

Built-in Ovens

Use and Care Manual

800 SERIES

HBL84, HBN84, HBL86, HBN86, HBL87



BOSCH

Invented for life



Table of Contents

About This Manual	1	Service	29
How This Manual is Organized	1	Data Plate	29
Safety Definitions	1	Self Help	29
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	2	Troubleshooting Chart	29
Getting Started	5	Statement of Limited Product Warranty	31
Parts	5	Cooking Charts	33
Accessories	6		
Control	8		
Operation	10		
About the Appliance	10		
Before Using the Oven for the First Time	10		
Setting the Clock	10		
Setting the Cooking Mode and Temperature	11		
Timers	12		
Fast Preheat	13		
Delay Cook	14		
Probe	15		
Sabbath Mode	16		
Panel Lock	17		
Settings	17		
Settings Menu Options	18		
Getting the Most Out of Your Appliance	19		
General Tips	19		
Cooking Modes	20		
Cleaning and Maintenance	24		
Cleaning	24		
Self Clean	24		
Avoid These Cleaners	25		
Cleaning Guide	25		
Maintenance	26		
Replacing an Oven Light	26		
Removing the Oven Door	27		

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

Questions?

1-800-944-2904

www.bosch-home.com/us

We look forward to hearing from you!

About This Manual

How This Manual is Organized

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

The manual consists of the following sections:

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

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

Safety Definitions

WARNING

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

CAUTION

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

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Safety

WARNING

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

Proper Installation and Maintenance

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

Fire Safety

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

WARNING

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Burn Prevention

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

WARNING

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

WARNING

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

Child Safety

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

CAUTION

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

Cleaning Safety

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

WARNING

State of California Proposition 65 Warnings:

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

- **IMPORTANT SAFETY NOTICE:** The California Safe Drinking and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. The burning of gas cooking fuel and the elimination of soil during self-cleaning can generate small amounts of Carbon Monoxide. The fiberglass insulation in Self Clean ovens gives off very small amounts of formaldehyde during the first several cleaning cycles. California lists formaldehyde as a potential cause of cancer. Carbon Monoxide is a potential cause of reproductive toxicity. Exposure to these substances can be minimized by:
 - 1) Providing good ventilation when cooking with gas.
 - 2) Providing good ventilation during and immediately after self-cleaning the oven.
 - 3) Operating the unit according to the instructions in this manual.
- When self-cleaning, confirm that the door locks and will not open. If the door does not lock, do not run Self Clean. Contact service.
- Wipe out excessive spillage before self-cleaning the oven.
- Birds have very sensitive respiratory systems. Keep pet birds out of the kitchen or other rooms where kitchen fumes could reach them. During Self Clean, fumes are released that may be harmful to birds. Other kitchen fumes such as overheating margarines and cooking oils may also be harmful.
- Keep oven free from grease build up.

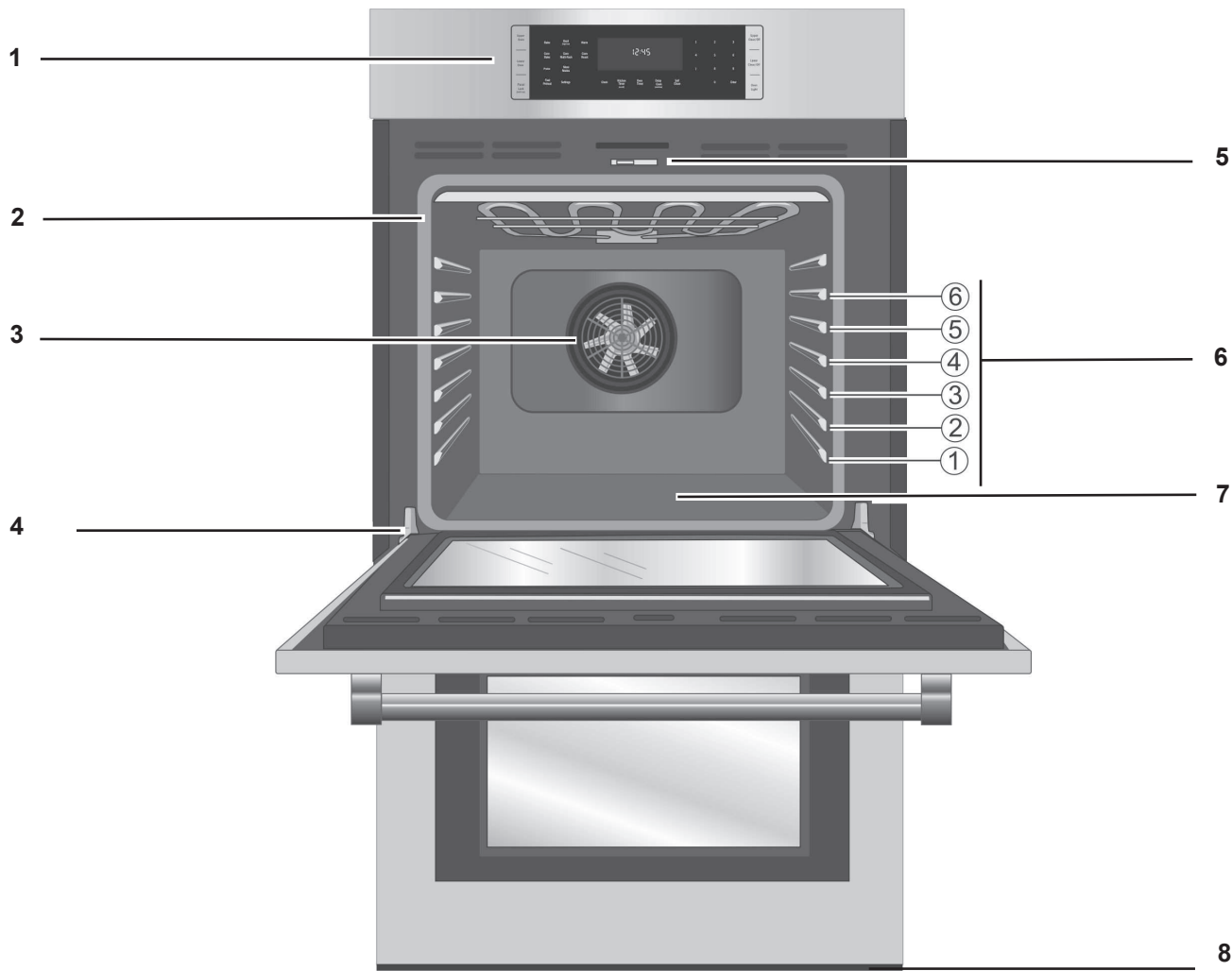
Cookware Safety

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

Getting Started

Parts

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



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

Cooling Fan

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

Oven Vent

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

Oven Bottom

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

Note:

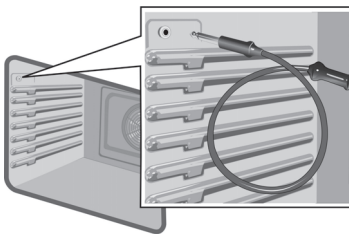
Do not place food directly on the oven bottom.

⚠ CAUTION

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

Accessories

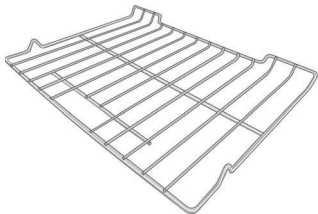
Probe



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

Do not clean in the Self Clean oven or dishwasher.

Flat Rack



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

Do not clean in the Self Clean oven.

Telescopic Rack (some models)



additional 30-inch racks available from e-Shop, # HEZTR301

Use with heavier dishes to make it easier to put dishes into the oven, check on while cooking and remove dishes from oven when done.

Do not clean in the Self Clean oven.

Broiling Pan

(available via eShop)

Pan: #00449757

Grill(top):#00449756



Inserting Racks

⚠ CAUTION

To avoid burns, place oven racks in desired positions before turning oven on. Always use oven mitts when the oven is warm. If a rack must be moved while the oven is hot, do not let oven mitts contact hot heating elements.

Use caution when removing an oven rack from the lowest rack position to avoid contact with the hot oven door.

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

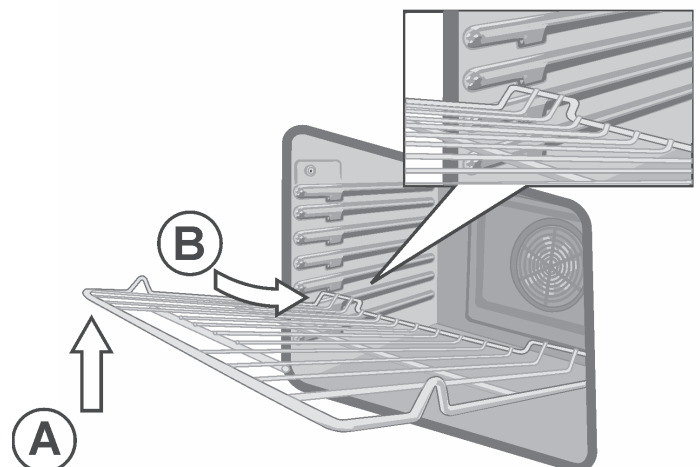
Flat Rack

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

To insert the flat rack into the oven:

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

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



3. Tilt rack up (A) to allow the upwardly sloped rear of the rack to slide under the stop molded into the front portion of the rack guide above.
4. When the back of the rack is past this stop, lower the front of the rack to a horizontal position (B) and push it the rest of the way in.

The rack should be straight and flat, not crooked.

To remove the flat rack from the oven:

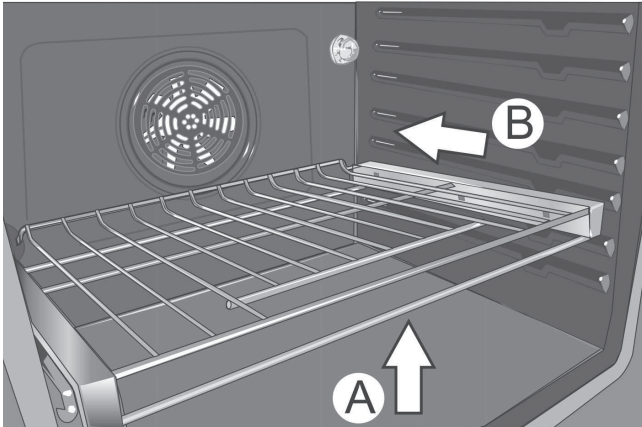
1. Grasp rack firmly on both sides and pull rack toward you.
2. When the stop is reached, tilt rack up so that the upwardly sloped back of the rack can pass under the stop. Pull the rack the rest of the way out.

Telescopic Rack

To insert the telescopic rack into the oven:

1. Slide the rack in evenly until the rear of the rack is about 2 inches from the back of the oven.
2. Tilt the front of the rack up about three-quarters of an inch (A) and finish pushing the rack all the way back (B).

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



3. The back of the telescopic rack drops into place.
4. Pull the rack forward to engage the bottom of the rack onto the rear of the rack position guide.
5. Lower the front of the rack to finish seating it on the rack guide. The rack should feel stable when properly seated.

6. Slide the movable part of the telescopic rack in and out a few times to make sure it is able to move freely and that the non-moving part of the telescopic rack is securely anchored.

⚠ CAUTION

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

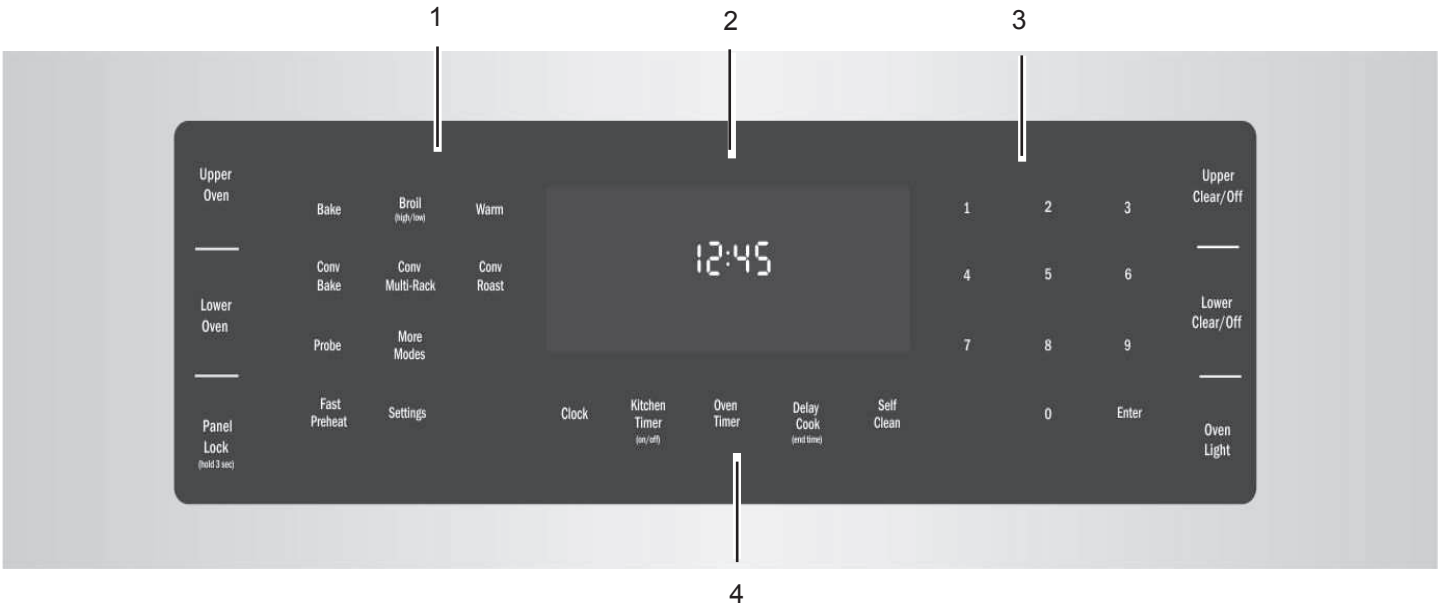
To remove the telescopic rack from the oven:

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

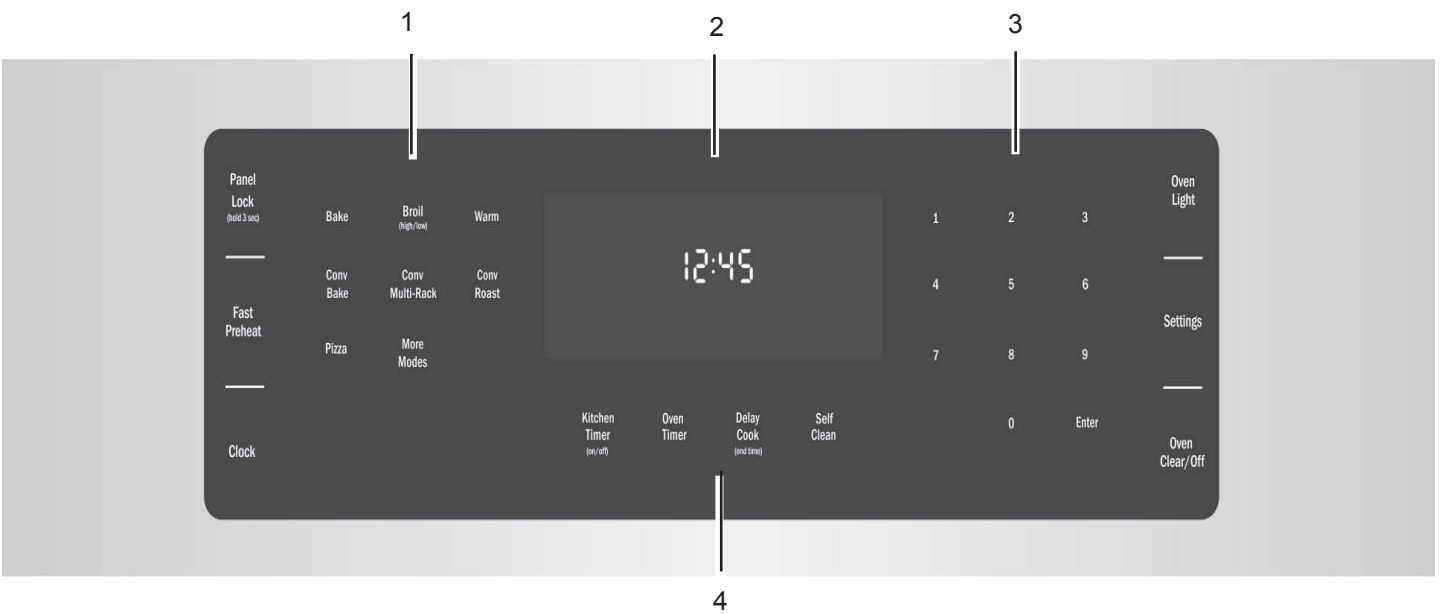
Note: Take care to avoid pulling the rack unevenly which will cause it to bind during removal, catching on the oven walls.

Control

800 Series Double Oven Control Panel



800 Series Single Oven Control Panel



- | | |
|---|--------------------------|
| 1 | Mode Selection buttons |
| 2 | Display |
| 3 | Numeric Keypad buttons |
| 4 | Special Function buttons |

Buttons

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

Button Descriptions

Upper Oven	Switches to the upper oven in double oven models. Press before selecting or changing settings in the upper oven.
Lower Oven	Switches to the lower oven in double oven models. Press before selecting or changing settings in the lower oven.
Panel Lock (hold 3 sec)	Turns Panel Lock mode on and off. Panel Lock prevents oven settings from being changed.
Upper Clear/Off	Selects upper oven. Press once to select, again to clear settings, press and hold to turn upper oven off.
Lower Clear/Off	Selects lower oven. Press once to select, again to clear settings, press and hold to turn lower oven off.
Oven Light	Turns the oven light on and off for the selected oven.
Clock	Displays the clock.
Kitchen Timer (on/off)	Starts and stops the kitchen timer(s). Press and hold to edit a timer.
Oven Timer	Displays and sets the oven timer for the selected oven. Turns off the oven at the end of the specified time.
Delay Cook (end time)	Sets oven end time for Delay Cook.

Settings	Provides access to user settings to allow customization of basic display, language and other features.
Self Clean	Activates Self Clean mode.
More Modes	Allows access to cooking/heating modes that do not have a direct access button.

More Modes

Additional modes are available by pressing the **More Modes** button. These modes include Convection Broil, Pizza, Proof and Roast. These are discussed in the *Getting the Most Out of Your Appliance* section later in this manual.

Display Symbols

Note: All symbols are displayed on the single oven. Probe is only available on the upper oven for double ovens.

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

Operation

About the Appliance

Your new oven combines premium cooking results and simple operation.

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

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

Clear labeling of the touch pads makes operating the oven very easy. This manual includes all instructions for operating the oven.

