

Built-In Ovens

Use and Care Manual

800 SERIES

HBL84, HBN84, HBL86, HBN86



BOSCH

Invented for life



Table of Contents

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| How This Manual is Organized | 1 | Convection Multi-Rack | 20 |
| Safety Definitions | 1 | Pizza | 21 |
| Important Safety Instructions | 2 | Roast | 21 |
| Safety | 2 | Convection Roast | 21 |
| Getting Started | 5 | Broil | 21 |
| Parts | 5 | Convection Broil | 22 |
| Accessories | 6 | Proof | 22 |
| Control | 8 | Warm | 22 |
| Before Using the Oven for the First Time | 10 | Cleaning | 23 |
| About the Appliance | 10 | Self Clean | 23 |
| Operation | 10 | Avoid These Cleaners | 24 |
| Basic Features | 10 | Cleaning Guide | 24 |
| Setting the Clock | 10 | Maintenance | 25 |
| Setting the Cooking Mode and Temperature | 11 | Replacing an Oven Light | 25 |
| Timer | 12 | Removing the Oven Door | 26 |
| Fast Preheat (selected models only) | 13 | Service | 28 |
| Special Features | 14 | Troubleshooting Chart | 28 |
| Delay Cook | 14 | Data Plate | 28 |
| Probe | 14 | STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY | 29 |
| Sabbath Mode | 15 | Cooking Charts | 31 |
| Panel Lock | 17 | | |
| Settings | 17 | | |
| Settings Menu Options | 17 | | |
| Getting the Most Out of Your Appliance | 18 | | |
| General Tips | 18 | | |
| Bake | 19 | | |
| Convection Bake | 20 | | |

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

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.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Safety

WARNING

Your new appliance has been designed to be safe and reliable when properly cared for. 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.

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 when 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.

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.

For side hinge doors, open the door a minimum of 110° to minimize chances of contact with the hot inner door surface when putting anything in or out of the oven cavity. Avoid leaving the door open longer than is necessary and warn others to avoid unintentional contact with the open oven door.

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 oven doors closed except when it is necessary to open the oven doors for cooking or cleaning purposes. Do not leave open doors unattended.

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

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

Always place oven racks in desired location while oven is cool. 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.

Child Safety

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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 or bakeware directly on oven bottom.

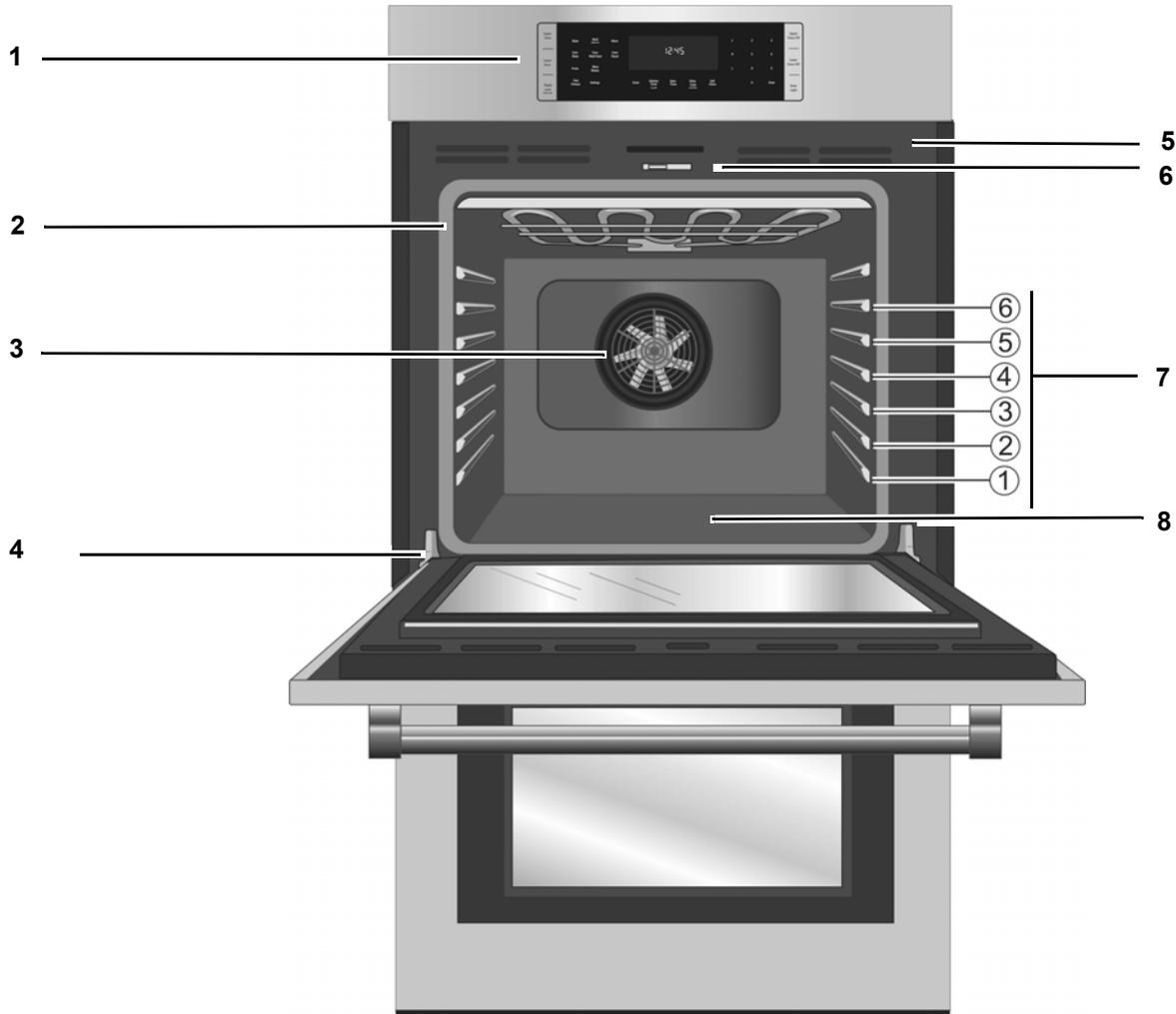
Follow the manufacturer's directions when using cooking or roasting bags.

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 | Oven Vent |
| 6 | Door Latch |
| 7 | Rack Position Guides with 6 rack positions |
| 8 | Oven Bottom |

Cooling Fan

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

Oven Vent

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

Oven Bottom

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

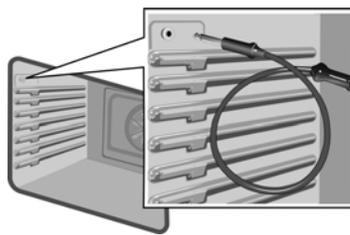
Note:

Do not place food directly on the oven bottom.

⚠ CAUTION

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

Accessories



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

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.

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.

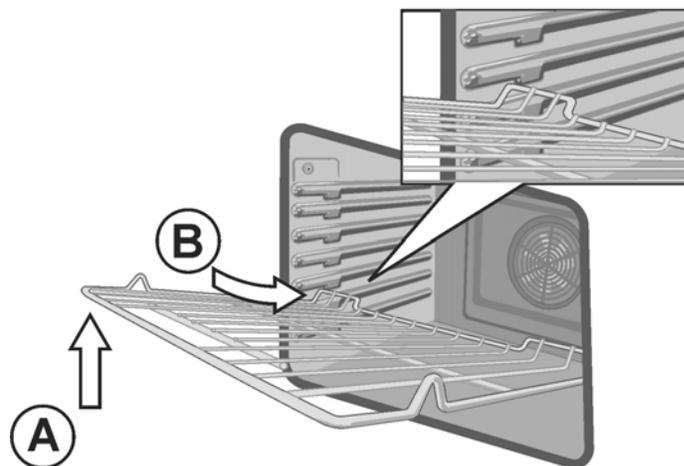
To avoid possible injury or damage to the appliance, ensure racks are installed exactly per installation instructions and not backwards or upside down.

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:

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 the rest of the way in.

The rack should be straight and flat, not crooked.

To remove the flat rack from the oven:

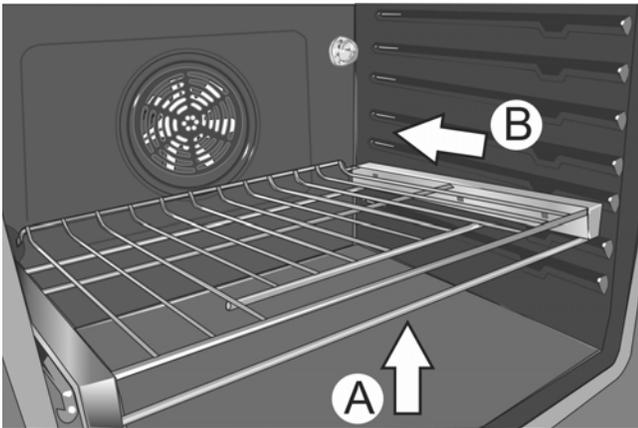
1. Grasp rack firmly on both sides and pull rack toward you.
2. When the stop is reached, tilt rack up so that the upwardly sloped back of the rack can pass under the stop. Pull the rack the rest of the way out.

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 3/4's of an inch (A) and finish pushing the rack all the way back (B).

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



3. The back of the telescopic rack drops 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.

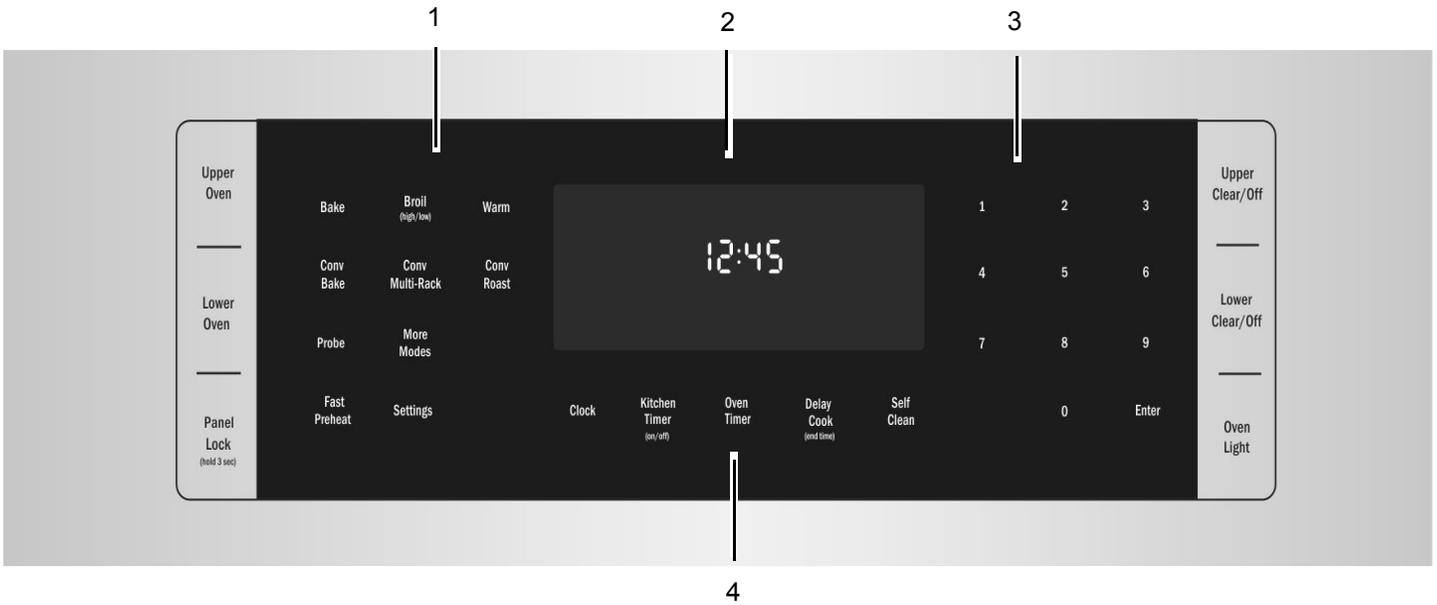
To remove the telescopic rack from the oven:

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.

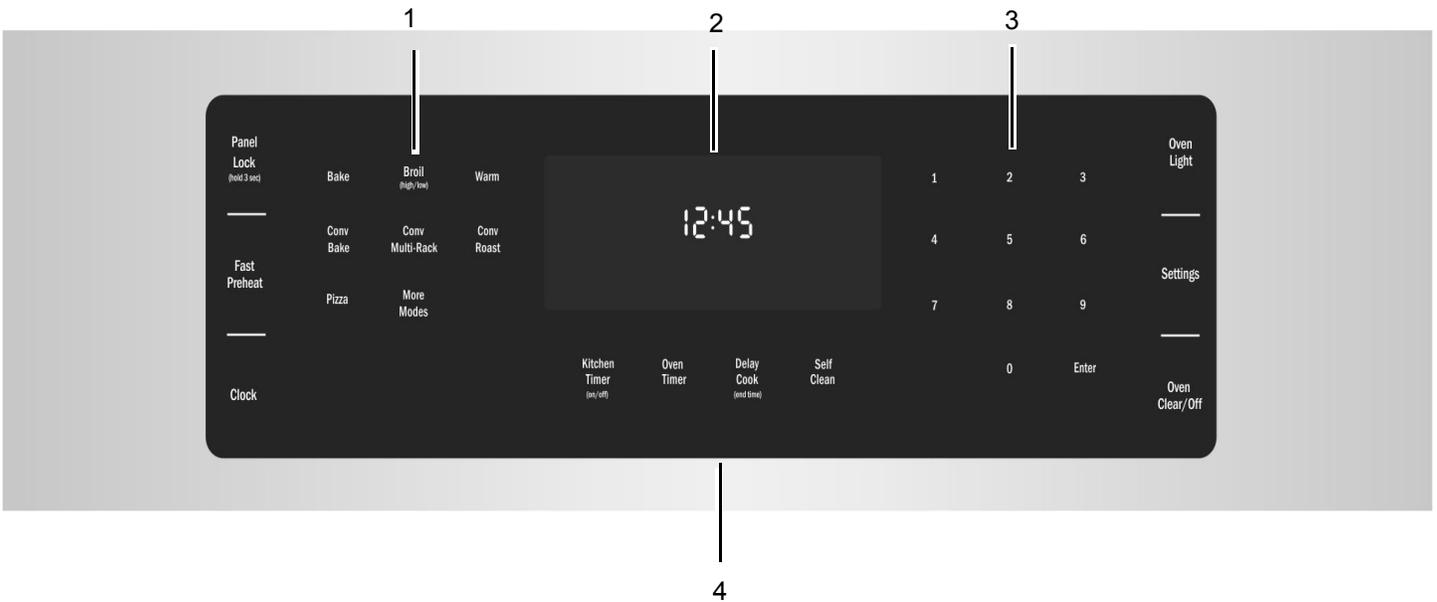
Note: Take care to avoid pulling the rack unevenly which will cause it to bind during extraction, catching on the oven walls.

