500 Series**
1. Turn the heating mode knob to **Off**.
2. For single ovens: Turn the temperature knob to **Off**.
✔ The oven door remains locked until the oven has cooled off.

### Starting self clean - 800 Series

**Requirements**
- All heating modes or timers are canceled.
- You have carried out the steps for preparing the oven for self clean.
→ *"Preparing self clean", Page 34*

1. For double ovens: Select the oven cavity you want to clean.
2. Press **Self Clean**.
✔ lights up on the display.
✔ The default self clean time "4:00" blinks on the timer display.
3. You can set a self clean time between 2 and 4 hours with the numeric keypad.

**Tip:** Use a longer setting for a heavily soiled oven.
4. Press **Enter**.
✔ The oven door locks. blinks on the display and then remains lit until the oven has cooled down after self clean is finished.
✔ "SELF CLEAN" lights up on the display.
✔ The timer starts to count down.
✔ When self clean is finished, the display shows 0:00. The oven remains locked until it has cooled down sufficiently. "COOLING DOWN" is displayed.
✔ When the oven has cooled down the door unlocks and "SELF CLEAN FINISHED" is displayed.
5. Press **Oven Clear**/**Off**.
6. Wipe the remaining ash from the oven with a moist cloth.

**Canceling self clean - 800 Series**
1. Press **Oven Clear**/**Off**.
✔ "COOLING DOWN" is displayed.
✔ The door remains locked.
✔ When the oven has cooled down the door unlocks and "SELF CLEAN FINISHED" is displayed.
2. Press **Oven Clear**/**Off**.
3. Wipe the remaining ash from the oven with a moist cloth.

### Starting self clean - Benchmark® Series

**Requirements**
- All heating modes or timers are canceled.
- You have carried out the steps for preparing the oven for self clean.
→ *"Preparing self clean", Page 34*

1. For double ovens: Select the oven cavity you want to clean.
2. Press **More Modes**.
✔ "Self Clean" lights up on the display.
✔ The default self clean time "3:00" blinks on the timer display.
3. You can set a self clean time between 2 and 4 hours and set a delayed start for running self clean. Press the relevant soft key under the display.

**Tip:** Use a longer setting for a heavily soiled oven. You can set a self clean timer for 2, 3 or 4 hours.
4. Press **Enter**.
✔ The oven door locks.
✔ "SELF CLEAN" lights up on the display.
✔ The timer starts to count down.
✔ When self clean is finished, the display shows 0:00. The oven remains locked until it has cooled down sufficiently. "COOLING DOWN" is displayed.
✔ When the oven has cooled down the door unlocks and "SELF CLEAN FINISHED" is displayed.
5. Press **Clear**/**Off**.
6. Wipe the remaining ash from the oven with a moist cloth.

**Canceling self clean - Benchmark® Series**
1. Press **Clear**/**Off**.
✔ "COOLING DOWN" is displayed.
✔ The door remains locked.
✔ When the oven has cooled down the door unlocks and "SELF CLEAN FINISHED" is displayed.
2. Press **Clear**/**Off**.
3. Wipe the remaining ash from the oven with a moist cloth.

## 12.3 Maintenance

### Replacing an oven light bulb

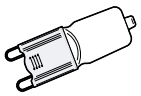
When the oven light fails you can replace the light bulbs.

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

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

**Light bulb specifications**

Refer to this chart for information on the light bulb you have to use for your oven model.

| Bulb description | Bulb image |
|---|---|
| 25 Watt, halogen bulb, G9 base, 120 Volts |  |

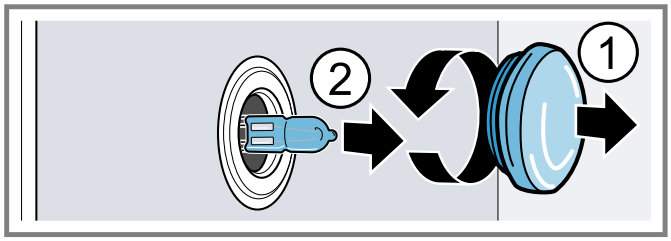
### Replacing a G9 base oven light with round glass cover

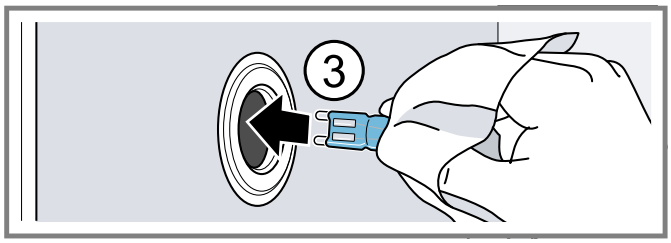
**Note:** The graphics are representative. Your appliance may have different graphic appearances.

**Requirements**

- Refer to the oven light bulb chart for the oven light specification of your oven.
- Follow the safety instructions on replacing a light bulb. → *Page 35*

1. Turn off the power to the oven at the main power supply (fuse or breaker box).
2. Remove the oven racks.
3. Turn the glass cover counterclockwise to remove it ①.




4. Remove the old bulb by grasping and sliding the bulb straight back until the two prongs have cleared the ceramic holder ②.
5. Do not touch the glass of the new replacement bulb directly as oil from your fingers may cause the bulb to fail prematurely. Instead, grasp the replacement bulb with a clean dry cloth. Locate the two prongs in the ceramic holder, gently poking until the two prongs locate in the ceramic socket ③.
6. Press in to seat the bulb.
7. Screw the glass cover back on.
8. Turn on the circuit breaker.

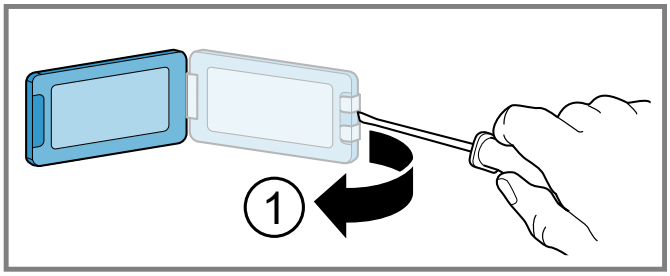
### Replacing a G9 base oven light with rectangular glass cover

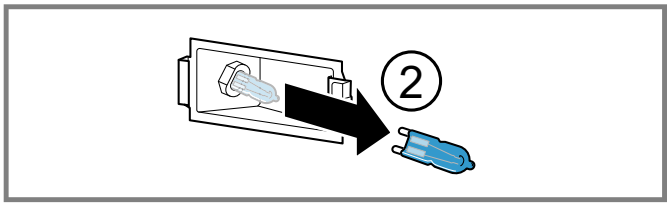
**Note:** The graphics are representative. Your appliance may have different graphic appearances.

**Requirements**

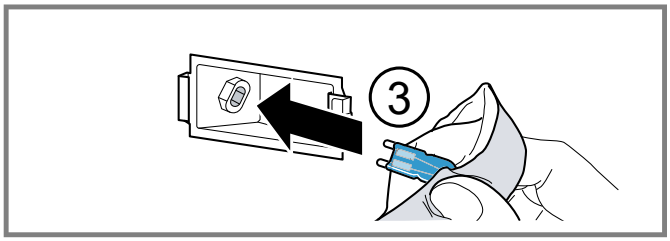
- Refer to the oven light bulb chart for the oven light specification of your oven.
- Follow the safety instructions on replacing a light bulb. → *Page 35*

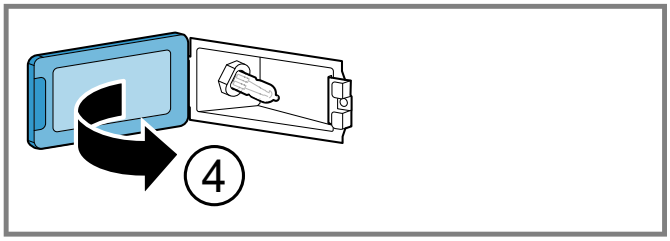
1. Turn off the power to the oven at the main power supply (fuse or breaker box).
2. Remove the oven racks.
3. Slide the tip of a flat blade screw driver between the holder clip and the lamp housing.




4. Support the glass lens cover with fingers along the bottom edge to prevent the cover from falling to the bottom of the oven. Gently twist the flat blade screw driver to loosen the glass lens cover ①.
5. Remove the glass lens cover.
6. Remove the bulb by grasping and sliding the bulb straight back until the two prongs have cleared the ceramic holder ②
7. DO NOT touch the glass of the new replacement bulb with your fingers. It may cause the bulb to fail when it first lights. Grasp the replacement bulb with a clean dry cloth. Locate the two prongs in the ceramic holder, gently poking until the two prongs locate in the ceramic socket ③.



8. Press down to seat the bulb.
9. Slide the protective lens into the holder clip and push the other end until the fixing clip snaps back into the housing ④.
10. Turn on the circuit breaker.

### Removing the oven door from bottom hinge conventional ovens

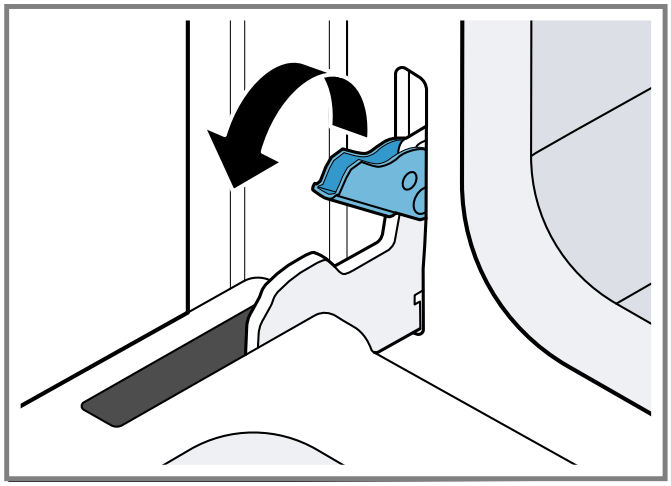
For ease of cleaning you can remove the oven door of bottom hinge ovens.

**⚠ WARNING**

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

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

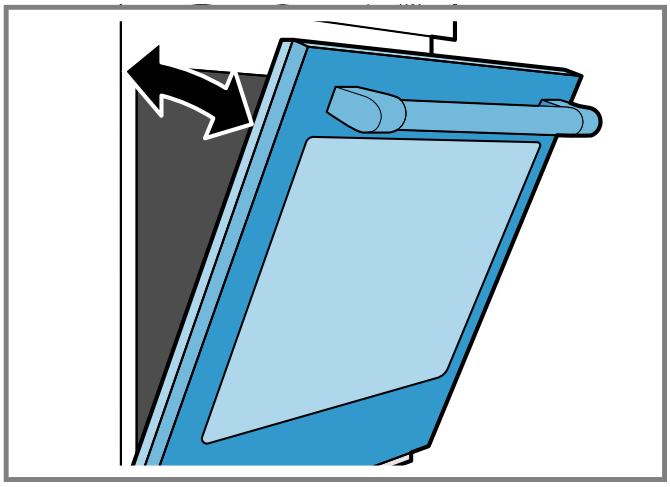
1. Open the oven door to its fully open position.
2. Flip levers on hinges toward you.



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

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

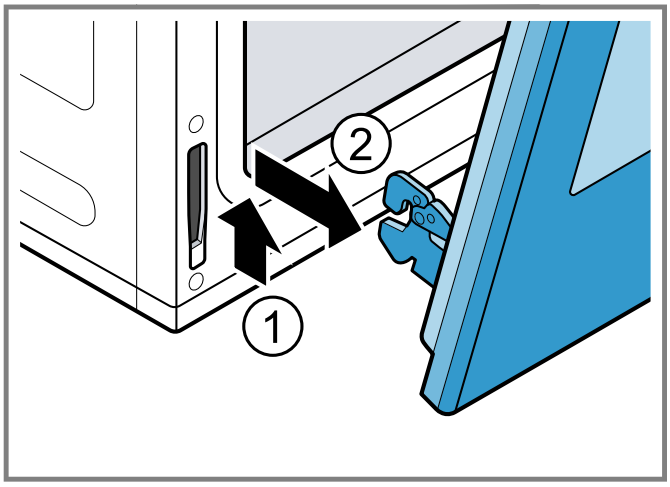
   Close the oven door until it catches on the hinge stop levers, locking the hinges at the proper angle for door removal.



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

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

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



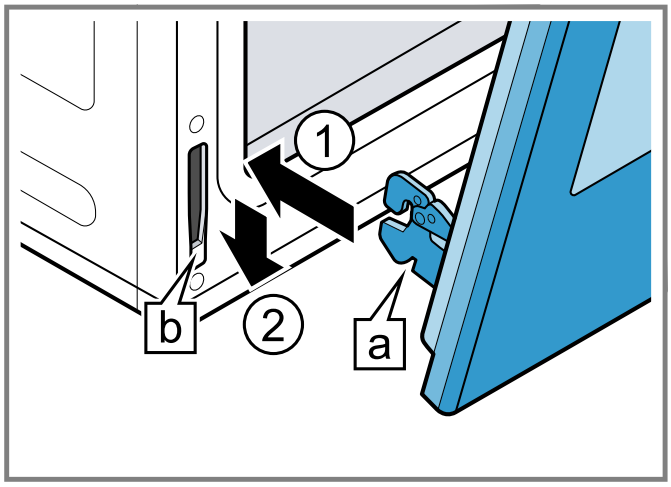

6. Place the door in a convenient and stable location.

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

### Reinstalling the oven door

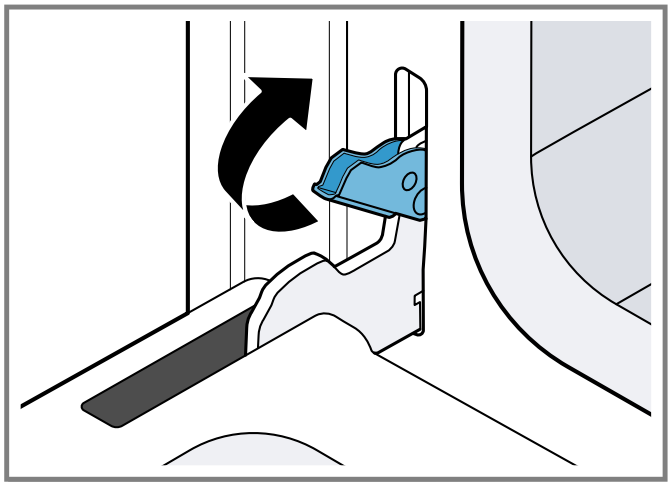
1. Hold the door firmly in both hands. Grip it on either side, not by the handle.
2. Tilt the door back slightly towards you at an angle that would open the door about 7" (18 cm) at the top.

3. Slide the hinges [a] into the slots [b] as far as they will go ① and lower the door straight down ②.




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

4. Once both hinges are fully engaged, gently open the door until it is fully open.
5. Push the levers on both the hinges up and forward until they are locked into the slot and flush with the front of the oven body.



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

# 13 Troubleshooting

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

**⚠ WARNING**

Improper repairs are dangerous.

- ▸ Only authorized service providers should repair the appliance.
- ▸ If the power cord of this appliance becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service, or an authorized service provider in order to prevent injury.
- ▸ Only original spare parts may be used to repair the appliance.
- ▸ If the appliance has an issue, call Customer Service.

| Issue | Cause and troubleshooting |
|---|---|
| Oven door is locked and will not open, even after cooling | The door lock is engaged<br>1. Turn the oven off at the circuit breaker and wait five minutes.<br>2. Turn breaker back on.<br>✔ The oven should reset itself and will be operable. |
| Oven is not heating | There is no power supply to the appliance<br>1. Check circuit breaker or fuse box to your house.<br>2. Make sure there is proper electrical power to the oven. |
| | There is no cooking temperature set<br>▸ Set a heating mode temperature. |
| Baking results are not as expected | The rack position is not ideal<br>▸ Check "Getting the most out of your appliance" for tips and suggestions. |
| Food takes longer to cook than expected | The oven temperature needs to be recalibrated<br>**Note:** The oven is carefully calibrated to provide accurate results.<br>▸ If food is consistently too brown or too light the temperature can be offset.<br>→ *"Oven temperature offset", Page 26* |
| Food is overcooked | The oven temperature needs to be recalibrated<br>**Note:** The oven is carefully calibrated to provide accurate results.<br>▸ If food is consistently too brown or too light the temperature can be offset.<br>→ *"Oven temperature offset", Page 26* |
| Oven light is not working properly | The oven light bulb is loose or burnt out<br>▸ Replace or reinsert the light bulb.<br>→ *"Replacing an oven light bulb", Page 35*<br>**Tip:** Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out. |
| Oven light does not turn off | The oven door does not close properly<br>1. Check the oven door for obstructions.<br>2. Check to see if the hinge is bent. |
| | The oven light is turned on<br>▸ Press the oven light button to turn the oven light off. |
| Cannot remove lens cover on light | There is soil build-up around the lens cover<br>1. Let the oven cavity cool off.<br>2. Wipe the lens cover area with a clean, dry towel, then try to remove the lens cover. |
| Oven is not self-cleaning properly | The oven is too hot to start self clean<br>1. Allow the oven to cool before running self clean.<br>2. Always wipe out loose soils or heavy spillovers before running self clean.<br>3. If the oven is heavily soiled, set the maximum self clean time. |

| Issue | Cause and troubleshooting |
|---|---|
| Clock and timer are not working properly | There is no power supply to the appliance<br>1. Check circuit breaker or fuse box to your house.<br>2. Make sure there is proper electrical power to the oven. |
| "E" and a number appears in display and control beeps | An electronics fault has occured<br>1. Press any button or turn any knob to stop the beeping.<br>2. Reset the oven if necessary.<br>3. Call an authorized service provider. |
| With a new oven there is a strong odor when oven is turned on | This is normal with a new oven and will disappear after a few uses<br>▸ Operate the self clean mode to burn-off the smell more quickly. |
| Control does not react when a key is touched | The control is wet or soiled<br>▸ Clean the control panel an wipe it dry. |
| | The touch keys are not pressed correctly<br>1. Press the center of the button.<br>2. Use the flat part of your finger. |
| Warm air or steam escapes from oven vent | It is normal to see or feel steam or warm air escaping from the oven vent<br>⚠ **CAUTION**<br>The oven vents are important for air circulation. Covering the oven vents will cause the oven to overheat. Refer to the appliance overview for the location of the oven vents. → *"Appliance", Page 10*<br>► Do not obstruct oven vents. |
| Cooling fan runs even when the oven is turned off | The cooling fan will continue to run, even after the oven has been turned off, until the oven has cooled sufficiently<br>▸ This is normal. There is no action required. |

# 14 Disposal

## 14.1 Disposal of your old appliance

Environmentally compatible disposal allows valuable raw materials to be recycled.

▸ Dispose of the appliance in an environmentally responsible manner.

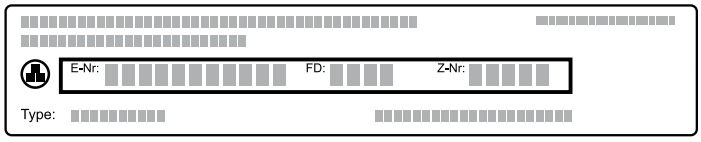
Information about current disposal methods can be obtained from your specialist dealer or local authority.