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

Before Using the Oven for the First Time

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

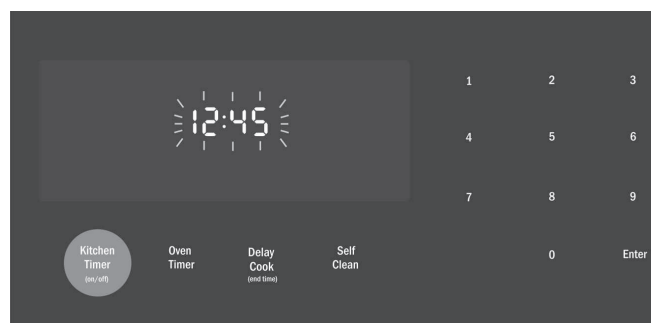
Basic Features

Setting the Clock

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

The menu for setting the clock appears automatically after a power outage. In this case, proceed directly to step 3.

To set the clock:



1. The oven must be in Standby mode (oven is powered on, but no cooking mode or timer in operation).
2. To access the clock set mode:
Single Ovens - Press and hold the **Kitchen Timer** button for 5 seconds. The time blinks indicating it can be edited.
Double Ovens - Press the **Clock** button. The time blinks indicating it can be edited.
3. Use the numeric keypad to enter the desired time. Each number pressed is entered at the right and moving previously entered digits to the left. To set "12:45 pm", press 1, 2, 4, 5.
4. When the desired time is entered, set the time by pressing **Enter**.

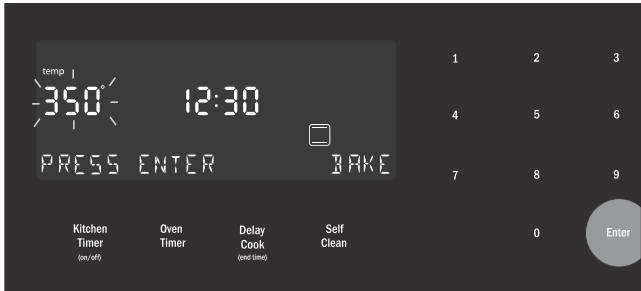
The clock is now set and running.

Setting the Cooking Mode and Temperature

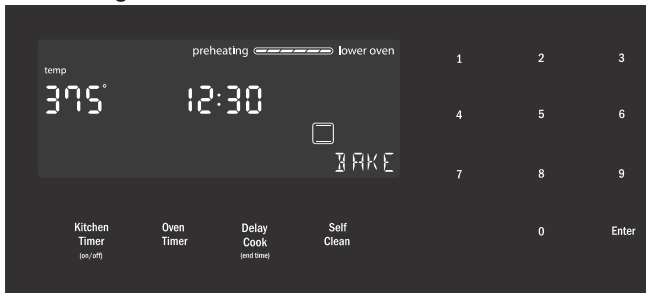
There are two alternate methods to set cooking mode and temperature.

To set the Cooking Mode first, then the temperature:

- 1. For double oven models, the particular oven must be selected before the temperature can be changed. Press **Upper Oven** or **Lower Oven** to select an oven.
- 2. Press the desired **Cooking Mode** button. The cooking mode and default temperature are displayed. The temperature flashes to show it can be edited.



- 3. Press **Enter** to start the mode using the default temperature.
- 4. To change the temperature, enter it using the numeric buttons. 375° is used for this example. Press **Enter** to set the updated temperature.
Note: The new temperature is automatically set after 5 seconds if **Enter** is not pressed.
- 5. Preheating starts.



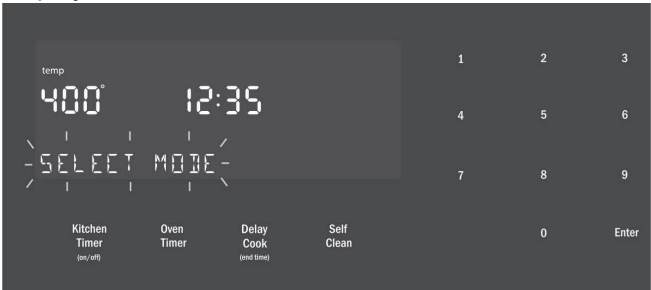
Note: If a temperature is entered that is not within the allowed range for the mode an error tone will sound and the lower part of the screen will display “TEMP NOT ALLOWED”.

To set the Temperature first and then the Cooking Mode:

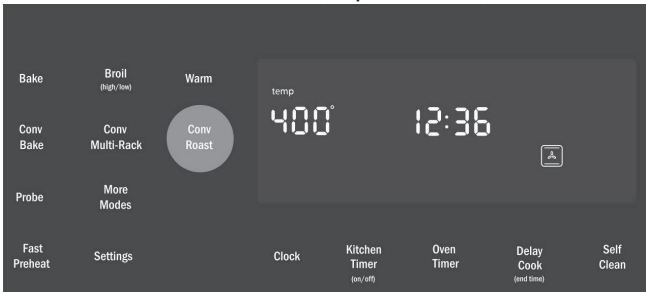
(not for Broil or Convection Broil)

- 1. For double oven models, the particular oven must be selected before the temperature can be changed. Press **Upper Oven** or **Lower Oven** to select an oven.
- 2. Press the numeric keys to enter the desired temperature setting. The temperature entered is displayed beside the current time.

- 3. Select a cooking mode that is compatible with the temperature entered. If no cooking mode is selected within 5 seconds of setting the temperature, an error tone sounds and a **SELECT MODE** message is displayed and blinks.



- 4. Press a Mode Selection button to select a cooking mode.
The new mode and temperature are set automatically after 5 seconds if **Enter** is not pressed.



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

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 (see table below), unless using Cook Time.

The maximum time for Sabbath Mode is 74 hours. For all other cooking modes the maximum allowed time depends on the temperature:

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

Heating stops until a setting is changed.

Timer

Your new oven is equipped with two types of timers.

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

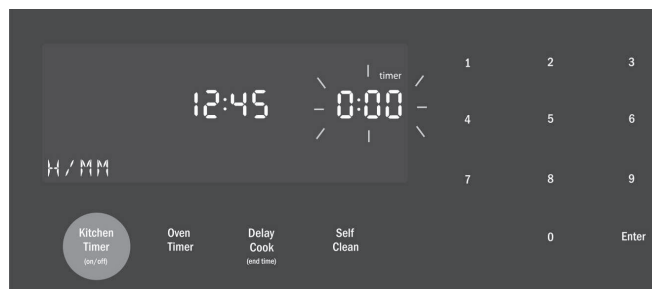
Oven Timer - is a countdown timer which upon reaching 00:00 turns the oven off, stopping the current mode. The oven timer is used to set how long a mode will run.

To set a kitchen timer

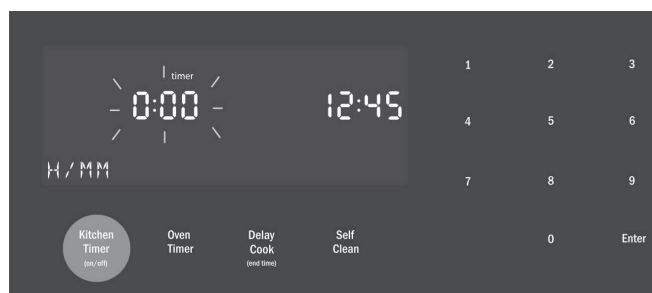
(for general kitchen timer needs)

1. For double ovens, first select the Upper or Lower oven. This does not have any affect on the oven stop time. It assigns a position for the kitchen timer in memory so a second kitchen timer can later be started if desired.
2. Press the **Kitchen Timer On/Off**.
0:00 is displayed and blinks in the display. Enter the desired timer value in H/MM format using the numeric keypad.

Display for Single or Lower Oven



Display for Upper Oven



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

Cancel the Kitchen Timer:

Press the **Oven Clear/Off** button, the **Kitchen Timer On/Off** button.

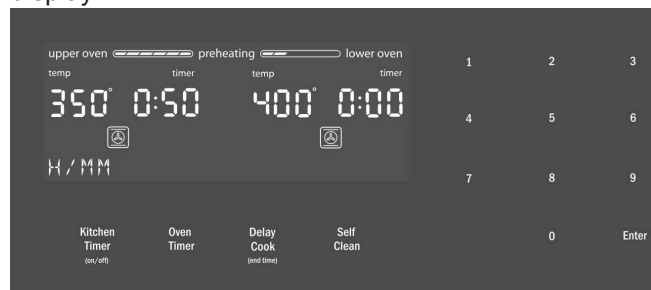
Set a second kitchen timer:

(Available with double ovens only)

1. Press the **Upper Oven** or **Lower Oven** button to select the oven to which you wish to assign the second timer.
Note: Selecting the oven first then pressing **Kitchen Timer On/Off** associates the kitchen timer with that position. The upper oven kitchen timer is shown on the left side of the display and the lower oven kitchen timer is shown on the right side of the display.
2. 00:00 is displayed and blinks in the display. Enter the desired timer value in H/MM format using the numeric keypad.
3. Press **Enter**.
The kitchen timer starts.

Setting two Kitchen Timers while cooking modes are running:

1. Press the **Upper Oven** or **Lower Oven** button to select the oven to which you wish to assign the kitchen timer.
2. 0:00 is displayed and blinks in the display. Enter the desired timer value in H/MM format using the numeric keypad.
3. Press **Enter**.
The kitchen timer starts and begins its countdown in the upper or lower oven kitchen timer area of the display.



Note

- The timer does not change when other settings are changed.
- The indicator on the display depends on what is set in the Settings. The standard display setting shows the clock while the timer is running. In this case, press **Timer** to view the running timer.

To set an oven timer:

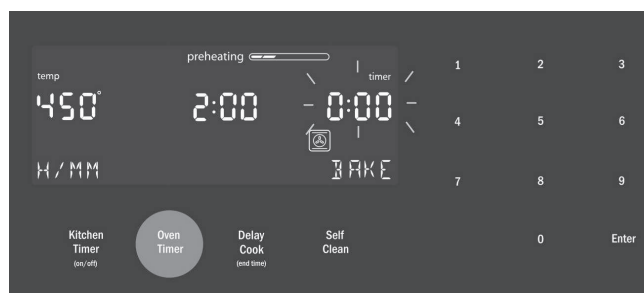
(for setting a timer to turn the oven off)

1. For double ovens, first select the Upper or Lower oven. The oven must be running a cooking mode in order to set an oven timer.

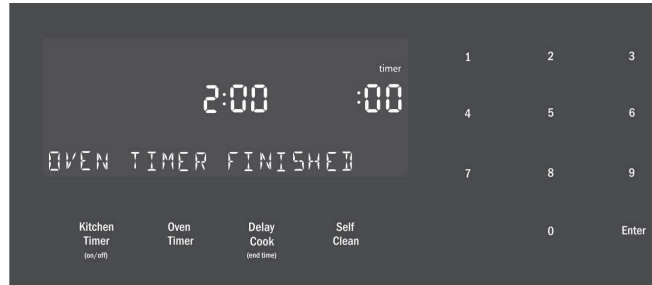
Note: An oven timer can not be run during Self Clean.

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

Display for Single Oven



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



4. When the timer reaches :00 the cooking mode ends and the message "OVEN TIMER FINISHED" is displayed. The oven alarm tone sounds every 10 seconds for 2 minutes.
5. Cancel the Oven Timer by pressing the **Oven Clear/Off** button.

Editing the oven timer

If the oven timer is running and the timer time remaining needs to be changed:

1. Enter the oven timer mode by pressing the **Oven Timer** button.
The current oven temperature blinks.
2. Press **Enter**.
The timer value set blinks, indicating it can be edited.

3. Input the new time and restart the timer by pressing the **Enter** button.

The oven timer may be cleared by pressing the **Oven Clear/Off** button while in editing mode (the time remaining is blinking).

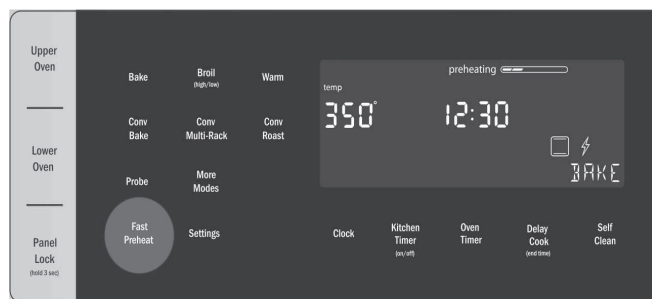
Fast Preheat

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

To set Fast Preheat:

1. For double ovens, first select the Upper or Lower oven. Set the cooking mode (from the modes for which Fast Preheat is available) and temperature.
2. Press **Fast Preheat**.

The fast preheat icon ⚡ appears in the display just above the mode name.



3. Press **Start**.
Fast Preheat can be turned off by pressing **Fast Preheat** again.

Note:

- The temperature must be set to at least 200° F (100 °C) to use **Fast Preheat**.
- **Fast Preheat** remains on even if the cooking mode is changed after Fast Preheat is started. If Fast Preheat is not available for the new mode, Standard preheat is activated for models that have Standard preheat.

Special Features

The special features provide you with additional conveniences when cooking.

Learn more about these special features in the following sections:

- Delay Cook
- Probe
- Sabbath Mode
- Panel Lock

Delay Cook

The Delay Cook (End Time) feature allows the oven to be programmed to finish a timed cooking mode at a predetermined time.

⚠ CAUTION

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

The Delay Cook timer can only be set from Standby mode or while a cooking mode is running.

To set the Delay Cook Time:

1. For double ovens, select the upper or lower oven.
2. Set the cooking mode and temperature.
3. Press the **Delay Cook** button. The Set Cook Time screen is displayed.

The message “ENTER COOK TIME” appears at the bottom left of the display. “0:00” blinks at the right of the display. Enter the desired length of cook time for the mode in hours:minutes. The maximum cook time that can be set in 12-hour clock mode is 11 hours and 59 minutes. Enter the hours and minutes using the numeric keypad.



4. Press **Enter** to accept the cook time entered and to proceed to the next step, setting the Cook End Time. The Set End Time screen is displayed. “00:00” flashes in the same location previously occupied on the screen by the Cook Time. Enter the End Time in hours and minutes using the numeric keypad.



5. Press **Enter** to accept the end time entered.
6. If Delay Cook was set while a cooking mode was running, the mode turns off until the calculated start time is reached.
7. Touch **Oven Clear/Off** to clear the displayed information.

Note:

- To change the Cook Time after the oven has been started, press the **Delay Cook** button.
- To cancel **Delay Cook**, press the **Oven Clear/Off** button (for double ovens, first select the upper or lower oven).

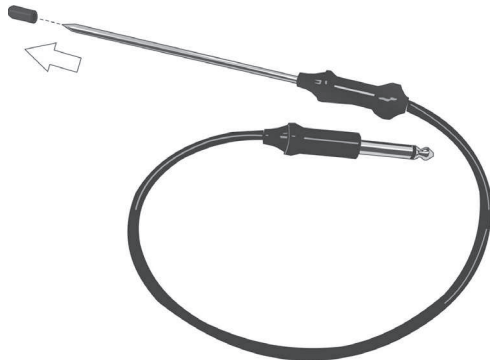
Probe

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

Remove Safety Cap before Using Probe

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

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



Inserting the probe:

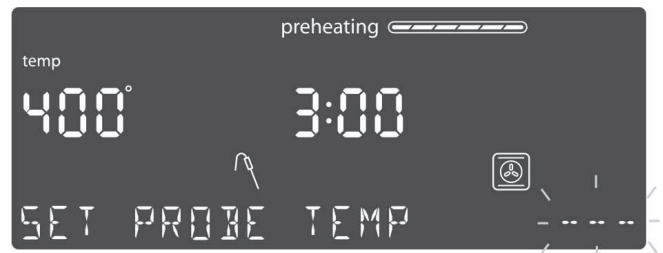
Insert the tip of the probe in the middle and thickest part of the meat or the breast for poultry. Make sure the probe is not touching fat, bone, or parts of the oven or the pan.

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

To use the probe:

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

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



5. The probe current temperature and target temperature are both displayed in the format "105 / 180" at the lower right corner of the display.

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



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



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

Note:

- Probe is not available when an oven timer has been set.
- To change the probe temperature press the **Probe** button. The display enters probe temperature editing mode and displays the message "SET PROBE TEMP". Enter the new probe temperature and press **Enter** to accept the new value.
- Do not store the probe in the oven.
- Always use the handle of the probe for inserting and removing.
- Always use a potholder to remove the probe since it becomes hot.
- The probe is only available for the upper oven in double oven units.

Sabbath Mode

The Sabbath Mode enables those of particular faiths to use their ovens on the Sabbath. Sabbath Mode must be activated in the Settings Menu (the default setting for Sabbath Mode is “Yes”).

The Sabbath Mode can be entered in a Bake mode only. The bake temperature must be within the Sabbath Mode temperature range of 100° to 450° F. Once the Sabbath Mode has been started the mode set temperature can be changed (within the Sabbath Mode allowable temperature range) by using the numeric keypad and pressing **Enter** to confirm the new temperature. There is a 30 second delay before the new temperature is activated.

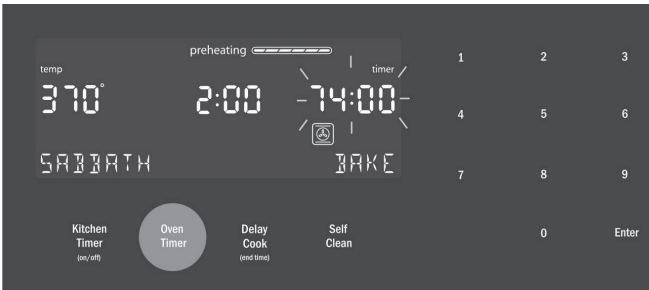
If the oven light is on during setup, it remains on throughout the Sabbath Mode operation. If the oven light is off during setup, it remains off throughout the Sabbath Mode operation.

To set the Sabbath Mode:

- 1. No kitchen timers or oven timers may be running when Sabbath Mode is entered.
Press and hold the **Oven Timer** button for five seconds.
If a timer is running when Sabbath Mode attempts to start, the display blinks the message: “SABBATH NOT AVAILABLE”.