Control

800 Series Double Oven Control Panel



800 Series Single Oven Control Panel



1 Mode Selection Touchpads

2 Display

3 Numeric Keypad Touchpads

4 Special Function Touchpads

Touchpads

Note: You only need to press lightly on the touchpads to operate them.

Touchpad Descriptions

| | |
|----------------------------|--|
| Upper Oven | Selects the upper oven in double oven modes. Press before selecting or changing settings in the upper oven. |
| Lower Oven | Selects the lower oven in double oven models. Press before selecting or changing settings in the upper oven. |
| Panel Lock (hold 3 sec) | Turns Panel Lock mode on and off. |
| Upper Clear/Off | Press to clear upper oven settings. |
| Lower Clear/Off | Press to clear lower oven settings. |
| Oven Light | Turns the oven lights on or off. |
| Clock | Press to set the clock. |
| Kitchen Timer (on/off) | Starts and stops the kitchen timer(s). Press to edit a timer. |
| Oven Timer | Press to edit the oven timer for the selected oven. Turns off the oven at the end of the specified time. |
| Delay Cook (end time) | Set the Delay Cook timer for the selected oven. |

| | |
|--------------|--|
| Settings | Provides access to user settings to allow customization of basic display, language and other features. |
| Probe | Sets probe target temperature. |
| Fast Preheat | Enables Fast Preheat option. |
| Self Clean | Activates Self Clean mode. |
| More Modes | Allows access to cooking/heating modes that do not have a direct access touchpad. |

More Modes

Additional modes are available by pressing the **More Modes** touchpad. These modes include Convection Broil, Pizza, Proof Dough 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.

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 cannot be in a cooking mode to access the clock set mode.

To set the clock:

1. The oven must be in Stand-By mode (oven is powered on, but no cooking mode or timer in operation).
2. To access the clock set mode:
Press the **Clock** touchpad. 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.

Operation

About the Appliance

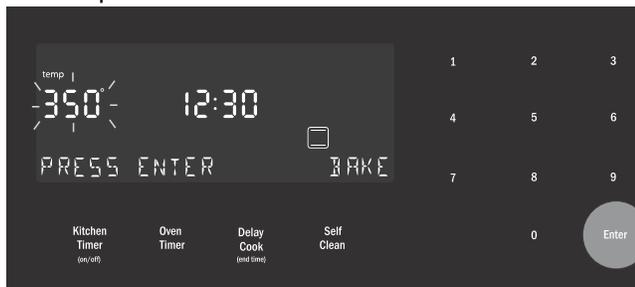
Your new oven combines premium cooking results and simple operation.

Setting the Cooking Mode and Temperature

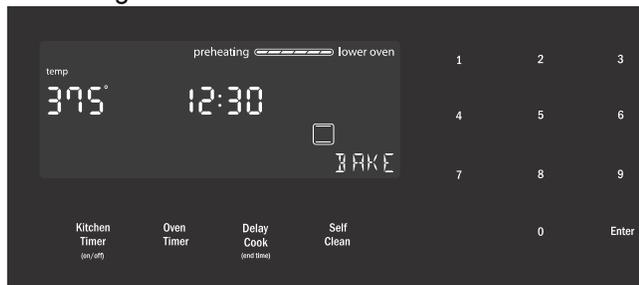
There are two alternate methods to set cooking mode and temperature.

To set the Cooking Mode first, then the temperature:

1. For double oven models, the upper oven is the default. The lower oven must be selected before the temperature can be changed for it.
2. Press the desired **Cooking Mode Touchpad**. 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 the new temperature using the numeric touchpads. 375° is used for this example. Press **Enter** to set the updated temperature.
Note: The new temperature is automatically set after 10 seconds if **Enter** is not pressed.
5. Preheating starts.

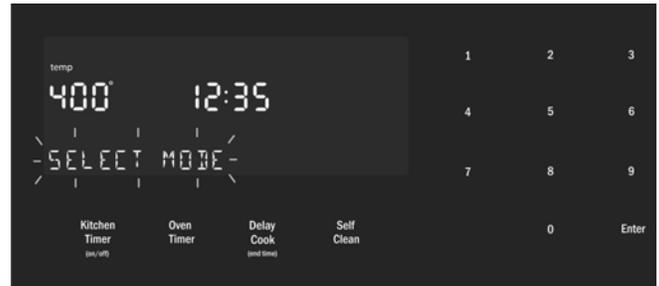


Note: If a temperature is entered that is not within the allowed range for the mode an error tone will sound and the lower part of the screen will display “TEMP NOT ALLOWED”.

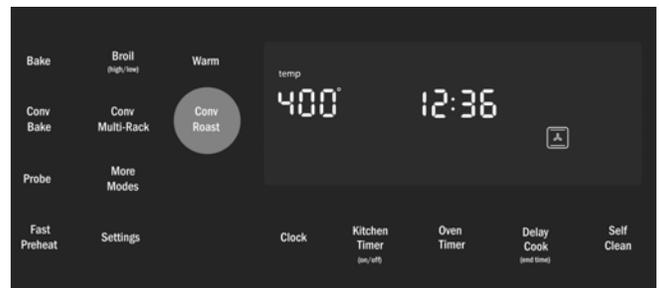
To set the Temperature first and then the Cooking Mode: (not for broil or convection broil)

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 Touchpad to select a cooking mode.
The new mode and temperature set automatically after 10 seconds if **Enter** is not pressed.



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

Heating Time Limitation

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

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

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:

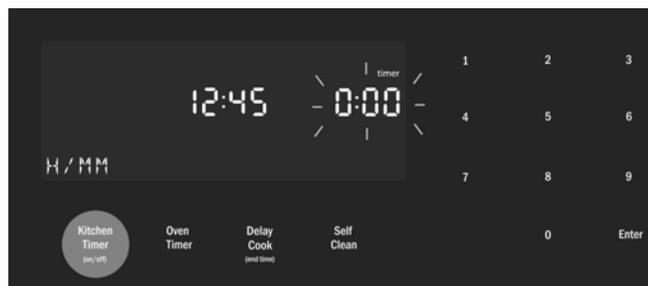
(for general kitchen timer needs)

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.

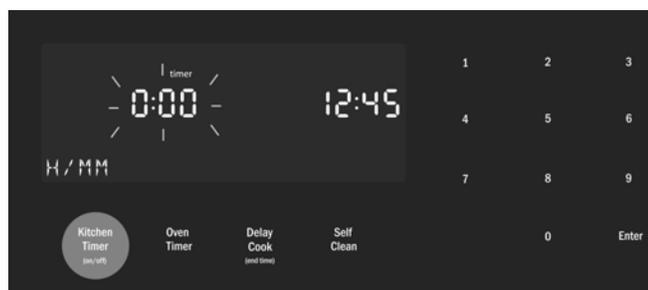
2. Press the **Kitchen Timer On/Off**.

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 - by pressing the **Kitchen Timer On/Off** button.

To set a second kitchen timer:

(Available with double ovens only)

1. Press the **Upper Oven** or **Lower Oven** touchpad 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. Press **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.

3. Press **Enter**.

The kitchen timer starts.

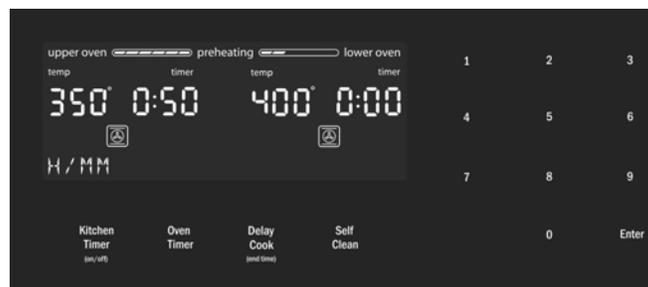
Setting Two Kitchen Timers While Cooking Modes are Running

1. Press the **Upper Oven** or **Lower Oven** touchpad to select the oven to which you wish to assign the kitchen timer.

2. Press **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.

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.

To edit an kitchen timer:

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

To set an oven timer:

(for setting a timer to turn the oven off)

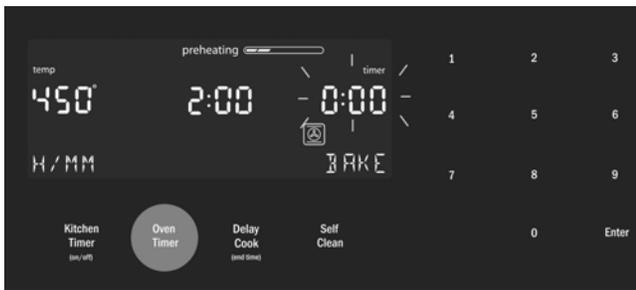
1. For double ovens, first select the Upper or Lower oven. The oven must be running a cooking mode in order to set an oven timer.

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

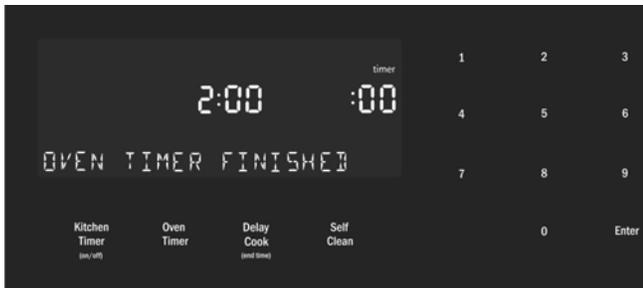
2. Press the **Oven Timer** touchpad.
3. Select mode, press Enter.

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 Oven



Press the **Enter** touchpad. 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.

Editing the oven timer - if the oven timer is running and the timer time remaining needs to be changed, enter the oven timer mode by pressing the **Oven Timer** touchpad. The timer value set blinks, indicating it can be edited. Input the new time and restart the timer by pressing the **Enter** touchpad. The oven timer may be cleared by entering 0:00.

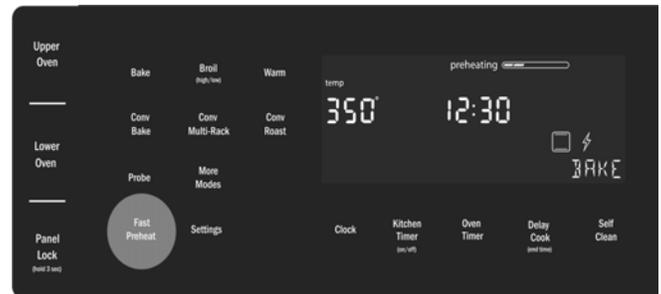
Fast Preheat

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

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

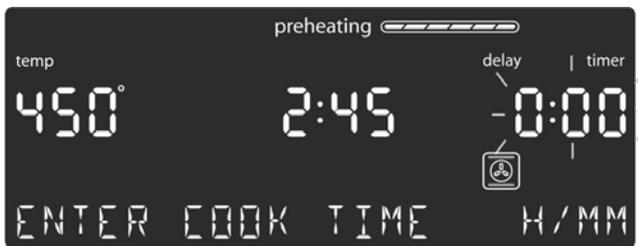
To maintain food safety, do not leave food in the oven for more than one hour before or after cooking.

The Delay Cook timer can only be set from Stand-By 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** touchpad. The Set Cook Time screen is displayed.

Enter the desired length of cook time for the mode in hours:minutes. The maximum cook time that can be set is 9 hours and 99 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.

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 **Oven Timer** touchpad.
- To cancel **Delay Cook** and stop the cooking mode, press the **Oven Clear/Off** touchpad (for double ovens, press **Upper Clear/Off** or **Lower Clear/Off**).

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.

Inserting the probe:

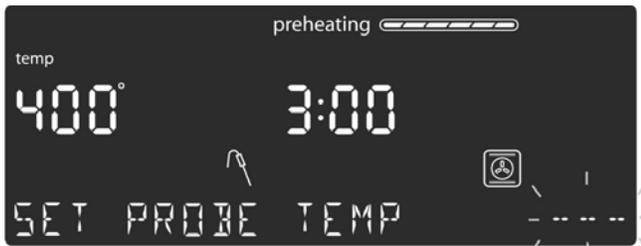
Insert the tip of the probe in the middle and thickest part of the meat. Make sure the probe is not touching fat, bone, or parts of the oven or the pan.

To use the probe:

1. Insert the probe into the meat as described above.
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.

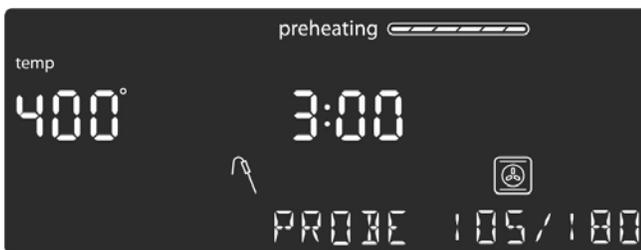
- The Set Probe Temp screen is displayed. A three digit input prompt “- - -” blinks in the lower right corner. Use the numeric keypad to enter the desired probe temperature and press **Enter** on the numeric keypad.
- Set the cooking mode and temperature.

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.



- 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.



- 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** touchpad or until the probe is removed. The display then goes back to stand by mode.

Note:

- Probe is not available when an Oven Timer or Delay Cook mode (in upper oven, for a double oven) has been set.

- To change the probe temperature press the **Probe** touchpad. 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.

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.

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:

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

- Begin a Bake operation. While **Bake** is running, press and hold the **Oven Timer** touchpad for five seconds. If a timer is running when Sabbath mode attempts to start, the display blinks the message: “SABBATH NOT AVAILABLE”.



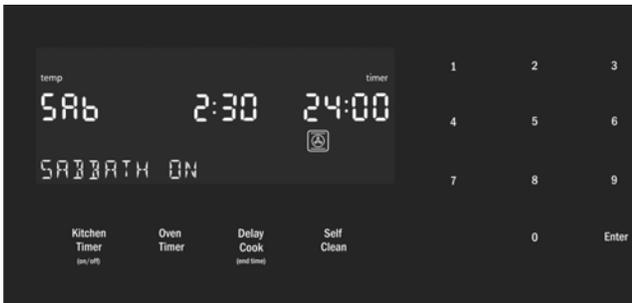
If no timers are running, the Sabbath mode settings appear in the display. The Sabbath Mode timer blinks showing the value can be edited. The default value is 74:00 (the maximum number of hours for which Sabbath Mode can be set.)