# 15 Customer Service

With any warranty repair, we will make sure your appliance is repaired by an authorized service provider using genuine replacement parts. We use only genuine replacement parts for all repairs.
Detailed information on the warranty period and terms of warranty can be found in the Statement of Limited Product Warranty, from your retailer, or on our website.
If you contact Customer Service, you will need the model number (E-Nr.) and the production number (FD) of your appliance.
USA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support
www.bosch-home.com/us/shop
CA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.ca/en/service/get-support
www.bosch-home.ca/en/service/cleaners-and-accessories
For assistance with connecting to Home Connect®, you can also view instructions here:
www.home-connect.com/us/en/help-support/set-up

## 15.1 Model number (E-Nr.) and production number (FD)

You can find the model number (E-Nr.) and the production number (FD) on the appliance's rating plate.



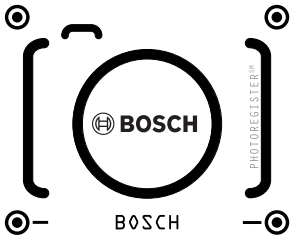

Making a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number will enable you to find them again quickly.

## 15.2 Product registration

Register your Bosch product to access information related to your product.

**You may register your product through one of the following ways:**

- Register with your phone (USA only):




  - Take a photo of the camera icon on the registration card, including the points (⦿).
  - Text the photo to 21432.
    (USA only, text and data rates may apply.)
- Mail in the completed product registration card to the address printed on the card.
- Register your product online at
  - US: www.bosch-home.com
  - Canada: www.bosch-home.ca/en/service/get-support
- Call Bosch Customer Service at 1-800-944-2904.

# 16 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

## 16.1 What this warranty covers & Who it applies to

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

- For your normal, household (non-commercial) use, and has in fact at all times only been used for normal household purposes.
- New at retail from a BSH authorized dealer or directly from BSH (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 register your Product; while not necessary to effectuate warranty coverage, it is the best way for Bosch to notify you in the unlikely event of a safety notice or product recall.

## 16.2 How long the warranty lasts

Bosch warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of three hundred and sixty-five (365) days from the date of the original delivery. The foregoing timeline begins to run upon the date of the original delivery, 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, chips, dents, or other damage to the finish) of the Product, for a period of thirty (30) days from the date of delivery 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.

## 16.3 Repair/replace as your exclusive remedy

During this warranty period, Bosch or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then Bosch will replace your Product (upgraded models may be available to you, in Bosch’s sole discretion, for an additional charge). Nothing in this warranty requires damaged or defective parts to be replaced with parts of a different type or design than the original part. All removed parts and components shall become the property of Bosch at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. Bosch's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a Bosch authorized service provider during normal business hours. For safety and property damage concerns, Bosch highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use a non-authorized service provider; Bosch will have no responsibility or liability for damage resulting from repairs or work performed by a non-authorized service provider. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on Bosch products, and who possess, in Bosch's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are not agents, partners, affiliates or representatives of Bosch). Nevertheless, taking your product to be serviced by a repair shop that is not affiliated with or an authorized dealer of Bosch will not void this warranty. Also, using third-party parts will not void this warranty.
Notwithstanding the foregoing, Bosch will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, Bosch would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call. Further, to the extent you have installed the Product in a difficult-to-access location or have otherwise installed temporary or permanent fixtures that create barriers to accessing or removing the Product, Bosch will not incur any liability for,

or have responsibility, for work or costs associated with moving the Product or otherwise creating access to the Product in order to repair or replace it. All such costs shall be your sole responsibility.

## 16.4 Out of warranty product

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

## 16.5 Warranty exclusions

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

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

In no event shall Bosch have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are Products, on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITIVELY CAUSED EXCLUSIVELY BY BOSCH, OR OTHERWISE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, AND SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE EXCLUSIONS OR LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.
No attempt to alter, modify or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

## 16.6 Obtaining warranty service

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

## 16.7 Product information

For handy reference, copy the information below from the rating plate. Keep your invoice and/or delivery documents for warranty validation.

| |
|---|
| Model number (E-Nr.) |
| Production number (FD) |
| Date of delivery |

# Table des matières

**1 IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ ..... 44**
1.1 Définitions des termes de sécurité ..... 44
1.2 Informations générales..... 44
1.3 Utilisation prévue ..... 44
1.4 Restriction sur le groupe d'utilisateurs..... 44
1.5 Utilisation sécuritaire ..... 44
1.6 Sécurité des enfants ..... 47
1.7 Fonction de nettoyage..... 47
1.8 Installation et entretien appropriés ..... 48
1.9 Fonctionnement à distance ..... 49
1.10 Mises en garde conformément à la proposition 65 de l'État de Californie ..... 49

**2 Prévenir les bris matériels ..... 50**
2.1 Généralités ..... 50

**3 Protection de l'environnement et économies ..... 50**
3.1 Mise au rebut de l'emballage ..... 50
3.2 Économie d'énergie ..... 50

**4 Description de l'appareil ..... 52**
4.1 Électroménager..... 52
4.2 Panneau de commande ..... 53
4.3 Caractéristiques de base ..... 54
4.4 Modes et fonctions de chauffage..... 55
4.5 Cavité du four..... 57

**5 Accessoires..... 59**
5.1 Autres accessoires..... 59
5.2 Utilisation sûre des grilles de four..... 59
5.3 Insertion de la grille métallique..... 59
5.4 Insertion de la grille télescopique ..... 60

**6 Avant d'utiliser pour la première fois ..... 60**
6.1 Nettoyage de l'appareil avant sa première utilisation..... 60
6.2 Réglage de l'horloge ..... 61
6.3 Jumeler votre four avec Home Connect®..... 61

**7 Opération de base..... 61**
7.1 Réglage du mode de chauffage et de la température - fours doubles série 500..... 61
7.2 Réglage du mode de chauffage et de la température - fours simples série 500 ..... 61
7.3 Réglage du mode de chauffage et de la température - 800 et Benchmark™ série..... 61
7.4 Plage de température par mode de chauffage ..... 62
7.5 Limitation du temps de chauffage..... 62
7.6 Préchauffage rapide..... 62
7.7 Sonde thermométrique..... 62
7.8 Activer ou désactiver le verrouillage du panneau .... 63

**8 Fonctions de minuterie..... 63**
8.1 Minuterie de cuisine ..... 63
8.2 Minuterie du four ..... 64
8.3 Cuisson différée ..... 64
8.4 Mode sabbat ..... 65

**9 Réglages de base..... 68**
9.1 Présentation des paramètres de base ..... 68
9.2 Modification des paramètres de base - Séries 500... 71
9.3 Modification des paramètres de base - Séries 800 et Benchmark™ ..... 71
9.4 Décalage de la température du four ..... 71
9.5 Conversion de convection automatique..... 71

**10 Home Connect® ..... 71**
10.1 Configurer Home Connect® ..... 71
10.2 Home Connect® Réglages..... 72
10.3 Modification des paramètres via l'application Home Connect®..... 72
10.4 Démarrage à distance ..... 72
10.5 Réglage du contrôle à distance ..... 72
10.6 Diagnostic à distance ..... 73
10.7 Mise à jour logicielle ..... 73
10.8 Protection des données..... 73

**11 Tirer le meilleur parti de l'électroménager ..... 73**
11.1 Positions des grilles..... 73
11.2 Obtenir les meilleurs résultats ..... 74
11.3 Conseils généraux pour les modes de chauffage... 74

**12 Nettoyage et entretien ..... 78**
12.1 Produits de nettoyage ..... 78
12.2 Fonction autonettoyante..... 80
12.3 Entretien..... 82

**13 Dépannage..... 85**

**14 Élimination..... 86**
14.1 Éliminer un appareil usagé ..... 86

**15 Service à la clientèle ..... 86**
15.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD) ..... 87
15.2 Enregistrement de produit ..... 87

**16 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT..... 87**
16.1 Couverture de la garantie limitée..... 87
16.2 Durée de la garantie..... 87
16.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif ..... 87
16.4 Produit hors garantie ..... 88
16.5 Exclusions de garantie ..... 88
16.6 Obtention du service de garantie..... 89
16.7 Information sur le produit..... 89

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
# LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

## 1.1 Définitions des termes de sécurité

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

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

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

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

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

## 1.2 Informations générales

Vous trouverez ici des informations générales sur ce manuel.

- Veuillez lire attentivement ce manuel.
- Respectez les consignes de sécurité et les avertissements.
- Conservez le manuel et les informations sur le produit dans un endroit sûr pour référence future ou pour le prochain propriétaire.
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé après l'avoir déballé. Ne branchez pas l'appareil s'il a été endommagé pendant le transport.

Tous les manuels des produits peuvent être téléchargés en ligne à l'adresse www.bosch-home.ca/fr/service/manuels-utilisateur.

## 1.3 Utilisation prévue

Seul un électricien qualifié peut brancher des appareils sans prise. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par des connexions incorrectes.
Veuillez consulter la déclaration de garantie limitée du produit → *Page 87*.
Utilisez uniquement cet appareil :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- dans un domicile privé et dans une pièce fermée de l'environnement domestique.

## 1.4 Restriction sur le groupe d'utilisateurs

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

## 1.5 Utilisation sécuritaire

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

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

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

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

Un incendie pourrait se produire pendant la cuisson.

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

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
# LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

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

- Cela bloque la circulation de l'air à travers le four.
- Utiliser une feuille de papier aluminium pourrait également emprisonner la chaleur, entraînant un risque d'incendie.

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

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

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

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

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

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

**MISE EN GARDE**

Les évents du four sont importants pour la circulation de l'air. Couvrir les évents du four entraînera une surchauffe du four. Reportez-vous à l'aperçu de l'appareil pour connaître l'emplacement des évents du four.

→ *"Électroménager", Page 52*

- N'obstruez pas les évents du four.

**AVERTISSEMENT**

Utiliser seulement des maniques sèches - Des maniques mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent entraîner en brûlures de vapeur.

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

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

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

Soyez prudent lors de l'ouverture de la porte - Laissez l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou remplacer les aliments.

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

Ne pas nettoyer l'appareil pendant qu'il est encore chaud. Certains nettoyants produisent des émanations toxique lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude. Les vêtements et les éponges mouillés peuvent provoquer des brûlures causées par la vapeur.

**MISE EN GARDE**

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

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

Placement des grilles du four - Placez toujours les grilles du four dans l'emplacement pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants chauds du four. Soyez prudent lorsque vous retirez les grilles du four de la position la plus basse pour éviter tout contact avec la porte chaude du four.

**AVERTISSEMENT**

L'intérieur du four et la sonde thermométrique peuvent devenir très chauds.

- Utiliser des gants de four pour enficher et débrancher la sonde thermométrique.

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
# LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

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

Cet appareil électroménager est conçu uniquement pour un usage domestique habituel. Il n'est pas approuvé pour une utilisation en extérieur. Consultez l'énoncé de garantie limitée de produit. Pour toute question, veiller à communiquer avec le fabricant.

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

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

AVERTISSEMENT - POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURE AUX PERSONNES EN CAS D'INCENDIE DE GRAISSE, RESPECTEZ CE QUI SUIT.

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

Ne chauffez pas et ne réchauffez pas des récipients non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.
Le fait de ne pas utiliser correctement les boutons peut entraîner des blessures corporelles et des dommages à l'appareil.
Les sacs de cuisson ou de rôtissage peuvent exploser.

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

**MISE EN GARDE**
Pour éviter d'éventuelles blessures ou dommages à l'appareil, assurez-vous que la grille du four est installée exactement selon les instructions d'installation et non vers l'arrière ou à l'envers.
Ne placez rien sur le fond de la cavité du four. Ne couvrez pas la sole avec une feuille de papier aluminium. Une accumulation de chaleur pourrait endommager l'appareil ou causer des blessures.

**AVERTISSEMENT**
L'humidité qui pénètre peut occasionner une électrocution.

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

Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, cela est dangereux.

- Ne mettez pas l'appareil sous tension si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé. Cela pourrait causer des blessures.
- Ne faites jamais fonctionner un appareil endommagé.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, coupez immédiatement le disjoncteur dans le boîtier du disjoncteur.
- Communiquez avec le service à la clientèle.
  → *Page 86*
- Les réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié formé à cet effet.

**AVERTISSEMENT**
Si la porte de l'appareil est rayée, le verre peut se fissurer.

- N'utilisez pas de nettoyants agressifs ou abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils pourraient rayer la surface.

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

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
# LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

## 1.6 Sécurité des enfants

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

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

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

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

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

**MISE EN GARDE**
Ne rangez pas d'objets présentant un intérêt pour les enfants dans un appareil, dans des armoires au-dessus d'un appareil ou sur le dosseret d'un appareil. Les enfants qui essaient de monter sur un appareil électroménager pour atteindre ces articles pourraient être gravement blessés.
Ne laissez pas les enfants seuls.

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

**AVERTISSEMENT**
Pour éviter tout risque d'étouffement :

- Ne jamais laisser les enfants jouer avec le matériel d'emballage.
- Conservez les pièces de petite taille dans un endroit sûr, car elles peuvent être avalées facilement.

## 1.7 Fonction de nettoyage

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

**AVERTISSEMENT**
Ne pas bloquer les évents du fours pendant le cycle d'autonettoyage. Cela pourrait causer des blessures ou endommager l'appareil.

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

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

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

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

**AVERTISSEMENT**
L'extérieur de l'appareil devient très chaud lorsque la fonction de nettoyage est en cours.

- Ne touchez jamais la porte de l'appareil électroménager.
- Laissez refroidir l'appareil.
- Gardez les enfants à une distance sécuritaire.

**AVERTISSEMENT**
Ne laissez pas de nourriture ou d'ustensiles de cuisine, etc., dans le four pendant le mode de fonctionnement autonettoyant pyrolytique.

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

**MISE EN GARDE**
Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible.

- Éloigner les oiseaux de compagnie de la cuisine ou des pièces où la fumée peut les atteindre.

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
# LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- Pendant l'autonettoyage, des fumées sont libérées et peuvent être nocives pour les oiseaux.

**AVERTISSEMENT**
Ne nettoyez pas le joint de la porte : le joint de porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.

**AVERTISSEMENT**
N'utilisez pas de revêtement protecteur pour recouvrir le four et n'utilisez pas de nettoyant pour four du commerce. Nettoyez uniquement les pièces répertoriées dans ce manuel.
Veuillez noter que certains animaux domestiques ou humains peuvent être sensibles aux odeurs créées pendant le processus d'auto-nettoyage, qu'il s'agisse de résidus de fabrication brûlés ou d'aliments. Il est recommandé que les personnes potentiellement affectées soient retirées de la cuisine pendant le processus d'auto-nettoyage.

## 1.8 Installation et entretien appropriés

Voir le manuel d'installation pour les exigences électriques, les instructions de mise à la terre et le dégagement aux exigences en matière de matériaux combustibles.

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

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

Pour éviter les risques d'électrocution, avant de réparer l'appareil, coupez l'alimentation au niveau du panneau de service et verrouillez le panneau pour éviter que l'alimentation ne soit accidentellement activée.
Installation correcte - Une installation ou une mise à la terre incorrecte peut provoquer un choc électrique.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
# LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

**AVERTISSEMENT**
La graisse et la gras peuvent s'enflammer lorsqu'elles sont chauffées.

- Gardez le four exempt de graisse.

**MISE EN GARDE**
En cas d'erreur, l'écran clignote et un signal sonore retentit en permanence.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et appelez un prestataire de services agréé.

**AVERTISSEMENT**
Les dysfonctionnements peuvent provoquer des blessures.

- Ne pas utiliser cet appareil électroménager s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Contactez un prestataire de services agréé.

## 1.9 Fonctionnement à distance

**MISE EN GARDE**
Cet appareil peut être configurable pour permettre un fonctionnement à distance 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.

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

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

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

Cancer et dommages à la reproduction -
**www.P65Warnings.ca.gov**

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

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

# 2 Prévenir les bris matériels

## 2.1 Généralités

***AVIS :***
La présence d'objets sur le fond de la cavité du four provoquera une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson et de rôtissage ne seront alors plus exacts et cela risque d'endommager l'émail.
- ▸ Ne couvrez pas le fond de la cavité du four avec du papier d'aluminium ou du papier sulfurisé.
- ▸ Ne placez pas d'accessoires sur le fond de la cavité du four.

Ne laissez pas le papier d'aluminium dans la cavité du four entrer en contact avec la vitre de la porte, cela pourrait provoquer une décoloration permanente.
Ne versez jamais d'eau dans la cavité du four lorsqu'elle est encore chaude. Ne placez jamais d'ustensiles de cuisine contenant de l'eau sur le fond de la cavité du four. La présence prolongée d'humidité dans la cavité du four entraîne une corrosion.
- ▸ Laissez la cavité du four sécher après usage.
- ▸ Ne gardez pas les aliments humides dans la cavité du four pendant une longue période avec la porte fermée.
- ▸ Ne conservez pas d'aliments dans la cavité du four.

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

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

Si le joint est très sale, la porte de l'appareil ne se fermera pas correctement lorsque l'appareil est en marche. Cela pourrait endommager l'avant des unités de cuisine adjacentes.
- ▸ Ne faites pas fonctionner l'appareil si le joint est endommagé ou manquant.Ne faites pas fonctionner l'appareil si le joint est endommagé ou manquant.

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

Avec certains modèles, les accessoires peuvent rayer la vitre de la porte lors de la fermeture de la porte de l'appareil.
- ▸ Poussez toujours complètement les accessoires dans la cavité du four.

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

# 3 Protection de l'environnement et économies

## 3.1 Mise au rebut de l’emballage

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

## 3.2 Économie d’énergie

Si vous suivez ces recommandations, votre appareil consommera moins d'énergie.

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

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

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

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

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

Retirez tous les accessoires non utilisés de la cavité du four.
- ✔ Une casserole supplémentaire sans nourriture affecte le brunissement et la cuisson.

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

Utilisez les modes de chauffage Eco, si disponibles.