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

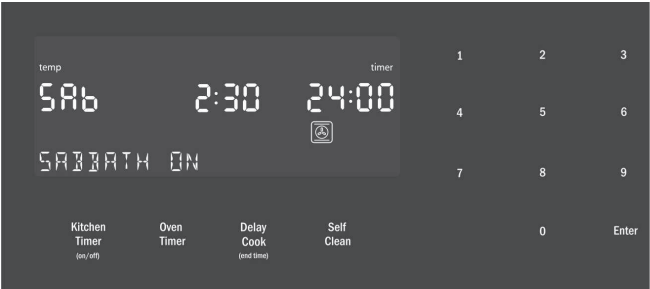


- 2. Press **Enter** to accept the default 74:00 hours and start Sabbath Mode. Or use the numeric keypad to enter the

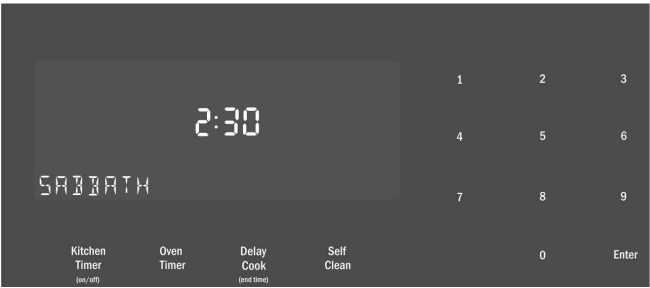
desired Sabbath Mode timer value. Timer values between 0:01 and 74:00 can be entered.

Note: If no changes are made within 5 seconds, Sabbath Mode auto starts.

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



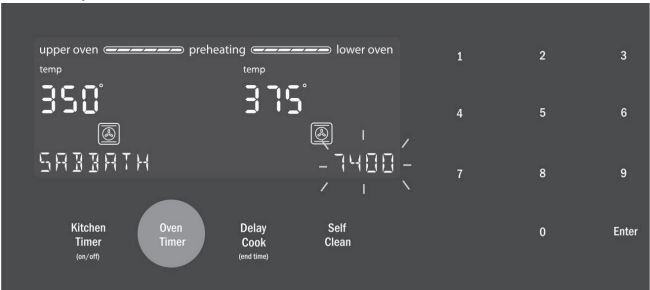
- 4. After the Sabbath Mode countdown reaches zero, the oven displays the current time and the message “SABBATH”. No user input is accepted in this state (except the option to change the oven temperature as stated above). To end the Sabbath Mode and return to normal function, press the **Oven Clear/Off** button.



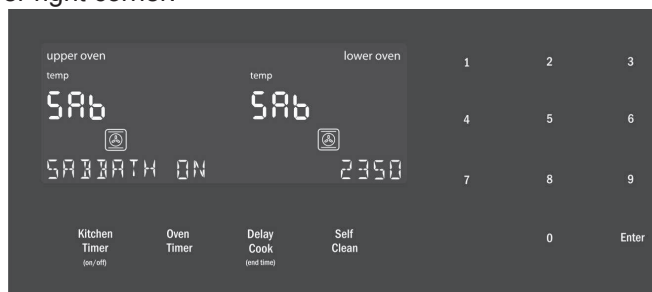
Sabbath Mode on Double Ovens

Sabbath Mode operates the same for the double oven as for the single oven except for the need to select the upper or lower oven before starting Sabbath Mode. After starting Sabbath Mode on one oven the other oven may be selected and Sabbath Mode may be started on it. (Each oven can be set at a different temperature within the allowable Sabbath Mode temperature range).

There is a single timer for Sabbath Mode. For double ovens the Sabbath Mode timer is shared by both ovens. The timer value can be changed when it is blinking during Sabbath Mode setup.



Double ovens running the Sabbath Mode appear on the display with the countdown Sabbath Mode timer in the lower right corner.



Note:

- Double ovens are capable of running **Sabbath Mode** on both the upper and the lower oven, individually or both at the same time.
- The temperature in Sabbath Mode is 100° to 450° F.
- The Sabbath Mode timer can be set between 0:01 and 74 hours.

Panel Lock

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

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

Settings

The oven Settings Menu is used to customize certain oven settings.

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

To make changes to Settings Menu Items:

1. Press the **Settings** button.
2. The first Settings item is displayed.
3. To display a different Settings item, press the number corresponding to that setting (see table following).
4. To change the value for the displayed setting press the **Enter** button to enter the edit mode. Use the numeric keypad to change the setting value. The corresponding Settings value is shown in the table following.

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

To exit the Settings Menu:

Press the **Clear/Off** button.

Oven Temperature Offset

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

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

Settings Menu Options

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

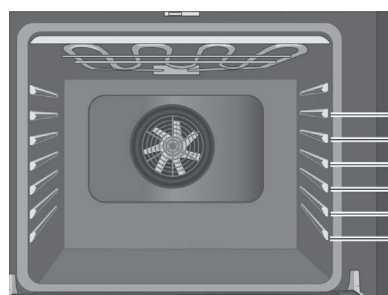
Getting the Most Out of Your Appliance

General Tips

Pan Placement

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

Rack Position



Rack positions are numbered from 1 to 6, from bottom to top. Consult the food cooking charts at the back of this manual for recommended rack positions.

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

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

Aluminum Foil

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

Preheating the Oven

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

Preheat Reminders

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

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

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

For Best Results

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

Baking Pans and Dishes

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

Opening the Oven Door

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

High Altitude Baking

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

Condensation

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

Temperature Range (°F) by Cooking Mode

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

Cooking Modes

Bake



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

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

Tips

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

Convection Bake



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

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

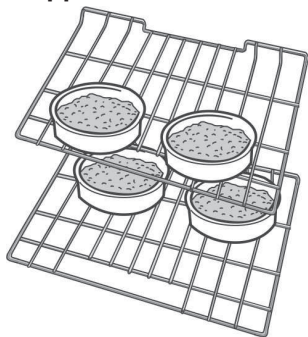
The benefits of Convection Bake include:

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

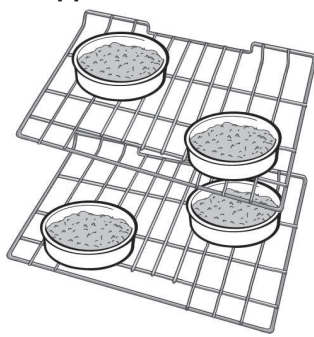
Tips

- Reduce recipe temperature by 25° F if Auto Convection Conversion is not activated.
- Place food in shallow, uncovered pans such as a cookie sheet without sides.
- For cakes use rack positions 2 and 5.
- If baking more than one pan on a rack, allow at least 1" to 1 1/2" of air space around the pan. Stagger pans so that one is not directly above the other (see graphic below).

27" appliances:



30" appliances:



Auto Convection Conversion

Convection Bake and Convection Multi-Rack modes require a 25° F reduction in temperature. Auto Convection Conversion reduces the temperature you enter automatically. Simply enter the package or recipe temperature when setting the mode. The control calculates the correct temperature and it is shown in the display.

The Auto Convection Conversion feature can be turned off to allow for manual temperature adjustments. See "Auto Convection Conversion" in the "Settings" section for details.

Convection Multi-Rack



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

The Convection Multi-Rack mode is well suited for cooking individual serving-sized foods such as cookies and biscuits. It is also good for cooking on multiple racks (2 or 3) at the same time. Baking cookies is possible on 6 racks simultaneously. In this case, the baking time increases slightly.

The benefits of Multi-Rack include:

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

Tips

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

Pizza



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

Use the Pizza mode for fresh or frozen pizza.

Tips

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

- If using a pizza pan, choose a dark, perforated pan for a more crisp crust and a non-perforated pan for a softer crust.
- Preheat baking stones following manufacturer's recommendations while the oven is preheating.
- Bake homemade pizzas on rack position 2 in the center of the rack.
- Follow manufacturer's directions for frozen pizza.
- The convection fan cycles on and off when using pizza mode.

Roast



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

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

Tips:

- Preheating the oven is not necessary.
- Use a high-sided broil pan or roasting pan. Cover 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 lid are suitable for use in this mode.
- When roasting whole chicken or turkey, tuck wings behind back and loosely tie legs with kitchen string.

Convection Roast



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

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

The benefits of Convection Roast include:

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

Tips:

- Preheating the oven is not necessary.
- Use the same temperature as indicated in the recipe.

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

Broil



Broil uses intense heat radiated from the upper element.

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

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

Tips:

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

Convection Broil



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

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

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

Tips:

- Preheat oven 3–4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.
- Steaks and chops should be at least 1 1/2" thick.
- Use a broil pan and grid, or a deep pan with a metal rack, for broiling.
- Do not cover the broil grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering.
- Turn meats once during the recommended cook time.
- Never use heat-proof glass (Pyrex ®); it cannot tolerate the high temperature.
- For Convection Broil times, refer to the Meat/Poultry Cooking Chart.

Proof



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

- No preheat is necessary.
- Proofing is the rising of yeast dough.
- The Proof mode temperature range is 85° F to 110° F.
- The default temperature in the Proof mode is 100° F.
- Loosely cover the bowl or pan and use any rack that accommodates the size of the container.
- Keep the oven door closed and use the oven light to check the rising of the dough.

Warm



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

- Use the Warm mode to keep cooked foods hot until ready to serve for up to one hour.
- Warm mode temperatures are 140° F to 220° F.
- The default temperature in the Warm mode is 170° F.
- Foods that must be kept moist should be covered with a lid or aluminum foil.

⚠ CAUTION

When using Warm mode, follow these guidelines:

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

Cleaning and Maintenance

Cleaning

Self Clean

⚠ WARNING

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

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

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

NOTICE:

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

To set the Self Clean mode:

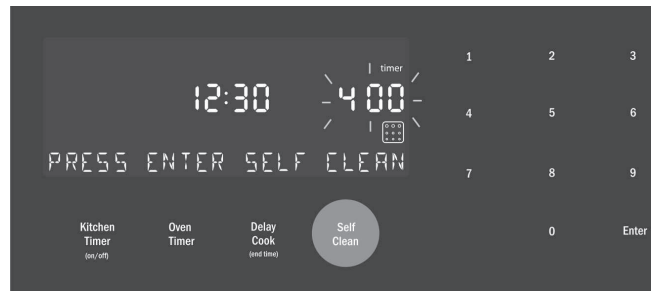
1. Remove all accessories and racks from the oven.
2. Select the oven to be self-cleaned (for double ovens). If there is a cooking mode on for selected oven, press **Oven Clear/Off** to end the running mode.
3. Press the **Self Clean** button below the display.

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

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

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

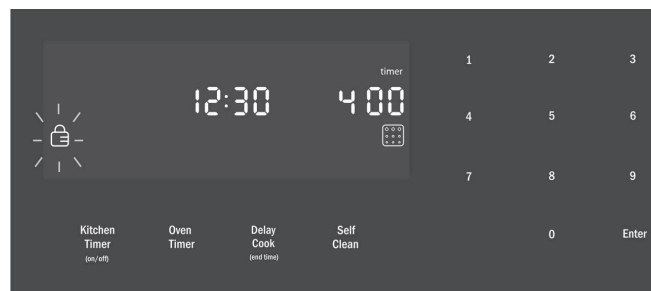
Use a longer setting for a heavily soiled oven.



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

The oven door locks prior to starting Self Clean.

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



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

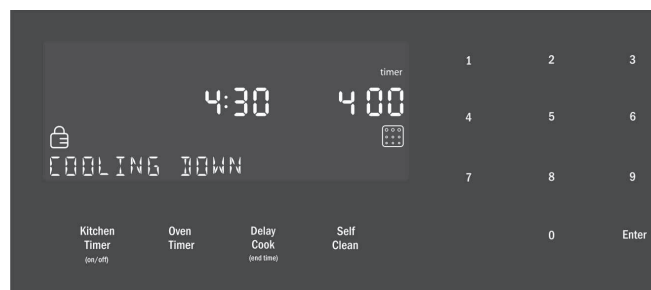
Note: The door remains locked until the oven has cooled down after self-cleaning. The door can be opened again only after Self Clean disappears from the display.

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

To Cancel Self Clean

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

When the Self Clean timer ends, for safety the unit must cool down before the door can unlock. During this period the message "COOLING DOWN" is displayed.



6. When the cool down is complete, the message “SELF CLEAN FINISHED” is displayed.



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

Note:

- The oven light cannot be turned on during Self Clean.
- The special heat-resistant enamel and the polished components in the oven can become discolored over time. This is normal and does not affect operation. Do not use scouring pads or abrasive cleaners to treat discolorations.
- In double oven models: Self Clean is only available for one oven at a time. The other oven must be turned off.

Avoid These Cleaners

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

Never use scouring pads or abrasive cleaners.

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

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

Cleaning Guide

Part	Recommendations
Flat Rack	Wash with hot soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. DO NOT clean the rack in the Self Clean oven. If flat racks are cleaned in the oven during the Self Clean mode, they will lose their shiny finish and may not glide smoothly. If this happens wipe the rack edges with a small amount of vegetable oil. Then wipe off excess.
Telescopic Rack	Wash with soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. Avoid getting cleansing powder in the telescopic slides. Re-lubrication may become necessary. Use only high-temperature food-grade lubricants to re-lubricate slides. DO NOT clean the rack in the Self Clean oven. DO NOT leave the rack in the oven during Self Clean. If the telescopic rack is cleaned in the oven during the Self Clean mode it will lose its shiny finish and will not glide smoothly.
Fiberglass Gasket	DO NOT CLEAN GASKET.
Glass	Wash with soap and water or glass cleaner. Use Fantastik® or Formula 409® to remove grease spatters and stubborn stains.
Painted Surfaces	Clean with hot soapy water or apply Fantastik® or Formula 409® to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Porcelain Surfaces	Immediately wipe up acid spills like fruit juice, milk and tomatoes with a dry cloth. Do not use a moistened sponge/cloth on hot porcelain. When cool, clean with hot soapy water or apply Bon-Ami® or Soft Scrub® to a damp sponge. Rinse and dry. For stubborn stains, use soap-filled pads. It is normal for porcelain to show fine lines with age due to exposure to heat and food soil.

Part	Recommendations
Stainless Steel Surfaces	Always wipe or rub in the direction of the grain. Clean with a soapy sponge, then rinse and dry, or wipe with Fantastik® or Formula 409® sprayed on a paper towel. Protect and polish with Stainless Steel Magic® and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. Do not use any abrasives such as steel wool pads, Softscrub®, or BonAmi®. Chlorine or chlorine compounds in some cleaners are corrosive to stainless steel. Check ingredients on label before using.
Plastic & Controls	When cool, clean with soapy water, rinse and dry. Do not use any abrasives such as steel wool pads, Softscrub®, or BonAmi®.
Probe	Wipe with soapy water. Do not submerge. Do not wash in the dishwasher.
Printed Areas (Words and Numbers)	Do not use abrasive cleansers. When cool, clean with soapy water, rinse, dry.

Maintenance

Replacing an Oven Light

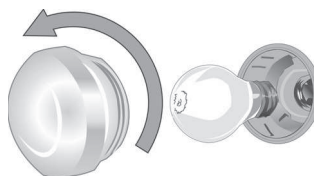
⚠ WARNING

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

Bulb specifications:

Oven Width	Bulb Description	Bulb Image
27 inch 800 HBN Series Ovens	25 Watt, 25WPRE14, European base	
30 inch 800 HBL Series Ovens	40 watt, appliance bulb, standard Edison base	

To change the bulb:



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

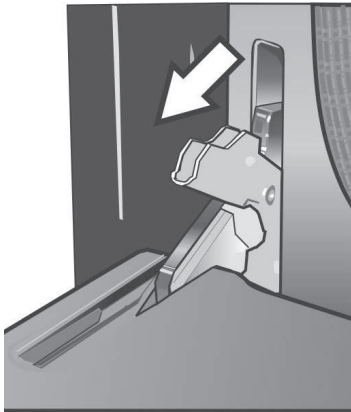
Removing the Oven Door

WARNING

When removing the door:

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

To remove the oven door:



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

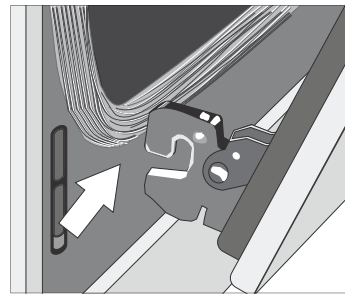
1. Open the oven door to its fully open, horizontal position.
2. Flip levers on hinges toward you.

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

3. Bring both door hinge levers to their fullest down position as shown in the illustration. The left and right door hinges differ slightly but operate in the same manner.

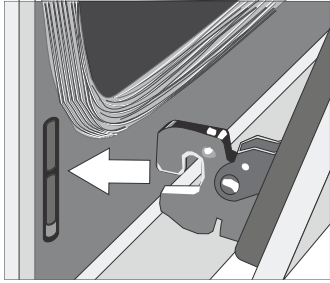


4. Close the oven door until it catches on the hinge stop levers, locking the hinges at the proper angle for door removal. The door will be open about 7 inches at the top. This takes the spring tension off the hinges so the door can be easily lifted out.

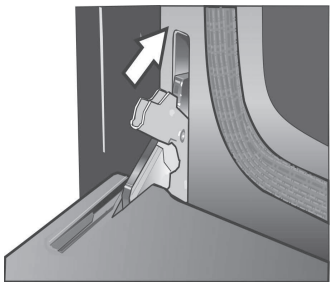


5. The door is heavy. Use both hands to firmly grip it by the sides. Do not grip the door by the handle. Maintaining the door angle, lift the door straight up approximately 3/4" to unhook the hinges from the slots and then pull it out towards you until the hinges are clear of the oven housing.
6. Place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

To replace the oven door:



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



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

Service

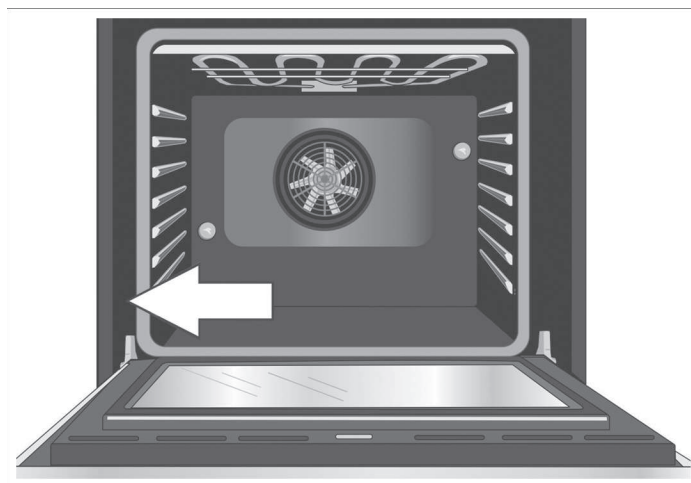
How to Obtain Service or Parts

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

Data Plate

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

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



Self Help

Troubleshooting Chart

Use these suggestions before calling for service to avoid service charges.

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

Oven Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
Oven is not self-cleaning properly.	Allow the oven to cool before running Self Clean. Always wipe out loose soils or heavy spillovers before running Self Clean. If oven is badly soiled, set oven for the maximum Self Clean time.
Clock and timer are not working properly.	Make sure there is electrical power to oven.
"E" and a number appears in display and control beeps.	This is a fault code. Press any key to stop beeping. Reset oven if necessary. If fault code remains, record fault code, turn off oven, and call authorized service technician.
With a new oven there is a strong odor when oven is turned on.	This is normal with a new oven and will disappear after a few uses. Operating the Self Clean cycle also "burns-off" the smell more quickly.
Control does not react when a button is touched.	Be sure that surface is clean and dry. Touch the center of the button. Use the flat part of your finger.
Warm air or steam escapes from oven vent.	It is normal to see or feel steam or warm air escaping from the oven vent. Do not block the vent.
Cooling fan runs even when the oven is turned off.	This is normal. The cooling fan will continue to run, even after the oven has been turned off, until the oven has cooled sufficiently.