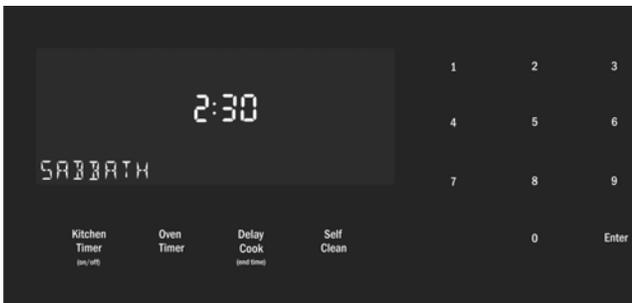
2. Press **Enter** to accept the default 74:00 hours and start Sabbath Mode. Or use the numeric keypad to enter the desired Sabbath mode timer value. Timer values between 0:01 and 74:00 can be entered.

Note: If no changes are made within 10 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. To end the Sabbath Mode and return to normal function, press the **Oven Clear/Off** touchpad.

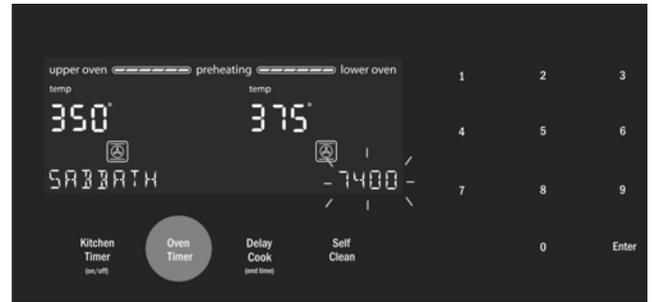


Sabbath Mode on Double Ovens

Sabbath mode operates the same for the double oven as for the single oven. To run Sabbath mode in both ovens, Bake must be running in both ovens within the allowed Sabbath temperature range. Sabbath mode can then be started in both ovens by pressing and holding the Oven Timer touchpad for 5 seconds.

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.

To edit the Sabbath Temperature:

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

Single Ovens

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

The oven will adjust its set temperature after a randomized delay.

Double Ovens

1. Select the appropriate running cavity.
2. Press the Bake touchpad.
3. Enter the new desired set temperature.
4. Press Enter.

The oven will adjust its set temperature after a randomized delay.

Panel Lock

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

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

Settings

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

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

To make changes to Settings Menu Items:

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

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

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

To exit the Settings menu:

Press the **Clear On/Off** touchpad (Upper Clear/Off or Lower Clear/Off for double ovens).

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 | MED |
| 4 | Clock mode | 12-hour or 24-hour display mode. 12HR, 24HR. | 12HR |
| 5 | Auto Convection Conversion | Decreases oven temperature by degrees set for convection cooking modes. On, Off. | OFF |
| 6 | Button Beep | Tone when touchpad is pressed. On, Off. | OFF |
| 7 | Stand by 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. Note: Temperature offsets must always be entered as 2 digits. Example: 5° F is entered as 05. | 0 |

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.

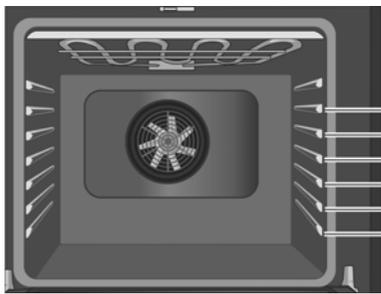
Getting the Most Out of Your Appliance

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

| Rack Position | Best For |
|-----------------------------|--|
| 6 (highest usable position) | hamburgers, steaks, melting cheese, browning toppings |
| 5 | toasting bread, broiling most meats |
| 4 | broiling poultry and thicker meats |
| 3 | 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 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.

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 by Cooking Mode

Temperatures shown are in Fahrenheit.

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

Bake



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

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

Tips

- Preheat the oven if the recipe recommends it.
- Baking time will vary with the size, shape and finish of the bakeware. Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with darker results. Insulated bakeware will lengthen the cook time for most foods.
- **For best results, bake food on a single rack** with at least 1 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.

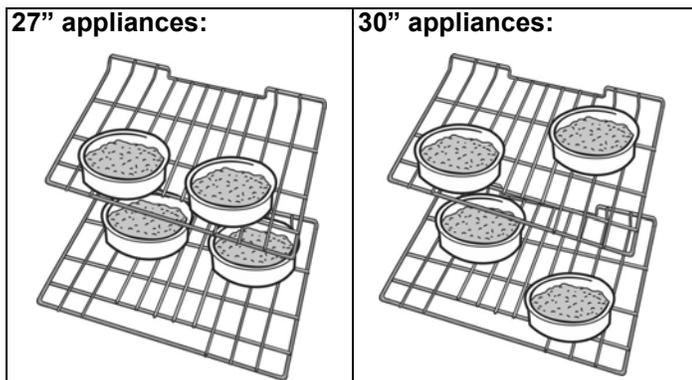
The Convection Bake mode is well suited for cakes, bar cookies and breads to take advantage of the bottom heat, yielding a better crust on baked items.

The benefits of Convection Bake include:

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

Tips

- Place food in shallow, uncovered pans such as 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). Use these rack positions.



Auto Convection Conversion

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

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

Convection 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.

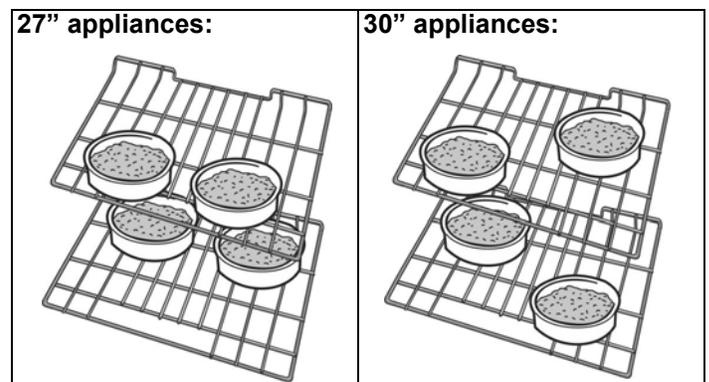
The Convection Multi-rack mode is well suited for cooking individual serving-sized foods such as cookies and biscuits. It is also good for cooking on multiple racks (2 or 3) at the same time. Baking cookies is possible on 6 racks simultaneously. In this case, the baking time increases slightly.

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 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. Stagger pans so that one is not directly above the other (see graphic below)



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

- 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 corn meal 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 $\frac{3}{4}$ " 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 $\frac{1}{2}$ " 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 lower element to maintain a low temperature to proof bread or other yeast doughs.

- No preheat is necessary.
- Proofing is the rising of yeast dough.
- The Proof mode temperature range is 85 °F to 125 °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 150 °F to 225 °F.
- The default temperature in the Warm mode is 170 °F.
- Foods that must be kept moist should be covered with a lid or aluminum foil.

▲ CAUTION

When using Warm mode, follow these guidelines:

- Do not use the Warm mode to heat cold food.
- Be sure to maintain proper food temperature. The USDA recommends holding hot food at 140 °F 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.

NOTICE:

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:

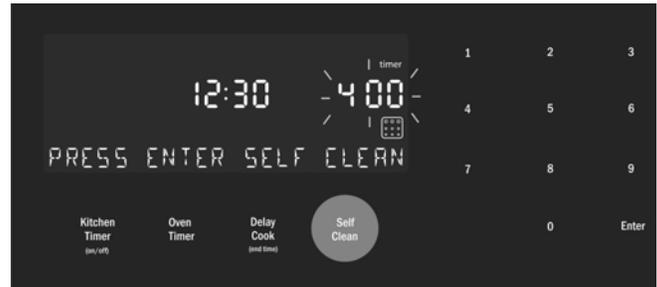
1. Remove all accessories and racks from the oven.
2. Select the oven to be Self Cleaned (for double ovens). If there is a cooking mode on for selected oven, press **Oven Clear/Off** to end the running mode.
3. Press the **Self Clean** touchpad below the display.

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.

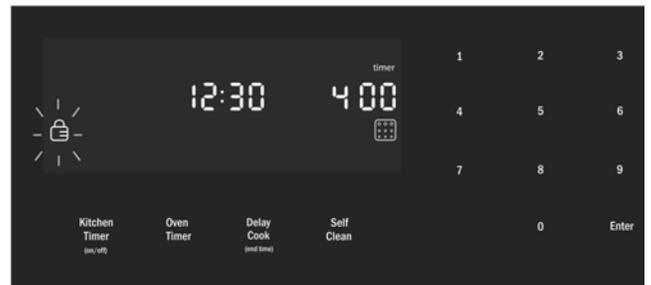
Use a longer setting for a heavily soiled oven.



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.

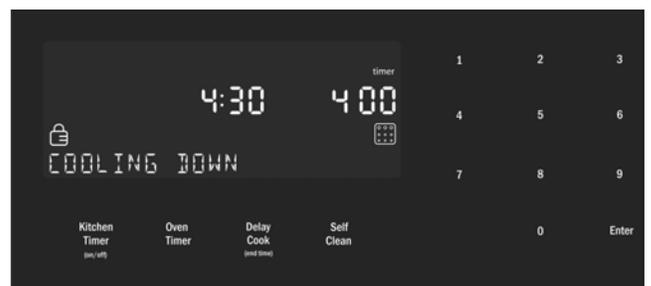
Note: The door remains locked until the oven has cooled down after Self Cleaning. The door can be opened again only after “**Self Clean**” disappears from the display.

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

To Cancel Self Clean

Press the **Oven Clear/Off** touchpad 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-cleaning.
- The special heat-resistant enamel and the polished components in the oven can become discolored over time. This is normal and does not affect operation. Do not use scouring pads or abrasive cleaners to treat discolorations.
- 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.

Cleaning Guide

| Part | Recommendations |
|-----------|--|
| Flat Rack | <p>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-cleaning oven.</p> <p>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.</p> |

| Part | Recommendations |
|--------------------------|--|
| Telescopic Rack | <p>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.</p> <p>DO NOT clean the rack in the self-cleaning oven. DO NOT leave the rack in the oven during Self Clean.</p> <p>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.</p> |
| Fiberglass Gasket | DO NOT CLEAN GASKET. |
| Glass | Wash with soap and water or glass cleaner. Use Fantastik® or Formula 409® to remove grease splatters and stubborn stains. |
| Painted Surfaces | Clean with hot soapy water or apply Fantastik® or Formula 409® to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners. |
| Porcelain Surfaces | Immediately wipe up acid spills like fruit juice, milk and tomatoes with a dry cloth. Do not use a moistened sponge/cloth on hot porcelain. When cool, clean with hot soapy water or apply Bon-Ami® or Soft Scrub® to a damp sponge. Rinse and dry. For stubborn stains, use soap-filled pads. It is normal for porcelain to show fine lines with age due to exposure to heat and food soil. |
| Stainless Steel Surfaces | <p>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.</p> <p>Do not use any abrasives such as steel wool pads, Softscrub®, or BonAmi®.</p> |

| Part | Recommendations |
|-----------------------------------|--|
| 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

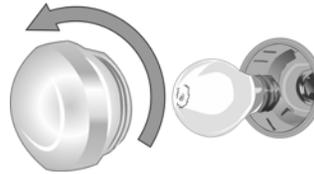
- Make sure the appliance and lights are cool and power to the appliance has been turned off before replacing the light bulb(s). Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The lenses must be in place when using the appliance.
- The lenses serve to protect the light bulb from breaking.
- 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 500 and 800 HBN Series Ovens | 25 Watt, 25WPRE14, European base |  |

| Oven Width | Bulb Description | Bulb Image |
|---|--|---|
| 30 inch 500 and 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).

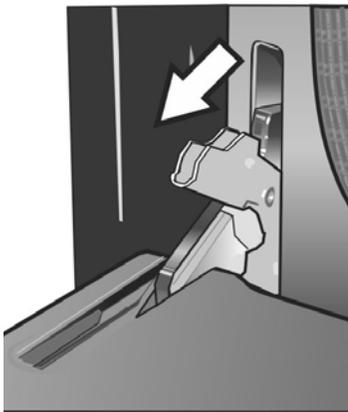
Removing the Oven Door

⚠ 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.

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.

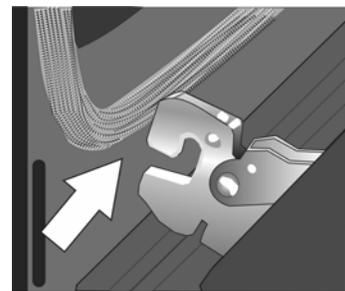
1. Open the oven door to its fully open, horizontal position.
2. Flip levers on hinges toward you.

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.

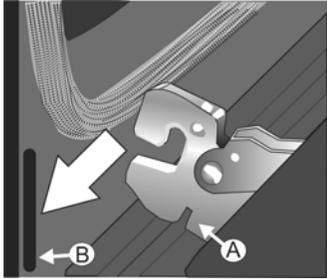


4. Close the oven door until it catches on the hinge stop levers. The door will be open about 7 inches at the top. This takes the spring tension off the hinges so the door can be easily lifted out.



5. The door is heavy. Use both hands to firmly grip it by the sides and lift the door up until the hinges clear the slots in 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, place hinges in hinge slots.
2. Catch the small slot at the base of the hinge (A) in the bottom of the hinge slot (B) in the oven body. Then tilt the door inward and slide the hinges into place. The door should catch at this point and remain firmly attached to the oven body.
3. Open the door all the way to expose the hinges and slots.
4. Push both hinge levers down and away from you until flush with the face of the oven body.
5. Close and open door slowly to be sure it is correctly and securely in place. Door must be straight, not crooked.

Service

Troubleshooting Chart

| Oven Problem | Possible Causes and Suggested Solutions |
|--|--|
| Oven door is locked and will not open, even after cooling. | Turn the oven off at the circuit breaker and wait five minutes. Turn breaker back on. The oven should reset itself and will be operable. |
| Oven is not heating. | Check circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Be sure oven temperature has been selected. |
| Oven is not cooking evenly. | Refer to cooking charts for recommended rack position. Check <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>"Customer Settings"</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>"Customer Settings"</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>"Customer Settings"</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. Oven light turned on at touchpad; press oven light touchpad to turn off. |
| Cannot remove lens cover on light. | There may be soil build-up around the lens cover. Wipe lens cover area with a clean, dry towel prior to attempting to remove the lens cover. |

| Oven 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 key is touched. | Be sure that surface is clean and dry. Touch the center of the touch key. 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. |

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 is located on the underside of the control panel:



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.