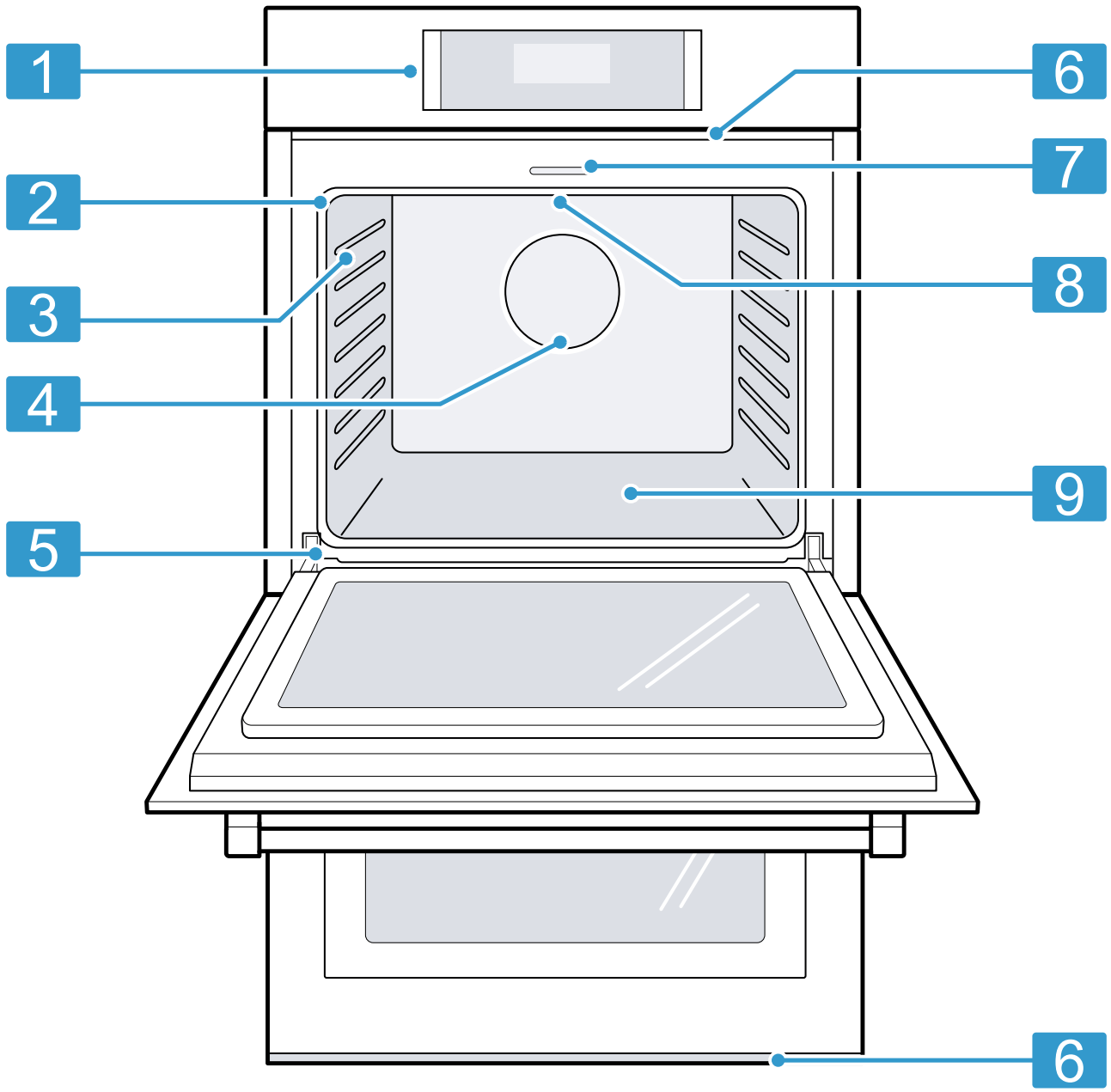
- ✔ EcoChef™ est un mode de chauffage intelligent qui vous permet de cuire doucement la viande, le poisson et les plats cuits au four. L'appareil contrôle de manière optimale l'apport d'énergie à la cavité du four. Les aliments sont cuits par phases en utilisant la chaleur résiduelle. Cela signifie qu'il reste plus succulent et brunit moins.
  Selon la préparation et la nourriture, vous pouvez économiser de l'énergie. Si vous préchauffez l'appareil ou ouvrez la porte de l'appareil avant la fin de la cuisson des aliments, vous ne pourrez peut-être pas obtenir ce résultat.

# 4 Description de l'appareil

Ce manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut avoir certaines des caractéristiques répertoriées, mais pas toutes.

## 4.1 Électroménager

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




| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | Panneau de commande | 5 | Charnière de porte (gauche et droite) |
| 2 | Joint d'étanchéité de porte | 6 | Évent du four |
| 3 | Prise pour sonde thermique | 7 | Loquet de porte |
| 4 | Ventilateur de convection | 8 | Élément de gril |

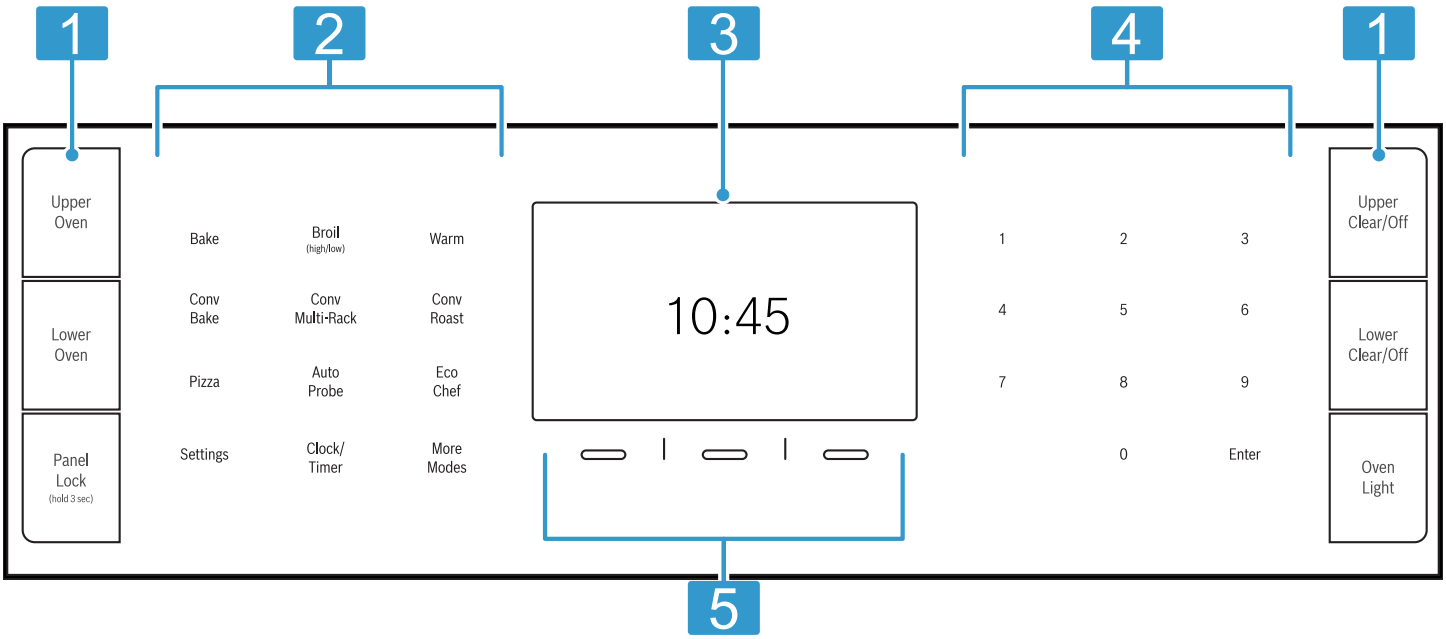
| | |
|---|---|
| 9 | Fond de cavité du four |

## 4.2 Panneau de commande

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

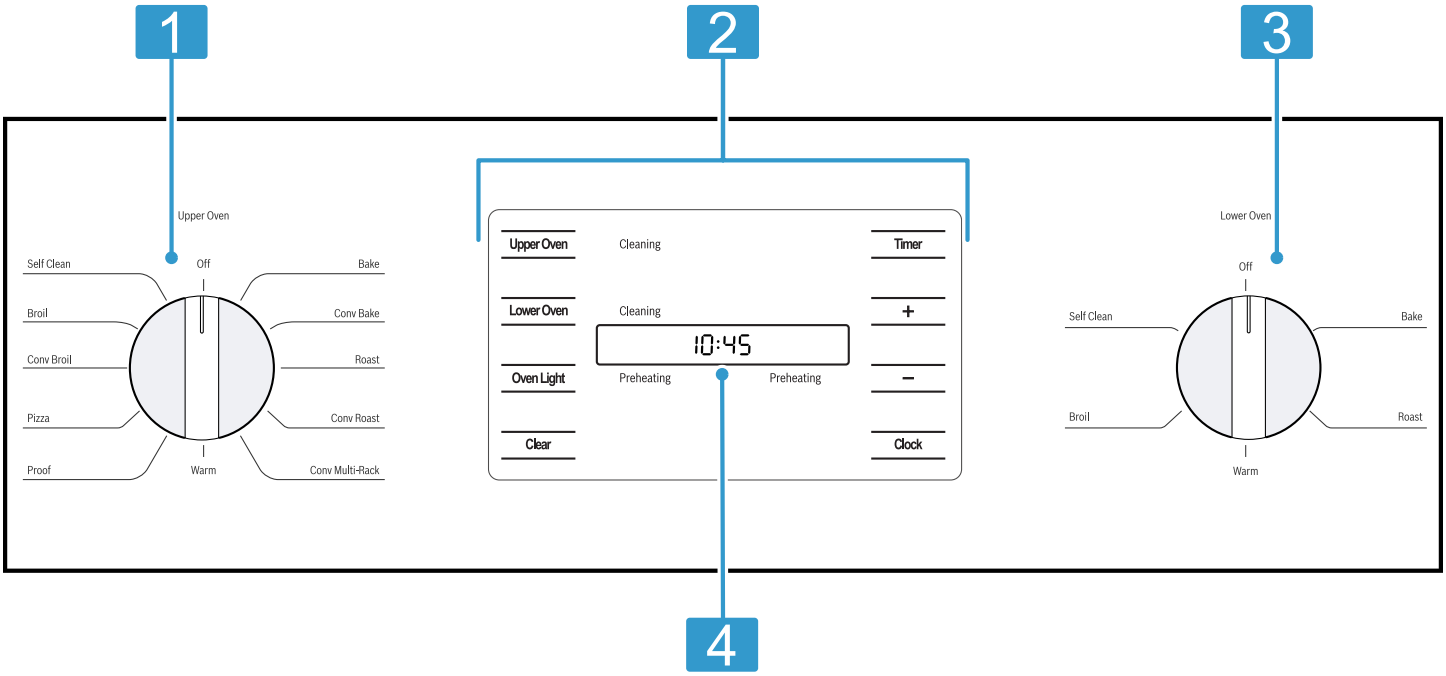
**Remarque :** Les graphiques du panneau de commande sont représentatifs. Votre four peut avoir différentes apparences graphiques.

**Panneau de commande du four 800 et Benchmark™ Series**




| | | |
|---|---|---|
| 1 | Boutons de fonction | Certains appareils comportent des boutons SteelTouch™ en acier inoxydable pour les fonctions de base. |
| 2 | Touches tactiles | Les touches tactiles sont des zones sensibles au toucher. Il suffit d'appuyer légèrement sur les touches pour les faire fonctionner. Les touches tactiles ne fonctionneront pas si vous appuyez sur plusieurs à la fois, par exemple lors du nettoyage. |
| 3 | Écran | Selon le modèle de votre four, l'écran affiche des informations sur les modes et fonctions actuellement actifs.<br>En mode veille, l'écran affiche l'heure du jour. |
| 4 | Touches du clavier numérique | Utilisé pour saisir des valeurs numériques, telles que des valeurs de minuterie. |
| 5 | Touches programmables | Les touches programmables sont des touches tactiles qui peuvent changer la fonctionnalité. En fonction de l'état de fonctionnement, l'écran affiche la fonction actuelle de la touche correspondante. |

**Panneau de commande du four série 500**




| | | |
|---|---|---|
| 1 | Bouton de sélection de mode | Utilisez pour sélectionner le mode souhaité. |
| 2 | Touches tactiles et indicateurs | Les touches tactiles sont des zones sensibles au toucher. Il suffit d'appuyer légèrement sur les touches pour les faire fonctionner. Les touches tactiles ne fonctionneront pas si vous appuyez sur plusieurs à la fois, par exemple lors du nettoyage.<br>Les indicateurs s'allument lorsque la fonction respective est active. |
| 3 | Bouton de sélection de mode ou de température | Fours simples : Utilisez pour sélectionner la température du mode de chauffage.<br>Fours doubles : Utilisez pour sélectionner le mode de chauffage pour la cavité inférieure du four. |
| 4 | Écran | L'écran affiche les temps de cuisson et les valeurs de la minuterie.<br>En mode veille, l'écran affiche l'heure du jour. |

## 4.3 Caractéristiques de base

Vous trouverez ici des informations sur les fonctions de fonctionnement de base de votre four.
Ce manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut avoir certaines mais pas toutes les touches tactiles répertoriées.

| Touche tactile | Fonction |
|---|---|
| Clear/Off | Interrupteur principal. Effacez les réglages ou allumez ou éteignez le four. |
| Upper Oven | Sélectionnez la cavité du four supérieur pour modifier les paramètres. |
| Lower Oven | Sélectionnez la cavité inférieure du four pour modifier les paramètres. |
| Upper Clear/ Off | Effacez les paramètres ou désactivez la cavité supérieure du four. |
| Lower Clear/ Off | Effacez les paramètres ou désactivez la cavité inférieure du four. |
| Oven Light | Pendant que la porte du four est fermée, appuyez sur le clavier d'éclairage du four pour allumer et éteindre l'éclairage.<br>Lorsque la porte du four est ouverte, la lumière du four s'allume automatiquement.<br>Pendant l'autonettoyage, l'éclairage du four ne peut pas être allumé. |
| Clear | Annuler une fonction. |
| Clock | Réglez l'heure de la journée. |
| + | Augmente la valeur affichée. |
| − | Diminue la valeur affichée. |

## 4.4 Modes et fonctions de chauffage

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

Tous les modèles n'ont pas la fonction Home Connect®.

| Position du bouton/bouton | Symbole (série 800 uniquement) | Mode | Comment cela fonctionne et à quoi il sert |
|---|---|---|---|
| Bake |  | Cuisson | Cuit les aliments avec de l'air chaud et sec.<br>Pour une variété d'aliments, tels que gâteaux, biscuits, pâtisseries, pains rapides, quiches et casseroles.<br>→ *"Comment utiliser le mode **Bake**", Page 74* |
| Conv Bake |  | Cuisson par convection | Similaire à la cuisson au four, mais l'air est mis en circulation par un ventilateur à l'arrière du four. Idéal pour les produits boulangers comme les gâteaux, les pains de maïs, les tartes, les pains éclair, les tourtes et les pains à la levure.<br>→ *"Comment utiliser le mode **Conv Bake**", Page 75* |
| Conv Multi Rack |  | Convection multi-grille | Convient bien à la cuisson d'aliments de taille individuelle, comme les biscuits. Il est également efficace pour la cuisson sur plusieurs grilles (2 ou 3) en même temps. La cuisson des biscuits peut se faire sur 6 grilles différentes simultanément.<br>→ *"Comment utiliser le mode **Conv Multi Rack**", Page 75* |
| Broil (high/low)<br>Variable Broil (hi/low) | <br> | Griller à haute intensité<br>Faire griller à faible intensité | À utiliser pour les coupes tendres de viande de 1 po (2,5 mm) ou moins, la volaille, le pain à dorer et les casseroles.<br>→ *"Comment utiliser le mode **Broil (high/low)**", Page 76* |
| Conv Broil |  | Gril à convection | Allie la chaleur intense diffusée par l'élément supérieur à l'air chaud qui circule sous l'action d'un ventilateur.<br>Utiliser pour les coupes tendres de viande de plus de 1 po (2,5 mm) d'épaisseur, de volaille et de poisson. Ne convient pas au brunissage.<br>→ *"Comment utiliser le mode **Conv Broil**", Page 76*<br>Pour certains modèles, appuyez sur **More Modes** pour accéder à ce mode. |
| Air Fry |  | Frit à l'air | Utilise de l'air chaud pour des résultats croustillants sans toute l'huile.<br>Pour les aliments emballés et prêts à consommer comme les ailes épicés ou les frites.<br>Pour certains modèles, appuyez sur **More Modes** pour accéder à ce mode. |
| Warm |  | Garder chaud | Maintien une faible température pour maintenir les aliments chauds.<br>Idéal pour les produits boulangers comme les gâteaux, les pains de maïs, les tartes, les pains éclair, les tourtes et les pains à la levure.<br>→ *"Comment utiliser le mode **Warm**", Page 77*<br>**Remarque :** Warm (Chaud) est disponible sur l'application Home Connect® pour les modèles de fours de la série 500. |

| Position du bouton/bouton | Symbole (série 800 uniquement) | Mode | Comment cela fonctionne et à quoi il sert |
|---|---|---|---|
| Roast |  | Rôtissage | Idéal pour la viande, la volaille, les morceaux moins tendres de viande et les légumes rôtis.<br>→ *"Comment utiliser le mode **Roast**", Page 75*<br>Pour certains modèles, appuyez sur **More Modes** pour accéder à ce mode. |
| Conv Roast |  | Rôtissage par convection | Utilise une chaleur intense et de l'air circulé par un ventilateur.<br>Pour les morceaux tendres de viande et de volaille et les légumes rôtis. Les viandes sont plus juteuses et humides que les résultats avec le mode rôti.<br>→ *"Comment utiliser le mode **Conv Roast**", Page 75* |
| Proof |  | Fermentation du pain | Maintient l'environnement chaud et sans courants d'air nécessaire à la fermentation des produits à base de levure.<br>→ *"Comment utiliser le mode **Proof**", Page 77* |
| Frozen Foods |  | Aliments surgelés | Répartit uniformément la chaleur dans toute la cavité du four. Ne nécessite pas de préchauffage.<br>Pour les plats cuisinés surgelés comme les bâtonnets de poisson et les pépites de poulet. |
| Pizza |  | Pizza | La chaleur est diffusée dans tout le four par le ventilateur de convection. Utilisez pour la pizza fraîche ou surgelée.<br>→ *"Comment utiliser le mode **Pizza**", Page 75*<br>Pour certains modèles, appuyez sur **More Modes** pour accéder à ce mode. |
| Eco Chef |  | EcoChef™ | Utilise la chaleur résiduelle pour réduire la consommation d'énergie pendant la cuisson. La sonde est toujours utilisée pour surveiller la température interne des aliments et cuire les aliments. |
| Probe<br>Auto Probe |  | Sonde à viande/sonde automatique | Utilisez pour déterminer la température interne de nombreux aliments, en particulier les viandes et la volaille pendant la cuisson.<br>→ *"Sonde thermométrique", Page 62* |
| More Modes | - | Autres modes | Certains modèles ont un bouton **More Modes** pour accéder à des modes de chauffage supplémentaires. Selon votre modèle, cela peut inclure :<br>■ Gril à convection<br>Dans la section de menu **More Modes**, le gril à convection a deux choix HAUT / BAS. Appuyez sur No 2 pour changer<br>■ Pizza<br>■ Fermentation<br>■ Rôti<br>■ Aliments surgelés<br>■ Frit à l'air<br>■ Nettoyage auto<br>■ ecoChef |
| Remote Start |  | Démarrage à distance | Permet à l'utilisateur de démarrer, suspendre et abandonner les programmes du four à distance via Home Connect® l'application sur un appareil mobile. |
| Delay Cook (end time) | | Cuisson différée | Permet au four d'être programmé pour terminer un mode de cuisson minutée à une heure prédéterminée.<br>→ *"Cuisson différée", Page 64* |

| Position du bouton/bouton | Symbole (série 800 uniquement) | Mode | Comment cela fonctionne et à quoi il sert |
|---|---|---|---|
| Fast Preheat | | Préchauffage rapide | Le préchauffage rapide chauffe le four plus rapidement que le préchauffage standard.<br>→ *"Préchauffage rapide", Page 62* |
| Sabbath | | Sabbat | Le mode Sabbat permet à ceux de confessions particulières d'utiliser leurs fours le jour du sabbat.<br>→ *"Mode sabbat", Page 65* |
| Self Clean | cleaning | Auto-nettoyage pyrolytique | Le four atteint une température élevée pour brûler le sol des aliments.<br>→ *"Fonction autonettoyante", Page 80*<br><br>Porte verrouillée (séries 800) |
| Home Connect Série 800 | | Home Connect® fonctionnalité | Wi-Fi activé<br><br>Wi-Fi désactivé |
| Timer<br>Kitchen Timer (on/off) | | Minuterie de cuisine | La minuterie de cuisine est une minuterie à compte à rebours qui n'a aucun effet sur le chauffage du four. La minuterie de cuisine est utilisée pour les besoins de chronométrage des tâches ménagères d'ordre général.<br>→ *"Minuterie de cuisine", Page 63* |
| Oven Timer | | Minuterie du four | La minuterie du four est une minuterie à compte à rebours qui, lorsqu'elle atteint 00:00, éteint le four et arrête le mode actuel. La minuterie du four est utilisée pour définir la durée de fonctionnement d'un mode.<br>→ *"Minuterie du four", Page 64* |
| Settings | | | Appuyez pour accéder aux paramètres.<br>→ *"Réglages de base", Page 68* |
| Panel Lock | | | → *"Activer ou désactiver le verrouillage du panneau", Page 63* |

## 4.5 Cavité du four

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

**⚠ MISE EN GARDE**
Ne placez rien sur le fond de la cavité du four. Ne couvrez pas la sole avec une feuille de papier aluminium. Une accumulation de chaleur pourrait endommager l'appareil ou causer des blessures.