Statement of Limited Product Warranty

What this Warranty Covers & Who it Applies to

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

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

The warranties stated herein apply only to the first purchaser of the Product and are not transferable.

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

How Long the Warranty Lasts

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

This Product is also warranted to be free from *cosmetic* defects in material and workmanship (such as scratches of stainless steel, paint/porcelain blemishes, chip, dents, or other damage to the finish of the Product), for a period of thirty (30) days from the date of purchase or closing date for new construction. This *cosmetic* warranty excludes slight color variations due to inherent differences in painted and porcelain parts, as well as differences caused by kitchen lighting, product location, or other similar factors. This *cosmetic* warranty specifically excludes any display, floor, “As Is”, or “B” stock appliances.

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

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

Out of Warranty Product

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

Warranty Exclusions

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

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

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

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

How to Obtain Warranty Service:

To obtain warranty service for your Product, you should contact the nearest Bosch authorized service center.

BSH Home Appliances - 1901 Main Street, Suite 600, Irvine, CA 92614 / 800-944-2904.

Cooking Charts

BAKED GOODS/ENTREES

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

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

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

Pastries

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

BAKED GOODS/ENTREES

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

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

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

MEATS

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

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

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

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

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

MEATS

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

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

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

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

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

Table des matières

À propos de ce manuel	1
Comment ce manuel est organisé	1
Definitions concernant la sécurité	1
IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ	2
Démarrage	5
Pièces	5
Accessoires	6
Commandes	8
Fonctionnement	10
À propos de l'appareil	10
Avant la première utilisation du four	10
Réglage de l'horloge	10
Réglage du mode de cuisson et de la température ...	11
Timer (Minuterie)	12
Fast Preheat (Préchauffage rapide)	14
Delay Cook (Cuisson différée)	14
Probe (Sonde)	15
Sabbath Mode (Mode Shabbat)	16
Panel Lock (Verrouiller les touches)	17
Settings (Réglages)	18
Options du menu réglages	18
Tirer le meilleur parti de votre appareil	19
Conseils généraux	19
Modes de cuisson	21
Nettoyage et entretien	25
Nettoyage	25
Self Clean (Nettoyage Auto)	25
Éviter ces produits nettoyants	26
Guide de nettoyage	26
Entretien	27
Remplacement de l'ampoule du four	27
Démontage de la porte du four	28

Dépannage	31
Plaque signalétique	31
Comment obtenir des services de dépannage ou des pièces	31
Avant d'appeler le service de dépannage	31
Tableau de dépannage	31
ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT	33
Tableaux de cuisson	35

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

Questions?

1-800-944-2904

www.bosch-home.com/us

Il nous fait toujours plaisir de recevoir vos commentaires!

À propos de ce manuel

Comment ce manuel est organisé

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

Ce manuel comporte les chapitres suivants :

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

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

Définitions concernant la sécurité

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

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

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

Sécurité

AVERTISSEMENT

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

Installation et entretien corrects

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

Sécurité-incendie

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

AVERTISSEMENT

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

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



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

Prévention des brûlures

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

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

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

Sécurité des enfants

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

ATTENTION

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

Sécurité pendant le nettoyage

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

AVERTISSEMENT

Avertissements conformément à la Proposition 65 de l'État de Californie :

Ce produit contient des substances chimiques reconnues par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.

- **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 peut générer de faibles quantités de monoxyde de carbone. L'isolant en fibre de verre des fours autonettoyants génère de très faibles quantités de formaldéhyde pendant les quelques premiers cycles de nettoyage. Le formaldéhyde est classé par la Californie comme étant une cause potentielle de cancer. Le monoxyde de carbone est une cause potentielle de toxicité pour la reproduction. L'exposition à ces substances peut être minimisée en :
 - 1) assurant une bonne ventilation pendant la cuisson au gaz;
 - 2) assurant une bonne ventilation pendant et immédiatement après l'autonettoyage du four;
 - 3) utilisant l'appareil selon les instructions figurant dans ce guide.

- Pendant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est bien verrouillée et qu'elle ne s'ouvre pas. Si elle ne se verrouille pas, ne pas exécuter le cycle d'autonettoyage. Communiquer avec un centre de dépannage.
- Essuyer les déversements importants avant de procéder à l'autonettoyage du four.
- Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Éloigner les oiseaux de compagnie de la cuisine ou des pièces où la fumée peut les atteindre. Pendant l'autonettoyage, les émanations de fumée sont nocives aux oiseaux. D'autres émanations générées notamment par la margarine et les huiles de cuisson surchauffées peuvent également être nocives.
- Ne pas laisser la graisse s'accumuler dans le four.

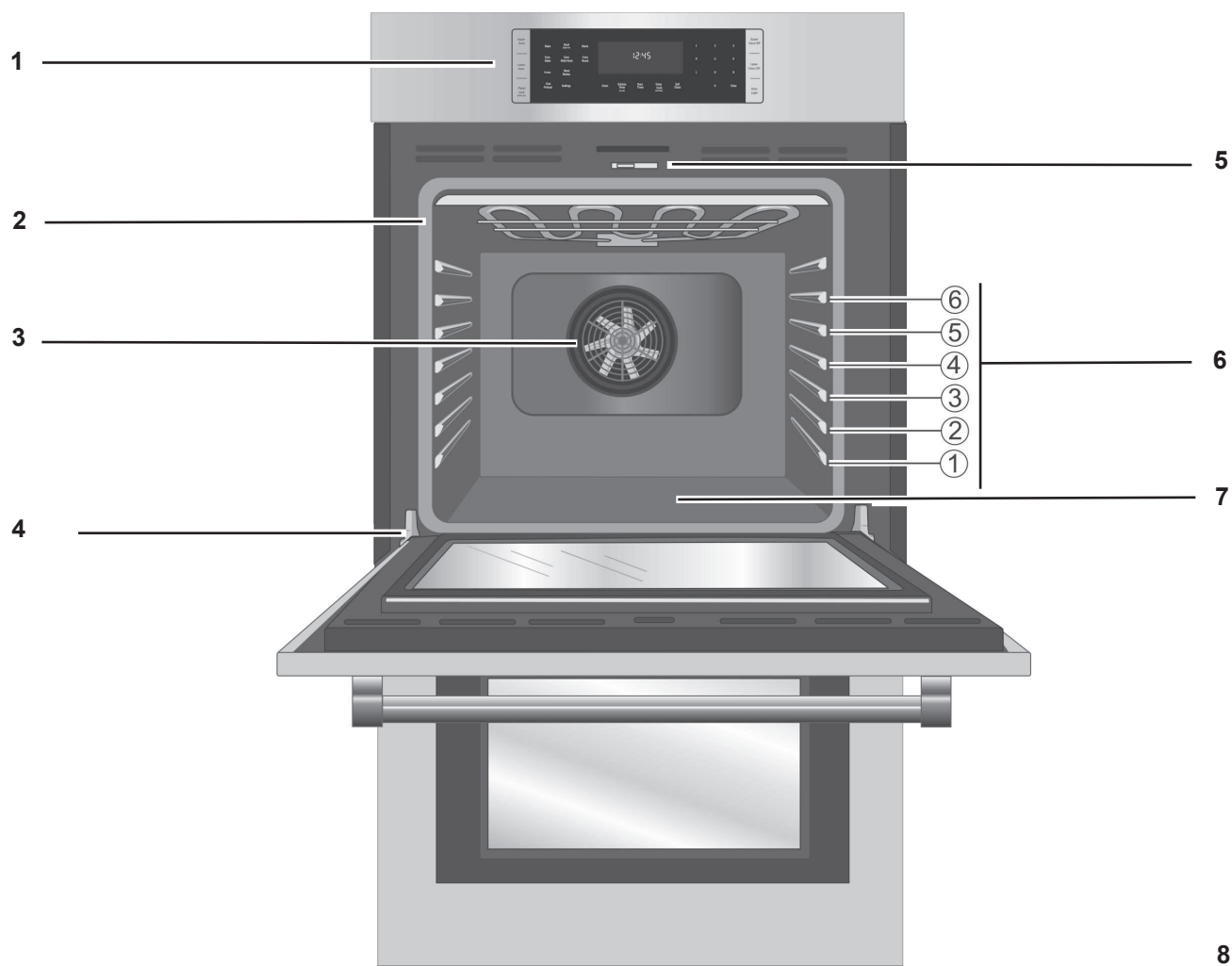
Sécurité de la batterie de cuisine

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

Démarrage

Pièces

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



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

Ventilateur de refroidissement

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

Évent du four

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

Sole du four

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

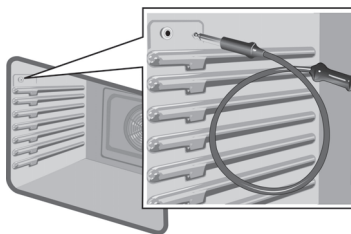
Remarque :

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

⚠ ATTENTION

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

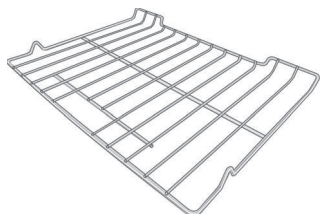
Accessoires



Sonde

La sonde peut être utilisée pour déterminer le niveau de cuisson interne ou la température finale de nombreux aliments, et en particulier les viandes et la volaille.

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



Grille plate

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

Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.



Grille télescopique (certains modèles)

Des grilles supplémentaires de 30 po (762 mm) sont disponibles auprès du e-Shop, n° HEZTR301

Utiliser cette grille pour la cuisson des plats plus lourds afin de faciliter leur insertion dans le four, le contrôle de la cuisson et le retrait des plats du four une fois la cuisson terminée.

Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.

Lèche-frite et grill

(disponible via l'eShop)

Casserole : n° 00449757

Gril(supérieur):n°00449756



Insertion des grilles

⚠ ATTENTION

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

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

Pour éviter toute possibilité de blessure ou d'endommagement de l'appareil, s'assurer que les grilles sont installées exactement suivant les instructions de montage et non à l'envers ou sens dessus dessous.

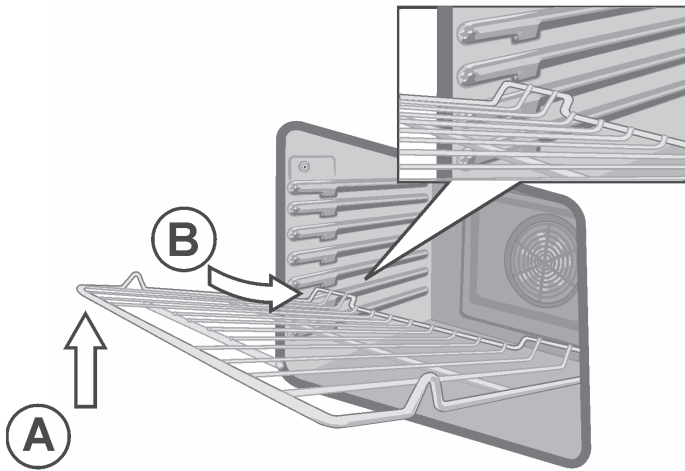
Grille plate

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

Pour insérer la grille plate dans le four :

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

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



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

Le four doit être droit et de niveau, et ne doit pas être de travers.

Pour retirer la grille plate du four :

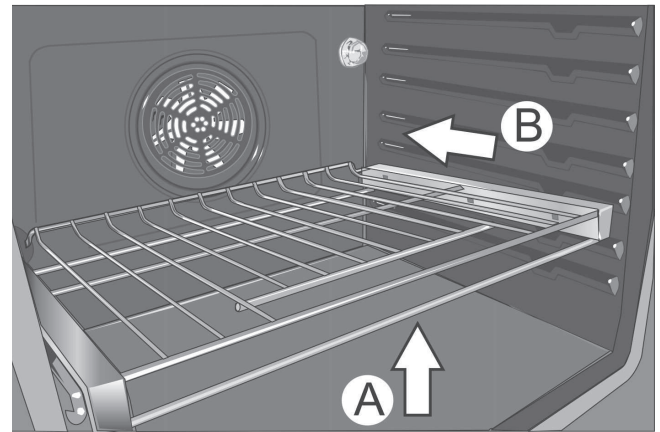
1. Saisir fermement la grille des deux côtés et tirer vers soi.
2. Lorsque la butée est atteinte, incliner la grille vers le haut de façon à ce que la partie arrière ascendante inclinée de la grille puisse glisser sous la butée. Tirer la grille complètement vers soi pour la sortir complètement du four.

Grille télescopique

Pour insérer la grille télescopique dans le four :

1. Faire glisser la grille de manière régulière jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit à environ 2 po (5 cm) de la paroi du four.
2. Incliner la partie avant de la grille d'environ 3/4 de pouce (2 cm) (A) et continuer de l'enfoncer toute entière jusqu'au fond du four (B).

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



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

⚠ ATTENTION

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

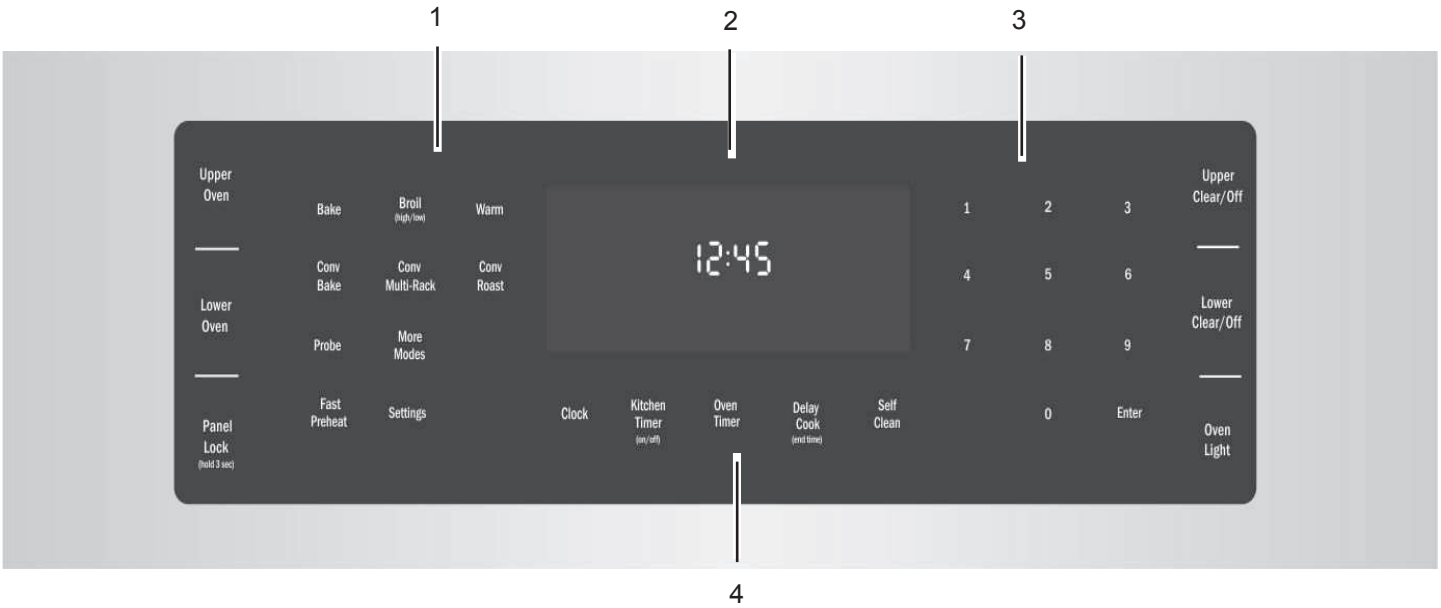
Pour retirer la grille télescopique du four :

1. Soulever la partie avant de la grille télescopique d'environ 1/2 po (1,3 cm) et pousser la grille d'environ 3/4 de po (2 cm) vers le fond. Ceci permet de dégager la grille du guide de positionnement de grille.
2. Soulever la partie arrière de la grille télescopique de manière qu'elle se dégage du guide de positionnement de grille et tirer doucement la grille hors du four.

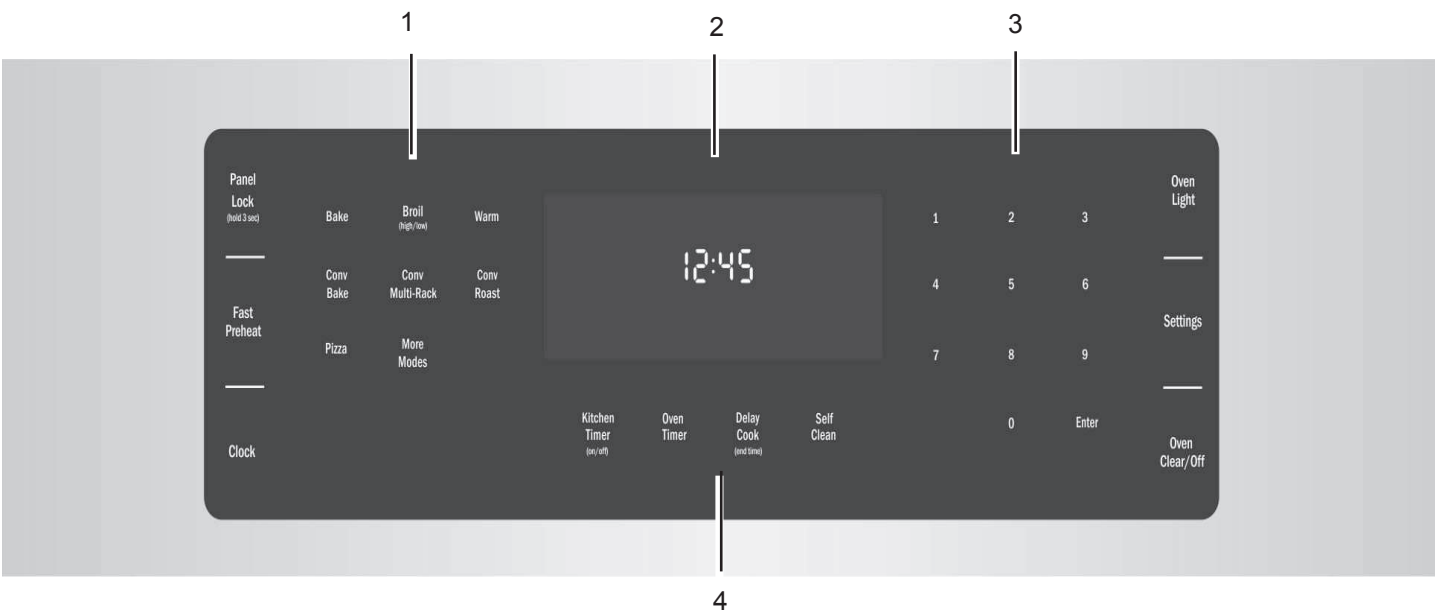
Remarque : Prendre soin d'éviter de tirer la grille de manière irrégulière car elle aura tendance à se coincer et à buter contre les parois du four.