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.

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 servicer; Bosch will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized servicer. If you choose to have someone other than an authorized service provider work on your Product, THIS WARRANTY WILL AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on 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 in a 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 Bosch have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are scratches, nicks, minor dents, and cosmetic damages on external surfaces and exposed parts; 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.

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 |
| Frozen Convenience | | | | | | | |
| Fish Sticks | Frozen Foods | on package | No | Single | 3 | pkg time | cookie sheet |
| | Frozen Foods | on package | No | Multiple | 2 & 4 | pkg time | cookie sheet |
| Garlic Bread, Toast Sticks | Frozen Foods | on package | No | Single | 3 | pkg time | cookie sheet |
| Chicken Nuggets & Patties | Frozen Foods | on package | No | Single | 3 | pkg time | cookie sheet |
| | Frozen Foods | on package | No | Multiple | 2 & 4 | pkg time | cookie sheet |
| Fries | Frozen Foods | on package | No | Single | 3 | pkg time | cookie sheet |
| | Frozen Foods | on package | No | Multiple | 2 & 4 | pkg time | 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 |
|-------------|------------------|-------|-----|--------|---|-------|--------------|

BAKED GOODS/ENTREES

| Food | Recommended Cooking Mode | Oven Temperature | Pre-heat Oven | Number of Racks | Rack Position | Time (min.) | Pan Size & Type |
|---------------------|--------------------------|------------------|---------------|-----------------|---------------|--------------|--------------------|
| | Conv. Multi-Rack | 400°F | Yes | Multiple | 2 & 5 | 23-33 | cookie sheet |
| | Conv. Multi-Rack | 400°F | Yes | Multiple | 1,3, & 5 | 23-33 | cookie sheet |
| Puff Pastry | Conv. Multi-Rack | 375°F | Yes | Single | 3 | 10-12 | cookie sheet |
| Pies | | | | | | | |
| 1 Crust Shell | Convect.Bake | 475°F | Yes | Single | 2 | 8-12 | 9" pie pan |
| 2 Crust, Fruit | Convect.Bake | 375°F | Yes | Single | 2 | 45-60 | 9" pie pan |
| Frozen | Convect.Bake | 375°F | Yes | Single | 3 | 70-85 | 9" pie pan |
| Meringue | Bake | 350°F | Yes | Single | 2 | 10-15 | 9" pie pan |
| Pecan | Bake | 350°F | Yes | Single | 2 | 45-60 | 9" pie pan |
| Pumpkin | Bake | 425°F/ 350°F | Yes | Single | 2 | 15/35-45 | 9" pie pan |
| Pizza | | | | | | | |
| Baking Stone | Pizza | 425°F | Yes | Single | 2 | recipe time | baking stone |
| Fresh | Pizza | 425°F | Yes | Single | 2 | recipe time | pizza pan |
| Thick Crust, Frozen | Pizza | on package | Yes | Single | on package | package time | package directions |
| Thin Crust, Frozen | Pizza | on package | Yes | Single | on package | package time | package directions |
| Quick Breads | | | | | | | |
| Biscuits | Convect.Bake | 325°F | Yes | Single | 3 | 10-20 | cookie sheet |
| | Convect.Bake | 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 | Convect.Bake | 400°F | Yes | Single | 3 | 14-25 | 12-cup muffin pan |
| | Convect.Bake | 400°F | Yes | Multiple | 2 & 5 | 14-25 | 12-cup muffin pan |
| Yeast Breads | | | | | | | |
| Dinner Rolls | Convect.Bake | 375°F | Yes | Single | 3 | 10-20 | cookie sheet |
| | Convect.Bake | 375°F | Yes | Multiple | 2 & 5 | 10-20 | cookie sheet |
| | Convect.Bake | 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 | Convect.Bake | 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 | No | 3 min. |
| | | Low | | 160°F | Side 2: 8-11 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: 3-5 Side 2: 2-4 | No | none |
| Tenderloin, 2-3 lbs. | Convection Roast | 425°F | 3 | 145°F | 18-28 min./lb. | No | 5-10 min. |
| | | | | 160°F | 20-27 min./lb. | | |
| Poultry | | | | | | | |
| Chicken | | | | | | | |
| Bone-in Breasts | Convection Broil | 450°F | 3 | 170°F | Side 1: 18-22 Side 2: 17-20 | No | none |
| Bone-in Thighs | Broil | 1 - 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 | 1 - 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

| | | | |
|--|-----------|--|-----------|
| Comment ce manuel est organisé | 1 | Convection Multi-Rack | 22 |
| Définitions concernant la sécurité | 1 | Pizza | 22 |
| Importantes consignes de sécurité | 2 | Rôtissage | 23 |
| Sécurité | 2 | Rôtissage Convection | 23 |
| Démarrage | 5 | Cuisson Gril | 23 |
| Pièces | 5 | Cuisson Gril Convection | 24 |
| Accessoires | 6 | Apprêt | 24 |
| Commande | 8 | Maintien au Chaud | 24 |
| Avant la première utilisation du four | 10 | Nettoyage | 25 |
| À propos de l'appareil | 10 | Nettoyage Auto | 25 |
| Fonctionnement | 10 | Éviter ces produits nettoyants | 26 |
| Fonctionnalités de base | 10 | Guide de nettoyage | 26 |
| Réglage de l'horloge | 10 | Entretien | 27 |
| Paramétrage du mode de cuisson et de la température | 11 | Remplacement de l'ampoule du four | 27 |
| Minuterie | 12 | Démontage de la porte du four | 28 |
| Préchauffage rapide (certains modèles uniquement) | 13 | Dépannage | 30 |
| Fonctions spéciales | 14 | Tableau de dépannage | 30 |
| Cuisson différé | 14 | Plaque signalétique | 31 |
| Sonde | 14 | ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT | 32 |
| Mode Shabbat | 15 | Tableaux de cuisson | 34 |
| Verrouiller les touches | 17 | | |
| Réglages | 17 | | |
| Options du menu Réglages | 18 | | |
| Tirer le meilleur parti de votre appareil | 19 | | |
| Conseils généraux | 19 | | |
| Cuisson | 21 | | |
| Cuisson par Convection | 21 | | |

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

Il nous fait toujours plaisir de recevoir vos commentaires!

À propos de ce manuel

Comment ce manuel est organisé

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

Ce manuel comporte les chapitres suivants :

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

- « *Dépannage* » - Ce chapitre contient la garantie et des conseils pour se dépanner soi-même.

Veillez 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 à l'appareil ou à la propriété.

Remarque : Ceci vous avertit que d'importantes

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, contacter 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.

Sécurité-incendie

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

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 foncés. Les parois intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser vêtements, poignées isolantes ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant qu'elles n'ont pas suffisamment refroidi. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Citons notamment les ouvertures des événements, les surfaces situées près de ces ouvertures et les portes 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.

Pour les portes à charnières latérales, ouvrir la porte à un angle de 110° minimum pour minimiser les chances de toucher la surface intérieure chaude de la porte en mettant ou en sortant quoi que ce soit 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.

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. Laisser les portes du four fermées sauf si vous devez les ouvrir à des fins de cuisson ou de 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.

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.

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.

Sécurité des enfants

Lorsque les enfants sont assez âgés pour 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.

Sécurité pendant le nettoyage

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

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.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

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 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 peuvent être nocives pour les 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 ni les plats directement sur la sole du four.

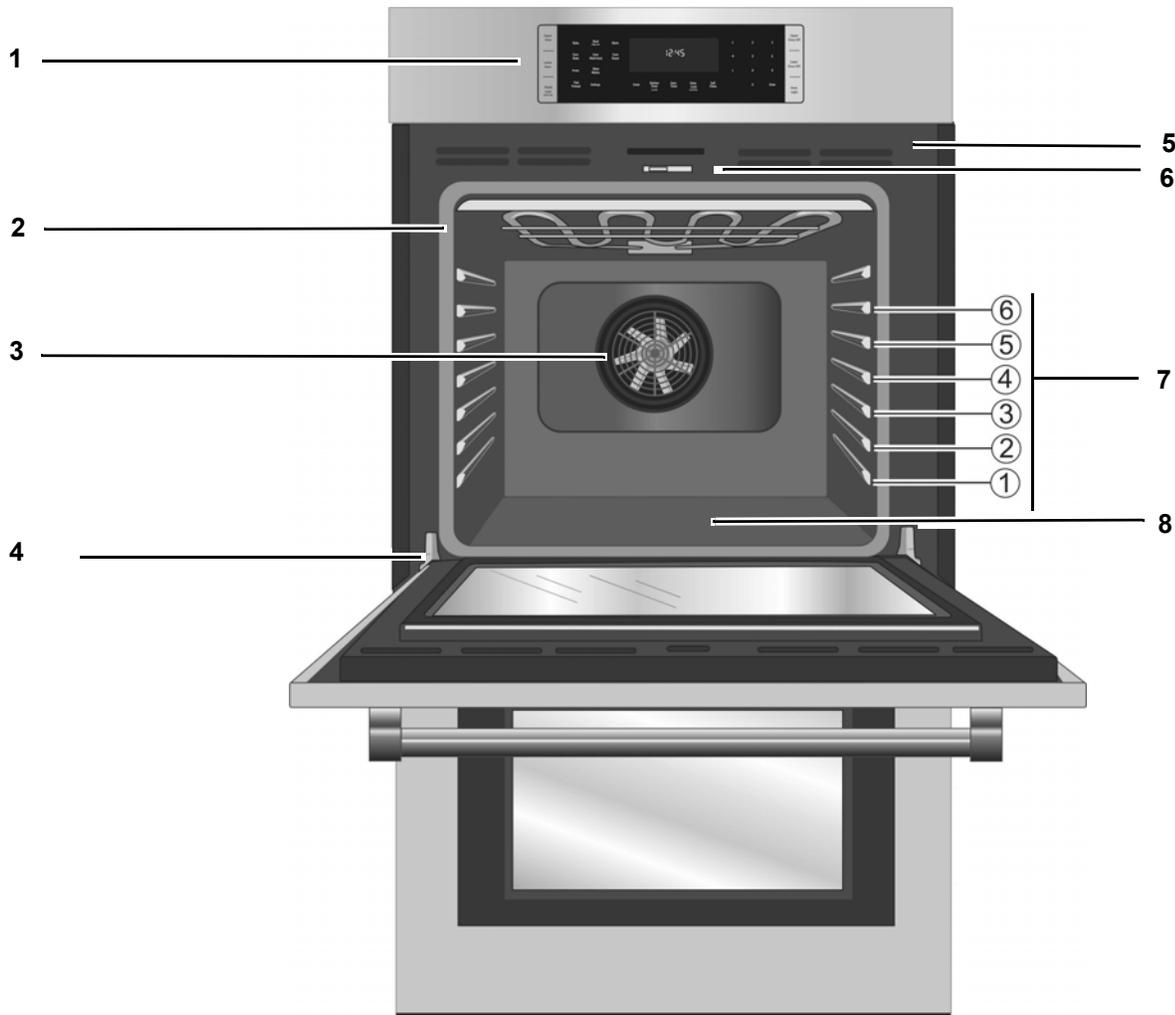
Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation des sacs de cuisson ou à rôtir.

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

Ventilateur de refroidissement

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

Évent du four

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

Sole du four

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

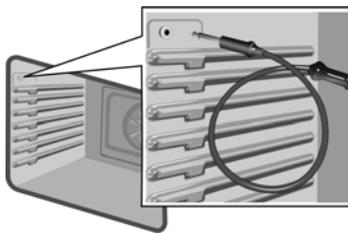
Remarque :

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

⚠ ATTENTION

Ne pas utiliser de papier aluminium ou de doublure de protection pour revêtir toute partie de l'appareil, et en particulier 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

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

Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.

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.

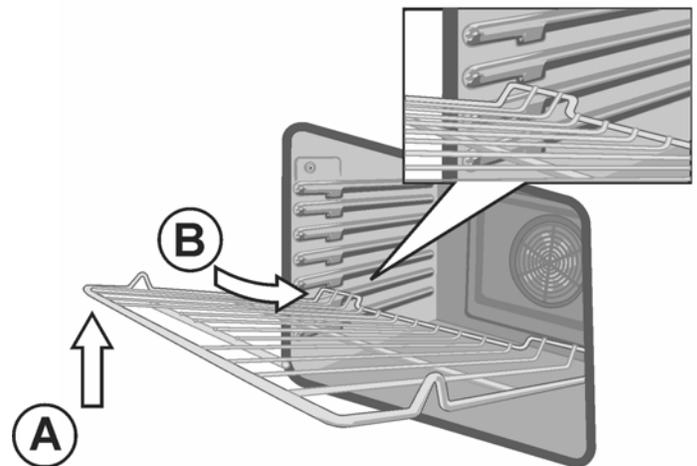
Pour éviter toute possibilité de blessure ou d'endommagement de l'appareil, s'assurer que les grilles sont installées exactement suivant les instructions de montage et non à l'envers ou sens dessus dessous.

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.

Insérer la grille plate dans le four :

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



3. Incliner la grille vers le haut (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.

Retirer la grille plate du four :

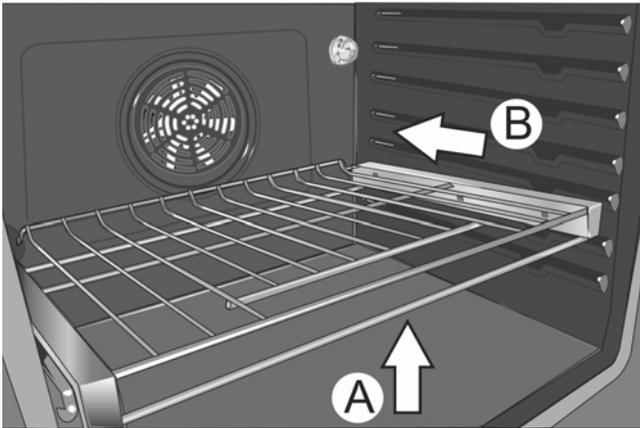
1. Saisir fermement la grille des deux côtés et tirer vers soi.
2. Lorsque la butée est atteinte, incliner la grille vers le haut de façon à ce que la partie arrière ascendante inclinée de la grille puisse glisser sous la butée. Tirer la grille complètement vers soi pour la sortir complètement du four.