### Ventilateur de convection

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

### Ventilateur de refroidissement

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

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

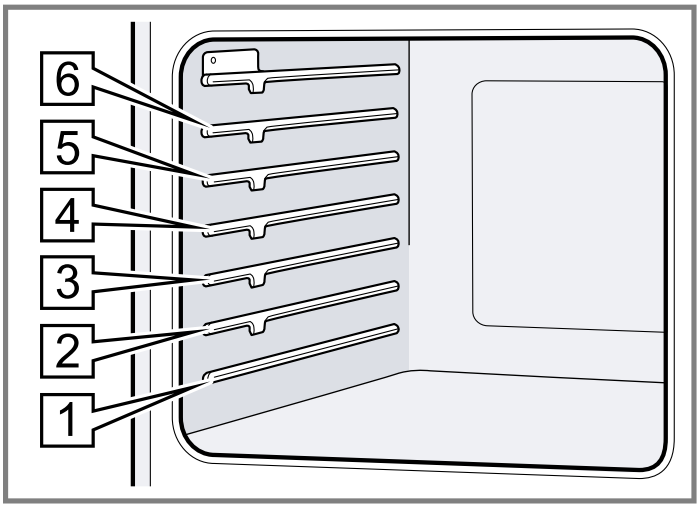
### Évents de four

De l'air chaud peut s'échapper des évents du four avant, pendant et après la cuisson. Il est normal de voir de la vapeur s'échapper des évents, et de la condensation pourrait s'accumuler dans cette zone. Cette zone peut être chaude lorsque le four fonctionne.

**⚠ MISE EN GARDE**
Les évents du four sont importants pour la circulation de l'air. Couvrir les évents du four entraînera une surchauffe du four. Reportez-vous à l'aperçu de l'appareil pour connaître l'emplacement des évents du four.
→ *"Électroménager", Page 52*
- N'obstruez pas les évents du four.

### Positions des grilles

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

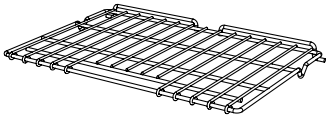
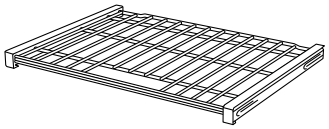
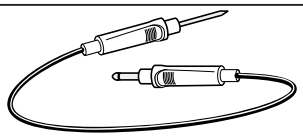
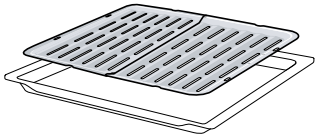


# 5 Accessoires

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

**Remarque :** Lorsque l'accessoire devient chaud il peut se déformer. Cela n'influe en rien sur son fonctionnement. Quand il refroidit, la déformation disparaît.

Les accessoires fournis peuvent différer selon le modèle d'appareil.

| Accessoires | | Utilisation |
|---|---|---|
| Grille métallique |  | ■ Ces grilles peuvent être utilisées pour la plupart des cuissons.<br>■ Vous pouvez utiliser plusieurs grilles en même temps.<br>**Remarque :** Ne nettoyez pas en utilisant la fonction **Self Clean** . |
| Grille télescopique |  | Utiliser cette grille afin de faciliter l'insertion des plats dans le four.<br>**Remarque :** Ne nettoyez pas en utilisant la fonction **Self Clean** . |
| Sonde à viande |  | La sonde à viande peut être utilisée pour déterminer la température interne de nombreux aliments, en particulier les viandes et la volaille.<br>**Remarques**<br>■ Ne nettoyez pas en utilisant la fonction **Self Clean** .<br>■ Ne pas nettoyer au lave-vaisselle. |
| Lèchefrite et grille |  | Sert à griller et rôtir.<br>**Remarques**<br>■ Ne nettoyez pas en utilisant la fonction **Self Clean** .<br>■ Vous pouvez nettoyer cet accessoire au lave-vaisselle. |

## 5.1 Autres accessoires

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

## 5.2 Utilisation sûre des grilles de four

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

**⚠ MISE EN GARDE**
Placement des grilles du four - Placez toujours les grilles du four dans l'emplacement pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants chauds du four. Soyez prudent lorsque vous retirez les grilles du four de la position la plus basse pour éviter tout contact avec la porte chaude du four.

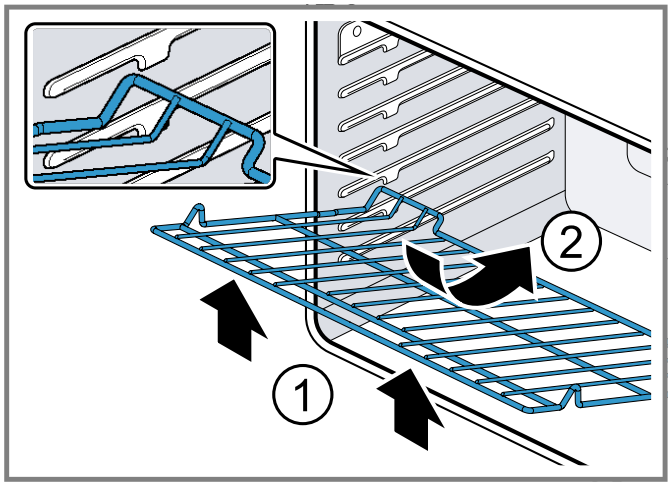
**⚠ MISE EN GARDE**
Pour éviter d'éventuelles blessures ou dommages à l'appareil, assurez-vous que la grille du four est installée exactement selon les instructions d'installation et non vers l'arrière ou à l'envers.
Ne glissez pas d'accessoires entre les grilles, sinon ils risquent de se renverser.

## 5.3 Insertion de la grille métallique

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

1. Saisissez fermement la grille des deux côtés.
2. Inclinez la grille vers le haut pour permettre l'arrêt dans le guide de la grille ① .

3. Amenez la grille en position horizontale et poussez-la à fond ②.

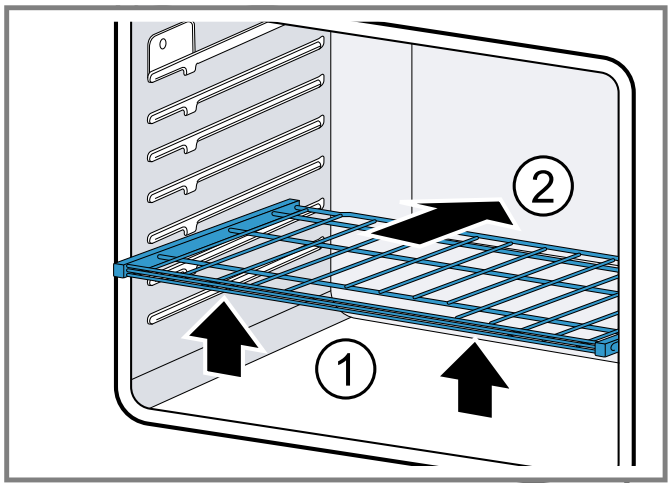



La grille doit être droite et plate, pas tordue.

## 5.4 Insertion de la grille télescopique

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

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




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

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

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

### Enlever la grille télescopique

1. Soulever la partie avant de la grille télescopique d'environ ½ po (1 cm) et pousser la grille d'environ ¾ po (2 cm) vers le fond.

✔ La grille peut se désengager du guide de position de la 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 :** Ne tirez pas sur la grille de manière inégale, cela pourrait la coincer lors du retrait et s'accrocher aux parois du four.

# 6 Avant d'utiliser pour la première fois

Effectuez ces étapes avant d'utiliser votre appareil.

- L'appareil doit être correctement installé par un prestataire de services qualifié avant l'utilisation.
- Lisez et comprenez toutes les précautions et informations de sécurité → *Page 44* dans le manuel avant de l'utiliser.
- Téléchargez l'application Home Connect® (Amérique) pour contrôler à distance votre appareil, trouver l'inspiration pour cuisiner et accéder aux conseils et à l'assistance technique.
  → *"Home Connect® ", Page 71*
- Ce manuel couvre plusieurs modèles. Toutes les fonctionnalités ne sont pas disponibles sur tous les modèles.

## 6.1 Nettoyage de l'appareil avant sa première utilisation

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

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

| | |
|---|---|
| Mode de cuisson | Bake |
| Température | 475 °F (245 °C) |
| Durée | 30 minutes |

5. Éteignez l'appareil après le temps de cuisson spécifié.
6. Attendez le refroidissement de la cavité du four.

7. Nettoyez les surfaces lisses avec un torchon à vaisselle et de l'eau savonneuse.
8. Nettoyez les accessoires avec de l'eau savonneuse et un torchon ou une brosse douce.

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

## 6.2 Réglage de l'horloge

Le four inclut des fonctions temporelles qui nécessitent que l'heure actuelle soit réglée.

**Conseil :** Activez Home Connect® pour régler et maintenir l'horloge automatiquement.

### Réglage de l'horloge - Série 500

**Exigence :** Le four est en mode veille.

1. Appuyez sur **Clock**.
2. Appuyez sur + ou — pour régler l'heure.
3. Appuyez sur **Clock**.
4. Appuyez sur + ou — pour régler l'heure.

### Réglage de l'horloge - 800 Séries

**Exigence :** Le four est en mode veille.

1. Appuyez sur **Clock**.
✔ L'écran affiche "SET CLOCK".
2. Appuyez sur **Enter**.
3. Saisir l'heure souhaitée à l'aide du clavier numérique.
   Les chiffres se remplissent de droite à gauche. Pour entrer 10:45, tapez 1, 0, 4, 5.
4. Appuyez sur **Enter**.

### Réglage de l'horloge pour les modèles de la série Benchmark™

1. Fours simples : Appuyez sur **Clock**. Fours doubles : Appuyez sur **Settings**.
✔ L'écran affiche "Set Clock" .
2. Appuyez sur la touche de fonction sous "Set Clock" .
✔ Les désignations des touches programmables dans l'affichage changent.
3. Réglez l'heure souhaitée :

| | |
|---|---|
| Touche programmable gauche | Appuyez pour ajouter une heure |
| Touche programmable droite | Appuyez pour soustraire une heure |
| Touche programmable du milieu | ■ Appuyez pour saisir la valeur souhaitée à l'aide du pavé numérique.<br>■ Sélectionnez AM ou PM |

4. Appuyez sur **Enter**.

## 6.3 Jumeler votre four avec Home Connect®

Pour utiliser toutes les fonctionnalités de l'appareil, téléchargez l'application Home Connect® (Amérique) sur un appareil intelligent et associez l'appareil à l'appareil Wi-Fi de la maison.

▸ Pour obtenir des instructions pas à pas, voir → *"Home Connect® ", Page 71*.

# 7 Opération de base

## 7.1 Réglage du mode de chauffage et de la température - fours doubles série 500

1. Tournez le bouton de mode du four pour la cavité du four souhaitée sur le mode de chauffage souhaité.
2. Appuyez + sur ou — pour régler la température.
✔ La température réglée du four s'affiche.
✔ Le four commence à préchauffer. preheating s'allume.

### Modification de la température - fours doubles série 500

1. Appuyez sur **Upper Oven** ou **Lower Oven** pour sélectionner la cavité du four souhaitée.
✔ La température actuelle du four clignote.
2. Appuyez + sur ou — pour régler la température.

## 7.2 Réglage du mode de chauffage et de la température - fours simples série 500

1. Tournez le bouton du mode de chauffage sur le mode de chauffage souhaité.
2. Tournez le bouton de température à la température souhaitée.

## 7.3 Réglage du mode de chauffage et de la température - 800 et Benchmark™ série

1. Pour les fours doubles, appuyez sur **Upper Oven** ou **Lower Oven** pour sélectionner la cavité du four souhaitée.
2. Appuyez sur le bouton du mode de chauffage souhaité.
✔ Le mode de chauffage et la température par défaut sont affichés.
✔ La température clignote, signalant qu'elle peut être modifiée.
3. Si vous le souhaitez, entrez une température à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur **Enter**.
✔ Le four commence à préchauffer. La barre de préchauffage sur l'écran commence à se remplir.

## 7.4 Plage de température par mode de chauffage

| Mode de cuisson | Plus faible en ° F (° C) | Plus élevé en ° F (° C) |
|---|---|---|
| Bake | 100 (38) | 550 (285) |
| Roast | 100 (38) | 550 (285) |
| Broil (high/low)<br>Variable Broil (hi/low) | 450 (230) | 550 (285) |
| Air Fry | 100 (38) | 550 (285) |
| Warm | 150 (65) | 225 (105) |
| Proof | 85 (30) | 125 (52) |
| Conv Bake | 100 (38) | 550 (285) |
| Conv Multi Rack | 100 (38) | 550 (285) |
| Conv Roast | 100 (38) | 550 (285) |
| Pizza | 100 (38) | 550 (285) |
| Conv Broil | 450 (230) | 550 (285) |
| Frozen Foods | 100 (38) | 550 (285) |
| EcoChef™ | 100 (38) | 550 (285) |

## 7.5 Limitation du temps de chauffage

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

| Température °F (°C) | Maximum temps alloué sans activité |
|---|---|
| 100 - 200<br>(30 - 120) | 24 heures |
| 201 - 550<br>(121 - 300) | 12 heures |

## 7.6 Préchauffage rapide

Cette fonction vous permet de raccourcir le temps nécessaire au four pour atteindre la température réglée. Le préchauffage rapide est disponible pour les modes de chauffage suivants :

- **Bake**
- **Conv Multi Rack**
- **Conv Bake**
- **Conv Roast**
- **Pizza**

Le préchauffage rapide n'est pas disponible pour les modes de chauffage suivants :

- **Roast**
- **Broil (high/low)**
- **Conv Broil**
- **Proof**
- **Warm**

### Réglage du préchauffage rapide

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

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

## 7.7 Sonde thermométrique

La sonde à viande mesure la température interne de l'aliment. Vous pouvez régler une température à cœur et le mode de chauffage s'éteint automatiquement dès que la température réglée est atteinte.

- La sonde à viande peut être utilisée avec les modes de cuisson au four, rôti et tous les modes de convection, à l'exception du gril à convection.
- La fonction de sonde n'est pas disponible lorsqu'une minuterie de four a été réglée.
- Vous pouvez régler une température entre 100 ° F (40 ° C) et 200 ° F (100 ° C). Si vous entrez une température en dehors de cette plage, une erreur s'affiche.
- La température actuelle et la température cible de la sonde sont affichées au format « 105/180 ». La température actuelle affichera « <80 » jusqu'à ce que la température des aliments atteigne 80 ° F.
- La température de la sonde est mise à jour par incréments de 5° pendant le processus de cuisson.
- Ne stockez pas la sonde dans la cavité du four.
- Fours doubles : La sonde n'est disponible que pour la cavité supérieure du four.

### Insertion de la sonde à viande

**Exigence**

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

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

   Utilisez toujours la sonde par la poignée pour l'insérer et la retirer.

   **Remarque :** La poignée de la sonde devient chaude pendant la cuisson. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous touchez la poignée de la sonde.
2. Insérez la fiche de la sonde dans la prise située sur le côté de la cavité du four.

   Poussez la sonde à fond et tirez-la jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans la douille.

### Réglage de la sonde à viande - 800 Séries

**Exigence :** → *"Insertion de la sonde à viande", Page 63*

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

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

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

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

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

✔ L'écran passe en mode veille.

### Réglage de la sonde à viande - Série Benchmark™

**Exigence :** → *"Insertion de la sonde à viande", Page 63*

1. Appuyez sur **Auto Probe**.

✔ L'écran affiche "Food Temp", "Oven Mode" et "Oven Temp".

2. Appuyez sur les touches de fonction sous ces écrans pour sélectionner la valeur que vous souhaitez saisir.
3. Utilisez le pavé numérique pour entrer les températures, utilisez les touches de fonction pour régler le mode de chauffage.
4. Appuyez sur **Enter**.

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

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

✔ L'écran passe en mode veille.

## 7.8 Activer ou désactiver le verrouillage du panneau

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

**Exigence :** Le four est en mode veille.

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

✔ L'écran repasse en mode veille.

# 8 Fonctions de minuterie

Votre appareil possède diverses fonctions de réglage de l'heure.

## 8.1 Minuterie de cuisine

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

### Réglage de la minuterie de cuisine - Série 500

1. Appuyez sur **Timer**.

✔ 0:00 clignote à l'écran.

2. Appuyez sur +.

   **Conseil :** Maintenir le bouton enfoncé augmente la valeur de la minuterie plus rapidement.
3. Appuyez sur **Timer**.

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

**Modification de la minuterie de cuisine - Série 500**

1. Appuyez sur **Timer**.
- ✔ La valeur actuelle de la minuterie clignote et peut être modifiée.
2. Appuyez sur + pour modifier la valeur de la minuterie.
3. Appuyez sur **Timer**.

**Réglage de la minuterie de cuisine - 800 Séries**

1. Appuyez sur **Kitchen Timer (on/off)**.
- ✔ 0:00 clignote à l'écran.
2. Saisir la valeur de minuterie souhaitée dans le format H/MM, à l'aide du clavier numérique.
3. Appuyez sur **Enter**.
- ✔ La minuterie commence le compte à rebours.
- ✔ Lorsque le minuteur de la cuisine a décompté, une tonalité d'alarme retentit pendant 2 minutes.
- ✔ Appuyez sur **Kitchen Timer (on/off)** pour annuler la minuterie ou pour désactiver la tonalité d'alarme.

**Modification du minuteur de cuisine - 800 Séries**

1. Appuyez sur **Kitchen Timer (on/off)**.
- ✔ La valeur actuelle de la minuterie clignote et peut être modifiée.
2. Saisissez la valeur de minuterie souhaitée à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur **Enter**.

**Réglage de la minuterie de cuisine - Séries Benchmark™**

1. Appuyez sur **Settings**.
- ✔ L'écran affiche "Set Timer"
2. Appuyez sur la touche de fonction sous "Set Timer" .
- ✔ L'écran affiche "Set Kitchen Timer"
3. Appuyez sur la touche de fonction sous "Set Kitchen Timer" .
4. Saisissez la valeur de minuterie souhaitée à l'aide du pavé numérique.
5. Appuyez sur **Enter**.