Commande

Panneau de commande pour four double - Série 800



Panneau de commande pour four simple - Série 800



- | | |
|---|--------------------------------|
| 1 | Boutons de sélection du mode |
| 2 | Écran |
| 3 | Boutons du pavé numérique |
| 4 | Boutons de fonctions spéciales |

Boutons

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

Description des boutons

Upper Oven	Passe au four supérieur dans les modèles à four double. Appuyer avant de sélectionner ou de modifier les réglages du four supérieur.
Lower Oven	Passe au four inférieur dans les modèles à four double. Appuyer avant de sélectionner ou de modifier des réglages du four inférieur.
Panel Lock (hold 3 sec)	Active ou désactive le mode Verrouiller les touches. Ce mode empêche toute modification des réglages du four.
Upper Clear/Off	Sélectionne le four supérieur. Appuyer une fois pour faire une sélection, une deuxième fois pour effacer les réglages, appuyer et maintenir enfoncé pour éteindre le four supérieur.
Lower Clear/Off	Sélectionne le four inférieur. Appuyer une fois pour sélectionner, une deuxième fois pour effacer les réglages, appuyer et maintenir enfoncé pour éteindre le four inférieur.
Oven Light	Allume et éteint l'éclairage du four pour le four sélectionné.
Clock	Affiche l'horloge.
Kitchen Timer (on/off)	Active et désactive la (les) minuterie(s) de la cuisine. Appuyer et maintenir enfoncé pour modifier une minuterie.
Oven Timer	Affiche et règle la minuterie du four pour le four sélectionné. Éteint le four à la fin du temps de cuisson programmé.
Delay Cook (end time)	Règle l'heure de fin de cuisson du four pour la Cuisson différée.

Settings	Permet d'accéder aux réglages de l'utilisateur pour personnaliser l'écran de base, les langues et d'autres fonctions.
Self Clean	Active le mode Nettoyage Auto.
More Modes	Permet d'accéder aux modes de cuisson/chaleur qui ne comportent pas de bouton à accès direct.

Modes supplémentaires

Des modes supplémentaires sont disponibles en appuyant sur le bouton **More Modes (Modes supplémentaires)**. Ces modes comprennent Cuisson Gril Convection, Pizza, Apprêt et Rôtissage. Ces modes sont traités à la section « *Tirer le meilleur parti de votre appareil* » plus loin dans ce manuel.

Symboles de l'écran

Remarque : Tous les symboles sont affichés sur le four simple. La sonde n'est disponible que pour le four supérieur pour les fours doubles.

	Verrou de porte - S'affiche lorsque la porte du four est verrouillée.
	Symbole de préchauffage rapide - S'affiche lorsque le préchauffage rapide est actif.
	Symbole de sonde - Apparaît lorsqu'une sonde est détectée.
	Verrou Panneau - S'affiche lorsque le panneau de commande est verrouillé.
	Nettoyage Auto - S'affiche lorsque le nettoyage automatique est activé.

Fonctionnement

À propos de l'appareil

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

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

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

Le lettrage clair et lisible des pavés tactiles facilite grandement l'utilisation du four. Ce manuel contient toutes les instructions relatives au fonctionnement du four.

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

Avant la première utilisation du four

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

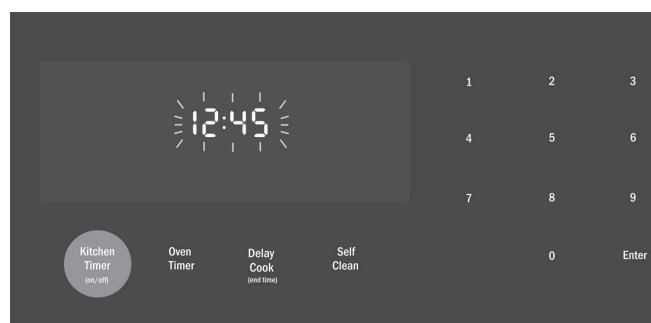
Fonctionnalités de base

Réglage de l'horloge

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

Le menu de réglage de l'horloge s'affiche automatiquement après une panne d'électricité. Dans ce cas, passer directement à l'étape 3.

Pour régler l'horloge :



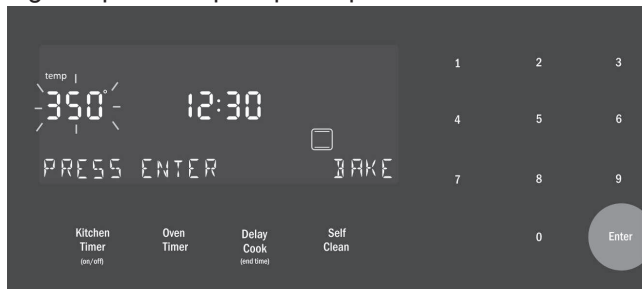
1. Le four doit être en mode Veille (le four est sous tension, mais aucun mode de cuisson ni minuterie n'est en fonctionnement).
2. Pour accéder au mode de réglage de l'horloge :
Fours simples - Appuyer et maintenir le bouton **Kitchen Timer (Minuterie de cuisine)** enfoncé pendant 5 secondes. L'heure clignote pour signaler qu'elle peut être modifiée.
Fours doubles - Appuyer sur le bouton **Clock (Horloge)**. L'heure clignote pour signaler qu'elle peut être modifiée.
3. Utiliser le pavé numérique pour saisir l'heure souhaitée. Chaque nombre correspondant à la touche enfoncée est affiché sur la droite ce qui a pour effet de déplacer les chiffres précédemment saisis sur la gauche. Pour régler l'heure à « 12H45 » (après-midi), appuyer sur 1, 2, 4, 5.
4. Après avoir saisi l'heure souhaitée, valider l'heure en appuyant sur **Enter (Entrée)**.
L'horloge est désormais réglée et fonctionne.

Réglage du mode de cuisson et de la température

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

Pour régler le mode de cuisson en premier, puis la température:

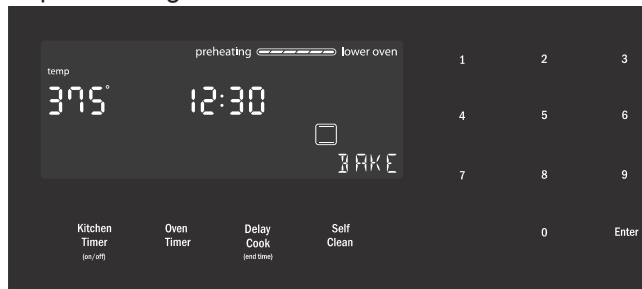
1. Dans les modèles à fours doubles, il faut choisir un four spécifique avant de pouvoir modifier la température. Appuyer sur **Upper Oven (Four supérieur)** ou sur **Lower Oven (Four inférieur)** pour sélectionner un four.
2. Appuyer sur le bouton **Cooking Mode (Mode de cuisson)** souhaité. Le mode de cuisson et la température par défaut s'affichent. La température clignote pour indiquer qu'elle peut être modifiée.



3. Appuyer sur **Enter (Entrée)** pour démarrer le mode en utilisant la température par défaut.
4. Pour modifier la température, utiliser les boutons numériques pour la saisir. 375 °F (190 °C) est la température utilisée pour les besoins de cet exemple. Appuyer sur **Enter (Entrée)** pour valider la température mise à jour.

Remarque : La nouvelle température est automatiquement programmée au bout de 5 secondes si la touche **Enter (Entrée)** n'est pas activée.

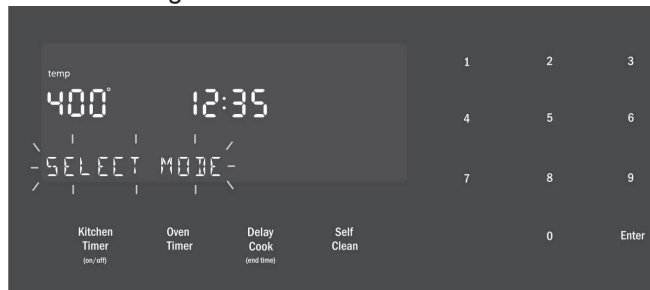
5. Le préchauffage démarre.



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

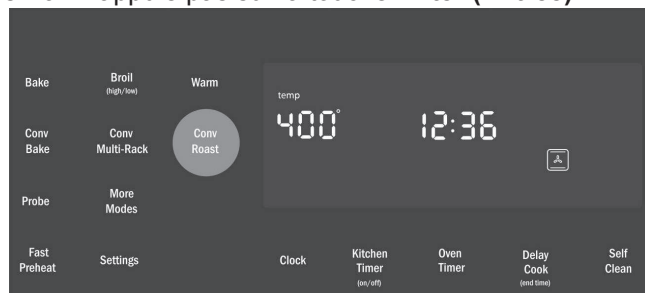
Pour régler la température en premier, puis le mode de cuisson: (ne concerne pas le mode Cuisson Gril ou Cuisson Gril Convection)

1. Dans les modèles à fours doubles, il faut choisir un four spécifique avant de pouvoir modifier la température. Appuyer sur **Upper Oven (Four supérieur)** ou sur **Lower Oven (Four inférieur)** pour sélectionner un four.
2. Appuyer sur les touches numériques pour saisir le réglage de température souhaité. La température saisie est affichée en regard de l'heure du jour.
3. Sélectionner un mode de cuisson compatible avec la température saisie. Si aucun mode de cuisson n'est sélectionné dans un délai de 5 minutes après le réglage de la température, une tonalité d'erreur retentit et le message SELECT MODE (Sélectionner le mode) s'affiche et clignote.



4. Appuyer sur le bouton de Sélection du mode pour sélectionner un mode de cuisson.

Le nouveau mode et la nouvelle température sont automatiquement programmés au bout de 5 secondes si l'on n'appuie pas sur la touche **Enter (Entrée)**.



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

Limitation de la durée de chauffage

La durée maximale de chauffage est définie. Si vous oubliez d'éteindre le four, il s'éteint automatiquement après une période de temps déterminée (voir tableau ci-dessous), sauf si vous utilisez la fonction Dr. Cuis.

La durée maximale pour le mode Shabbat est de 74 heures. Pour tous les autres modes de cuisson, la durée maximale autorisée dépend de la température :

Température en °F	Température en °C	Temps maximum autorisé sans activité
100–200	30–120	24 heures
201–550	121–300	12 heures

Le chauffage se met hors circuit à moins que le réglage ne soit modifié.

Timer (Minuterie)

Votre nouveau four est équipé de deux types de minuteries.

Kitchen Timer (Minuterie de cuisine) - Minuterie à compte à rebours qui n'a aucune incidence sur le chauffage du four. La minuterie de cuisine est utilisée pour les besoins de chronométrage des tâches ménagères d'ordre général.

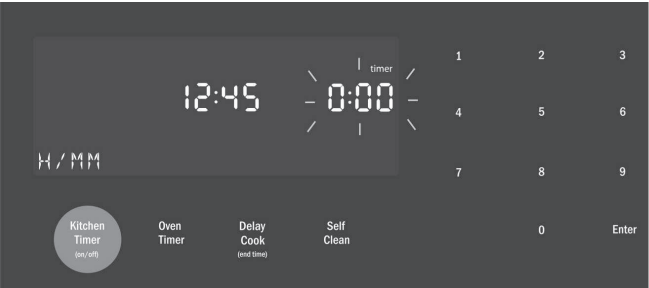
Oven Timer (Minuterie du four) - Minuterie à compte à rebours qui, lorsqu'elle atteint 00:00, éteint le four et, par conséquent, le mode en cours. La minuterie du four est utilisée pour régler la durée d'activation d'un mode.

Pour régler la minuterie de cuisine :

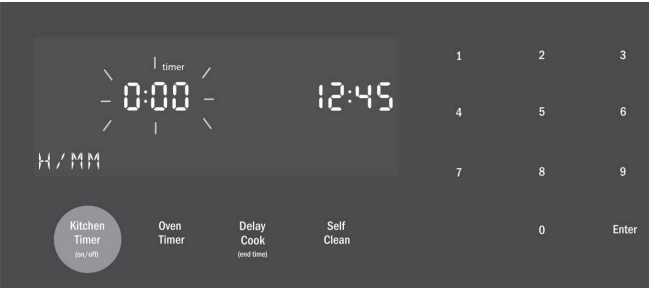
(pour les besoins de chronométrage des tâches ménagères d'ordre général)

1. Pour les fours doubles, sélectionner d'abord le four Supérieur ou le four Inférieur. Ceci n'a aucune incidence sur l'heure d'arrêt du four. Cette fonction permet de mettre en mémoire une position affectée à la minuterie de cuisine afin que la deuxième minuterie puisse être démarrée plus tard, si on le souhaite.
2. Appuyer sur « **Kitchen Timer On/Off (Minuterie de cuisine Activer/Désactiver)** ».
0:00 s'affiche et clignote sur l'écran. Saisir la valeur de minuterie souhaitée selon le format H/MM à l'aide des touches du pavé numérique.

Écran du four simple ou double



Écran du four supérieur



3. Appuyer sur **Enter (Entrée)**.
La minuterie de cuisine démarre.
4. Lorsque le décompte de la minuterie de cuisine parvient à zéro, une tonalité d'alarme retentit toutes les 10 secondes, ce pendant 2 minutes, et le message « **TIMER END** » (Fin minuterie) s'affiche.

Annuler la minuterie de cuisine :

Appuyer sur le bouton **Oven Clear/Off (Four Effacer/ Désactiver)** et sur le bouton **Kitchen Timer On/Off (Minuterie cuisine Activer/Désactiver)**.

Régler la deuxième minuterie de cuisine :

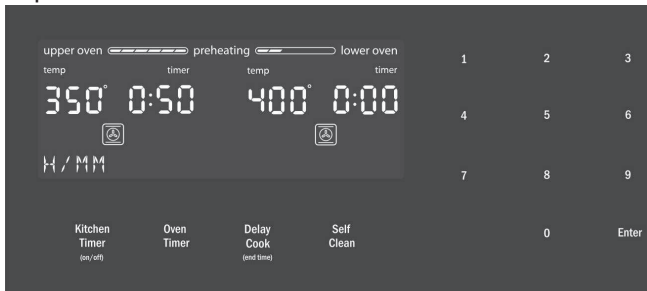
(Disponible uniquement sur les fours doubles)

1. Appuyer sur le bouton **Upper Oven (Four supérieur)** ou **Lower Oven (Four inférieur)** pour sélectionner le four auquel vous souhaitez affecter la deuxième minuterie.
Remarque : Le fait de sélectionner le four en premier en appuyant sur **Kitchen Timer On/Off (Minuterie de cuisine Activer/Désactiver)** a pour effet d'associer la minuterie de cuisine avec cette position. La minuterie de cuisine du four supérieur est indiquée sur le côté gauche de l'écran et la minuterie de cuisine du four inférieur est indiquée sur le côté droit de l'écran.
2. 00:00 s'affiche et clignote sur l'écran. Saisir la valeur de minuterie souhaitée selon le format H/MM à l'aide des touches du pavé numérique.
3. Appuyer sur **Enter (Entrée)**.
La minuterie de cuisine démarre.

Réglage de deux minuteries de cuisine alors que des modes de cuisson sont activés :

1. Appuyer sur le bouton **Upper Oven (Four supérieur)** ou **Lower Oven (Four inférieur)** pour sélectionner le four auquel vous souhaitez affecter la minuterie de cuisine.
2. 0:00 s'affiche et clignote sur l'écran. Saisir la valeur de minuterie souhaitée selon le format H/MM à l'aide des touches du pavé numérique.
3. Appuyer sur **Enter (Entrée)**.

La minuterie de cuisine démarre et lance le compte à rebours dans la zone de la minuterie de l'écran du four supérieur ou inférieur.



Remarque

- La minuterie n'est pas modifiée lorsque d'autres paramètres le sont.
- L'indicateur affiché à l'écran dépend des Réglages qui ont été définis. Le réglage de l'écran standard affiche l'horloge pendant que la minuterie fonctionne. Dans ce cas, appuyer sur **Timer (Minuterie)** pour afficher la minuterie en fonctionnement.

Pour régler la minuterie du four :

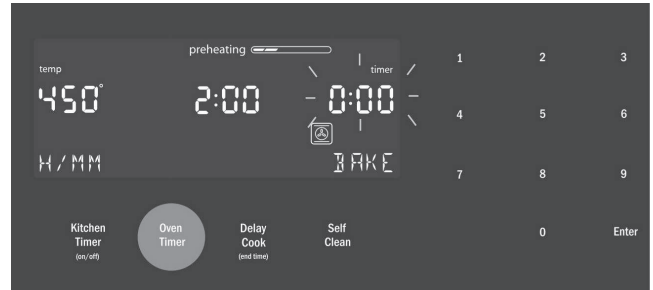
(réglage de la minuterie pour éteindre le four)

1. Pour les fours doubles, sélectionner d'abord le four Supérieur ou le four Inférieur. Pour régler la minuterie d'un four, celui-ci doit avoir un mode de cuisson activé.

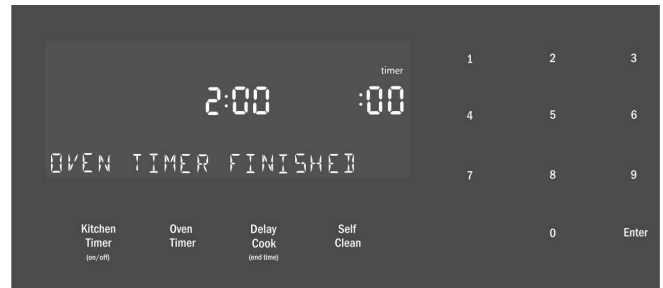
Remarque : La minuterie d'un four ne peut pas fonctionner pendant le cycle d'autonettoyage (Nettoyage Auto).

2. Appuyer sur le bouton **Oven Timer (Minuterie du four)**.
0:00 s'affiche et clignote sur l'écran. Saisir la valeur de minuterie souhaitée selon le format H/MM à l'aide des touches du pavé numérique.
3. Appuyer sur **Enter (Entrée)**.

Écran du four simple



Appuyer sur le bouton **Enter (Entrée)**. La minuterie du four lance le compte à rebours jusqu'à 0:00.



4. Lorsque la minuterie atteint :00, le mode de cuisson s'arrête et le message « OVEN TIMER FINISHED » (Minuterie du four terminée) s'affiche. L'alarme du four retentit toutes les 10 secondes pendant 2 minutes.
5. Annuler la minuterie du four en appuyant sur le bouton **Oven Clear/Off (Four Effacer/Désactiver)**.