Grille télescopique

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 po (2 cm) (A) et continuer de l'enfoncer toute entière à l'intérieur du four (B).

Remarque : Éviter de cogner la grille contre la lentille de protection de l'éclairage du four en l'enfonçant dans le four 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.

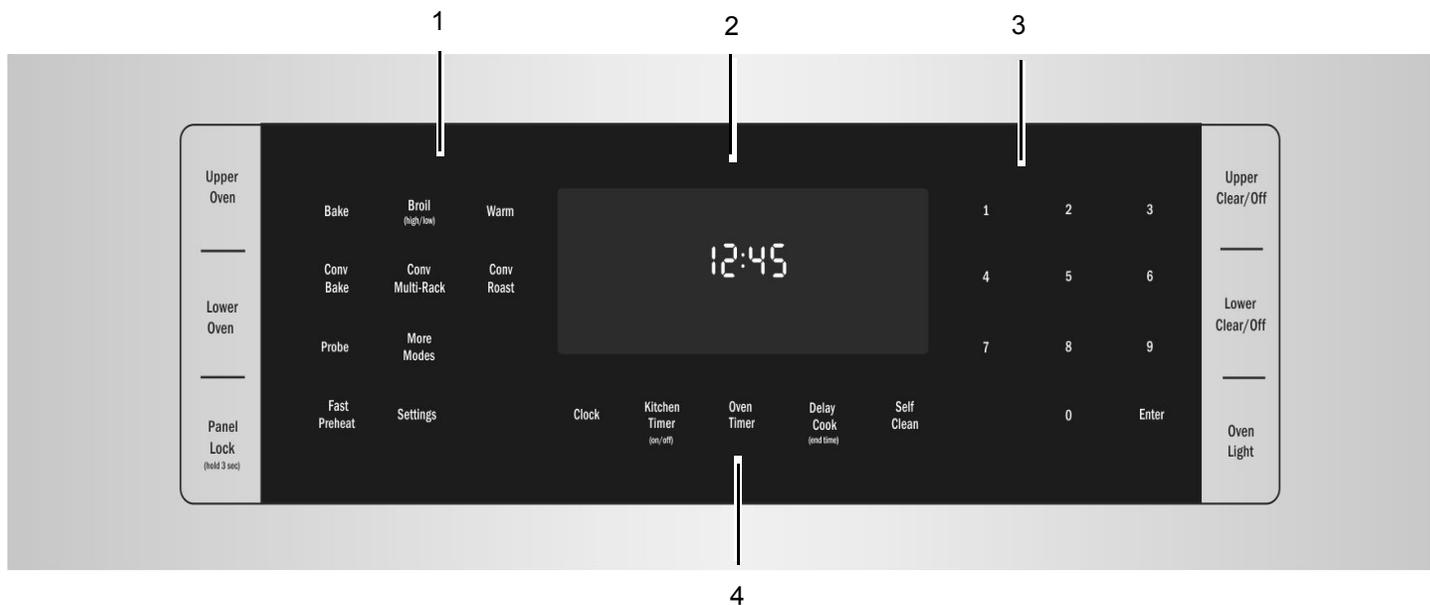
Retirer la grille télescopique du four :

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.

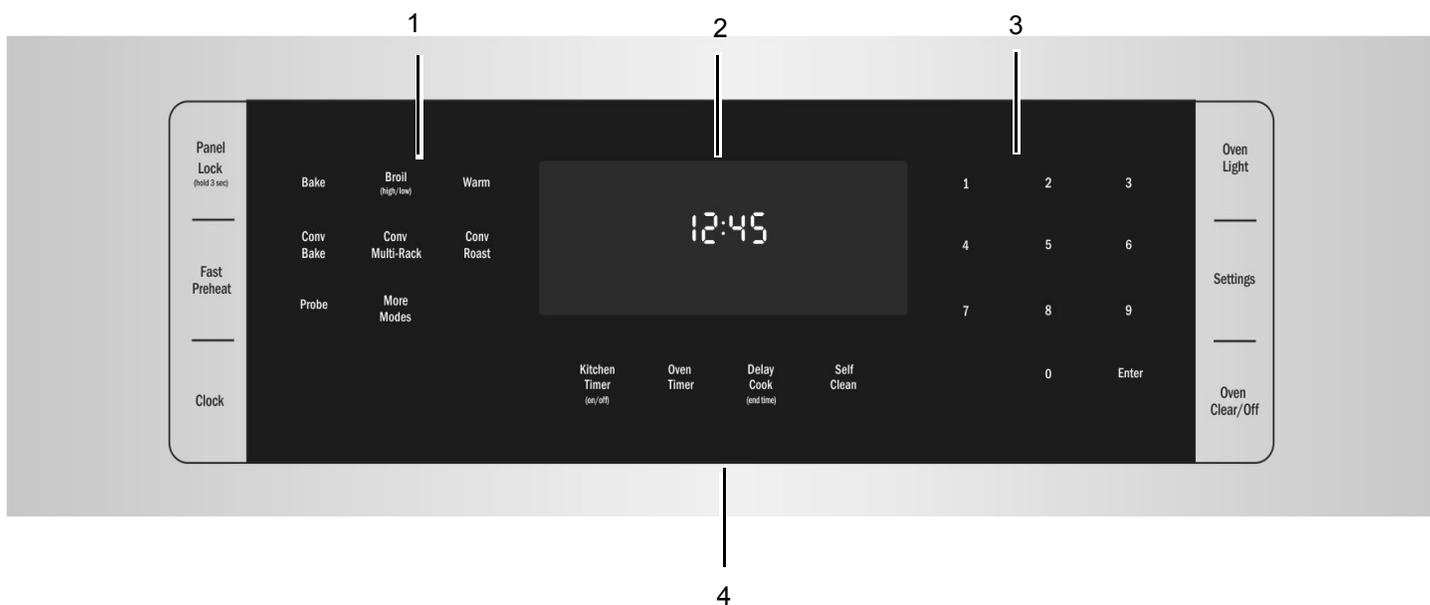
Remarque : Prendre soin d'éviter de tirer la grille de manière irrégulière car elle aura tendance à se coincer et à buter contre les parois du four.

Commande

Panneau de commande pour four double - Série 800



Panneau de commande pour four simple - Série 800



- 1 Touches à effleurement de sélection des modes
- 2 Écran
- 3 Touches à effleurement du pavé numérique
- 4 Touches à effleurement de fonctions spéciales

Touches à effleurement

Remarque : Une légère pression sur les touches suffit pour les activer.

Descriptions des touches à effleurement

| | |
|----------------------------|--|
| Upper Oven | Sélectionne le four supérieur dans les modèles à fours doubles. Appuyer avant de sélectionner ou de modifier les réglages du four supérieur. |
| Lower Oven | Sélectionne le four inférieur dans les modèles à fours doubles. Appuyer avant de sélectionner ou de modifier les réglages du four supérieur. |
| Panel Lock (hold 3 sec) | Active ou désactive le mode Verrouiller les touches. |
| Upper Clear/Off | Appuyer pour effacer les réglages du four supérieur. |
| Lower Clear/Off | Appuyer pour effacer les réglages du four inférieur. |
| Oven Light | Allume ou éteint l'éclairage du four. |
| Clock | Appuyer pour régler l'horloge. |
| Kitchen Timer (on/off) | Active et désactive la (les) minuterie(s) de cuisine. Appuyer pour modifier une minuterie. |
| Oven Timer | Appuyer pour modifier la minuterie du four pour le four sélectionné. Éteint le four à la fin du temps de cuisson programmé. |
| Delay Cook (end time) | Régler la minuterie Cuisson à démarrage différé pour le four sélectionné. |

| | |
|--------------|---|
| Settings | Permet d'accéder aux réglages de l'utilisateur pour personnaliser l'écran de base, les langues et d'autres fonctions. |
| Probe | Règle la température cible de la sonde. |
| Fast Preheat | Active l'option Préchauffage rapide. |
| Self Clean | Active le mode Nettoyage Auto. |
| More Modes | Permet d'accéder aux modes de cuisson/chauffage qui ne comportent pas de touche à effleurement à accès direct. |

Modes supplémentaires

Des modes supplémentaires sont disponibles en appuyant sur la touche **Modes supplémentaires**. Ces modes comprennent Cuisson Gril Convection, Pizza, Apprêt Pâte 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.

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 révolus. Le four carbonise les salissures simplement et en toute facilité. Lorsque l'autonettoyage est terminé, il vous suffit d'essuyer les cendres résiduelles.

Le lettrage clair et lisible des touches à effleurement 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.

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. Accéder au mode de réglage de l'horloge : Appuyer sur la touche à effleurement **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 **Entrée**.
L'horloge est désormais réglée et fonctionne.

Fonctionnement

À propos de l'appareil

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

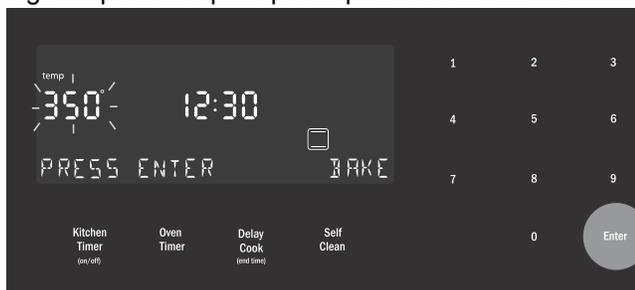
La conception du four a été optimisée pour améliorer la distribution de la chaleur dans la cavité du four. Il en résulte

Réglage du mode de cuisson et de la température

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

Régler le mode de cuisson en premier, puis la température:

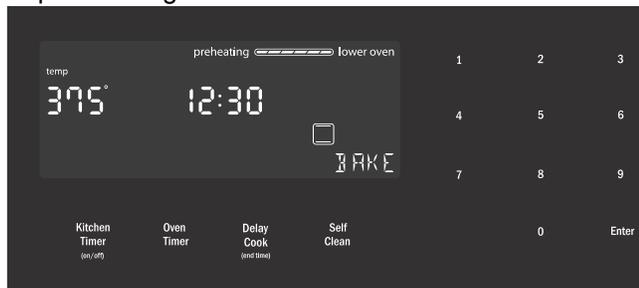
1. Pour les modèles à fours doubles, le four supérieur est le four sélectionné par défaut. Le four inférieur doit être sélectionné avant que sa température puisse être modifiée.
2. Appuyer sur la **Touche à affleurement du mode de cuisson** souhaité. Le mode de cuisson et la température par défaut s'affichent. La température clignote pour indiquer qu'elle peut être modifiée.



3. Appuyer sur **Entrée** pour démarrer le mode en utilisant la température par défaut.
4. Pour modifier la température, saisir la nouvelle température à l'aide des touches numériques. 375° (190 °C) est la température utilisée pour les besoins de cet exemple. Appuyer sur **Entrée** pour valider la température mise à jour.

Remarque : La nouvelle température est automatiquement programmée au bout de 10 secondes si la touche **Entrée** n'est pas activée.

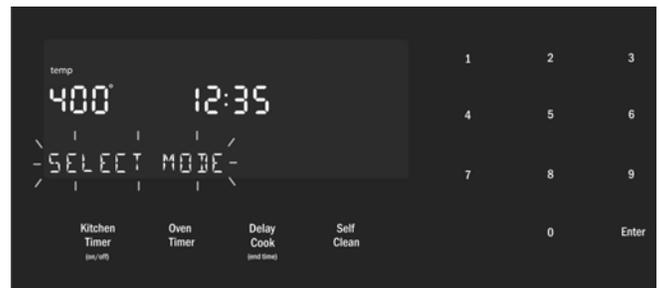
5. Le préchauffage démarre.



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 NON AUTORISÉE ».

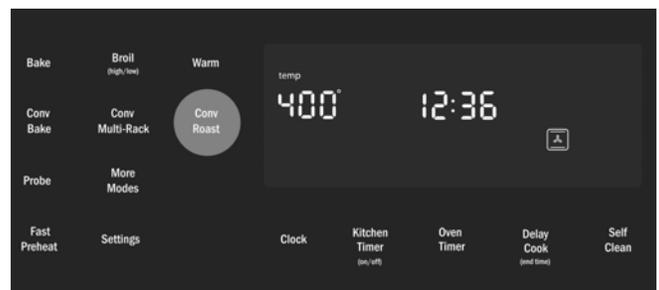
Régler la température en premier, puis le mode de cuisson: (ne concerne pas le mode Cuisson Gril ou Cuisson Gril Convection)

1. Dans les modèles à fours doubles, il faut choisir un four avant de pouvoir modifier la température. Appuyer sur **Four supérieur** ou sur **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 SÉLECTIONNER MODE s'affiche et clignote.



4. Appuyer sur la touche à effleurement de sélection du mode pour sélectionner un mode de cuisson.

Le nouveau mode et la nouvelle température sont automatiquement programmés au bout de 10 secondes si l'on n'appuie pas sur la touche **Entrée**.



Remarque : Si la température saisie est en dehors de la plage autorisée pour le mode sélectionné, une tonalité d'erreur retentit et la partie inférieure de l'écran affiche le message « TEMP 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.

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

Minuterie

Votre nouveau four est équipé de deux types de minuteries.

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.

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.

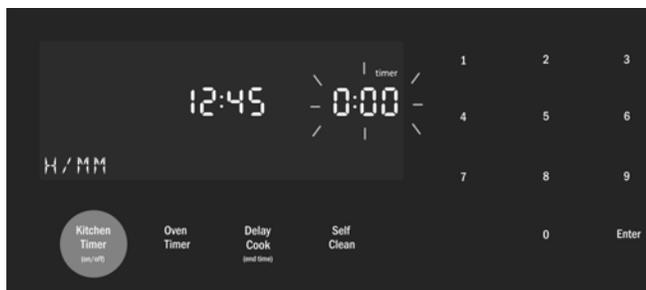
Régler la minuterie de cuisine :

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

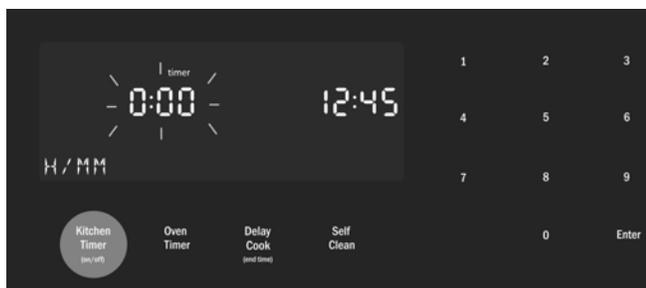
1. Pour les fours doubles, sélectionner d'abord le four Supérieur ou le four Inférieur. Ceci n'a aucune incidence sur l'heure d'arrêt du four. Cette fonction permet de mettre en mémoire une position affectée à la minuterie de cuisine afin que la deuxième minuterie puisse être démarrée plus tard, si on le souhaite.
2. Appuyer sur « **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 **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 « FIN MINUTERIE » s'affiche.