**Modification du minuteur de cuisine - Série Benchmark**

1. Appuyez sur **Settings**.
- ✔ La valeur actuelle de la minuterie clignote et peut être modifiée.
2. Saisissez la valeur de minuterie souhaitée à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur **Enter**.

## 8.2 Minuterie du four

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

**Réglage de la minuterie du four - 800 Series**

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

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

1. Réglez un mode de chauffage et une température.
2. Appuyez sur **Oven Timer**.
3. Appuyez sur **Enter**.
4. Saisir la valeur de minuterie souhaitée dans le format H/MM, à l'aide du clavier numérique.
5. Appuyez sur **Enter**.
- ✔ La minuterie du four démarre le compte à rebours.
- ✔ Lorsque la minuterie du four atteint 0:00, le mode de cuisson se termine et "OVEN TIMER FINISHED" s'affiche.
- ✔ La tonalité d'alarme de la minuterie du four sonne toutes les 10 secondes pendant 2 minutes.

**Setting the oven timer - Séries Benchmark™**

1. Réglez un mode de chauffage et une température.
2. Appuyez sur **Settings**.
- ✔ L'écran affiche "Set Timer"
3. Appuyez sur la touche de fonction sous "Set Timer".
- ✔ L'écran affiche "Set Oven Timer"
4. Appuyez sur la touche de fonction sous "Set Oven Timer".
5. Saisir la valeur de minuterie souhaitée dans le format H/MM, à l'aide du clavier numérique.
6. Appuyez sur **Enter**.
- ✔ La minuterie du four démarre le compte à rebours.
- ✔ Lorsque la minuterie du four atteint 0:00, le mode de cuisson se termine et "OVEN TIMER FINISHED" s'affiche.
- ✔ La tonalité d'alarme de la minuterie du four sonne toutes les 10 secondes pendant 2 minutes.

## 8.3 Cuisson différée

Avec cette fonction, vous pouvez programmer votre four pour terminer un mode de chauffage à une heure prédéterminée.

**⚠ MISE EN GARDE**

La nourriture peut se gâter lorsqu'elle est laissée sur place trop longtemps.

- ▸ Pour préserver la sécurité alimentaire, ne pas laisser les aliments dans le four plus d'une heure avant ou après leur cuisson.

**Réglage de la cuisson différée - 800 Séries**

1. Pour les fours doubles : Appuyez sur **Upper Oven** ou **Lower Oven** pour sélectionner la cavité du four souhaitée.
2. Réglez un mode de chauffage et une température.
3. Appuyez sur **Delay Cook (end time)**.
- ✔ "ENTER COOK TIME" est affiché.
- ✔ 0:00 clignote à l'écran.
4. Appuyez sur **Enter**.

5. Saisissez le temps de cuisson souhaité au format H/MM à l'aide du pavé numérique.

   Vous pouvez définir un temps de cuisson allant jusqu'à 11 heures et 59 minutes.
6. Appuyez sur **Enter**.

✔ "ENTER END TIME" est affiché.
✔ 00:00 clignote à l'écran.

7. Saisissez l'heure de fin souhaitée au format H/MM à l'aide du pavé numérique.
8. Appuyez sur **Enter**.

✔ Si vous programmez une cuisson différée pendant qu'un mode de chauffage est en cours, le mode de chauffage s'éteint jusqu'à ce que l'heure de démarrage calculée soit atteinte.
✔ Lorsque l'heure de fin est atteinte, le mode de cuisson se termine.
✔ Une tonalité d'alarme retentit toutes les 10 secondes, et ce, pendant 2 minutes.

9. Pour modifier les valeurs de la minuterie après le démarrage du four, appuyez sur **Delay Cook (end time)**.
10. Pour annuler la cuisson différée, appuyez sur **Oven Clear**/**Off**. Pour les fours doubles, sélectionnez d'abord la cavité du four supérieur ou inférieur.

### Réglage de la cuisson différée - Séries Benchmark™

1. Pour les fours doubles : Appuyez sur **Upper Oven** ou **Lower Oven** pour sélectionner la cavité du four souhaitée.
2. Réglez un mode de chauffage et une température.
3. Appuyez sur **Settings**.

✔ L'écran affiche **Delay Cook (end time)** .

4. Appuyez sur la touche de fonction sous **Delay Cook (end time)** .
5. Saisissez le temps de cuisson et l'heure de fin souhaités au format H/MM à l'aide du pavé numérique.
6. Appuyez sur **Enter**.

✔ Si vous programmez une cuisson différée pendant qu'un mode de chauffage est en cours, le mode de chauffage s'éteint jusqu'à ce que l'heure de démarrage calculée soit atteinte.
✔ Lorsque l'heure de fin est atteinte, le mode de cuisson se termine.
✔ Une tonalité d'alarme retentit toutes les 10 secondes, et ce, pendant 2 minutes.

7. Pour modifier les valeurs de la minuterie après le démarrage du four, appuyez sur **Settings**.
8. Pour annuler la cuisson différée, appuyez sur **Oven Clear**/**Off**. Pour les fours doubles, sélectionnez d'abord la cavité du four supérieur ou inférieur.

## 8.4 Mode sabbat

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

- Le mode Sabbat n'est disponible qu'en mode cuisson.
- La plage de température peut être réglée entre 100°F (38 °C) et 450°F (230 °C).
- Vous pouvez définir une durée pouvant aller jusqu'à 74 heures.
- La minuterie de cuisine, la minuterie du four ou la fonction de sonde ne sont pas disponibles en mode Sabbat.
- Appuyer sur l'un des boutons lorsque le four est en mode Sabbat n'aura aucun effet.
- Si la lumière du four est allumée lorsque le mode Sabbat est activé, la lumière reste allumée. S'il est éteint lorsque le mode Sabbat est activé, la lumière reste éteinte.
- Pour les fours doubles : Vous pouvez exécuter le mode Sabbat sur une cavité du four ou sur les deux cavités du four en même temps. Les deux cavités du four partagent une minuterie en mode Sabbat, mais vous pouvez définir des températures différentes pour chaque cavité du four. Depuis l'application Home Connect®, le démarrage du mode Sabbat peut être limité à une seule cavité du four.

### Réglage du mode Sabbat - Séries 500

1. Tournez le bouton de mode sur **Bake**.
2. Réglez la température sur une valeur comprise dans la plage de température autorisée.
3. Appuyez et maintenez **Timer** pendant 3 secondes.
4. Appuyez sur + ou −.

✔ Le temps de cuisson est modifié par incréments de 30 minutes.
✔ Le mode Sabbat commence. La minuterie décompte jusqu'à ce qu'elle atteigne: 00, puis s'affiche "SAb".
✔ Le mode de chauffage se termine, mais le four reste en mode Sabbat.

### Annulation du mode Sabbat - Séries 500

▸ Tournez le bouton du mode de chauffage sur n'importe quel autre mode.

✔ Le mode Sabbat est terminé.

### Réglage du mode Sabbat - 800 Séries

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

1. Pour les fours doubles : sélectionnez la cavité du four souhaitée.
2. Réglez le mode **Bake** et une température dans la plage de température autorisée.
3. Appuyez sur **Enter** pour démarrer le mode de chauffage.

   Si vous souhaitez utiliser le mode Sabbat pour les deux cavités du four, réglez le mode de chauffage et la température pour les deux cavités avant de continuer.
4. Appuyez et maintenez **Oven Timer** pendant 5 secondes.

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

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

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

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

**Annulation du mode Sabbat - 800 Séries**

▸ Pour les fours simples : appuyez sur **Oven Clear**/**Off**. Pour les fours doubles : Appuyez sur **Upper Clear**/**Off** ou **Lower Clear**/**Off**. Vous devez annuler le mode Sabbat pour chaque cavité du four séparément.

✔ Le mode Sabbat est terminé.

### Réglage du mode Sabbat - Séries Benchmark™

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

1. Pour les fours doubles : sélectionnez la cavité du four souhaitée.
2. Définissez le mode de cuisson.
3. Appuyez et maintenez la touche programmable sous "Oven Timer" pendant 5 secondes.

✔ La température par défaut clignote.

4. Vous pouvez définir une nouvelle température dans la plage de 100 ° F (38 ° C) à 450 ° F (230 ° C).
5. Appuyez sur **Enter**.

✔ La valeur par défaut du minuteur du mode Sabbat 74:00 heures clignote.

6. Réglez l'heure souhaitée à l'aide du pavé numérique.
7. Appuyez sur **Enter**.

✔ "SABBATH" est affiché.
✔ La minuterie décompte jusqu'à ce qu'elle atteigne: 00, puis "SABBATH" s'affiche.
✔ Le mode de chauffage se termine, mais le four reste en mode Sabbat. À ce stade, aucune modification ne peut être apportée.

**Conseil :** Vous pouvez modifier la température lorsque le mode Sabbat est en cours d'exécution. Tout d'abord, appuyez sur **Bake**, entrez la température et appuyez sur **Enter**. Pour les fours doubles, sélectionnez d'abord la cavité du four. Il n'y a pas de réponse visuelle ou sonore à l'entrée.

**Réglage du temps de cuisson Holiday - Série Benchmark™**

L'option de temps de cuisson Holiday vous permet de définir l'heure de redémarrage du jour suivant pour le mode Sabbat.

1. Appuyez sur **Bake**.
2. Réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du pavé numérique et appuyez sur **Enter**, par exemple 300 °F.
3. Appuyez et maintenez la touche programmable sous "Oven Timer" pendant 5 secondes.

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

4. Réglez le temps de cuisson souhaité à l'aide du clavier numérique, par exemple 36:00 heures. N'appuyez pas encore sur **Enter**.
5. Maintenez enfoncée la touche programmable sous "Holiday cook time".
6. Réglez l'heure de début souhaitée à l'aide du pavé numérique et appuyez sur **Enter**, par exemple 6h00.
7. Réglez le temps de cuisson souhaité à l'aide du pavé numérique et appuyez sur **Enter**, par exemple 6:00 heures.

✔ Le four commence la cuisson.
✔ Dans l'exemple donné, le four cuira à 300 °F pendant 36 heures et s'éteindra. La prochaine fois que l'horloge indiquera 6 h 00, le four reprendra la cuisson à 300 °F pendant 6 heures supplémentaires.

**Réglage du temps de cuisson Holiday dans les fours doubles - Série Benchmark™**

L'option de temps de cuisson Holiday vous permet de définir l'heure de redémarrage du jour suivant pour le mode Sabbat.

1. Appuyez sur **Bake**.

✔ L'affichage par défaut est le four supérieur.

2. Réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du pavé numérique et appuyez sur **Enter**, par exemple 300 °F.
3. Appuyez sur **Lower Oven**.
4. Réglez la température de cuisson souhaitée à l'aide du pavé numérique et appuyez sur **Enter**, par exemple 200 °F.
5. Appuyez et maintenez la touche programmable sous "Oven Timer" pendant 5 secondes.

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

6. Réglez le temps de cuisson souhaité à l'aide du clavier numérique, par exemple 36:00 heures. N'appuyez pas encore sur **Enter**.
7. Maintenez enfoncée la touche programmable sous "Holiday cook time".
8. Réglez l'heure de début souhaitée à l'aide du pavé numérique et appuyez sur **Enter**, par exemple 6h00.

9. Réglez le temps de cuisson souhaité à l'aide du pavé numérique et appuyez sur **Enter**, par exemple 6:00 heures.

✔ Les deux fours commencent la cuisson.

**Annulation du mode Sabbat - Séries Benchmark™**

- ▸ Pour les fours simples : appuyez sur **Clear**/**Off**. Pour les fours doubles : Appuyez sur **Upper Clear**/**Off** ou **Lower Clear**/**Off**. Vous devez annuler le mode Sabbat pour chaque cavité du four séparément.

✔ Le mode Sabbat est terminé.

# 9 Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

## 9.1 Présentation des paramètres de base

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

**Paramètres de base Séries 800**

| Élément de menu | Description | Réglages |
|---|---|---|
| | Home Connect® | → *"Home Connect® ", Page 71* |
| 1 | Unité de température | ■ F (Fahrenheit)[1]<br>■ C (Celsius) |
| 2 | Luminosité écran | ■ Élevé[1]<br>■ Moyenne<br>■ Faible |
| 3 | Volume | ■ Élevé[1]<br>■ Moyen<br>■ Faible |
| 4 | Mode horloge | ■ 12 heures/12 HR[1]<br>■ 24 heures/24 HR |
| 5 | Conversion de convection automatique<br>Diminue la température de four réglée de 25 ° F pour les modes de cuisson par convection et multi-grille. | ■ Marche<br>■ Arrêt[1] |
| 6 | Tonalité des touches<br>Tonalité lorsqu'un bouton est enfoncé. | ■ Marche[1]<br>■ Arrêt |
| 7 | Affichage de l'horloge de veille | ■ Marche[1]<br>■ Arrêt |
| 8 | Langue | ■ EN[1]<br>■ FR |
| 9 | Écart de température<br>(Cavité supérieure pour fours doubles)<br>Règle la valeur de décalage de température pour la cuisson au four, la cuisson par convection, le rôtissage, le rôtissage par convection et la convection multi-grilles. Lorsqu'une valeur compensée est saisie, la température réelle du four est augmentée ou diminuée de cette valeur. Cette fonction est utile si les aliments sont systématiquement trop dorés ou pas assez. | ■ Entre +/- 35 ° F (+/- 19 ° C) en incréments de 1<br>■ 0[1] |
| 10 | Décalage de température pour la cavité inférieure<br>Uniquement disponible sur fours doubles | ■ Entre +/- 35 ° F (+/- 19 ° C) en incréments de 1<br>■ 0[1] |
| | Exécuter la réinitialisation d'usine<br>Tous les paramètres sont réinitialisés aux paramètres d'usine par défaut, y compris tous les paramètres Home Connect®. | ■ Oui<br>■ Non |

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

**Paramètres de base de la série Benchmark™**

| Élément de menu | Description | Réglages |
|---|---|---|
| °F/°C | Unité de température | ■ F (Fahrenheit)[1]<br>■ °C (Celsius) |
| Luminosité | Luminosité de l'écran | ■ Élevé[1]<br>■ Moyen<br>■ Faible |
| Volume | Volume des notifications | ■ Élevé[1]<br>■ Moyen<br>■ Faible<br>■ Arrêt |
| Horloge | Mode horloge | ■ 12 heures/12 HR[1]<br>■ 24 heures/24 HR |
| Conversion de convection | Conversion de convection automatique<br>Diminue la température de four réglée de 25 °F pour les modes de cuisson par convection et multi-grille. | ■ Marche<br>■ Arrêt[1] |
| Horloge de veille | Affichage de l'horloge de veille | ■ Marche[1]<br>■ Arrêt |
| Langue | Langue d'affichage | ■ EN[1]<br>■ FR |
| Décalage de température supérieure | Décalage de température (cavité supérieure pour fours doubles)<br>Règle la valeur de décalage de température pour la cuisson au four, la cuisson par convection, le rôtissage, le rôtissage par convection et la convection multi-grilles. Lorsqu'une valeur compensée est saisie, la température réelle du four est augmentée ou diminuée de cette valeur. Cette fonction est utile si les aliments sont systématiquement trop dorés ou pas assez. | ■ Entre +/- 35 ° F (+/- 19 ° C) en incréments de 1<br>■ 0[1] |
| Décalage de température inférieur | Cavité inférieure à décalage de température (disponible uniquement sur les fours doubles) | ■ Entre +/- 35 ° F (+/- 19 ° C) en incréments de 1<br>■ 0[1] |
| Service à la clientèle | Coordonnées du Service après-vente | Reportez-vous à l'écran d'affichage pour les informations de contact. |
| Mode démo | Réglage de la salle d'exposition<br>Le mode démo désactive les éléments chauffants pour une utilisation dans une salle d'exposition. | ■ Arrêt<br>■ Marche |
| Rétablir les paramètres d'usine | Exécuter la réinitialisation d'usine<br>Tous les paramètres sont réinitialisés aux paramètres d'usine par défaut, y compris tous les paramètres Home Connect®. | ■ Oui<br>■ Non |

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

### Paramètres de base Séries 500

| Description | Élément de menu<br>Modèle HBL5651UC | Élément de menu<br>Modèle HBL5551UC | Élément de menu<br>Modèles HBL5451UC HBL5754UC | Élément de menu<br>Modèles HBL5351UC HBL5344UC HBL57M52UC | Réglages |
|---|---|---|---|---|---|
| Mode horloge | S1 | S1 | S1 | S1 | Mode d'affichage 12 heures ou 24 heures<br>■ 1 = 12 hr<br>■ 2 = 24 hr |
| Unité de température | S2 | S2 | S2 | S2 | ■ 1 = F (Fahrenheit)<br>■ 2 = C (Celsius) |
| Tonalité des touches<br>Tonalité lorsqu'un bouton est enfoncé | S3 | S3 | S3 | S3 | Son des boutons, oui ou non<br>■ 1 = Oui<br>■ 2 = Non |
| Horloge visible | S4 | S4 | S4 | S4 | Affiche l'horloge, oui ou non<br>■ 1 = Oui<br>■ 2 = Non |
| Conversion de convection automatique | S5 | S/O | S5 | S/O | Diminue la température de four réglée de 25 ° F pour les modes de cuisson par convection et multi-grille/vraie convection<br>■ 1 - Marche<br>■ 2 - Arrêt |
| Écart de température | S6- Cavité supérieure<br>S7- Cavité inférieure | S5- Cavité supérieure<br>S6- Cavité inférieure | S6 | S5 | ■ 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.<br>■ La plage d'incrémentation autorisée est de 0 à +/- 35 °F (0 à +/- 19 °C),<br>■ Le décalage de température n'affecte pas l'autonettoyage, le gril, la convection. Modes gril, chaud ou pizza |

## 9.2 Modification des paramètres de base - Séries 500

1. Pour les fours simples : Appuyez sur **clock** et pendant 2 secondes. Pour les fours doubles : Appuyez sur **upper oven** et **timer**.
2. Appuyez sur **clock** pour parcourir la liste des paramètres.
3. Appuyez sur ou pour modifier les paramètres.
4. Appuyez sur **clock** pour passer à l'option de réglage suivante.
5. Appuyez sur **clear** pour quitter le menu des paramètres de base.

## 9.3 Modification des paramètres de base - Séries 800 et Benchmark™

1. Appuyez sur **Settings**.

✔ L'écran affiche "PARAMÈTRES HOME CONNECT".

2. Appuyez sur **Settings** pour accéder au menu des paramètres.
3. Appuyez sur **Settings** pour parcourir la liste des paramètres.
4. Appuyez sur **Enter** pour accéder au menu d'un paramètre.
5. Saisissez la valeur souhaitée à l'aide du pavé numérique.

✔ La nouvelle valeur est automatiquement acceptée lorsque l'affichage repasse du mode édition au mode veille.