Modifier la minuterie du four

Si la minuterie du four fonctionne et que le temps minuté restant doit être modifié :

1. Saisir le mode correspondant à la minuterie du four en appuyant sur le bouton **Oven Timer (Minuterie du four)**.
La température actuelle du four clignote.
2. Appuyer sur **Enter (Entrée)**.
La valeur de la minuterie clignote, indiquant qu'elle peut être modifiée.
3. Saisir la nouvelle durée et redémarrer la minuterie en appuyant sur le bouton **Enter (Entrée)**.

La minuterie du four peut être effacée en appuyant sur le bouton **Oven Clear/Off (Four Effacer/Désactiver)** en mode d'édition (le temps restant clignote).

Fast Preheat (Préchauffage rapide)

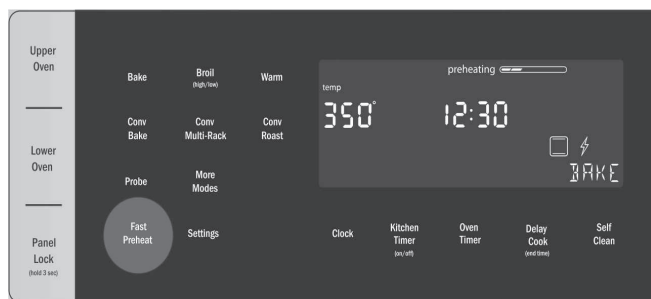
La fonction de préchauffage rapide permet de faire chauffer le four plus rapidement que le préchauffage standard. Elle est disponible pour les modes Cuisson, Rôtissage, Convection Multi-Rack, Cuisson par Convection, Rôtissage Convection et Pizza. Si le Préchauffage Rapide n'est pas autorisé pour le mode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

Pour régler le Préchauffage rapide :

1. Pour les fours doubles, sélectionner d'abord le four Supérieur ou le four Inférieur. Régler le mode de cuisson (à partir des modes pour lesquels la fonction de préchauffage rapide est disponible) et la température.

2. Appuyer sur **Fast Preheat (Préchauffage rapide)**.

L'icône de préchauffage rapide  apparaît sur l'écran juste au-dessus du nom du mode.



3. Appuyer sur **Start (Démarrer)**.

Pour éteindre le préchauffage rapide, appuyer de nouveau sur **Fast Preheat (Préchauffage rapide)**.

Remarque :

- La température doit être réglée au moins à 200 °F (100 °C) pour utiliser la fonction **Fast Preheat (Préchauffage rapide)**.
- **Préchauffage rapide** reste activé même si le mode de cuisson est modifié après le démarrage du préchauffage rapide. Si le préchauffage rapide n'est pas disponible pour le nouveau mode de cuisson, le préchauffage standard sera activé pour les modèles qui en sont équipés.

Fonctions spéciales

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

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

- Cuisson différée
- Sonde
- Mode Shabbat
- Verrouiller les touches

Delay Cook (Cuisson différée)

La fonction Cuisson différée (Heure de fin) permet de programmer le four pour terminer un mode de cuisson minuté à une heure prédéterminée.

⚠ ATTENTION

Pour des raisons de sécurité alimentaire, ne pas laisser les aliments à l'intérieur du four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.

La minuterie de Cuisson différée ne peut être réglée qu'à partir du mode Veille ou pendant qu'un mode de cuisson s'exécute.

Pour régler la durée de cuisson différée :

1. Pour les fours doubles, sélectionner le four Supérieur ou le four Inférieur.
2. Régler le mode de cuisson et la température.
3. Appuyer sur le bouton **Delay Cook (Cuisson différée)**. L'écran Régler Dr. Cuis. est affiché.

Le message « ENTER COOK TIME » (Entrer Dr. Cuis.) apparaît au bas et à gauche de l'écran. « 0:00 » clignote à droite de l'écran. Saisir la durée de cuisson souhaitée pour le mode selon le format « heures:minutes ». La durée de cuisson maximale qui peut être définie dans le mode d'horloge au format 12 heures est 11 heures et 59 minutes. Saisir les heures et les minutes à l'aide des touches du pavé numérique.



4. Appuyer sur **Enter (Entrée)** pour accepter la durée de cuisson saisie et pour passer à l'étape suivante concernant le réglage de l'Heure de fin de cuisson. L'écran Régler Heure de fin est affiché. « 00:00 » clignote au même endroit précédemment occupé sur l'écran par la durée de cuisson (Dr. Cuis). Saisir l'Heure de fin, en heures et en minutes, à l'aide des touches du pavé numérique.



5. Appuyer sur **Enter (Entrée)** pour accepter l'heure de fin saisie.
6. Si le mode Cuisson différée a été programmé alors qu'un mode de cuisson fonctionnait, le mode est désactivé jusqu'à ce que l'heure de démarrage calculée soit atteinte.
7. Appuyer sur **Oven Clear/Off (Four Effacer/ Désactiver)** pour effacer l'information affichée.

Remarque :

- Pour modifier la durée de cuisson une fois que le four s'est mis en marche, appuyer sur le bouton **Delay Cook (Cuisson différée)**.
- Pour annuler **Delay Cook (Cuisson différée)**, appuyer sur le bouton **Oven Clear/Off (Four Effacer/ Désactiver)** (pour les fours doubles, sélectionner d'abord le four supérieur ou inférieur).

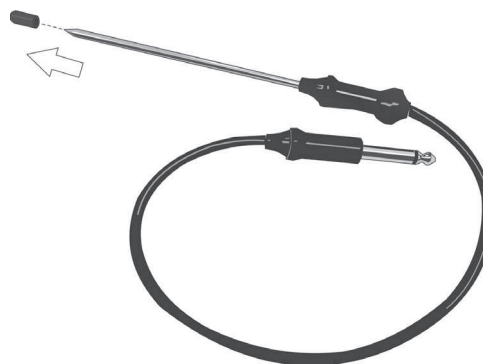
Probe (Sonde)

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

Retirer le capuchon de sécurité avant d'utiliser la sonde

Certains modèles sont équipés d'une sonde de température qui est utilisée pour détecter la température interne des viandes pendant la cuisson.

La sonde est expédiée avec un capuchon noir en plastique recouvrant l'extrémité pointue en métal. Le capuchon doit être retiré avant usage.



Insertion de la sonde :

Introduire la pointe de la sonde dans la viande au milieu, dans la partie la plus épaisse de la pièce, ou dans la poitrine pour les volailles. S'assurer que la sonde ne touche pas au gras, à l'os ou à des parties du four ou de la grille.

Remarque : Les aliments doivent être complètement décongelés avant d'insérer la sonde dans la viande.

Utilisation de la sonde :

1. Insérer la sonde dans la viande comme décrit ci-dessus. Le symbole de la sonde est affiché.
2. Brancher la sonde au four. Si la sonde n'est pas connectée au four avant de démarrer le mode Sonde, une tonalité d'erreur retentit et le message « INSÉRER SONDE » s'affiche.
3. Régler le mode de cuisson et la température.
4. L'écran Régler temp. sonde » est affiché. Une invite d'entrée de trois chiffres « - - - » clignote dans le coin inférieur droit. Utiliser le pavé numérique pour saisir la température de sonde souhaitée et appuyer sur **Enter (Entrée)** sur le pavé numérique.

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



5. La température actuelle de la sonde et la température cible sont affichées au format « 105/180 » dans le coin inférieur droit de l'écran.

La température de sonde affichée est mise à jour par incréments de 5° au cours du processus de cuisson.



6. Lorsque la température de la sonde atteint la température définie, le mode de cuisson est désactivé. L'heure en cours est affichée et le message « CUISSON TERMINÉE » clignote au bas de l'écran. Une tonalité d'alarme retentit toutes les 10 secondes pendant 2 minutes.



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

Remarque :

- La sonde n'est pas disponible lorsqu'une minuterie de cuisson a été réglée.
- Pour modifier la température de la sonde, appuyer sur le bouton **Probe (Sonde)**. L'écran affiche le mode d'édition de la température de sonde et affiche le message « SET PROBE TEMP » (Régler temp. sonde). Saisir la nouvelle température de la sonde et appuyer sur **Enter (Entrée)** pour accepter la nouvelle valeur.
- Ne pas ranger la sonde dans le four.
- Toujours utiliser la sonde par la poignée pour l'insérer et la retirer.
- Toujours utiliser une manique pour retirer la sonde car elle est chaude.
- Dans les modèles de fours doubles, la sonde n'est disponible que pour le four supérieur.

Mode Shabbat

Le mode Shabbat permet aux personnes de religions spécifiques d'utiliser leurs fours le jour du Shabbat. Le mode Shabbat doit être activé dans le menu Settings (Réglages) (le réglage par défaut pour le mode Shabbat est « Oui »).

Le mode Shabbat peut être saisi en mode Cuisson uniquement. La température de cuisson doit être dans la plage de température du mode Shabbat, soit comprise entre 100 °F (37,7 °C) et 450 °F (322 °C). Une fois que le mode Shabbat aura démarré, la température de consigne du mode peut être modifiée (dans la plage de température autorisée du mode Shabbat) en utilisant le pavé numérique et en appuyant sur **Enter (Entrée)** pour confirmer la nouvelle température. Un délai de 30 secondes doit s'écouler avant que la nouvelle température ne soit activée.

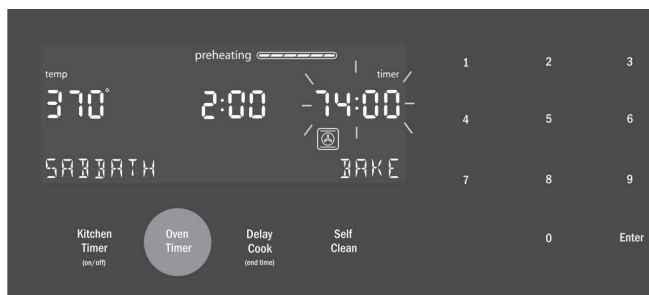
Si l'éclairage du four est allumé pendant la configuration, il le restera tout au long du fonctionnement du mode Shabbat. Si l'éclairage du four est éteint pendant la configuration, il le restera tout au long du fonctionnement du mode Shabbat.

Pour régler le mode Shabbat :

1. Aucune minuterie de cuisine ou de four ne doit fonctionner pendant la saisie du mode Shabbat. Appuyer et maintenir le bouton **Oven Timer (Minuterie du four)** enfoncé pendant cinq secondes. Si une minuterie fonctionne pendant la tentative de démarrage du mode Shabbat, le message suivant clignote sur l'écran : « SABBATH NOT AVAILABLE » (Shabbat non disponible).



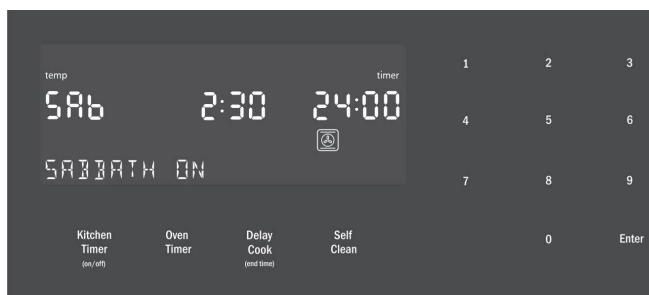
Si aucune minuterie ne fonctionne, les réglages du mode Shabbat apparaissent à l'écran. La minuterie du mode Shabbat clignote indiquant que la valeur peut être modifiée. La valeur par défaut est 74:00 (le nombre d'heures maximum pour lequel le mode Shabbat peut être réglé.)



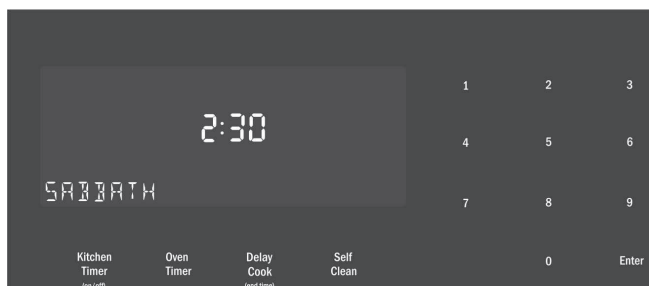
- Appuyer sur **Enter (Entrée)** pour accepter le nombre d'heures par défaut (74:00) et démarrer le mode Shabbat. Ou bien, utiliser le pavé numérique pour saisir la valeur de minuterie du mode Shabbat souhaitée. Il est possible de saisir des valeurs de minuterie comprises entre 0:01 et 74:00.

Remarque : Si aucune modification n'est effectuée dans un délai de 5 secondes, le mode Shabbat démarre automatiquement.

- Une fois le mode Shabbat lancé, l'écran se modifie et affiche le message « SABBATH ON » (Shabbat activé).



- Lorsque le compte à rebours du mode Shabbat atteint zéro, le four affiche l'heure en cours et le message « Shabbat ». À ce stade, aucune saisie utilisateur ne sera acceptée (mis à part la modification de la température du four comme indiqué ci-dessus). Pour terminer le mode Shabbat et retourner au mode de fonctionnement normal, appuyer sur le bouton **Oven Clear/Off (Four Effacer/Désactiver)**.

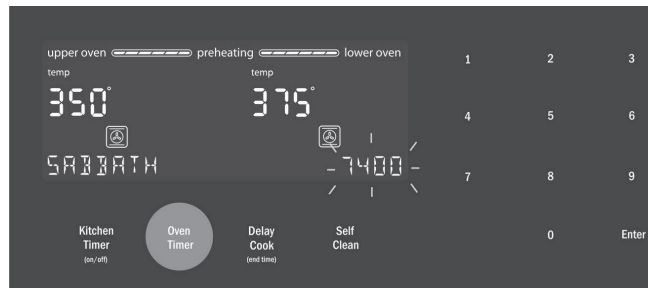


Mode Shabbat sur fours doubles

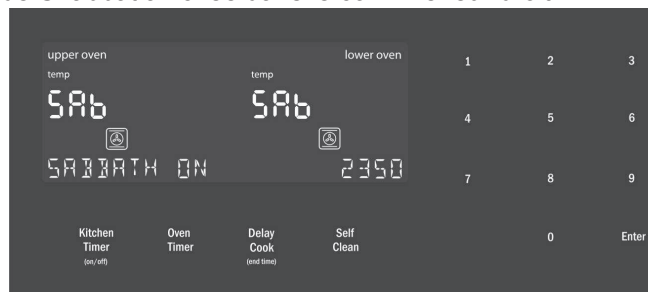
Le mode Shabbat fonctionne de la même manière pour les fours doubles que pour les fours simples, à l'exception de la nécessité de sélectionner le four supérieur ou inférieur avant de démarrer le mode Shabbat. Après avoir lancé le mode Shabbat sur un four, l'autre four peut être sélectionné et le mode Shabbat peut être lancé sur celui-ci. (Chaque

four peut être réglé à une température différente dans la plage de température autorisée du mode Shabbat).

Le mode Shabbat dispose d'une seule minuterie. Pour les fours doubles, la minuterie du mode Shabbat est partagée par les deux fours. La valeur de la minuterie peut être modifiée lorsqu'elle clignote au cours de la configuration du mode Shabbat.



Les fours doubles qui fonctionnent en mode Shabbat figurent sur l'écran avec la minuterie à décompte numérique du mode Shabbat affichée dans le coin inférieur droit.



Remarque :

- Les fours doubles sont capables d'exécuter le **Mode Shabbat** sur les fours supérieur et inférieur, individuellement ou simultanément.
- En mode Shabbat, la température est comprise entre 100 °F et 450 °F (37,7 °C et 232 °C).
- La minuterie du mode Shabbat peut être réglée entre 0:01 et 74 heures.

Panel Lock (Verrouiller les touches)

Permet à l'utilisateur de désactiver tous les boutons du panneau de commande. La fonction Verrouiller les touches peut être activée uniquement en mode Veille.

- Pour activer la fonction Verrouiller les touches, appuyer et maintenir le bouton **Panel Lock (Verrouiller les touches)** enfoncé pendant 3 secondes (en mode Veille).
- Pour désactiver la fonction Verrouiller les touches, appuyer et maintenir le bouton **Panel Lock (Verrouiller les touches)** enfoncé pendant 3 secondes. L'écran repasse en mode Veille.

Settings (Réglages)

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

Pour pouvoir accéder au menu Réglages, le four doit être en mode Veille (aucun mode de cuisson ou minuterie de four ne doit s'exécuter).

Pour modifier les éléments du menu Réglages :

1. Appuyer sur le bouton **Settings (Réglages)**.
2. Le premier élément des Réglages est affiché.
3. Pour afficher un élément de Réglages différent, appuyer sur le nombre correspondant à ce réglage (voir le tableau suivant).
4. Pour modifier la valeur du réglage affiché, appuyer sur le bouton **Enter (Entrée)** pour saisir le mode d'édition. Utiliser les touches du pavé numérique pour modifier la valeur du réglage. La valeur des réglages correspondante est indiquée dans le tableau suivant. La nouvelle valeur est automatiquement acceptée alors que l'écran repasse du mode d'édition au mode d'affichage.

Pour quitter le menu Réglages :

Appuyer sur le bouton **Oven Clear/Off (Four Effacer/Désactiver)**.

Température compensée du four

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

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

Options du menu Réglages

Élément de menu	Description	Valeur par défaut
1 Mode de température :	Fahrenheit (°F) ou Celsius (°C)	°F
2 Luminosité	Élevé, Moyen, Bas	Élevé
3 Volume	Élevé, Moyen, Bas	Élevé
4 Mode Horloge	Mode d'affichage 12 heures ou 24 heures. 12HR, 24HR.	12HR
5 Conversion convection auto	Diminuer la température du four de 25 °F (14 °C) définie pour les modes de cuisson Cuisson par Convection et Convection Multi-Rack. ACTIVÉ, DÉSACTIVÉ.	DÉS-ACTIVÉ
6 Tonalité des boutons	Une tonalité retentit lorsqu'on appuie sur un bouton. ACTIVÉ, DÉSACTIVÉ.	ACTIVÉ
7 Affichage de l'horloge en veille	L'horloge s'affiche quand aucun mode de cuisson ne s'exécute ou si la minuterie est en marche. ACTIVÉ, DÉSACTIVÉ.	ACTIVÉ
8 Langue	Paramètre de langue : Anglais, (EN), Français, (FR)	AN
9 Temp. compensée	Règle la valeur de la température compensée pour Cuisson, Cuisson par Convection, Rôtissage, Rôtissage Convection et Convection Multi-Rack. 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 ou pas assez dorés. La plage de modification de la compensation est comprise entre +/- 35 °F (+/- 19 °C) par incréments de 1°. Sur les modèles à fours doubles : Il est possible de modifier la température compensée de chaque four séparément. La valeur par défaut est 0.	0

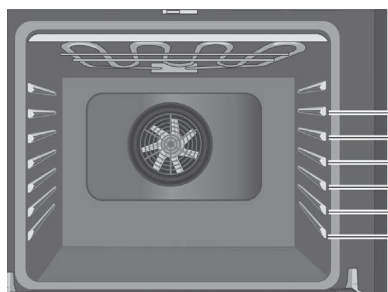
Tirer le meilleur parti de votre appareil

Conseils généraux

Mise en place des ustensiles de cuisson

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

Position des grilles



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

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

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

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

Papier aluminium

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

Préchauffer le four

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

Rappels concernant le préchauffage

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

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

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

Pour de meilleurs résultats

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

Casseroles et plats allant au four

- Les plats en verre allant au four absorbent la chaleur. Diminuer la température de 25 °F (14 °C) lorsque vous cuisinez avec des plats en verre.
- Préchauffer le four avant d'y placer les plats en verre.
- Utiliser des plats adaptés au degré de brunissage désiré. Pour obtenir une croûte tendre, légère et brun doré, utiliser des plats allant au four en métal anodisé ou brillant.
- Les plats foncés, rugueux ou mats (antiadhésifs ou anodisés) absorbent la chaleur et donnent une croûte plus dorée et plus croustillante. Certains fabricants recommandent de réduire la température de 25 °F (14 °C) lors de l'utilisation de ce type de plat. Suivre les recommandations du fabricant.