Annuler la minuterie de cuisine - en appuyant sur le bouton **Minuterie de cuisine Activer/Désactiver**.

Régler la deuxième minuterie de cuisine :

(Disponible uniquement sur les fours doubles)

1. Appuyer sur la touche à effleurement **Four supérieur** ou **Four inférieur** pour sélectionner le four auquel vous souhaitez affecter la deuxième minuterie.

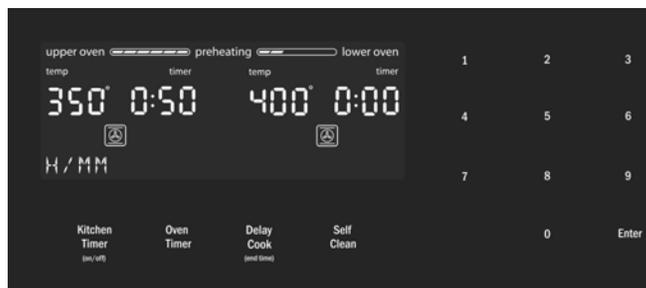
Remarque : Le fait de sélectionner le four en premier en appuyant sur **Minuterie de cuisine Activer/Désactiver** a pour effet d'associer la minuterie de cuisine avec cette position. La minuterie de cuisine du four supérieur est indiquée sur le côté gauche de l'écran et la minuterie de cuisine du four inférieur est indiquée sur le côté droit de l'écran.

2. Appuyer sur **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.
3. Appuyer sur **Entrée**.
La minuterie de cuisine démarre.

Réglage de deux minuteries de cuisine alors que des modes de cuisson sont en fonctionnement

1. Appuyer sur la touche à effleurement **Four supérieur** ou **Four inférieur** pour sélectionner le four auquel vous souhaitez affecter la minuterie de cuisine.
2. Appuyer sur **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.
3. Appuyer sur **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.

Pour modifier la minuterie de cuisine :

1. Appuyer sur le bouton **Minuterie de cuisine** Activer/ Désactiver.
2. La durée en cours clignote et peut être modifiée.

Régler la minuterie du four :

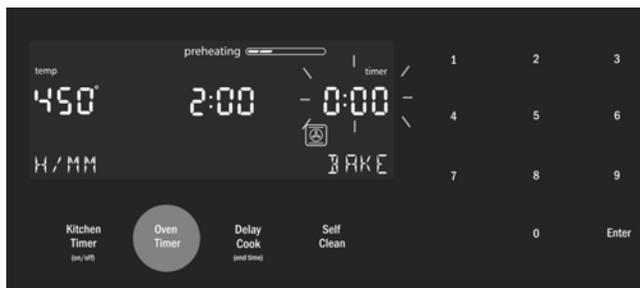
(réglage de la minuterie pour éteindre le four)

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.

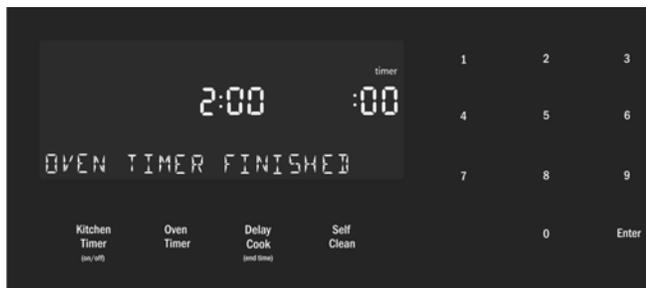
Remarque : La minuterie d'un four ne peut pas fonctionner pendant le cycle d'autonettoyage (Nettoyage Auto).

2. Appuyer sur la touche à effleurement **Minuterie du four**.
3. Sélectionner le mode, appuyer sur Entrée.
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



Appuyer sur la touche à effleurement **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 « MINUTERIE DU FOUR

TERMINÉE » s'affiche. L'alarme du four retentit toutes les 10 secondes pendant 2 minutes.

Modifier la minuterie du four - Si la minuterie du four fonctionne et que le temps minuté restant doit être modifié, saisir le mode correspondant à la minuterie du four en appuyant sur la touche à effleurement **Minuterie du four**. La valeur de la minuterie clignote, indiquant qu'elle peut être modifiée. Saisir la nouvelle durée et redémarrer la minuterie en appuyant sur la touche à effleurement **Entrée**. La minuterie du four peut être désactivée en saisissant 0:00.

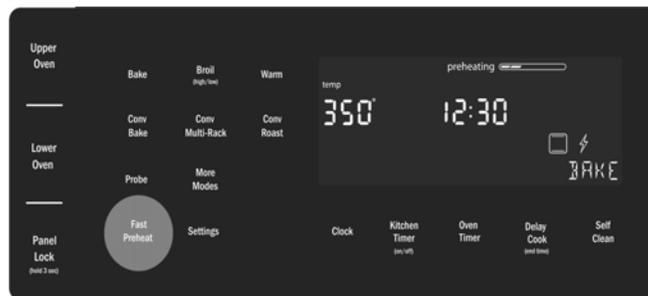
Préchauffage rapide

La fonction de préchauffage rapide permet de faire chauffer le four plus rapidement que le préchauffage standard. Elle est disponible pour les modes Cuisson, Convection Multi-Rack, Cuisson par Convection, Rôtissage Convection, Rôtissage et Pizza (Rôtissage se trouve dans le menu « Modes supplémentaires ». 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 Pâte ou Maintien au Chaud.

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 **Préchauffage rapide**.

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



3. Appuyer sur **Démarrer**.

Pour éteindre le préchauffage rapide, appuyer de nouveau sur **Préchauffage rapide**.

Fonctions spéciales

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

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

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

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

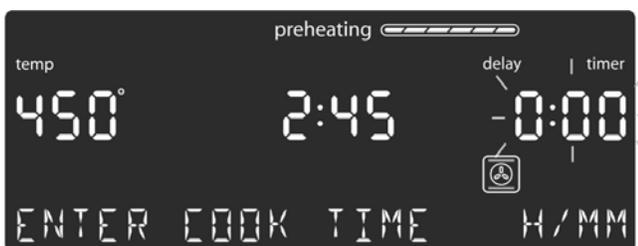
Pour des raisons de sécurité alimentaire, ne pas laisser les aliments à l'intérieur du four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.

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

Régler le mode Dr. Cuis. 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 la touche à effleurement **Cuisson différée**. L'écran Régler Dr. Cuis. est affiché.

Saisir la durée de cuisson souhaitée pour le mode selon le format « heures:minutes ». La durée de cuisson maximale qui peut être définie est de 9 heures et 99 minutes. Saisir les heures et les minutes à l'aide des touches du pavé numérique.



4. Appuyer sur **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.

Saisir l'Heure de fin, en heures et en minutes, à l'aide des touches du pavé numérique.



5. Appuyer sur **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 la touche **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 la touche à effleurement **Minuterie du four**.
- Pour annuler **Cuisson différée** et arrêter le mode de cuisson, appuyer sur la touche à effleurement **Four Effacer/Désactiver** (pour les fours doubles, appuyer sur **Supérieur Effacer/Désactiver** ou sur **Inférieur Effacer/Désactiver**).

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.

Insertion de la sonde :

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

Utilisation de la sonde :

1. Insérer la sonde dans la viande comme décrit ci-dessus.
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. 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 **Entrée** sur le pavé numérique.

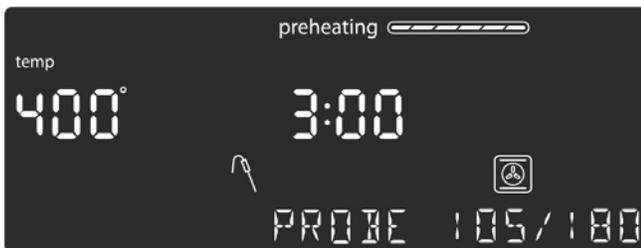
4. Régler le mode de cuisson et la température.

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 la touche à effleurement « **Four Effacer/Désactiver** » ou jusqu'à ce que la sonde soit retirée. Ensuite, l'écran repasse en mode Veille.

Remarque :

• La sonde n'est pas disponible lorsque le mode Minuterie de four ou Cuisson différée (dans un four supérieur, pour un modèle à fours doubles) a été défini.

- Pour modifier la température de la sonde, appuyer sur la touche à effleurement **Sonde**. L'écran affiche le mode d'édition de la température de sonde et affiche le message « RÉGLER TEMP. SONDE ». Saisir la nouvelle température de la sonde et appuyer sur **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 leur four le jour du Shabbat.

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 100 °F à 450 °F (38 °C à 232 °C) .

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.

Régler le mode Shabbat :

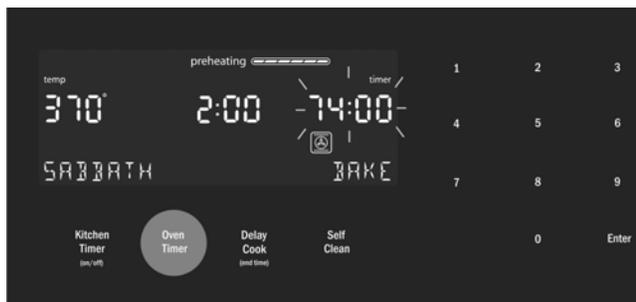
Aucune minuterie de cuisine ou de four ne doit fonctionner pendant la saisie du mode Shabbat.

1. Débuter une opération de cuisson. Alors que le mode **Cuisson** est activé, appuyer sur la touche à effleurement **Minuterie du four** et maintenir cette touche enfoncée pendant cinq secondes. Si une minuterie fonctionne pendant la tentative de démarrage du mode Shabbat, le message suivant clignote sur l'écran : « SHABBAT NON DISPONIBLE ».



Si aucune minute ne fonctionne, les réglages du mode Shabbat apparaissent à l'écran. La minuterie du mode Shabbat clignote indiquant que la valeur peut être

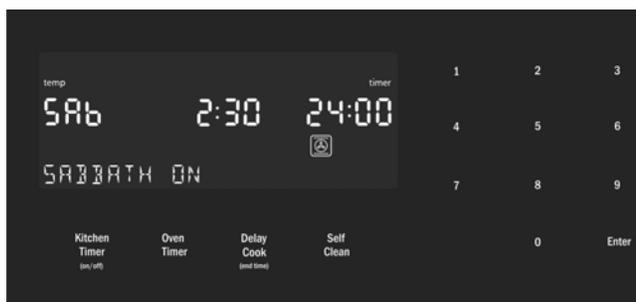
modifiée. La valeur par défaut est 74:00 (le nombre d'heures maximum pour lequel le mode Shabbat peut être réglé.)



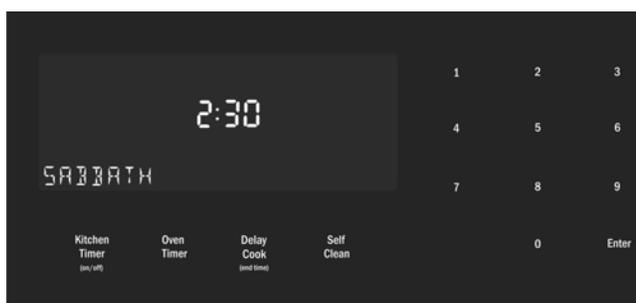
- Appuyer sur **Entrée** pour accepter le nombre d'heures par défaut (74:00) et démarrer le mode Shabbat. Ou bien, utiliser le pavé numérique pour saisir la valeur de minuterie du mode Shabbat souhaitée. Il est possible de saisir des valeurs de minuterie comprises entre 0:01 et 74:00.

Remarque : Si aucune modification n'est effectuée dans un délai de 10 secondes, le mode Shabbat démarre automatiquement.

- Une fois le mode Shabbat lancé, l'écran se modifie et affiche le message « SHABBAT ACTIVÉ ».



- Lorsque le compte à rebours du mode Shabbat atteint zéro, le four affiche l'heure en cours et le message « Shabbat ». Aucune entrée utilisateur n'est acceptée dans cet état. Pour terminer le mode Shabbat et retourner au mode de fonctionnement normal, appuyer sur la touche à effleurement **Four Effacer/Désactiver**.



Mode Shabbat sur fours doubles

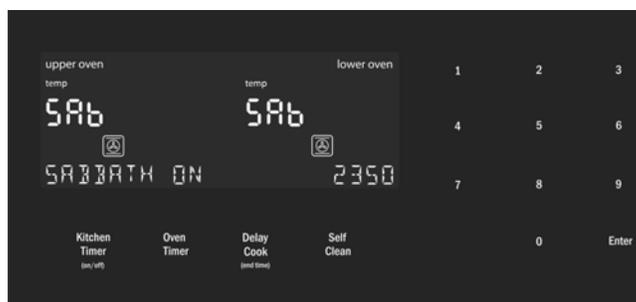
Le mode Shabbat fonctionne de la même façon pour les fours doubles et les fours simples. Pour exécuter le mode Shabbat dans les deux fours, le mode Cuisson doit être

activé dans les deux fours à l'intérieur de la plage de température autorisée pour le mode Shabbat. Ensuite, le mode Shabbat peut être démarré dans les deux fours en appuyant sur la touche à effleurement Minuterie du four et en maintenant cette touche enfoncée pendant 5 secondes.

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 sur lesquels le mode Shabbat est en cours d'exécution sont indiqués sur l'écran avec la minuterie à compte à rebours du mode Shabbat 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 (38 °C et 232 °C).
- La minuterie du mode Shabbat peut être réglée entre 0:01 et 74 heures.

Modifier la température du mode Shabbat :

Lors de la modification de la température du mode Shabbat, aucun feedback n'est donné par le panneau de commande. Si la température réglée n'est pas valide, le four repassera par défaut à la température de fonctionnement antérieure.

Fours simples

- Appuyer sur la touche à effleurement Cuisson.

2. Saisir la nouvelle température de consigne souhaitée.
3. Appuyer sur Entrée.

Le four ajustera sa température de consigne après un délai aléatoire.