6. Appuyez sur **Oven Clear/Off** pour quitter le menu des paramètres de base.

## 9.4 Décalage de la température du four

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

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

## 9.5 Conversion de convection automatique

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

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

# 10 Home Connect®

Cet appareil peut être mis en réseau. Connectez votre appareil à un appareil mobile pour utiliser ses fonctions via l'appli Home Connect®, modifier ses réglages de base ou surveiller son état de fonctionnement.
Les Home Connect® ne sont pas proposés dans tous les pays. La disponibilité de la fonction Home Connect® de l'offre des services Home Connect® dans votre pays. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet à l'adresse : www.home-connect.com.
L'application Home Connect® vous guide tout au long du processus de connexion. Suivez les étapes prescrites par l'application Home Connect® pour procéder aux réglages.

**Conseils**

- Pour ce faire, observez les documents Home Connect® fournis.
- Observez également les consignes dans l'application Home Connect®.

**Remarques**

- Observez les consignes de sécurité de la présente notice d'utilisation et assurez-vous qu'elles sont également respectées si vous utilisez l'appareil via l'application Home Connect®.
- Les commandes sur l'appareil même ont toujours priorité. Pendant ce temps, la commande via l'application Home Connect® n'est pas possible.
- En veille avec maintien de la connexion au réseau, l'appareil consomme au plus 2 W.

## 10.1 Configurer Home Connect®

**Exigence**

- L'appareil est déjà connecté au réseau électrique et est allumé.
- Vous disposez d'un terminal mobile doté de la version actuelle du système d'exploitation iOS ou Android, par ex. un smartphone.
- Le terminal mobile et l'appareil se trouvent à portée du signal WLAN de votre réseau domestique.

1. Télécharger l'appli Home Connect®.

GET IT ON Google Play

Download on the App Store

2. Ouvrir l'appli Home Connect® et scanner le code QR suivant.



3. Suivre les instructions de l'application Home Connect®.

## 10.2 Home Connect® Réglages

Ajustez Home Connect® à vos besoins personnels. Vous trouverez les réglages Home Connect® dans les réglages de base de votre appareil. Les réglages qui s'affichent dépendent de la configuration de Home Connect® et de la connexion de l'appareil au réseau domestique.

## 10.3 Modification des paramètres via l'application Home Connect®

Vous pouvez utiliser l'application Home Connect® pour modifier les paramètres de l'appareil et les envoyer à l'appareil.
Prérequis pour utiliser le Home Connect® :

- L'appareil est connecté au réseau domestique et à l'application Home Connect®.
- Pour configurer l'appareil via l'application, Home Connect® doit être activé dans les réglages de base.
  Activez Home Connect ON (Marche) dans les réglages de base du four.
- Le four doit être allumé.

## 10.4 Démarrage à distance

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

**⚠ 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.

**Remarques**

- Un démarrage à distance permanent peut être activé via l'application Home Connect®. Cette fonction permet un démarrage à distance 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.

**Réglage du démarrage à distance**

- ▸ Sélectionnez **Remote Start**.

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

✔ ⍰ s'affiche à l'écran.

**Remarque :** Ouvrir la porte du four après avoir activé **Remote Start** le désactivera dans certaines circonstances. Si tel est le cas, appuyez sur **Remote Start** pour le réactiver.

## 10.5 Réglage du contrôle à distance

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

**Remarque**

- 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®.
- Le contrôle à distance est automatiquement activée lorsque le démarrage à distance est activé.

1. Appuyez sur **Settings** pour parcourir les options disponibles jusqu'à ce que "HOME CONNECT SETTINGS" s'affiche.
2. Appuyez sur **Enter**.

✔ "PRESS ENTER FOR HC" est affiché.

3. Appuyez sur **Settings** pour parcourir les options disponibles jusqu'à ce que "REMOTE CTRL DISABLED" ou "REMOTE CTRL ENABLED" s'affiche.
4. Appuyez sur **Enter**.

✔ "PRESS 1 REMOTE CTRL ON" ou "PRESS 0 REMOTE CTRL OFF" s'affiche.

5. Appuyez sur **1** ou **0** pour allumer ou éteindre la télécommande.

## 10.6 Diagnostic à distance

Le service à la clientèle peut accéder à votre appareil via le diagnostic à distance si vous en faites la demande spécifique, si votre appareil est connecté au serveur Home Connect® et si le diagnostic à distance est disponible dans le pays où vous utilisez l'appareil.

**Conseil :** Pour plus d'informations et pour connaître la disponibilité du service de diagnostic à distance dans votre pays, veuillez consulter la section Service/Support du site Web local : www.home-connect.com.

## 10.7 Mise à jour logicielle

La fonction de mise à jour du logiciel permet d'actualiser le logiciel de votre appareil, par ex. pour l'optimiser, corriger des erreurs, effectuer des mises à jour liées à la sécurité ou proposer des fonctions et des services supplémentaires.
Pour cela, vous devez être enregistré comme utilisateur Home Connect®, l’application doit être installée sur votre appareil mobile et vous devez être connecté au serveur Home Connect®.
Dès qu'une mise à jour de logiciel est disponible, vous en êtes informé par l'application Home Connect® et vous pouvez la lancer via l'application. Après un téléchargement réussi, vous pouvez démarrer l'installation via l'application Home Connect® si vous vous trouvez dans votre réseau domestique WLAN (WiFi). L'application Home Connect® vous informe de l'installation réussie.

**Remarques**
- La mise à jour du logiciel comprend deux étapes.
  – La première étape est celle du téléchargement.
  – La deuxième étape concerne l'installation sur votre appareil.
- Pendant le téléchargement, vous pouvez continuer à utiliser votre appareil. En fonction des réglages personnels dans l'application, les mises à jour logicielles peuvent également être téléchargées automatiquement.
- L'installation dure quelques minutes. Pendant l'installation, vous ne pouvez pas utiliser votre appareil.
- En cas de mise à jour de sécurité, il est recommandé d’effectuer l’installation le plus rapidement possible.

## 10.8 Protection des données

Observez les consignes de protection des données.
Lors de la première connexion de votre appareil à un réseau domestique branché à Internet, votre appareil transmet les catégories de données suivantes 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 intégré).
- Certificat de sécurité du module de communication Wi-Fi (pour la protection des informations de la connexion).
- La version actuelle du logiciel et du matériel de l'électroménager.
- État d’une précédente restauration éventuelle des réglages d’usine.

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

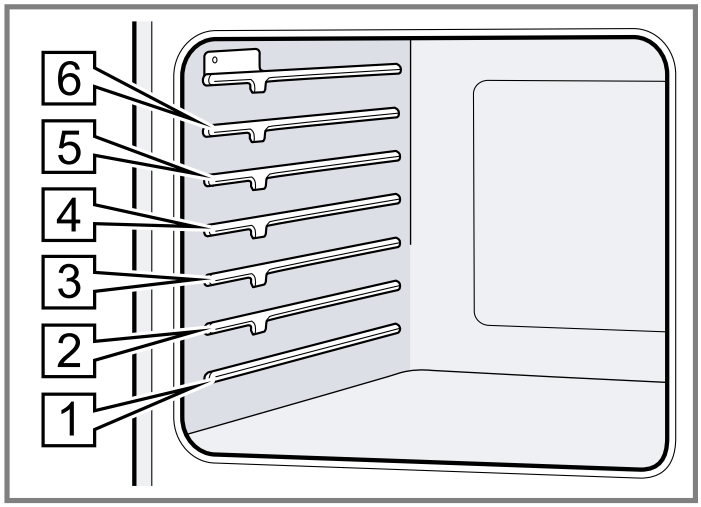
**Remarque :** Veuillez noter que les fonctions Home Connect® ne sont utilisables qu'avec l'application Home Connect®. Vous pouvez consulter les informations sur la protection des données dans l’application Home Connect®.

# 11 Tirer le meilleur parti de l’électroménager

Vous trouverez ici des conseils sur la meilleure façon d'utiliser les modes de chauffage et les accessoires de votre four. Vous pouvez également trouver les réglages recommandés pour divers plats ainsi que les meilleurs accessoires et ustensiles de cuisine.
Téléchargez l'application Home Connect® (Amérique) pour accéder à des conseils et astuces de cuisine, ainsi que pour vous inspirer en cuisine.

## 11.1 Positions des grilles

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




| Grille position | Idéal pour |
|---|---|
| 6 | Faire griller des hamburgers et des steaks de 1 po (2,5 cm) |
| 5 | Griller des steaks de 1 ½ po (4 cm), griller la plupart des viandes, faire fondre du fromage |

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

| Grille position | Idéal pour |
|---|---|
| 4 | Viandes plus épaisses |
| 3 | Faire griller de la volaille, la plupart des produits de boulangerie sur une plaque à biscuits ou un plat de cuisson à l'aide d'une seule grille, y compris les plats cuisinés surgelés, les gâteaux, les ragoûts, les pizzas surgelées et les gâteaux Bundt®[1] |
| 2 | Petits rôtis ou volailles, tartes, pains |
| 1 | Gros rôtis, dinde, gâteau aux anges |

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

### Placement des grilles

| | |
|---|---|
| Cuisson sur une seule grille | Placer la grille au milieu du four. |
| Cuisson sur deux grilles | Positionner les grilles en haut et en bas du four. |
| Cuisson à trois grilles | Espacez les positions de la grille de manière égale. |

## 11.2 Obtenir les meilleurs résultats

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

### Préchauffe du four

- La plupart des temps de cuisson dans les recettes sont conçus pour un four préchauffé et nécessitent que le four soit déjà à une certaine température avant le début de la cuisson. Reportez-vous à votre recette pour les recommandations de préchauffage.
- Le temps de préchauffage dépend du réglage de température et du nombre de grilles dans le four. Retirez les grilles de four inutilisées pour raccourcir le temps de préchauffage.
- Le préchauffage n'est pas nécessaire pour **Roast** et **Conv Roast**.

### Type d'ustensiles de cuisson

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

### Positionnement de plats de cuisson

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

### Cuisson à haute altitude

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

### Condensation

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

## 11.3 Conseils généraux pour les modes de chauffage

### Comment utiliser le mode Bake

Utilisez le mode **Bake** pour préparer une variété d'aliments, des pâtisseries aux casseroles. Consultez les conseils de préparation de la recette ou de l'emballage pour connaître les températures et les temps de cuisson.

**Remarque**

- Préchauffez complètement le four avant de cuire des objets comme des gâteaux, des biscuits et du pain.
- Utilisez la fonction de cuisson par convection pour de meilleurs résultats lors de la cuisson des biscuits sur plusieurs grilles.
- **Bake** est la meilleure fonction à utiliser pour la cuisson des gâteaux.
- Laisser au moins 2 po (5 cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson pour une bonne circulation de l'air.
- Les ustensiles de cuisson foncés ou ternes absorbent plus de chaleur que les ustensiles de cuisson brillants, ce qui donne des aliments brunis ou trop dorés. Il peut

être nécessaire de réduire la température du four ou le temps de cuisson pour éviter la coloration excessive de certains aliments.
- Des moules brillants sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- N'ouvrez pas souvent la porte du four. L'ouverture de la porte réduira la température du four et peut augmenter le temps de cuisson.
- Pour les gâteaux, décalez les moules de manière à ce que l'un ne soit pas directement au-dessus de l'autre.

### Comment utiliser le mode Conv Bake

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

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

### Comment utiliser le mode Conv Multi Rack

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

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

### Comment utiliser le mode Pizza

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

### Comment utiliser le mode Roast

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

**Remarque**
- Il n’est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Utilisez un plat à rôtir ou une rôtissoire à grands rebords. Couvrir le plat avec un couvercle ou une feuille d'aluminium pour faire cuire les coupes de viande moins tendres.
- Pour les coupes de viande moins tendres, ajouter des liquides, tels de l'eau, du jus, du vin, du bouillon ou un fond pour parfumer et mouiller la viande.
- Les sacs à rôtir se prêtent bien à ce mode de cuisson de même que les couvercles.
- Pour faire rôtir un poulet entier ou une dinde entiers, replier les ailes en dessous et attacher les cuisses de manière lâche avec de la ficelle de cuisine.
- Lors de la cuisson de grosses viandes (par exemple, une dinde de plus de 10 lb), n'utilisez pas la position de grille la plus basse.

### Comment utiliser le mode Conv Roast

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

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

### Comment utiliser le mode Broil (high/low)

Le mode **Broil (high/low)** utilise une chaleur intense rayonnée par l'élément supérieur. Utilisez ce mode pour cuire de fines coupes de viande tendres, 1 po (2,5 cm) ou moins, de la volaille et du poisson. On peut l'utiliser également pour faire griller le pain et gratiner les plats en casserole.

**Remarque**
- Faites toujours griller avec la porte du four fermée.
- Préchauffez le four pendant 3 à 4 minutes. Ne préchauffez pas plus de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins 3/4 po (2 cm) d'épaisseur.
- Pour le rôtissage, utiliser un plat à rôtir et une lèchefrite ou un plat profond doté d'une plaque-gril en métal.
- Ne recouvrez pas la grille avec du papier d'aluminium. Elle est conçue pour évacuer les graisses et les huiles de la surface de cuisson afin d'éviter la fumée et les éclaboussures.
- Retournez les viandes une fois pendant le temps de cuisson recommandé. Le poisson n'a pas besoin d'être retourné.
- Pour faire gratiner les plats en casserole, utiliser uniquement des plats en métal ou en céramique de verre tels que Corningware®.
- N'utilisez jamais de verre résistant à la chaleur, comme le Pyrex®; il ne peut pas tolérer la température élevée.

### Comment utiliser le mode Conv Broil

Utilisez le mode **Conv Broil** pour cuire des coupes tendres de viande, de volaille et de poisson. Ce mode n'est pas recommandé pour le brunissage des pains, des plats en casserole et d'autres aliments.
Outre les avantages de la cuisson au gril normale, le mode Gril Convection est plus rapide.

**Remarque**
- Utilisez toujours le gril à convection avec la porte du four fermée.
- Préchauffez le four pendant 3 à 4 minutes. Ne préchauffez pas plus de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins 1 1/2 po (4 cm) d'épaisseur.
- Pour le rôtissage, utiliser un plat à rôtir et une lèchefrite ou un plat profond doté d'une plaque-gril en métal.
- Ne recouvrez pas la grille avec du papier d'aluminium. Elle est conçue pour évacuer les graisses et les huiles de la surface de cuisson afin d'éviter la fumée et les éclaboussures.
- Retournez les viandes une fois pendant le temps de cuisson recommandé. Le poisson n'a pas besoin d'être retourné.
- N'utilisez jamais de verre résistant à la chaleur, comme le Pyrex®; il ne peut pas tolérer la température élevée.

### Comment utiliser le mode Frozen Foods

Utilisez le mode **Frozen Foods** pour les plats cuisinés surgelés tels que les bâtonnets de poisson et les croquettes de poulet.

**Remarques**
- Diminution du temps de cuisson car le préchauffage n'est pas nécessaire.
- Aliments surgelés croustillants et uniformément dorés.
- Commencez à cuire tous les produits de commodité surgelés dans un four froid non préchauffé. Les aliments seront prêts dans les délais indiqués sur l'emballage.
- Respectez les directives de l'emballage en matière de temps de cuisson et de température.
- Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments au milieu du temps de cuisson recommandé.
- Les aliments congelés vendus dans des récipients en plastique allant au micro-ondes ne doivent pas être utilisés dans ce mode.
- Faites cuire les aliments sur la grille 3, sauf indication contraire du fabricant du produit.
- Espacez uniformément les aliments sur le plateau.
- Pour la cuisson sur deux grilles, utilisez les positions 2 et 4.

### Comment utiliser le mode Air Fry

Ce mode utilise de l'air chaud pour des résultats croustillants sans toute l'huile. Pour les aliments emballés et prêts à consommer comme les ailes épicés ou les frites.

**Remarques**
- Laisser le four préchauffer pendant 5 minutes avant de placer les aliments dans le four.
- Lors de l'utilisation de **Air Fry**, utilisez des ustensiles de cuisson foncés avec des côtés bas ou sans côtés et placez les aliments sur la position 3 de la grille pour de meilleurs résultats pour les aliments comme les ailes de poulet ou les légumes.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas trop de nourriture sur la poèle.

- Le mode de friture à l'air n'est pas recommandé pour la cuisson sur deux grilles.
- Faites cuire les aliments sur la position 4 de la grille pour les aliments surgelés, sauf indication contraire du fabricant du produit.
- Vaporisez la nourriture avec de l'huile d'olive pour une meilleure croustillance globale des aliments.
- Respectez les directives de l’emballage en matière de temps de cuisson et de température.

**Frit à l'air**

- Nous vous recommandons de placer les aliments sur une casserole avec des côtés bas ou sans côtés pour une meilleure circulation de l'air sur les aliments.
- Laisser le four préchauffer pendant 5 minutes avant de placer les aliments dans le four.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas trop de nourriture sur la poèle.
- Vaporisez la nourriture avec de l'huile d'olive pour une meilleure croustillance globale des aliments.
- Respectez les directives de l’emballage en matière de temps de cuisson et de température.
- Le mode de friture à l'air n'est pas recommandé pour la cuisson sur deux grilles.
- Ce mode n'est pas recommandé pour les aliments panés fraîchement préparés.

| Aliment | Mode de chauffage recommandé | Température du four en F( C) | Position de la grille | Durée en minute |
|---|---|---|---|---|
| Ailes fraîches | Air Fry | 450 (232) | 3 | 35 |
| Croquettes de poulet | Air Fry | 400 (204) | 4 | 11 - 15 |
| Frites | Air Fry | 400 (204) | 4 | 17 - 25 |
| Lannières de poulet | Air Fry | 400 (204) | 4 | 18 - 25 |
| Bouchées de pain doré | Air Fry | 400 (204) | 4 | 8 - 12 |
| Crevettes papillon | Air Fry | 425 (218) | 4 | 13 - 15 |
| Bouchées de pizza | Air Fry | 425 (218) | 4 | 11 - 14 |
| Pâtés impériaux surgelés | Air Fry | 425 (218) | 4 | 19 - 21 |
| Rondelles d'oignon | Air Fry | 425 (218) | 4 | 12 - 15 |
| Bouchées de patates frites | Air Fry | 450 (232) | 4 | 21 - 26 |
| Gaufres | Air Fry | 425 (218) | 4 | 6 - 8 |

### Comment utiliser le mode Proof

Utilisez le mode **Proof** pour lever la pâte à levure.

**Remarque**

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

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

### Comment utiliser le mode Warm

Utilisez le mode **Warm** pour conserver les aliments chauds et cuits à la température de service.

**⚠ MISE EN GARDE**

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

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

**Remarque**

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

- Pour maintenir les aliments cuits au chaud, laissez le temps au four de préchauffer avant d'enfourner les plats.

### Comment utiliser le mode EcoChef™

Utilisez le mode EcoChef™ pour cuire des coupes tendres de viande et de volaille.

**Remarque**

- La sonde doit être insérée dans la viande et branchée au four pour EcoChef™ faire fonctionner → *"Sonde thermométrique", Page 62*.
- Utilisez toujours EcoChef™ avec la porte fermée.
- Seuls les aliments et les températures de sonde dans la liste des aliments peuvent être utilisésEcoChef™.
- Le poids maximum autorisé est de 12 lb (6 kg) pour la dinde.
- Ne couvrez pas la viande. N’utilisez pas de sac brunisseur.
- Une fois le four éteint et en mode de chaleur résiduelle, gardez la porte fermée. L'ouverture de la porte affectera le résultat de cuisson global de la viande.
- Laisser reposer le porc, le bœuf et l'agneau recouverts de papier d'aluminium pendant 5 à 10 minutes après les avoir retirés du four pour atteindre la température de service.