- Les tôles à biscuits ou les plats allant au four isolés feront augmenter la durée de cuisson.
- Ne poser aucun objet lourd sur la porte ouverte du four.
- Ne pas garder d'ustensiles de cuisson ou de pierres à pizza vides dans le four pendant la cuisson, car cela risque de modifier le rendement du four. Ranger les ustensiles de cuisson hors du four.

Ouverture de la porte du four

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

Cuisson à haute altitude

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

Condensation

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

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

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

Modes de cuisson

Bake (Cuisson)



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

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

Conseils

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

Convection Bake (Cuisson par Convection)



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

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

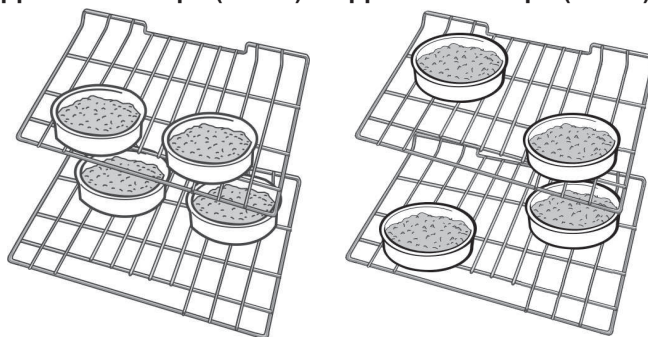
Les avantages du mode Cuisson par Convection comprennent :

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

Conseils

- Réduire la température du four indiquée dans la recette de 25 °F (14 °C) si le mode Convection Convection Auto n'est pas activé.
- Placer les aliments dans des moules peu profonds, non couverts, telles que des tôles à biscuit sans rebords.
- Pour faire cuire les gâteaux, utiliser les positions de grille 2 et 5.
- Si l'on dispose plusieurs moules sur une même grille, laisser au moins 1 po à 1 1/2 po (2,5 à 3,8 cm) d'espace entre les moules. Décaler les moules de façon à ce qu'ils ne soient pas directement placés les uns au-dessus des autres (voir le schéma ci-dessous).

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



Conversion Convection Auto

Les modes de Cuisson par Convection et Convection Multi-Rack (cuisson sur plusieurs grilles) nécessitent une réduction de température de 25 °F (14 °C). La fonction Conversion Convection Auto réduit la température saisie automatiquement. Entrer simplement la température de la recette ou indiquée sur l'emballage lors du réglage du mode. La commande calcule la bonne température et l'affiche à l'écran.

La fonction Conversion Convection Auto peut être désactivée pour permettre de régler manuellement la température. Voir la section « Conversion Convection Auto » à la section « Réglages » pour plus de détails.

Convection Multi-Rack



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

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

Les avantages du mode Multi-Rack comprennent :

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

Conseils

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

Pizza



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

Le mode Pizza convient pour les pizzas fraîches ou congelées.

Conseils

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

Roast (Rôtissage)



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

Le mode Rôtissage convient parfaitement à la viande et à la volaille et aux coupes de viande moins tendres.

Conseils :

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

Convection Roast (Rôtissage Convection)



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

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

Les avantages du mode Rôtissage Convection comprennent :

- Une cuisson jusqu'à 25 % plus rapide que les modes n'utilisant pas la Cuisson par Convection.
- Un brunissage riche, doré.

Conseils :

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Utiliser la température exacte indiquée sur la recette.

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

Broil (Cuisson Gril)



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

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

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

Conseils :

- Préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer le four au-delà de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins $\frac{3}{4}$ po (2 cm) d'épaisseur.
- Badigeonner le poisson et la volaille de beurre ou d'huile pour éviter qu'ils n'attachent pendant la cuisson.
- Pour le rôtissage, utiliser un plat à rôtir et un gril-lèchefrite, ou un plat profond doté d'une plaque-gril en métal.
- Ne pas recouvrir le gril-lèchefrite de papier d'aluminium. Il a été conçu pour faciliter l'écoulement des matières grasses sans contact avec la surface de cuisson et éviter le dégagement de fumée et les éclaboussures.
- Tourner les viandes (autres que le poisson) une fois pendant la durée de cuisson recommandée. Le poisson n'a pas besoin d'être tourné.

- Pour gratiner les ragoûts, utiliser uniquement des plats en métal ou en céramique de verre tels que Corningware®.
- Ne jamais utiliser de plats en verre résistant à la chaleur (Pyrex®); ils ne tolèrent pas les températures élevées.
- Pour les durées de cuisson au gril, consulter le Tableau de cuisson de la viande/volaille.

Convection Broil (Cuisson Gril Convection)



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

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

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

Conseils :

- Préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer le four au-delà de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins 1 1/2 po (2 cm) d'épaisseur.
- Pour le rôtissage, utiliser un plat à rôtir et un gril-lèchefrite, ou un plat profond doté d'une plaque-gril en métal.
- Ne pas recouvrir le gril-lèchefrite de papier d'aluminium. Il a été conçu pour faciliter l'écoulement des matières grasses sans contact avec la surface de cuisson et éviter le dégagement de fumée et les éclaboussures.
- Tourner les viandes une fois pendant la durée de cuisson.
- Ne jamais utiliser de plats en verre résistant à la chaleur (Pyrex®) : ils ne tolèrent pas les températures élevées.
- Pour les durées de cuisson correspondant au mode Cuisson Gril Convection, consulter le Tableau de cuisson de la viande/volaille.

Proof (Apprêt)



Le mode **Proof (Apprêt)** utilise les éléments supérieur et inférieur du four pour faire lever la pâte à pain ou d'autres types de pâtes à base de levure en les maintenant à basse température.

- Aucun préchauffage n'est nécessaire.
- L'apprêt consiste à faire lever la pâte à la levure.
- La plage de température du mode Apprêt est comprise entre 85 °F et 110 °F (29 °C à 43 °C).
- La température par défaut du mode Apprêt est de 100 °F (37,7 °C).
- Couvrir le saladier ou l'ustensile de cuisson de manière lâche et utiliser une grille adaptée à la taille de celui-ci.
- Laisser la porte du four fermée et utiliser l'éclairage du four pour vérifier l'état d'avancement de la levée de la pâte.

Warm (Maintien au Chaud)



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

- Utiliser le mode Maintien au Chaud pour conserver les aliments cuits au chaud jusqu'au moment de servir, soit pendant environ une heure.
- Les températures de maintien au chaud sont comprises entre 140 °F et 220 °F (60 °C et 104 °C).
- La température par défaut du mode Maintien au chaud est de 170 °F (76,6 °C).
- Protéger les aliments devant rester humides avec un couvercle ou du papier d'aluminium.

⚠ ATTENTION

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

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

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Self Clean (Nettoyage Auto)

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

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

AVIS :

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

Pour régler le mode Nettoyage Auto :

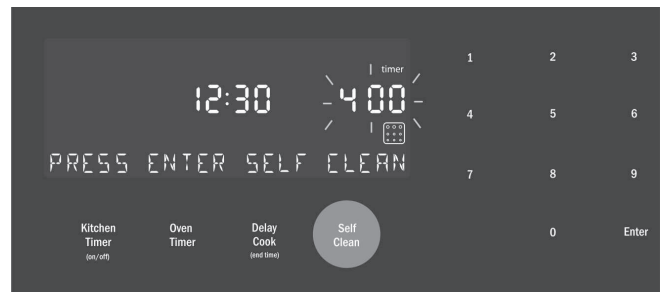
1. Retirer tous les accessoires et toutes les grilles du four.
2. Sélectionner le four à nettoyer à l'aide du mode Nettoyage Auto (pour les fours doubles). Si un mode de cuisson est activé pour le four sélectionné, appuyer sur **Oven Clear/Off (Four Effacer/Désactiver)** pour mettre fin au mode en fonctionnement.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

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

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

Pour saisir un nombre d'heures différent, utiliser le pavé numérique. La valeur saisie doit être comprise entre 2 (2:00) et 4 (4:00) heures. Si vous entrez une valeur inférieure à 2 heures ou supérieure à 4 heures, une tonalité d'erreur retentit et un message s'affiche.

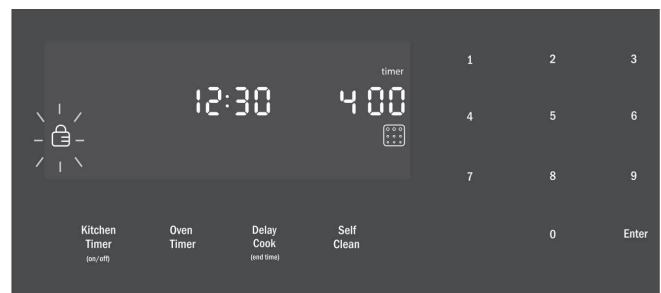
Utiliser un réglage plus long pour un four très sale.



4. Lorsque la durée d'autonettoyage est affichée, appuyer sur **Enter (Entrée)** sur le pavé numérique.

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

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



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

Remarque : La porte reste fermée jusqu'à ce que le four ait refroidi une fois l'autonettoyage terminé. La porte peut être ouverte à nouveau uniquement lorsque **Nettoyage Auto** disparaît de l'écran.

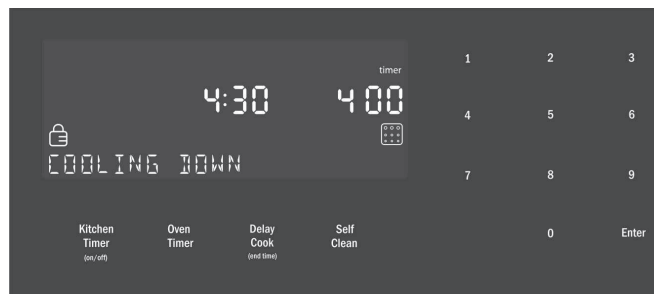
5. **Nettoyage Auto** démarre et la minuterie du mode d'autonettoyage du four lance le compte à rebours.

Pour annuler le mode Nettoyage Auto

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

Lorsque la minuterie de la fonction Nettoyage Auto s'arrête, par sécurité, l'unité doit refroidir avant que l'on

ne puisse ouvrir la porte. Pendant ce délai, le message « REFROIDISSEMENT EN COURS » est affiché.



6. Lorsque la période de refroidissement est terminée, le message « SELF CLEAN FINISHED » (Nettoyage auto terminé) s'affiche.



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

Remarque :

- L'éclairage du four ne peut pas être allumé pendant le cycle d'autonettoyage.
- L'émail résistant à la chaleur spécial et les éléments polis du four peuvent présenter une décoloration au fil du temps. Ceci est normal et ne nuit en rien au fonctionnement du four. Ne pas utiliser des tampons à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs pour tenter d'éliminer les décolorations.
- Dans les modèles à fours doubles : Le mode Nettoyage Auto n'est disponible que pour un four à la fois. L'autre four doit être éteint.

Éviter ces produits nettoyants

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

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

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

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

Guide de nettoyage

Pièce	Recommandations
Grille plate	Laver avec de l'eau savonneuse chaude. Rincer à fond et sécher ou frotter doucement avec de la poudre à récurer ou des tampons savonneux en suivant les instructions. NE PAS nettoyer la grille dans le four autonettoyant. Si les grilles plates sont nettoyées dans le four en mode autonettoyant, elles perdront de leur finition brillante et peuvent mal glisser. Si cela se produit, mouiller les bords de la grille d'une petite quantité d'huile végétale. Ensuite, enlever l'excédent.
Grille télescopique	Laver avec de l'eau savonneuse. Rincer à fond et sécher ou frotter doucement avec de la poudre à récurer ou des tampons savonneux en suivant les instructions. Éviter de mettre de la poudre à récurer dans les glissières télescopiques. Il peut s'avérer nécessaire de lubrifier à nouveau les glissières. Utiliser uniquement des lubrifiants haute température de qualité alimentaire pour lubrifier les glissières. NE PAS nettoyer la grille dans le four autonettoyant. NE PAS laisser la grille dans le four pendant le déroulement du cycle autonettoyant. Si vous nettoyez la grille télescopique dans le four pendant le déroulement du mode Nettoyage Auto, elle perdra sa finition brillante et coulissera moins bien.
Joint en fibre de verre	NE PAS NETTOYER LE JOINT.
Verre	Laver avec de l'eau et du savon ou un produit pour vitres. Utiliser les produits d'entretien Fantastik® ou Formula 409® pour enlever les projections de graisse et les taches rebelles.

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

Pièce	Recommandations
Zones de texte imprimé (mots et chiffres)	Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs. Lorsque refroidis, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et sécher.

Entretien

Remplacement de l'ampoule du four

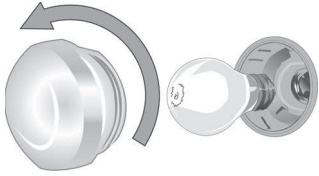
⚠ AVERTISSEMENT

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

Spécifications des ampoules :

Largeur du four	Description de l'ampoule	Illustration
27 po (69 cm) Fours de la série 800 HBN	25 Watts, 25WPRE14, Culot européen	
30 po (76 cm) Fours de la série 800 HBN	Ampoule pour appareil électroménager, 40 watts, culot Edison standard	

Pour changer l'ampoule :



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

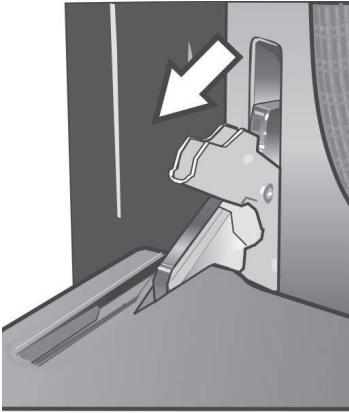
Démontage de la porte du four

⚠ AVERTISSEMENT

Lors du démontage de la porte du four :

- Avant de démonter la porte, s'assurer que le four est froid et que le courant qui l'alimente a été coupé. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- La porte du four est lourde et certaines parties sont fragiles. Utiliser les deux mains pour l'enlever. Le devant de la porte est en verre. À manipuler avec précaution pour éviter les cassures.
- Saisir uniquement les côtés de la porte. Ne pas saisir la poignée, car elle peut pivoter dans la main et causer des dommages ou des blessures.
- Si la porte du four n'est pas saisie fermement et correctement, il y a un risque de lésion corporelle ou de dommage au produit.
- Pour éviter toute blessure causée par l'enclenchement soudain du support de charnière, s'assurer que les deux leviers sont bien enclenchés avant d'enlever la porte. En outre, ne pas forcer la porte pour l'ouvrir ou la fermer car la charnière risque de s'abîmer et vous pourriez vous blesser.
- Après avoir démonté la porte, ne pas la poser sur des objets acérés ou pointus car ceux-ci risquent de briser la vitre. Poser la porte sur une surface plane et lisse afin qu'elle ne puisse pas tomber.

Démontage de la porte du four :



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

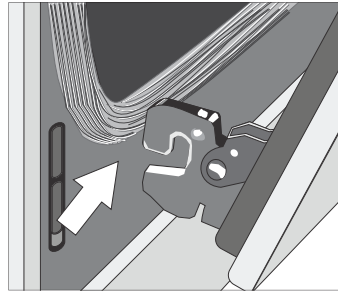
1. Ouvrir complètement la porte du four jusqu'à ce qu'elle soit à l'horizontale.
2. Basculer les leviers des charnières vers soi.

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

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

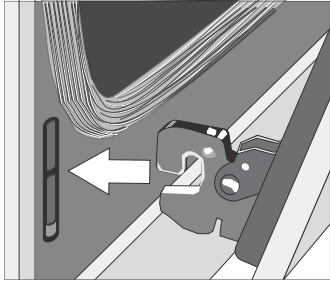


4. Fermer la porte du four jusqu'à ce qu'elle s'accroche sur les leviers d'arrêt des charnières, en bloquant les charnières à l'angle adéquat afin de pouvoir retirer la porte. La porte sera ouverte d'environ 7 po (17,8 cm) sur la partie supérieure. Ceci a pour effet d'éliminer la tension des ressorts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

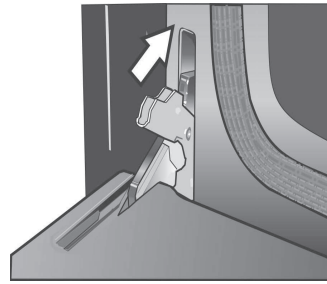


5. La porte est lourde. Saisir la porte fermement à deux mains en la prenant par les côtés. Ne pas saisir la porte par la poignée. Tout en conservant l'angle de la porte, soulever celle-ci vers le haut d'environ 3/4 po (1,9 cm) pour décrocher les charnières des logements, puis tirer la porte vers vous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

Remontage de la porte du four :



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



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

Dépannage

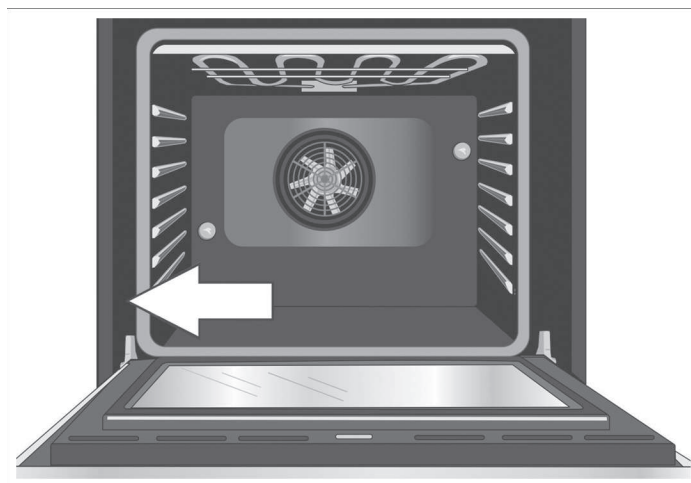
Comment obtenir des services de dépannage ou des pièces

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

Plaque signalétique

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

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



Aide sans assistance

Tableau de dépannage

Essayez ces suggestions avant de contacter un service de dépannage pour éviter les frais de service.