Fours doubles

1. Sélectionner la cavité de fonctionnement appropriée.
2. Appuyer sur la touche à effleurement Cuisson.
3. Saisir la nouvelle température de consigne souhaitée.
4. Appuyer sur Entrée.

Le four ajustera sa température de consigne après un délai aléatoire.

Verrouiller les touches

Permet à l'utilisateur de désactiver tous les boutons du panneau de commande. Verrou Panneau peut être activé uniquement en mode Veille.

1. Pour activer le Verrou Panneau, appuyer et maintenir enfoncée la touche à effleurement **Verrouiller les touches** pendant 3 secondes (en mode Veille).
2. Pour désactiver cette fonction, appuyer et maintenir enfoncée la touche à effleurement **Verrouiller les touches** pendant 3 secondes. L'écran retourne en mode Veille.

Réglages

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

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

Apporter des modifications aux éléments du menu Réglages :

1. Appuyer sur la touche à effleurement **Réglages**.
2. Le premier élément de configuration est affiché.
3. Pour afficher un élément de configuration différent, appuyer sur le numéro correspondant à ce réglage (voir le tableau suivant ou appuyer sur la touche à effleurement **Réglages** pour faire défiler les options disponibles).
4. Pour modifier la valeur du réglage affiché, appuyer sur la touche à effleurement **Entrée** pour saisir le mode d'édition. Utiliser les touches du pavé numérique pour modifier la valeur du réglage. La valeur de réglage correspondante est indiquée dans le tableau suivant.
Pour Temp. Compensée, lorsque l'élément est en mode d'édition, appuyer d'abord sur « - » ou sur « + », puis sur la valeur numérique compensée.
La nouvelle valeur est automatiquement acceptée alors que l'écran repasse du mode d'édition au mode d'affichage.

Quitter le menu Réglages :

Appuyer sur la touche à effleurement **Effacer Activer/ Désactiver** (Supérieur Effacer/Désactiver ou Inférieur Effacer/Désactiver pour les fours doubles).

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 | MOY |
| 4 Mode Horloge | Mode d'affichage 12 heures ou 24 heures. 12HR, 24HR. | 12HR |
| 5 Conversion convection auto | Diminue la température du four selon les degrés définis pour les modes de Cuisson par Convection. Activé, Désactivé. | DÉSACTIVÉ |
| 6 Tonalité des boutons | Une tonalité retentit lorsqu'on appuie sur une touche à effleurement. Activé, Désactivé. | DÉSACTIVÉ |
| 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 |

| Élément de menu | Description | Valeur par défaut |
|-------------------|--|-------------------|
| 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. | 0 |
| Remarque : | Les températures compensées doivent toujours être saisies sous forme de 2 chiffres. Exemple : Pour 5 °F, saisir 05. | |
| | La plage de modification de la compensation est de +/- 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. | |

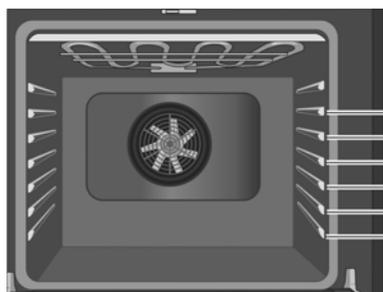
Tirer le meilleur parti de votre appareil

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.

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

| Position des grilles | Idéal pour |
|--|--|
| 6 (position utilisable la plus élevée) | faire cuire les hamburgers, le steak, faire fondre le fromage, faire brunir les garnitures |
| 5 | faire griller le pain, faire brunir la plupart des viandes |
| 4 | faire rôtir les volailles et les pièces de viande épaisses |
| 3 | 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 le fond 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 (176 °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 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 (3,9 °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 (3,9 °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.

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 par mode de cuisson

Les températures indiquées sont en Fahrenheit.

| Mode | Le plus faible | Le plus élevé |
|--------------------------------------|----------------|---------------|
| Cuisson | 100 | 550 |
| Rôtissage | 100 | 550 |
| Cuisson Gril (Bas, Élevé) | 450 | 550 |
| Maintien au Chaud | 150 | 225 |
| Aprêt | 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 |

Cuisson



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

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

Conseils

- Préchauffer le four si la recette le recommande.
- Le temps de cuisson varie selon la taille, la forme et le revêtement de l'ustensile utilisé. Les récipients 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.

Cuisson par Convection



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

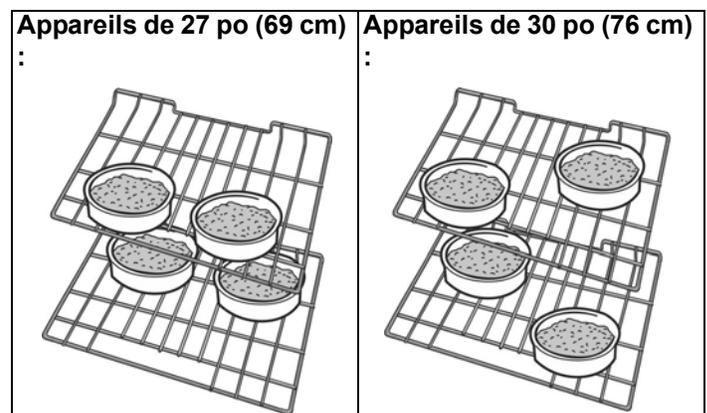
Le mode de Cuisson par Convection est idéal pour la cuisson des gâteaux, des biscuits en barres et des pains pour tirer profit de la chaleur de l'élément inférieur qui donne aux aliments cuits au four une croûte plus savoureuse.

Les avantages du mode Cuisson par Convection comprennent :

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

Conseils

- Placer les aliments dans des moules peu profonds, non couverts, tels 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). Utiliser les positions de grille figurant ci-après.



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 (3,9 °C). La fonction Conversion Convection Auto réduit la température saisie automatiquement. Entrer simplement la température de la recette ou indiquée sur l'emballage lors du réglage du mode. La commande calcule la bonne température et l'affiche à l'écran.

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

Convection Multi-Rack



Le mode **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.

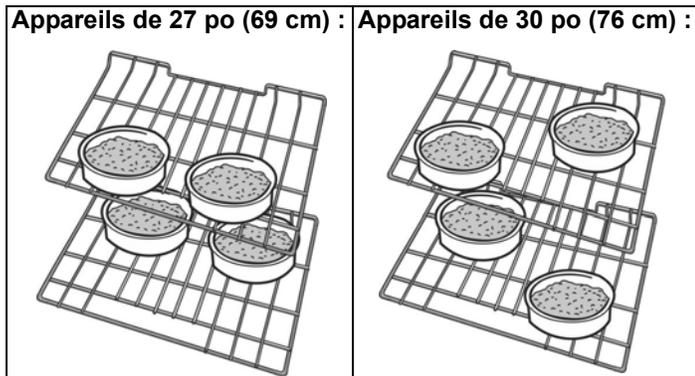
Le mode Convection Multi-Rack est idéal pour la cuisson des aliments en portions individuelles tels les biscuits et les petits gâteaux. Ce mode convient également à la cuisson simultanée sur plusieurs grilles (2 ou 3). La cuisson des biscuits peut se faire sur 6 grilles différentes simultanément. Dans 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 (3,9 °C) si le mode Conversion Convection Auto n'est pas activé.
- Placer les aliments dans des moules peu profonds, non couverts, tels que des tôles à biscuit sans rebords.
- Si l'on dispose plusieurs moules sur une même grille, laisser au moins 1 po à 1 1/2 po (2,5 à 3,8 cm) d'espace entre les moules. Décaler les moules de façon à ce qu'ils ne soient pas directement placés les uns au-dessus des autres (voir le schéma ci-dessous)



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

- 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 faites à la main, 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.

Rôtissage



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

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

Conseils :

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

Rôtissage Convection



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

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

Les avantages du mode Rôtissage Convection comprennent :

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

Conseils :

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Utiliser la température exacte indiquée sur la recette.
- Vérifier la cuisson au début car la durée de rôtissage peut être écourtée. Pour des exemples, consulter le Tableau de cuisson de la viande/volaille.

- Ne pas couvrir la viande ni utiliser de sacs de cuisson.
- Utiliser un plat à rôtir avec grille et gril-lèche-frite 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.

Cuisson Gril



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

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

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

Conseils :

- Préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer le four au-delà de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins $\frac{3}{4}$ 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-lèche-frite, ou un plat profond doté d'une plaque-gril en métal.
- Ne pas recouvrir le gril-lèche-frite 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.

Cuisson Gril Convection



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

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

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

Conseils :

- Préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer le four au-delà de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins 1 1/2 po (2 cm) d'épaisseur.
- Pour le rôtissage, utiliser un plat à rôtir et un gril-lèche-frite, ou un plat profond doté d'une plaque-gril en métal.
- Ne pas recouvrir le gril-lèche-frite 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.

Apprêt



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

- Aucun préchauffage n'est nécessaire.
- L'apprêt consiste à faire lever la pâte à la levure.
- La plage de température du mode Apprêt est comprise entre 85 °F et 125 °F (29 °C et 51 °C).
- La température par défaut du mode Apprêt est de 100 °F (38 °C).
- Couvrir lâchement le saladier ou l'ustensile de cuisson et utiliser une grille adaptée à la taille de ce dernier.
- Laisser la porte du four fermée et utiliser l'éclairage du four pour vérifier la levée de la pâte.

Maintien au Chaud



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

- Utiliser le mode Maintien au Chaud pour conserver les aliments cuits au chaud jusqu'au moment de servir, soit pendant environ une heure.
- Les températures du mode Maintien au Chaud vont de 150 °F à 225 °F (65 °C à 107 °C).
- La température par défaut du mode Maintien au Chaud est de 170 °F (77 °C).
- Protéger les aliments devant rester humides avec un couvercle ou du papier d'aluminium.

⚠ ATTENTION

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

- Ne pas utiliser le mode Maintien au Chaud pour faire chauffer des aliments froids.
- 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

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.

AVIS :

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.

Régler le mode Nettoyage Auto :

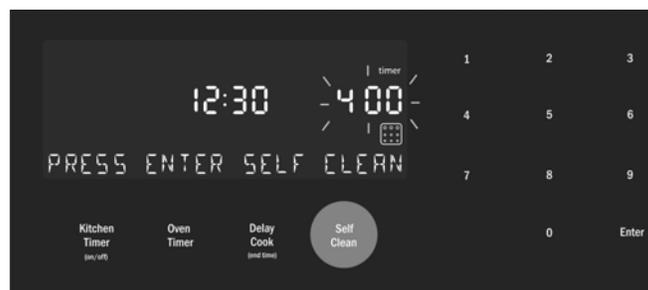
1. Retirer tous les accessoires et toutes les grilles du four.
2. Sélectionner le four à nettoyer (pour les fours doubles). Si un mode de cuisson est activé pour le four sélectionné, appuyer sur **Four Effacer/Désactiver** pour mettre fin au mode en fonctionnement.
3. Appuyer sur la touche à effleurement **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 **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.

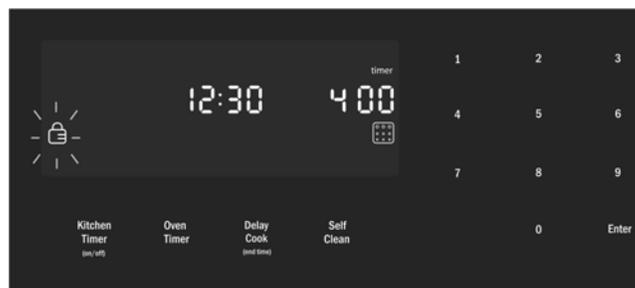
Utiliser un réglage plus long pour un four très sale.



4. Lorsque la durée d'autonettoyage est affichée, appuyer sur **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.

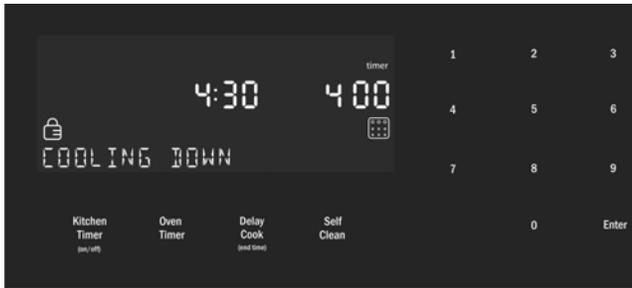
5. **Nettoyage Auto** démarre et la minuterie du mode d'autonettoyage du four lance le compte à rebours.

Annuler le mode Nettoyage Auto

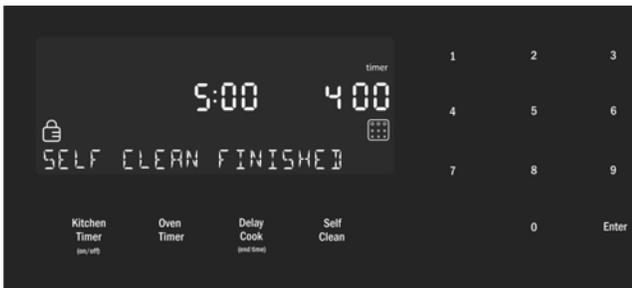
Appuyer sur la touche à effleurement **Four Effacer/Désactiver** pour annuler le mode Nettoyage Auto.

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 « NETTOYAGE AUTO TERMINÉ » s'affiche.



7. Appuyer sur **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.

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 autonettoyant, 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. |
| Surfaces peintes | Nettoyer avec de l'eau savonneuse chaude ou appliquer du Fantastik® ou du Formula 409® sur une éponge propre ou du papier essuie-tout et essuyer. Éviter les agents nettoyants à base de poudre, les tampons métalliques et les produits à nettoyer les fours. |

| Pièce | Recommandations |
|---|--|
| Surfaces en porcelaine | Essuyer immédiatement les déversements acides tels que jus de fruits, lait et tomates avec un chiffon sec. Ne pas utiliser d'éponge ou de chiffon humide sur la porcelaine chaude. Dès que la surface est froide, nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquer du Bon-Ami® ou du Soft Scrub® sur une éponge humide. Rincer et sécher. Pour les taches rebelles, utiliser des tampons savonneux. Il est normal que de fines lignes apparaissent sur la porcelaine au fil du temps à cause de la chaleur et des salissures. |
| Surfaces en acier inoxydable | Toujours essuyer ou frotter dans le sens du grain. Nettoyer avec une éponge savonneuse puis rincer et sécher, ou essuyer avec du Fantastik® ou du Formula 409® vaporisé sur du papier essuie-tout. Protéger et polir en utilisant du Stainless Steel Magic® et un chiffon doux. Éliminer les traces d'eau avec un chiffon humide imprégné de vinaigre blanc. Ne pas utiliser de produits abrasifs tels les tampons en laine d'acier, Softscrub®, ou BonAmi®. |
| 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. |
| 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

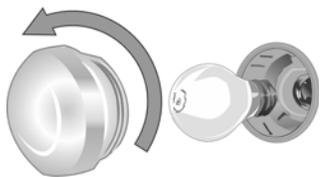
▲ AVERTISSEMENT

- 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 HBN 500 et 800 | 25 Watts, 25WPRE14, Culot européen |  |
| 30 po (76 cm) Fours de la série HBL 500 et 800 | 40 watts, ampoule pour appareil électroménager, culot Edison standard |  |

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).