# 12 Nettoyage et entretien

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

## 12.1 Produits de nettoyage

Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés pour éviter d'endommager les surfaces de l'appareil.

**Noms de marques**

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

**Éviter ces produits de nettoyage**

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

### Recommandations de nettoyage pour le four conventionnel

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

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

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

| Pièce | Méthode de nettoyage appropriée | Recommandations |
|---|---|---|
| Surfaces en acier inoxydable | ■ Nettoyez avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux, puis rincez et séchez avec un chiffon doux.<br>■ Conditionner l'acier avec le conditionneur pour acier inoxydable Bosch (pièce n° 00576696).<br>■ Retirer les traces d'eau avec un chiffon humecté de vinaigre blanc.<br>■ Éliminez la décoloration due à la chaleur avec Bar Keeper's Friend ®[1]. | ■ Ne laissez jamais de taches alimentaires ou du sel sur de l'acier inoxydable, peu importe la durée de temps.<br>■ Essuyez ou frottez toujours dans la direction du grain.<br>■ Le chlore ou les composés chlorés de certains nettoyants sont corrosif pour l'acier inoxydable. Vérifiez les ingrédients sur l'étiquette du nettoyant. |
| Plastique et contrôles | ■ Lorsqu'il est refroidi, nettoyez à l'eau savonneuse puis rincez et séchez. | |
| Sonde thermométrique | ■ Essuyez à l'eau savonneuse. | ■ Ne plongez pas dans l'eau.<br>■ Ne lavez pas au lave-vaisselle. |
| Zones imprimées (mots et chiffres) | | ■ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de solvants à base de pétrole. |

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

## 12.2 Fonction autonettoyante

Avec l'autonettoyage pyrolytique, le four est chauffé à une température très élevée. La saleté tenace est brûlée et peut être essuyée une fois l'auto-nettoyage terminé et le four refroidi.
Après la fin d'un cycle d'autonettoyage, le four ne vous permettra pas de démarrer un autre cycle d'autonettoyage pendant 24 heures.
Pour un four double, si une cavité fonctionne en autonettoyage, aucune d'entre elles ne peut exécuter un cycle d'autonettoyage pendant 24 heures.

### Préparation de l'autonettoyage

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

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

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

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

**⚠ MISE EN GARDE**
Les évents du four sont importants pour la circulation de l'air. Couvrir les évents du four entraînera une surchauffe du four. Reportez-vous à l'aperçu de l'appareil pour connaître l'emplacement des évents du four.
→ *"Électroménager", Page 52*
- ▸ N'obstruez pas les évents du four.

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

1. Retirez tous les accessoires, grilles et guides de grille du four.
2. Essuyez tout déversement excessif de la cavité du four.

### Démarrage l'autonettoyage - Séries 500

**Exigence**

- Le four est en mode veille, aucune minuterie ne fonctionne.
- Vous avez effectué les étapes de préparation du four pour l'autonettoyage.
  → *"Préparation de l'autonettoyage", Page 80*

1. Pour les fours doubles : sélectionnez la cavité du four que vous souhaitez nettoyer.
2. Tournez le bouton du mode de chauffage sur **Self Clean**.
3. Pour les fours simples : Tournez le bouton de température sur **Self Clean**. Pour les fours doubles, la température correcte pour l'autonettoyage est réglée automatiquement.

✔ Après 3 secondes, l'affichage "- - : - -" clignote.

4. Réglez le temps de nettoyage. Pour les fours simples : Appuyez sur ou . Pour les fours doubles : Appuyez sur + ou −.

   Vous pouvez définir une durée d'autonettoyage entre 2 et 4 heures.

✔ Après 3 secondes, le cycle d'autonettoyage démarre.
✔ cleaning s'allume sur le panneau de commande.
✔ La porte du four se verrouille automatiquement.
✔ Une fois l'autonettoyage terminé, l'écran affiche 0:00.

5. Essuyez les cendres restantes du four avec un chiffon humide.

### Annulation de l'autonettoyage - Séries 500

1. Tournez le bouton du mode de chauffage sur **Off**.
2. Pour les fours simples : Tournez le bouton de température sur **Off**.

✔ La porte du four reste verrouillée jusqu'à ce que le four se soit refroidi.

### Démarrage de l'autonettoyage - 800 Séries

**Exigence**

- Tous les modes de chauffage ou minuteries sont annulés.
- Vous avez effectué les étapes de préparation du four pour l'autonettoyage.
  → *"Préparation de l'autonettoyage", Page 80*

1. Pour les fours doubles : sélectionnez la cavité du four que vous souhaitez nettoyer.
2. Appuyez sur **Self Clean**.

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

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

   **Conseil :** Utiliser un réglage plus long pour un four très sale.

4. Appuyez sur **Enter**.

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

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

### Annulation de l'autonettoyage - 800 Séries

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

✔ "COOLING DOWN" est affiché.
✔ La porte reste verrouillée.
✔ Une fois le four refroidi, la porte se déverrouille et "SELF CLEAN FINISHED" s'affiche.

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

### Démarrage l'autonettoyage - Séries Benchmark™

**Exigence**

- Tous les modes de chauffage ou minuteries sont annulés.
- Vous avez effectué les étapes de préparation du four pour l'autonettoyage.
  → *"Préparation de l'autonettoyage", Page 80*

1. Pour les fours doubles : sélectionnez la cavité du four que vous souhaitez nettoyer.
2. Appuyez sur **More Modes**.

✔ "Self Clean" s'allume à l'écran.
✔ Le temps d'autonettoyage par défaut "3:00" clignote sur l'affichage de la minuterie.

3. Vous pouvez définir une durée d'autonettoyage entre 2 et 4 heures et définir un démarrage différé pour l'exécution de l'autonettoyage. Appuyez sur la touche de fonction appropriée sous l'écran.

   **Conseil :** Utiliser un réglage plus long pour un four très sale.
   Vous pouvez régler une minuterie d'autonettoyage sur 2, 3 ou 4 heures.

4. Appuyez sur **Enter**.

✔ La porte du four se verrouille.
✔ "SELF CLEAN" s'allume à l'écran.
✔ La minuterie commence le compte à rebours.
✔ Une fois l'autonettoyage terminé, l'écran affiche 0:00. Le four reste verrouillé jusqu'à ce qu'il ait suffisamment refroidi. "COOLING DOWN" est affiché.
✔ Une fois le four refroidi, la porte se déverrouille et "SELF CLEAN FINISHED" s'affiche.

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

### Annulation de l'autonettoyage - Séries Benchmark™

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

- ✔ "COOLING DOWN" est affiché.
- ✔ La porte reste verrouillée.
- ✔ Une fois le four refroidi, la porte se déverrouille et "SELF CLEAN FINISHED" s'affiche.

2. Appuyez sur **Clear**/**Off**.
3. Essuyez les cendres restantes du four avec un chiffon humide.

## 12.3 Entretien

### Remplacement d'une ampoule de four

Lorsque la lumière du four tombe en panne, vous pouvez remplacer les ampoules.

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

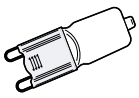
**⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

**Spécifications de l'ampoule**

Reportez-vous à ce tableau pour plus d'informations sur l'ampoule que vous devez utiliser pour votre modèle de four.

| Description de l'ampoule | Illustration de l'ampoule |
|---|---|
| 25 Watt, ampoule halogène, base G9, 120 Volts |  |

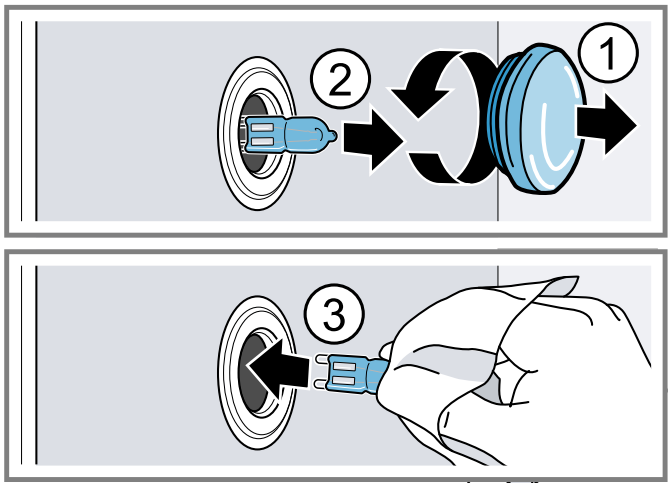
**Remplacement d'une lumière de four à base G9 par un couvercle en verre rond**

**Remarque :** Les graphiques sont représentatifs. Votre appareil peut avoir différentes apparences graphiques.

**Exigence**

- ■ Reportez-vous au tableau des ampoules du four pour les spécifications d'éclairage de four de votre four.
- ■ Suivez les consignes de sécurité pour remplacer une ampoule. → *Page 82*

1. Couper l'alimentation du four au tableau de distribution principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).
2. Retirez les grilles du four.
3. Tournez le couvert en verre dans le sens antihoraire pour le retirer ①.




4. Retirez l'ancienne ampoule en saisissant et en faisant glisser l'ampoule vers l'arrière jusqu'à ce que les deux broches aient dégagé le support en céramique ②.
5. Ne touchez pas directement le verre de la nouvelle ampoule de rechange, car l'huile de vos doigts peut provoquer une défaillance prématurée de l'ampoule. Saisissez plutôt l'ampoule de rechange avec un chiffon sec et propre. Repérez les deux tiges dans le support de céramique, en tâtant légèrement jusqu'à ce que les deux tiges s'insèrent dans la douille céramique ③.
6. Appuyez pour asseoir l'ampoule.
7. Revisser le couvercle de verre.
8. Allumez le disjoncteur.

**Remplacement d'une lumière de four à base G9 par un couvercle en verre rectangulaire**

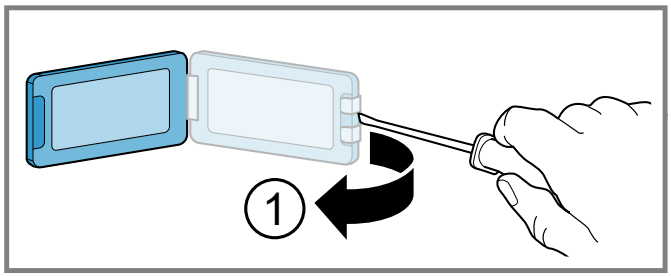
**Remarque :** Les graphiques sont représentatifs. Votre appareil peut avoir différentes apparences graphiques.

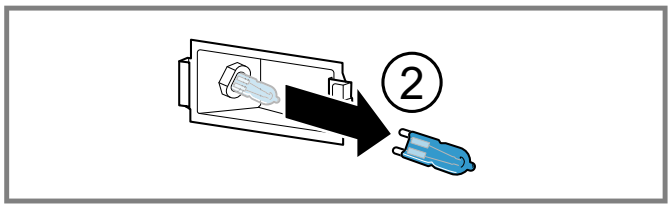
**Exigence**

- ■ Reportez-vous au tableau des ampoules du four pour les spécifications d'éclairage de four de votre four.
- ■ Suivez les consignes de sécurité pour remplacer une ampoule. → *Page 82*

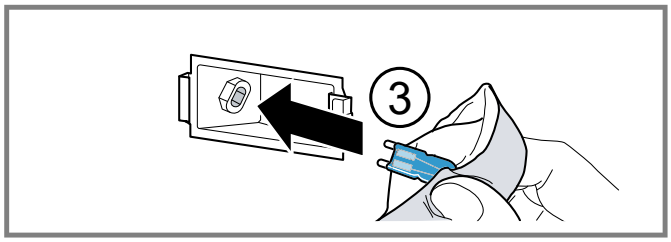
1. Couper l'alimentation du four au tableau de distribution principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).
2. Retirez les grilles du four.

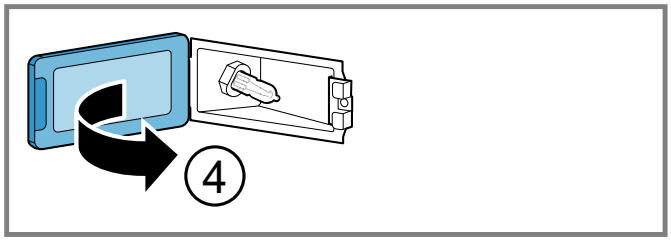
3. Faites glisser la pointe d'un tournevis à lame plate entre le clip du support et le boîtier de la lampe.




4. Soutenez le couvercle de la lentille en verre avec les doigts le long du bord inférieur pour éviter que le couvercle ne tombe au fond du four. Tournez doucement le tournevis à lame plate pour desserrer le couvercle de la lentille en verre ①.
5. Retirez le couvert de la lentille en verre.
6. Retirez l'ampoule en saisissant et en faisant glisser l'ampoule vers l'arrière jusqu'à ce que les deux broches aient dégagé le support en céramique ②
7. NE touchez PAS au verre de la nouvelle ampoule de remplacement avec les doigts. Cela pourrait provoquer la défaillance de l'ampoule lorsqu'elle s'allume pour la première fois. Saisissez l'ampoule de remplacement avec un chiffon propre et sec. Repérez les deux tiges dans le support de céramique, en tâtant légèrement jusqu'à ce que les deux tiges s'insèrent dans la douille céramique ③.




8. Appuyez pour asseoir l'ampoule.
9. Faites glisser la lentille de protection dans le clip du support et poussez l'autre extrémité jusqu'à ce que le clip de fixation s'enclenche dans le boîtier ④.
10. Allumez le disjoncteur.

## Retrait de la porte du four des fours conventionnels à charnière inférieure

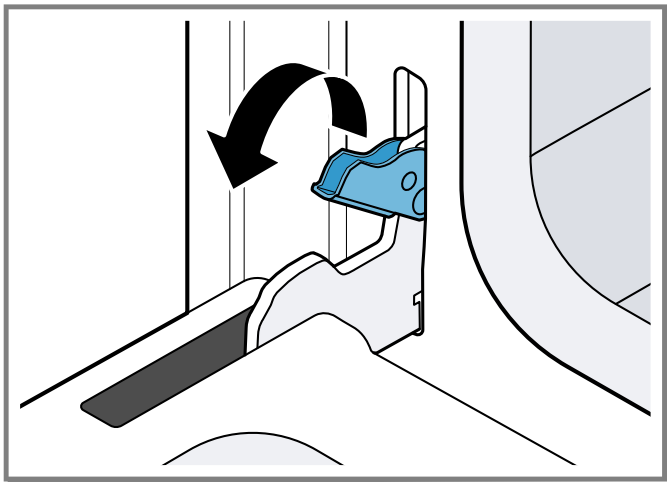
Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez retirer la porte du four des fours à charnière inférieure.

**⚠ AVERTISSEMENT**

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

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

1. Ouvrez la porte du four dans sa position complètement ouverte.
2. Basculez les leviers des charnières vers vous.

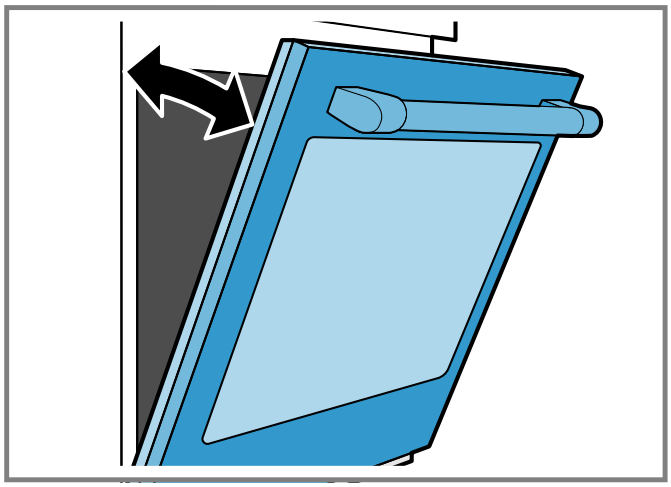


Si nécessaire, utilisez un outil, tel qu'un tournevis, pour retirer délicatement la partie supérieure du levier du boîtier. Veillez à ne pas rayer le boîtier.

3. Amenez les deux leviers de charnière de porte à leur position la plus basse. Les charnières gauche et droite de la porte diffèrent légèrement, mais fonctionnent de la même manière.

4. ⚠ **MISE EN GARDE** Suivez les instructions ci-dessous pour empêcher le loquet de se refermer et de pincer ou de vous couper la main.

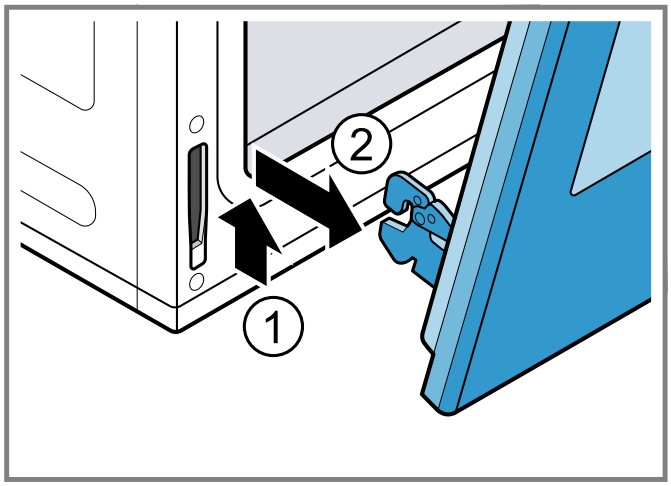
   Fermer la porte du four jusqu'à ce qu'elle s'accroche sur les leviers d'arrêt des charnières, verrouillant ainsi les charnières au bon angle pour le démontage de la porte.



✔ La porte sera ouverte d'environ 7 po (18 cm) en haut.

5. ⚠ **MISE EN GARDE** La porte est lourde.
   - ▸ Ne saisissez pas la porte par la poignée.
   - ▸ Utilisez les deux mains pour le saisir fermement par les côtés.

   En maintenant l'angle de la porte, soulevez la porte vers le haut d'environ 3/4 po (2 cm) pour décrocher les charnières des fentes, puis tirez-la vers vous jusqu'à ce que les charnières soient dégagées du boîtier du four.