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

Problème de four	Causes possibles et solutions suggérées
Les aliments sont trop cuits.	Le four est soigneusement calibré afin de fournir des résultats précis. Toutefois, si les aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés, la température peut être ajustée pour compenser. Voir « <i>Température compensée du four</i> », sous « <i>Options du menu Réglages</i> ».
L'éclairage fonctionne mal.	Remplacer l'ampoule ou la remettre en place si elle a du jeu ou si elle est défectueuse. Toucher l'ampoule avec les doigts peut la faire griller.
L'éclairage refuse de s'éteindre.	Vérifier s'il y a obstruction de la porte du four. Vérifier si la charnière est tordue.
Impossible de retirer la lentille de la lampe.	Il peut y avoir une accumulation de saleté autour de la lentille. Essuyer la surface du couvercle de la lentille avec un chiffon propre et sec avant d'essayer de l'enlever.
Le cycle d'autonettoyage du four fonctionne mal.	Laisser refroidir le four avant d'exécuter le cycle d'autonettoyage. Toujours essuyer les saletés et les déversements importants avant d'exécuter le cycle d'autonettoyage. Si le four est très sale, programmer le four pour une durée d'autonettoyage maximum.
L'horloge et la minuterie fonctionnent mal.	S'assurer que l'alimentation électrique alimente le four.
« E » et un numéro s'affichent à l'écran et le panneau de commande émet un signal sonore.	Ceci est un code d'erreur. Appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore. Au besoin, réinitialiser le four. Si le code d'erreur reste affiché, prenez-en note, éteindre le four et appeler un technicien en entretien et en réparation agréé.
Une forte odeur se dégage du four neuf lorsqu'il est mis sous tension.	Ceci est normal pour un four neuf et disparaîtra après quelques utilisations. Exécuter le cycle d'autonettoyage éliminera l'odeur plus rapidement.
Le panneau de commande ne répond pas lorsque l'on appuie sur un bouton.	S'assurer que la surface est propre et sèche. Toucher le centre du bouton. Utiliser le plat du doigt.
De l'air chaud ou de la vapeur s'échappent de l'évent du four.	Il est normal de voir ou de sentir de la vapeur ou de l'air chaud s'échapper de l'évent du four. Ne pas obstruer l'évent.
Le ventilateur de refroidissement fonctionne même si le four est éteint.	Ceci est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de tourner, même une fois le four éteint, jusqu'à ce que le four ait suffisamment refroidi.

Énoncé de Garantie Limitée du Produit

Couverture de la garantie et à qui elle s'applique

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances « Bosch » dans le présent énoncé de garantie limitée du Produit s'applique seulement à l'appareil Bosch qui vous est vendu, le premier acheteur à l'utiliser, à la condition que le Produit ait été acheté :

- pour votre usage domestique (non commercial) normal et qu'il ait effectivement, en tout temps, été utilisé à des fins domestiques normales;
- à l'état neuf au détail (et non comme un modèle d'exposition « en l'état », ou modèle préalablement retourné), et non pour la revente ou l'utilisation commerciale;
- aux États-Unis ou au Canada, et qu'il soit en tout temps demeuré dans le pays de l'achat d'origine.

Les garanties énoncées aux présentes s'appliquent uniquement au premier acheteur du Produit et ne sont pas cessibles.

Assurez-vous de retourner votre carte d'enregistrement; quoique que cela ne soit pas nécessaire pour que la couverture de la garantie prenne effet, c'est le meilleur moyen pour que Bosch puisse vous prévenir dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité ou d'un rappel de produit.

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 d'achat. Cette période commence à courir à partir de la date d'achat et ne sera pas retardée, restreinte, prolongée ni suspendue pour quelque raison que ce soit.

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

Cette garantie relative à l'apparence exclut plus particulièrement tout appareil électroménager de présentation, en montre, « En l'état » ou de stock « B ».

La réparation ou le remplacement du Produit comme recours exclusif

Pendant cette période de garantie, Bosch ou l'un de ses prestataires de services agréés réparera le produit sans frais de votre part (sous réserve de certaines limitations énoncées aux présentes) s'il s'avère que le produit comporte un défaut de matière ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables de réparation du Produit ont été faites sans succès, alors Bosch remplacera le produit (des modèles mis à niveau peuvent être mis à votre disposition), à la seule discrétion de Bosch, moyennant des frais supplémentaires). Tous les composants ou pièces enlevés deviennent la propriété de Bosch, à sa seule option. Toutes les pièces remplacées et/ou réparées doivent assumer l'identité de la pièce d'origine aux fins de la présente garantie, et cette dernière ne sera pas prolongée au regard de ces pièces. La seule obligation et responsabilité de Bosch en vertu des présentes est de réparer seulement le produit présentant un défaut de fabrication, par l'entremise d'un prestataire de services agréé Bosch aux heures normales de travail. Pour des questions de sécurité et de dommages à la propriété, Bosch recommande vivement de ne pas tenter de réparer soi-même le produit, ni d'utiliser un service de réparation non autorisé. Bosch décline toute responsabilité pour les réparations ou le travail effectués par un service de réparation non autorisé. Si vous choisissez de faire réparer le Produit par une personne autre qu'un prestataire de services agréé, CETTE GARANTIE DEVIENDRA AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE. Les prestataires de services agréés sont des personnes ou des compagnies qui ont été spécialement formées pour les produits Bosch et qui possèdent, de l'avis de Bosch, une excellente réputation pour le service à la clientèle et des aptitudes techniques (il est à noter qu'il s'agit d'entités indépendantes et non d'agents, partenaires, affiliés ou représentants de Bosch). Néanmoins, Bosch n'assumera aucune responsabilité ou obligation à l'égard du produit s'il est situé dans une région éloignée (plus de 100 miles (160,9 km) d'un prestataire de services agréé) ou s'il est raisonnablement inaccessible ou à un endroit, dans une zone ou dans un environnement dangereux, menaçant ou hasardeux; dans un tel cas, si vous en faites la demande, Bosch pourrait payer les frais de main-d'œuvre et de pièce et expédier les pièces au prestataire de service agréé le plus proche, mais vous seriez quant même entièrement responsable pour tout déplacement ou autres frais spéciaux requis par le service de réparation, à supposer qu'il accepte de se rendre à votre domicile.

Produit qui n'est plus couvert par la garantie

Bosch n'est nullement tenu, en droit ou autrement, de vous offrir toute concession, y compris réparations, tarifs proportionnels ou remplacement de Produit, une fois la garantie expirée.

Exclusions de la garantie

La couverture de garantie décrite aux présentes exclut tout défaut ou dommage ne découlant pas d'une faute directe de Bosch, y compris sans limitation, un ou plusieurs des cas suivants :

- l'utilisation du produit d'une façon autre que normale, habituelle et prévue (y compris, sans limitation, toute forme d'utilisation commerciale, utilisation ou rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, utilisation du Produit avec des aéronefs ou bateaux);
- la conduite répréhensible volontaire, la négligence, la mauvaise utilisation, l'utilisation abusive, les accidents, la négligence, le fonctionnement abusif, le refus d'entretien, l'installation irrégulière ou négligente, l'altération, le non respect du mode d'emploi, les fausses manœuvres, les réparations non agréés (y compris la réparation effectuée soi-même ou l'exploration des mécanismes internes de l'appareil) de la part de toute partie;
- le réglage, l'altération ou la modification de toute sorte;
- le manquement à se conformer à tous les codes électriques, de plomberie et/ou de construction de l'état, locaux, municipaux ou du comté, règlements ou lois en vigueur, y compris le manquement à installer le produit strictement en conformité avec les codes et règlements d'incendie et de construction locaux;
- l'usure et la détérioration normales, les déversements d'aliments, de liquides, l'accumulation de graisse, ou autres substances accumulées sur, dans ou autour du produit;
- et toute force et facteur externes, élémentaires et/ou environnementaux, y compris sans limitation, la pluie, le vent, le sable, les inondations, les incendies, les glissements de terrain, le gel, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, la foudre, les surtensions, les défauts de structure environnante de l'appareil, et les catastrophes naturelles.

BSH ne sera en aucun cas responsable, de quelque manière que ce soit, des dommages occasionnés aux biens environnants, y compris les armoires de rangement, les planchers, les plafonds et les autres structures ou objets qui se trouvent aux alentours du Produit. Sont également exclus de la présente garantie les Produits dont les numéros de série ont été modifiés, effacés ou enlevés; les visites après-vente pour vous enseigner à utiliser le

Produit, ou les déplacements lorsque le Produit ne présente aucun problème; la correction de problèmes d'installation (vous êtes entièrement responsable de toute structure et réglage du Produit, y compris électricité, plomberie ou autres services utilitaires, pour un plancher/fondation appropriés et pour toute modification y compris, sans limitation, armoires, murs, planchers, étagères, etc.); et la remise en fonction des coupe-circuits ou fusibles.

DANS LA MESURE OU LA LOI LE PERMET, LA PRÉSENTE GARANTIE ÉNONCE VOS RECOURS EXCLUSIFS À L'ÉGARD DU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SOIT DE NATURE CONTRACTUELLE OU DÉLICTELLE (Y COMPRIS LA RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU LA NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN VERTU DE LA LOI, QUE CE SOIT À DES FINS DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN BUT PARTICULIER, OU AUTREMENT, EST EN VIGUEUR UNIQUEMENT PENDANT LA PÉRIODE AU COURS DE LAQUELLE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE EST EN VIGUEUR. LE FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DES DOMMAGES, PERTES OU FRAIS CONSÉCUTIFS, PARTICULIERS, ACCESSOIRES, INDIRECTS, ET/OU PUNITIFS, DES PERTES COMMERCIALES, Y COMPRIS, NOTAMMENT, LE TEMPS D'ABSENCE AU TRAVAIL, L'HÉBERGEMENT ET/OU LES REPAS AU RESTAURANT, LES FRAIS DE REMANIEMENT EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT MANIFESTEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BOSCH OU AUTREMENT. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ET CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, DE SORTE QUE LES LIMITATIONS CI-DESSUS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOTRE CAS. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ AVOIR ÉGALEMENT D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Aucune tentative de modification, changement ou amendement à la présente garantie ne prendra effet à moins d'être autorisée par écrit par un membre de la direction de BSH.

Procédure d'obtention du service prévu par la garantie :

Pour obtenir un service au titre de la garantie pour votre Produit, veuillez communiquer avec le centre de service après-ventes agréé de Bosch le plus proche.

BSH Home Appliances - 1901 Main Street, Suite 600, Irvine, CA 92614 / 800-944-2904.

Tableaux de cuisson

PRODUITS DE BOULANGERIE/PLATS PRINCIPAUX

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

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

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

PRODUITS DE BOULANGERIE/PLATS PRINCIPAUX

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

PRODUITS DE BOULANGERIE/PLATS PRINCIPAUX

Aliments	Recommandés Mode de cuisson	Four Température	Pré- chauffer le four	Nombre de grilles	Position de grille	Durée (min)	Taille et type d'ustensile
Brioches	Conv. Multi-Rack	325 °F (162 °C)	Oui	Une	3	20 - 25	tôle à biscuits

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

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

Viandes

Aliments	Mode de cuisson recommandé	Température du four	Position des grilles	Température interne	Durée de cuisson en min. sauf indication contraire	Ali- ments couverts	Durée de repos
Bœuf							
Rôti de palette, 2-3 lb	Rôtissage	350 °F (176 °C)	2	Bien cuit, 170 °F (76,6 °C)	1 1/2 - 2 heures	Oui	aucun
Hamburgers, 3/4 - 1 po (2 à 2,5 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril	Élevé	6	À point, 160 °F (71 °C)	1er côté : 5 - 8 2ème côté : 4 - 6	Non	aucun
Faux-filet, désossé, 3 - 3.5 lb (1,4 - 1,6 kg)	Rôtissage Convection	325 °F (162 °C)	2	Mi-saignant, 145 °F (62,7 °C)	27 - 31 min/lb	Non	10 - 15 min
Faux-filet, désossé, 3 - 3.5 lb (1,4 - 1,6 lb)	Rôtissage Convection	325 °F (162 °C)	2	À point, 160 °F (71 °C)	30 - 38 min/lb	Non	10 - 15 min
Faux-filet, surlonge, sans os, 3 - 5.5 lb (1,3 - 2,5 kg)	Rôtissage Convection	325 °F (162 °C)	2	Mi-saignant, 145 °F (62,7 °C)	18 - 33 min/lb	Non	10 - 15 min
Faux-filet, surlonge, sans os, 3 - 5.5 lb (1,3 - 2,5 kg)	Rôtissage Convection	325 °F (162 °C)	2	À point, 160 °F (71 °C)	30 - 35 min/lb	Non	10 - 15 min
Steaks, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril	Élevée	6	Mi-saignant, 145 °F (62,7 °C)	1er côté : 5 - 8 2ème côté : 4 - 6	Non	aucun
Steaks, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril	Élevée	6	À point, 160 °F (71 °C)	1er côté : 8 - 9 2ème côté : 5 - 7	Non	aucun
Steaks, 1 1/2 po (3,8 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril Convection	Élevée	4	Mi-saignant, 145 °F (62,7 °C)	1er côté : 11 - 14 2ème côté : 9-13	Non	aucun
Steaks, 1 1/2 po (3,8 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril Convection	Élevée	4	À point, 160 °F (71 °C)	1er côté : 13 - 18 2ème côté : 11 - 14	Non	aucun
Filet, 2 - 3 lb	Rôtissage Convection	425 °F (218 °C)	2	Mi-saignant, 145 °F (62,7 °C)	15 - 24 min/lb	Non	5 min
Agneau							
Gigot, désossé, 2 - 3 lb (0,0 - 1,2 kg)	Rôtissage Convection	325 °F (162 °C)	2	À point, 145 °F (62,7 °C)	25 - 30 min/lb	Non	10 - 15 min
Gigot, désossé, 4 - 6 lb (1,8 - 2,7 kg)	Rôtissage Convection	325 °F (162 °C)	2	À point, 160 °F (71 °C)	30 - 35 min/lb	Non	10 - 15 min
Côtes, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril	3 - Élevée	4	Mi-saignant, 145 °F (62,7 °C)	1er côté : 4 - 6 2ème côté : 4 - 5	Non	aucun
Côtes, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril	3 - Élevée	4	À point, 160 °F (71 °C)	1er côté : 5-7 2ème côté : 5 - 6	Non	aucun

Viandes							
Aliments	Mode de cuisson recommandé	Température du four	Position des grilles	Température interne	Durée de cuisson en min. sauf indication contraire	Aliments couverts	Durée de repos

Porc

Tranches de jambon 1/2 po (1,3 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril	3 - Élevée	5	160 °F (71 °C)	1er côté : 4 - 5 2ème côté : 3 - 4	Non	aucun
Rôti de longe, 1/2 - 3 lb	Rôtissage Convection	350 °F (177 °C)	2	145 °F (62,7 °C) 160 °F (71 °C)	16 - 30 min/lb 19 - 36 min/lb	Non	30 min 10 - 15 min
Rôti de longe, 3 - 6 lb	Rôtissage Convection	350 °F (177 °C)	2	145 °F (62,7 °C) 160 °F (71 °C)	16 - 30 min/lb 14 - 23 min/lb	Non	30 min 10 - 15 min

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

Les durées de rôtissage sont approximatives et peuvent varier en fonction de la forme de la pièce de viande.

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

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

Porc

Côtes, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril	Bas Bas	3	145 °F (62,7 °C) 160 °F (71 °C)	1er côté : 5 - 9 2ème côté : 8 - 11 1er côté : 8 - 10 2ème côté : 8 - 9	Non	3 min
Côtes, 1 1/2 po (3,8 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril Convection	Élevé	4	160 °F (71 °C)	1er côté : 9 - 11 2ème côté : 8 - 10	Non	aucun
Saucisse, fraîche	Cuisson Gril	Élevé	4	170 °F (76,6 °C)	1er côté : 3 - 6 2ème côté : 2-4	Non	aucun
Filet, 2 - 3 lb (0,9 - 1,3 kg)	Rôtissage Convection	425 °F (218 °C)	3	145 °F (62,7 °C) 160 °F (71 °C)	18 - 28 min/lb 20 - 27 min/lb	Non	5 - 10 min 3 min

Volaille

Poulet							
Poitrines avec os	Cuisson Gril Convection	Bas	3	170 °F (76,6 °C)	1er côté : 20 - 28 2ème côté : 17 - 22	Non	aucun
Cuisse avec os	Cuisson Gril	Bas	3	180 °F (82 °C) dans la cuisse	1er côté : 14 - 16 2ème côté : 12 - 14	Non	aucun
Entier 3,5 - 8 lb (1,6 - 3,6 kg)	Rôtissage Convection	375 °F (190 °C)	2	180 °F (82 °C) dans la cuisse	13 - 20 min/lb	Non	aucun
Poulets de Cor- nouailles, 1-1 1/2 lb	Rôtissage Convection	350 °F (177 °C)	2	180 °F (82 °C) dans la cuisse	45 - 75 min, durée totale	Non	aucun
Dinde							
Poitrine, 4 - 8 lb (1,8 - 3,6 kg)	Rôtissage Convection	325 °F (162 °C)	2	170 °F (76,6 °C)	19 - 23 min 16 - 30 min/lb	Non	15 - 20 min pour décou- page facile
Non farcie, 12 - 19 lb (5,5 - 8,6 kg)	Rôtissage Convection	325 °F (162 °C)	1	180 °F (82 °C) dans la cuisse	9 - 14 min/lb	Alumi- nium pour éviter de trop dorer	15 - 20 min pour décou- page facile
Non farcie, 20 - 30 lb	Rôtissage Convection	325 °F (162 °C)	1	180 °F (82 °C) dans la cuisse	6 - 12 min/lb	Alumi- nium pour éviter de trop dorer	15 - 20 min pour décou- page facile

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

Les durées de rôtissage sont approximatives et peuvent varier en fonction de la forme de la pièce de viande.

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

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

Viandes							
Aliments	Mode de cuisson recommandé	Température du four	Position des grilles	Température interne	Durée de cuisson en min. sauf indication contraire	Aliments couverts	Durée de repos
Fruits de mer							
Filets de poisson, 3/4 -1 po (2 à 2,5 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril	Bas	3	145 °F (62,7 °C)	11 - 15 min	Non	aucun

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

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

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



BOSCH

Invented for life