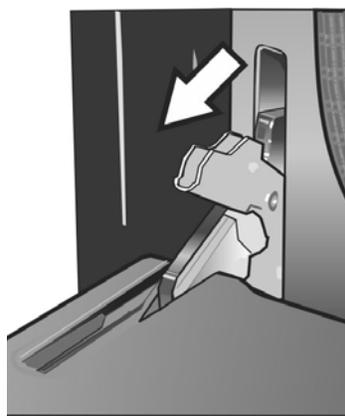
Démontage de la porte du four

▲ 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.

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.

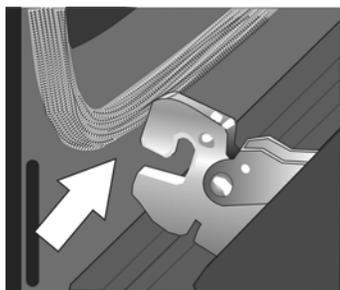
1. Ouvrir complètement la porte du four jusqu'à ce qu'elle soit à l'horizontale.
2. Basculer les leviers des charnières vers soi.

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.

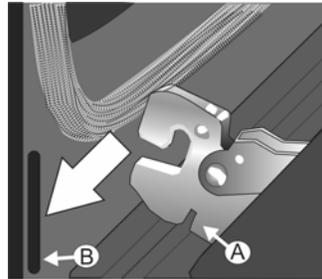


4. Fermer la porte du four jusqu'à ce qu'elle s'accroche sur les leviers d'arrêt des charnières. La porte sera ouverte d'environ 7 po (17,8 cm) sur la partie supérieure. Ceci a pour effet d'éliminer la tension des ressorts exercée sur les charnières ce qui permet de soulever aisément la porte.



5. La porte est lourde. Saisir la porte fermement à deux mains en la prenant par les côtés et la soulever jusqu'à ce que les charnières se dégagent des logements dans le bâti du four.
6. Placer la porte dans un endroit pratique et stable pour le nettoyage.

Remontage de la porte du four :



1. En tenant fermement la porte des deux mains, placer les charnières dans leurs logements.
2. Accrocher le petit logement au bas de la charnière (A) dans la partie inférieure du logement de charnière (B) dans le bâti du four. Incliner ensuite la porte vers l'intérieur et faire glisser les charnières pour les mettre en place. À ce stade, la porte doit s'enclencher et rester solidement fixée sur le bâti du four.
3. Ouvrir la porte complètement pour exposer charnières et les logements.
4. Pousser les deux leviers de charnière vers le bas, et à l'opposé de soi, jusqu'à ce qu'ils affleurent la face du bâti du four.
5. Fermer et ouvrir la porte lentement pour s'assurer qu'elle est correctement et solidement installée. Elle doit être droite et ne pas dévier.

Dépannage

Tableau de dépannage

| Problème de four | Causes possibles et solutions suggérées |
|--|--|
| La porte du four est verrouillée et refuse de s'ouvrir, même après le refroidissement. | Mettre le four hors circuit au coupe-circuit et attendre 5 minutes. Remettre le disjoncteur en circuit. Le four devrait se réinitialiser et être fonctionnel. |
| Le four ne chauffe pas. | Vérifier le coupe-circuit ou le coffret à fusibles de la résidence. S'assurer que l'alimentation électrique est adéquate. S'assurer que la température du four a été sélectionnée. |
| Le four ne cuit pas uniformément. | Consulter les tableaux de cuisson pour les recommandations relatives aux positions de grilles. Voir « <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>Réglages Client</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>Réglages Client</i> ». |
| 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>Réglages Client</i> ». |

| Problème de four | Causes possibles et solutions suggérées |
|---|---|
| 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. Éclairage du four allumé au niveau du pavé tactile; pour éteindre, appuyer sur la touche de l'éclairage. |
| 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. Actionner le cycle d'autonettoyage éliminera l'odeur plus rapidement. |
| Le panneau de commande ne répond pas lorsqu'une touche est activée. | S'assurer que la surface est propre et sèche. Toucher le centre de la touche à effleurement. Utiliser le plat du doigt. |

| Problème de four | Causes possibles et solutions suggérées |
|--|---|
| 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. |

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. La plaque signalétique se trouve sur la partie inférieure du panneau de commande :



Emplacement de la plaque signalétique

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.

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.

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. Par souci de sécurité et pour des questions de dommages matériels, Bosch vous recommande vivement de ne pas tenter de réparer vous-même le produit ni d'avoir recours à un dépanneur non agréé; 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). Nonobstant ce qui précède, 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, menaçants 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 :

- 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);

- mauvaise conduite volontaire de toute partie, conduite négligente, mauvaise utilisation, abus, accidents, négligence, exploitation irrégulière, manquement à l'entretien, installation inadéquate ou négligée, altération, manquement à observer les instructions de fonctionnement, manipulation sans précaution, service non autorisé (y compris le « bricolage » fait soi-même ou l'exploration du fonctionnement interne de l'appareil).
- réglage, altération ou modification de toute sorte;
- 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;
- usure et détérioration normales, déversements d'aliments, liquides, 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, pluie, vent, sable, inondations, incendies, glissements de terrain, gel, humidité excessive ou exposition prolongée à l'humidité, foudre, surtensions, défauts de structure environnante de l'appareil, et catastrophes naturelles.

En aucun cas Bosch n'assumera la moindre responsabilité pour des dommages survenus à la propriété environnante, y compris armoires, planchers, plafonds et autres structures ou objets autour du produit. Sont également exclus de la présente garantie les griffures, les encoches, les bosselures et les dommages touchant l'aspect des surfaces externes et des pièces exposées; 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 DÉLICTEUELLE (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.

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 |
| 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 °F) | Oui | Une | 3 | 17 - 27 | moule à muffins de 12 alvéoles |
| | Conv. Multi-Rack | 325 °F (162 °C) | Oui | Plusieurs | 2 & 5 | 17 - 27 | moule à muffins de 12 alvéoles |
| | Conv. Multi-Rack | 325 °F (162 °C) | Oui | Plusieurs | 1, 3 & 5 | 17 - 27 | moule à muffins de 12 alvéoles |
| Ronds de gâteaux | Cuisson par Convection | 325 °F (162 °C) | Oui | Une | 3 | 28 - 40 | rond de gâteau de 8 ou 9 po (20 ou 23 cm) |
| | Cuisson par Convection | 325 °F (162 °C) | Oui | Plusieurs | 2 & 5 | 28 - 40 | rond de gâteau de 8 ou 9 po (20 ou 23 cm) |
| Gâteau mince | 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 |

PRODUITS DE BOULANGERIE/PLATS PRINCIPAUX

| Aliments | Recommandés Mode de cuisson | Four Température | Pré- chauf- fer le four | Nombre de grilles | Position de grille | Durée (min) | Taille et type d'ustensile |
|---|-----------------------------------|---------------------|----------------------------------|----------------------|-----------------------|--------------------------------|-------------------------------|
| Aliments surgelés prêts-à-servir | | | | | | | |
| Bâtonnets de poisson | Aliments surgelés | voir emballage | Non | Une | 3 | durée indiquée sur l'emballage | tôle à biscuits |
| | Aliments surgelés | voir emballage | Non | Plusieurs | 2 & 4 | durée indiquée sur l'emballage | tôle à biscuits |
| Pain à l'ail, bâtonnets de pain grillés | Aliments surgelés | voir emballage | Non | Une | 3 | durée indiquée sur l'emballage | tôle à biscuits |
| Croquettes et galettes de poulet | Aliments surgelés | voir emballage | Non | Une | 3 | durée indiquée sur l'emballage | tôle à biscuits |
| | Aliments surgelés | voir emballage | Non | Plusieurs | 2 & 4 | durée indiquée sur l'emballage | tôle à biscuits |
| Frites | Aliments surgelés | voir emballage | Non | Une | 3 | durée indiquée sur l'emballage | tôle à biscuits |
| | Aliments surgelés | voir emballage | Non | Plusieurs | 2 & 4 | durée indiquée sur l'emballage | 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.

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 (23 cm) |
| 2 fonds, fruits | Cuisson par Convection | 375 °F (190 °C) | Oui | Une | 2 | 45 - 60 | moule à tarte de 9 po (23 cm) |
| Congelées | Cuisson par Convection | 375 °F (190 °C) | Oui | Une | 3 | 70 - 85 | moule à tarte de 9 po (23 cm) |
| Meringue | Cuisson | 350 °F (176 °C) | Oui | Une | 2 | 10 - 15 | moule à tarte de 9 po (23 cm) |
| Tarte aux pacanes | Cuisson | 350 °F (176 °C) | Oui | Une | 2 | 45 - 60 | moule à tarte de 9 po (23 cm) |
| Tarte à la citrouille | Cuisson | 425 °F / 350 °F (218 °C / 176 °C) | Oui | Une | 2 | 15/35-45 | moule à tarte de 9 po (23 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 |
|--------------------------|--------------------------------|---------------------|----------------------|-------------------|--------------------|-------------------------------|---------------------------------------|
| 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 | Cuisson par Convection | 325 °F (162 °C) | Oui | Une | 3 | 10 - 20 | tôle à biscuits |
| | Cuisson par Convection | 325 °F (162 °C) | Oui | Plusieurs | 2 & 5 | 10 - 20 | tôle à biscuits |
| Pain | Cuisson par Convection | 350 °F (176 °C) | Oui | Une | 2 | 48 - 60 | moule à pain de 8 x 4 po (20 x 10 cm) |
| Muffins | Cuisson par Convection | 400 °F (204 °C) | Oui | Une | 3 | 14 - 25 | moule à muffins de 12 alvéoles |
| | Cuisson par Convection | 400 °F (204 °C) | Oui | Plusieurs | 2 & 5 | 14 - 25 | moule à muffins de 12 alvéoles |
| Pains à la levure | | | | | | | |
| Petits pains mollets | Cuisson par Convection | 375 °F (190 °C) | Oui | Une | 3 | 10 - 20 | tôle à biscuits |
| | Cuisson par Convection | 375 °F (190 °C) | Oui | Plusieurs | 2 & 5 | 10 - 20 | tôle à biscuits |
| | Cuisson par Convection | 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) |
| Brioche | Cuisson par Convection | 325 °F (162 °C) | Oui | Une | 3 | 20 - 25 | tôle à biscuits |

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

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

Viandes

| Aliments | Mode de cuisson recommandé | Température du four | Position des grilles | Température interne | Durée de cuisson en min. sauf indication contraire | Aliments couverts | Durée de repos |
|---|----------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------------|--|-------------------|----------------|
| Bœuf | | | | | | | |
| Rôti de palette, 2-3 lb | Rôtissage | 350 °F (176 °C) | 2 | Bien cuit, 170 °F | 1   - 2 heures | Oui | aucun |
| Hamburgers, 3/4 - 1 po (2 à 2,5 cm) d'épaisseur | Cuisson Gril | Élevée | 6 | À point, 160 °F (71 °C) | 1er côté : 5 - 8 2ème côté : 4 - 6 | Non | aucun |
| Faux-filet, désossé, 3-3.5 lb | 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 | 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 | 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 | 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 | 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 | 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 |
| 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 |

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 |
|---------------------------|----------------------------|---------------------|----------------------|------------------------------------|---|-------------------|-----------------------|
| Rôti de longe, 1/2 - 3 lb | Rôtissage Convection | 350 °F (176 °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 (176 °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 de volaille est de 165 °F (73,8 °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 | 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 - 5 2ème côté : 2 - 4 | Non | aucun |
| Filet, 2 - 3 lb | 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 | 450 °F (232 °C) | 3 | 170 °F (76,6 °C) | 1er côté : 18 - 22 2ème côté : 17 - 20 | Non | aucun |
| Cuisse avec os | Cuisson Gril | 1 - Bas | 3 | 180 °F (82,2 °C) dans la cuisse | 1er côté : 14 - 16 2ème côté : 12 - 14 | Non | aucun |
| Entier 3.5 - 8 lb | Rôtissage Convection | 375 °F (190 °C) | 2 | 180 °F (82,2 °C) dans la cuisse | 13 - 20 min/lb | Non | aucun |
| Poulets de Cornouailles, 1-1 1/2 lb | Rôtissage Convection | 350 °F (176 °C) | 2 | 180 °F (82,2 °C) dans la cuisse | 45 - 75 min, durée totale | Non | aucun |
| Dinde | | | | | | | |
| Poitrine, 4 - 8 lb | Rôtissage Convection | 325 °F (160 °C) | 2 | 170 °F (76,7 °C) | 19 - 23 min/lb | Non | 15 - 20 min pour découpage facile |

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 |
|---------------------------|----------------------------|---------------------|----------------------|---------------------------------------|---|-------------------------------------|-----------------------------------|
| Non farcie, 12 - 19 lb | Rôtissage Convection | 325 °F (160 °C) | 1 | 180 °F (82,2 °C) dans la cuisse | 9 - 14 min/lb | Aluminium pour éviter de trop dorer | 15 - 20 min pour découpage facile |
| Non farcie, 20 - 30 lb | Rôtissage Convection | 325 °F (160 °C) | 1 | 180 °F (82,2 °C) dans la cuisse | 6 - 12 min/lb | Aluminium pour éviter de trop dorer | 15 - 20 min pour découpage facile |

Fruits de mer

| | | | | | | | |
|---|--------------|---------|---|---------------------|-------------|-----|-------|
| Filets de poisson, 3/4-1 po (2 à 2,5 cm) d'épaisseur | Cuisson Gril | 1 - Bas | 3 | 145 °F (62,7 °C) | 11 - 15 min | Non | aucun |
|---|--------------|---------|---|---------------------|-------------|-----|-------|

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

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

Le rôtissage de la dinde farcie prend plus de temps. La température minimale sûre de cuisson de la farce de volaille est de 165 °F (73,8 °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