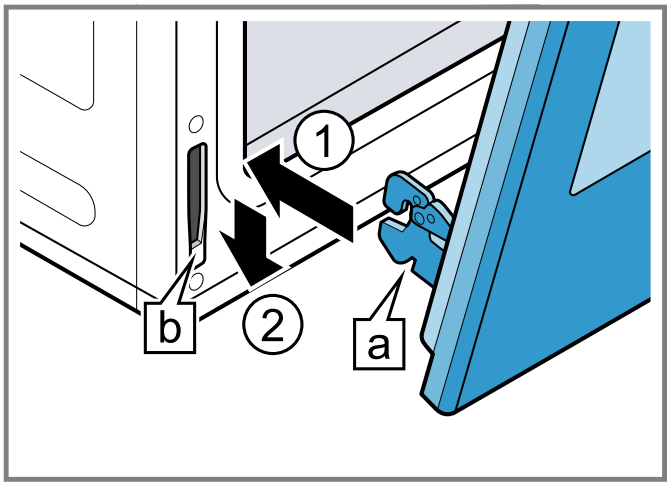



6. Placez la porte dans un endroit pratique et stable.

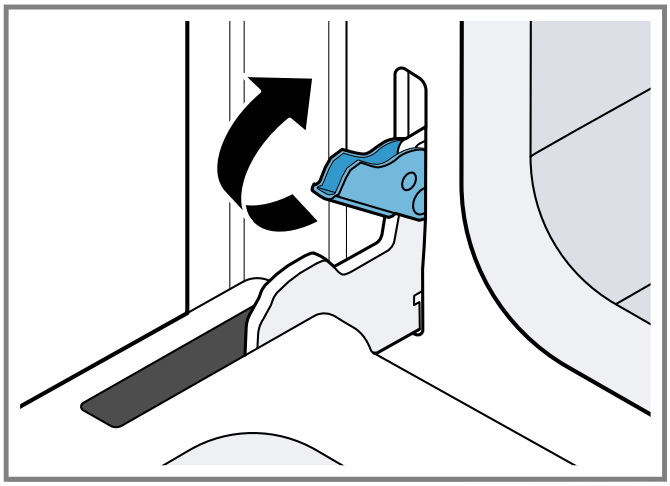
   Ne posez pas la porte sur sa poignée. Cela pourrait provoquer des bosses ou des rayures.

### Réinstallation de la porte du four

1. Maintenir fermement la porte des deux mains. Saisissez-le de chaque côté, pas par la poignée.
2. Inclinez légèrement la porte vers vous à un angle qui ouvrirait la porte d'environ 7 po (18 cm) en haut.
3. Faites glisser les charnières [a] dans les fentes [b] aussi loin que possible ① et abaissez la porte vers le bas ②.




   L'angle de la porte peut nécessiter un léger ajustement pour permettre d'engager les charnières convenablement et d'abaisser la porte en place. La porte devrait s'abaisser d'environ ¾ po (2 cm) et s'arrêter. Si ce n'est pas le cas, les charnières ne se sont pas engagées correctement et la porte pourrait tomber si elle était libérée.
4. Une fois les deux charnières complètement engagées, ouvrez doucement la porte jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.
5. Poussez les loquets à levier sur les deux charnières vers le haut et l'avant, jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent dans logements, affleurant à l'avant du four.



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

# 13 Dépannage

Vous pouvez éliminer vous-même les défauts mineurs de votre appareil. Veuillez lire les informations de dépannage avant de contacter le service à la clientèle. Cela peut éviter des frais de visite inutiles.

**⚠ AVERTISSEMENT**

Des réparations mal exécutées sont dangereuses.

- ▸ Seuls les prestataires de services agréés doivent réparer l'appareil.
- ▸ Afin d'écarter tout danger, quand le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, seul le fabricant, son service à la clientèle ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le faire.
- ▸ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▸ Si l'appareil a un problème, appelez le service client.

| Défaut | Cause et dépannage |
|---|---|
| La porte du four est verrouillée et refuse de s'ouvrir, même après le refroidissement | La serrure de porte est enclenchée<br>1. Mettre le four hors circuit au disjoncteur et attendre cinq minutes.<br>2. Remettre le disjoncteur en circuit.<br>✔ Le four devrait se réinitialiser et être fonctionnel. |
| Le four ne chauffe pas | Il n'y a pas d'alimentation électrique à l'appareil<br>1. Vérifier le disjoncteur ou le boîtier à fusibles de la résidence.<br>2. S'assurer que l'alimentation électrique du four est adéquate. |
| | Il n'y a pas de température de cuisson réglée<br>▸ Réglez une température de mode de chauffage. |
| Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants | La position de la grille n'est pas idéale<br>▸ Cochez « Tirer le meilleur parti de votre appareil » pour obtenir des conseils et des suggestions. |
| La durée de cuisson des aliments est plus longue que prévue | La température du four doit être recalibrée<br>**Remarque :** Le four est soigneusement étalonné de manière à offrir des résultats précis.<br>▸ Si la nourriture est toujours trop brune ou trop claire, la température peut être décalée.<br>→ *"Décalage de la température du four", Page 71* |
| Les aliments sont trop cuits | La température du four doit être recalibrée<br>**Remarque :** Le four est soigneusement étalonné de manière à offrir des résultats précis.<br>▸ Si la nourriture est toujours trop brune ou trop claire, la température peut être décalée.<br>→ *"Décalage de la température du four", Page 71* |
| L'éclairage du four fonctionne mal | L'ampoule du four est desserrée ou brulée<br>▸ Remplacez ou réinsérez l'ampoule.<br>→ *"Remplacement d'une ampoule de four", Page 82*<br>**Conseil :** Toucher l'ampoule avec les doigts peut la faire griller. |
| L'éclairage refuse de s'éteindre | La porte du four ne se ferme pas correctement<br>1. Vérifiez que la porte du four n'est pas obstruée.<br>2. Vérifiez si la charnière est pliée. |
| | La lumière du four est allumée<br>▸ Appuyez sur le bouton d'éclairage du four pour éteindre l'éclairage du four. |
| Impossible de retirer la lentille de la lampe | Il y a une accumulation de saleté autour du couvercle de l'objectif<br>1. Laissez refroidir la cavité du four.<br>2. Essuyez la zone du couvercle de la lentille avec une serviette propre et sèche, puis essayez de retirer le couvercle de la lentille. |

| Défaut | Cause et dépannage |
|---|---|
| La fonctionnalité d'autonettoyage du four ne fonctionne pas correctement | Le four est trop chaud pour démarrer l'autonettoyage<br>1. Laissez le four refroidir avant de lancer l'autonettoyage.<br>2. Essuyez toujours les saletés libres ou les déversements importants avant de procéder à un autonettoyage.<br>3. Si le four est très sale, réglez la durée maximale d'autonettoyage. |
| L'horloge et la minuterie fonctionnent mal | Il n'y a pas d'alimentation électrique à l'appareil<br>1. Vérifier le disjoncteur ou le boîtier à fusibles de la résidence.<br>2. S'assurer que l'alimentation électrique du four est adéquate. |
| « E » et un numéro s'affichent à l'écran et la commande émet un signal sonore | Une panne électronique s'est produite<br>1. Appuyez sur n'importe quel bouton ou tournez n'importe quel bouton pour arrêter le bip.<br>2. Réinitialisez le four si nécessaire.<br>3. Appelez un fournisseur de services agréé. |
| Une forte odeur se dégage du four neuf lorsqu'il est mis sous tension | Cela est normal pour un four neuf et l'odeur disparaîtra après quelques utilisations<br>▸ Utilisez le mode autonettoyant pour brûler l'odeur plus rapidement. |
| Le panneau de commande ne répond pas lorsqu'une touche est activée | Le contrôle est mouillé ou sale<br>▸ Nettoyez le panneau de commande et essuyez-le. |
| | Les touches tactiles ne sont pas correctement enfoncées<br>1. Appuyez au centre du bouton.<br>2. Utiliser le plat du doigt. |
| De l'air chaud ou de la vapeur s'échappent de l'évent du four | Il est normal de voir ou de sentir de la vapeur ou de l'air chaud s'échapper de l'évent du four<br>**⚠ MISE EN GARDE**<br>Les évents du four sont importants pour la circulation de l'air. Couvrir les évents du four entraînera une surchauffe du four. Reportez-vous à l'aperçu de l'appareil pour connaître l'emplacement des évents du four. → *"Électroménager", Page 52*<br>► N'obstruez pas les évents du four. |
| Le ventilateur de refroidissement fonctionne même si le four est éteint | Le ventilateur de refroidissement peut encore fonctionner, même après avoir éteint le four, jusqu'au refroidissement suffisant du four<br>▸ Cela est normal. Aucune action n'est requise. |

# 14 Élimination

## 14.1 Éliminer un appareil usagé

L'élimination dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

▸ Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Pour connaître les circuits d'élimination actuels, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à votre administration municipale.

# 15 Service à la clientèle

Lors de toute réparation réalisée dans le cadre de la garantie, nous nous assurons que votre appareil est réparé avec des pièces de rechange d'origine par un technicien dûment formé et agréé. Nous utilisons exclusivement des pièces de rechange d'origine lors des réparations.
Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, consultez nos modalités de garantie auprès de votre détaillant ou sur notre site Web.
Si vous contactez le service à la clientèle, indiquez le numéro de modèle (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) de l'appareil.
USA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support
www.bosch-home.com/us/shop
CA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.ca/en/service/get-support
www.bosch-home.ca/en/service/cleaners-and-accessories
Vous trouverez également de l'aide pour contacter Home Connect® à l'adresse suivante :
www.home-connect.com/us/en/help-support/set-up

## 15.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de modèle (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.



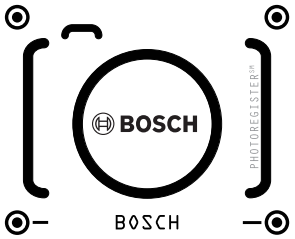

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service à la clientèle, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

## 15.2 Enregistrement de produit

Enregistrez votre produit Bosch pour accéder aux informations relatives à votre produit.

**Vous pouvez enregistrer votre produit de plusieurs manières :**

- Inscrivez-vous avec votre téléphone (aux É.-U. seulement) :




  – Prenez une photo de l'icône de la caméra sur la carte d'enregistrement, y compris les points (⦿).
  – Envoyez la photo par texto au numéro 21432. (É.-U. seulement, des frais de messagerie et de données peuvent s'appliquer.)
- Postez la carte d'enregistrement du produit remplie à l'adresse imprimée sur la carte.
- Enregistrez le produit en ligne au
  – É.-U. : www.bosch-home.com
  – Canada : www.bosch-home.ca/en/service/get-support
- Appelez Bosch Support à la clientèle au 1-800-944-2904.

# 16 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

## 16.1 Couverture de la garantie limitée

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances (« Bosch ») dans cet énoncé de garantie limitée s'applique seulement à l'appareil Bosch qui vous a été vendu (« Produit »), pour autant que le produit ait été acheté :

- Pour une utilisation normale résidentielle (non commerciale), et qu'il a été utilisé en tout temps pour un usage domestique normal.
- Neuf au détail auprès d'un revendeur agréé BSH ou directement auprès de BSH (pas un présentoir, « tel quel », ou un modèle précédemment retourné), et non destiné à la revente ou à un usage commercial.
- Aux États-Unis ou au Canada et qu'il est demeuré en tout temps dans son pays d'achat.

Les garanties aux présentes s'appliquent à l'acheteur original du produit sous garantie et à tout propriétaire successif du produit acheté pour une utilisation résidentielle habituelle et la durée de la garantie. Assurez-vous d'enregistrer votre produit ; bien qu'il ne soit pas nécessaire pour appliquer la garantie, c'est le meilleur moyen pour Bosch de vous informer dans le cas peu probable d'un avis de sécurité ou d'un rappel de produit.

## 16.2 Durée de la garantie

Bosch garantit que le produit est exempt de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période de trois cent soixante-cinq (365) jours à compter de la date de livraison initiale. La période susmentionnée commence à partir de la date de livraison et ne doit pas être retenue, retardée, prolongée, ou interrompue pour une raison quelconque. Ce produit est également garanti exempt de défauts **cosmétiques** de matériaux et de fabrication (tels que des rayures sur l'acier inoxydable, des taches de peinture/porcelaine, des éclats, des bosses ou d'autres dommages à la finition) du produit, pendant une période de trente (30 ) jours à compter de la date de livraison ou de la date de clôture pour les nouvelles constructions. La présente garantie **cosmétique** exclut les variations légères de couleur causées par les différences inhérentes entre les sections peintes et les sections en porcelaine, de même que les différences causées par l'éclairage de la cuisine, l'emplacement du produit et autres facteurs similaires. La présente garantie **cosmétique** exclut spécifiquement tous les appareils en montre, de plancher, « tel quel » et remis à neuf.

## 16.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif

Pendant cette période de garantie, Bosch ou l'un de ses centres de réparations autorisés réparera gratuitement votre produit (sous réserve de certaines restrictions aux présentes) si celui-ci présente des défauts de matériels ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors Bosch remplacera le produit (un modèle supérieur peut être offert, à la seule discrétion de Bosch, moyennant des frais supplémentaires). Rien dans cette garantie n'exige que les pièces endommagées ou défectueuses soient remplacées par des pièces d'un type ou d'une conception différent de la pièce d'origine. Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de Bosch. Toute pièce remplacée ou réparée doit être identique à la pièce d'origine aux fins de la présente garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de Bosch est de faire réparer le produit défectueux uniquement par un centre de réparation autorisé pendant

les heures de travail normales. Pour des raisons de sécurité et de dommages matériels, Bosch vous recommande fortement de ne pas essayer de réparer le produit vous-même ou de faire appel à un prestataire de services non agréé ; Bosch décline toute responsabilité en cas de dommages résultant de réparations ou de travaux effectués par un prestataire de services non agréé. Les centres de réparation autorisés sont les personnes ou les entreprises qui ont été spécialement formées sur les produits Bosch et qui possèdent, selon l'opinion de Bosch, une réputation supérieure pour le service après-vente et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliés ou représentants de Bosch). Néanmoins, le fait de confier l'entretien de votre produit à un atelier de réparation non affilié ou à un revendeur agréé Bosch n'annulera pas cette garantie. De plus, l'utilisation de pièces tierces n'annulera pas cette garantie. Nonobstant ce qui précède, Bosch ne sera pas tenue responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de réparation autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement ou un local dangereux, menaçant ou périlleux; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, Bosch pourrait encore payer les frais de main-d'œuvre et de pièces et expédier les pièces au centre de réparation autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour tous les frais de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de réparation, en autant qu'il accepte la demande de réparation. En outre, dans la mesure où vous avez installé le produit dans un endroit difficile d'accès ou si vous avez installé des installations temporaires ou permanentes qui créent des obstacles à l'accès ou au retrait du produit, Bosch n'encourra aucune responsabilité ou n'aura aucune responsabilité pour les travaux ou les coûts associés au déplacement du Produit ou à la création d'un accès au Produit afin de le réparer ou de le remplacer. Tous ces frais seront à votre charge exclusive.

## 16.4 Produit hors garantie

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

## 16.5 Exclusions de garantie

La couverture de garantie décrite dans les présentes exclut tous les défauts ou dommages pour lesquels Bosch serait directement imputable, y compris, sans s'y limiter, l'un ou plusieurs des cas suivants :

- Utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant, sans s'y limiter, toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, d'utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin).
- Mauvaise conduite de toute partie, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate ou négligente, altération, manquement d'observer les instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation, service non autorisé (incluant réparation par le consommateur ou exploration du fonctionnement interne du produit).
- Réglage, modification ou altération de tout type.
- Non conformité aux normes fédérales, provinciales, municipales ou électriques en vigueur au pays, aux codes de plomberie ou du bâtiment, aux réglementations ou aux lois, incluant le non respect d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et les réglementations du bâtiment et d'incendie locaux.
- Bris et usure normaux, déversements d'aliments ou de liquides, accumulations de graisse ou d'autres substances dans, sur ou autour du Produit.
- Toute force ou tout facteur externe, élémentaire et / ou environnemental, incluant sans limitation, la pluie, le vent, le sable, les inondations, les incendies, les coulées de boue, le gel, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, la foudre, les surtensions, les problèmes de structure autour de l'appareil et les désastres naturels.
- Demandes de service visant à corriger l'installation de votre Produit, à obtenir des conseils à propos de son utilisation, à remplacer les fusibles de votre maison ou à réparer l'installation électrique ou la plomberie de votre foyer.
- Retrait et remplacement de la garniture ou des panneaux de décoration qui entravent l'entretien du produit.
- Dommages ou défauts résultant de la main-d'œuvre ou de pièces installées par un centre de réparation non autorisé, à moins d'être approuvé par Bosch avant de procéder à sa réparation.

En aucun cas, Bosch ne sera tenue responsable de dommages survenus à la propriété environnantes, incluant les armoires, les planchers, les plafonds et les autres objets ou structures situés autour du produit. Également exclus de la garantie sont les Produits dont les numéros de série ont été modifiés, effacés ou enlevés;les demandes de réparations pour enseigner le fonctionnement du Produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit; la correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du Produit, incluant l'électricité, la plomberie et les autres raccordements nécessaires, pour une fondation / plancher approprié[e], et pour toute modification incluant, sans limitation, armoires, murs, planchers, tablettes, etc.) et le réenclenchement de disjoncteurs ou le remplacement de fusibles.
DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LOI, LA PRÉSENTE GARANTIE PRÉCISE LES RECOURS EXCLUSIFS DONT VOUS DISPOSEZ À L'ÉGARD DU PRODUIT, QUE LA DEMANDE SOIT FONDÉE SUR UN CONTRAT OU DÉLIT (Y COMPRIS RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA

PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTES GARANTIES IMPLICITES AUX TERMES DE LA LOI, QUE SE SOIT LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, OU AUTRES, SONT LIMITÉES DANS LE TEMPS À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. LE FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DE DOMMAGES CONSÉCUTIFS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, INDIRECTS OU DE « PERTES COMMERCIALES » ET / OU DE DOMMAGES PUNITIFS, DE PERTES OU DE DÉPENSES, Y COMPRIS SANS S'Y LIMITER, ABSENCE DU TRAVAIL, FRAIS D'HÔTEL ET / OU FRAIS DE RESTAURANT, FRAIS DE REMANIEMENT EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BOSCH, OU AUTREMENT. CETAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, ET CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES. PAR CONSÉQUENT, LES EXCLUSIONS OU LES LIMITES SUSMENTIONNÉES POURRAIENT NE PAS VOUS CONCERNER. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS PRÉCIS RECONNUS PAR LA LOI ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.
Aucune tentative de modifier, changer ou amender la présente garantie ne peut être valide sans le consentement écrit autorisé par un dirigeant de BSH.

## 16.6 Obtention du service de garantie

Pour obtenir le service de garantie de votre produit, vous devez contacter le service client Bosch au 1-800-944-2904 pour planifier une réparation.

## 16.7 Information sur le produit

Pour référence pratique, copiez l'information ci-après de la plaque signalétique. Conservez votre facture et/ou vos documents de livraison pour la validation de la garantie.

| | |
|---|---|
| Numéro de modèle (E-Nr.) | |
| Numéro de fabrication (FD) | |
| Date de livraison | |





# Register your appliance to enjoy customized benefits.

Thank you for being a Bosch customer!
Simply create a MyBosch account, then register your appliance.
You'll find a variety of customized information in MyBosch such as:

- **Discounts for filters, cleaners, accessories & parts**
- **Easy access to manuals & appliance specifications**
- **Easy access to part lists**
- **Customized offer for the Bosch Appliance Service Plan (sent by mail after appliance registration)**

Register here:
**www.bosch-home.com/us/owner-support/mybosch**

# Looking for help? You'll find it here.

No matter what, no matter when: Bosch is here to support you.
We're here to assist with usage instructions, cleaning tips, accessories & parts, troubleshooting, and repairs.
Find online resources such as FAQs, how-to-videos, manuals, warranties and authorized Bosch servicers at:
**www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support**

Contact us:
**Please have your Model Number (E-Nr) ready when contacting us.**
1-800-944-2904
**www.bosch-home.com/us/owner-support/contact-us**

**BSH Home Appliances Corporation**
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614
USA
www.bosch-home.com
1-800-944-2904
© 2023 BSH Home Appliances Corporation

**8001286637** (030717)
en-us, fr-ca