BOSCH

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

MyBosch

Electric Free-standing Ranges

HEF1050MU **HEF1050MC** **HEF1050EU**

[en-us]	Use and Care Manual	Electric Free-standing Ranges	2
[fr-ca]	Manuel d'utilisation	Cuisinières amovibles électriques	36

Table of contents

1 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 3
1.1 Safety definitions 3
1.2 General information 3
1.3 Proper installation and maintenance 3
1.4 Safe use 4
1.5 Child safety 8
1.6 Food safety 8
1.7 Cleaning function 8
1.8 State of California Proposition 65 Warnings 9

2 Preventing material damage 10
2.1 Preventing oven cavity damage 10
2.2 Preventing cooktop damage 10

3 Environmental protection and energy-saving 11
3.1 Disposal of packaging 11
3.2 Saving energy when using the oven 11
3.3 Saving energy when using the cooktop 11

4 Familiarizing yourself with your appliance 12
4.1 Appliance 12
4.2 Oven control panel 14
4.3 Cooktop control panel 15

5 Accessories 16
5.1 Other accessories 16
5.2 Rack positions 16
5.3 Safe use of oven racks 16
5.4 Inserting the wire rack 16

6 Before using for the first time 17
6.1 Read the safety instructions 17
6.2 Unpacking appliance 17
6.3 Registering your appliance 17
6.4 Cleaning the appliance before using it for the first time 17
6.5 Initial use 17

7 Oven operation 18
7.1 Oven heating modes and functions 18
7.2 Setting the heating mode and temperature 19
7.3 Turning the oven off 19
7.4 Fast preheat 19
7.5 Turning the panel lock on or off 19
7.6 Kitchen timer 19
7.7 Oven timer 19
7.8 Delay start 20
7.9 Sabbath mode 20
7.10 Basic settings 20
7.11 General tips for heating modes 21
7.12 Getting the best results 23

8 Cooktop operation 24
8.1 Setting a cooking zone 24
8.2 Setting the warming zone 24
8.3 Recommended cooking settings 24

9 Cleaning and maintenance 24
9.1 Cleaning agents 24
9.2 Cooktop cleaning and maintenance 25
9.3 Oven cleaning and maintenance 26
9.4 Removing the storage drawer 30

10 Troubleshooting 31
10.1 Oven troubleshooting 31

11 Disposal 33
11.1 Disposal of your old appliance 33

12 Customer Service 33
12.1 Model number (E-Nr.) and production number (FD) 33
12.2 Rating plate location 33
12.3 Product registration 33

13 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY 34
13.1 What this warranty covers & Who it applies to 34
13.2 How long the warranty lasts 34
13.3 Repair/replace as your exclusive remedy 34
13.4 Out of warranty product 35
13.5 Warranty exclusions 35
13.6 Obtaining warranty service 35
13.7 Product information 35

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Read all of the instructions carefully before using the appliance. In order to reduce the risk of fire, electric shocks and personal injuries when using the appliance, follow the basic safety precautions, including the following safety instructions.

⚠ WARNING:

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended.

- Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.

- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.
DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.

1.1 Safety definitions

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

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

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

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

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

1.2 General information

Here you can find general information about this manual.

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

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

1.3 Proper installation and maintenance

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

WARNING
RISK OF TIPPING ON RANGES

- All ranges can tip and injury can result. To prevent accidental tipping of the range, attach it to the floor, wall, or cabinet by installing the anti-tip bracket supplied.
- A child or adult can tip the range over and be killed or seriously injured. Verify that the anti-tip bracket is securely installed. Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved.
- **DO NOT** operate the range without the anti-tip bracket in place. Failure to follow the instructions in this manual can result in death or serious burns to children and adults.
- If the range is moved for cleaning, service, or any other reason, ensure that the anti-tip bracket is properly reengaged when the range is pushed back into place. In the event of abnormal usage (such as a person standing, sitting, or leaning on an open door), failure to

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

take this precaution can result in tipping of the range. Personal injury might result from spilled hot liquids or from the range itself.

- Check for proper installation and use of anti-tip bracket. Carefully tip range forward pulling from the back to ensure that the anti-tip bracket engages the range and prevents tip-over. Range should not move more than 1" (2.5 cm).

WARNING

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

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

To avoid electrical shock hazard, before servicing the appliance, turn power off at the service panel and lock the panel to prevent the power from being switched on accidentally.

Proper Installation - Improper installation or grounding can cause electric shock.

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

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

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

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

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

WARNING

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

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

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

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

WARNING

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its authorized service provider or similar qualified persons in order to avoid hazard.

WARNING

Grease and fat can ignite when heated.

- Keep the oven free from grease build up.

CAUTION

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

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

WARNING

Malfunctions can cause injuries.

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

1.4 Safe use

WARNING

When properly cared for, your new appliance has been designed to be safe and reliable.

- Read all instructions carefully before use. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

- When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including those in the following pages.

WARNING
While cooking food items, small amounts of certain by-products, such as particulate matter / soot, can be released. To minimize exposure to these substances:

- Always ensure proper ventilation by using an appropriate ventilation fan or hood vented to the outside and/or an open window.
- Always operate the unit according to the instructions in this manual.

WARNING
Overheated materials can cause fire or burns and may produce potentially harmful smoke or fumes.

- To prevent overheating, turn ventilation hood ON when heating grease, fats or frying using medium to high heat settings.
- Avoid heating empty pots and pans.
- Do not allow pans to boil dry.
- Do not allow aluminum foil, plastic, paper, or cloth to come in contact with a hot surface element, burner, or grate.

WARNING
To avoid risk of fire, do not leave the cooktop unattended while in use. Unattended cooking can lead to fire hazards, property damage, and injury. Always supervise cooking, especially when using high heat with oils and fats. Boilovers may cause smoking and greasy spillovers may ignite.

WARNING
If materials inside an oven or warming drawer should ignite, keep door closed.

- Turn off the appliance and disconnect the circuit at the circuit breaker box.

A fire could occur during cooking.

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

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil.

- Doing so blocks air flow through the oven.
- Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

If the cooktop is near a window, forced air vent or fan, be certain that flammable materials such as window coverings do not blow over or near the burners or heating elements. They could catch on fire.
Cooking fires can spread if extinguished incorrectly.

- Never use water on cooking fires.

WARNING
TO REDUCE THE RISK OF A RANGE TOP GREASE FIRE

- Never Leave Surface Units Unattended at High Settings - Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may ignite. Heat oils slowly on low or medium settings.
- Always turn hood ON when cooking at high heat or when flambeing food (i.e. Crepes Suzette, Cherries Jubilee, Peppercorn Beef Flambe').
- Clean ventilating fans frequently. Grease should not be allowed to accumulate on fan or filter.
- Use proper pan size. Always use cookware appropriate for the size of the surface element.

Flames can be drawn into the ventilation system.

- Whenever possible, do not operate the ventilation system during a cooktop fire. However, do not reach through fire to turn it off.

Cookware Handles Should be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units.

- To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the cookware, the handle of a cookware should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.

Wear Proper Apparel. Loose-fitting or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves, should never be worn while using the appliance.

- Tie long hair so that it does not hang loose.
- Secure all loose garments, etc. before beginning.

Use Proper Pan Size - This appliance is equipped with one or more surface units of different sizes.

- Select cookware having flat bottoms large enough to cover the surface unit cooking zone.
- The use of undersized cookware will expose a portion of the cooking zone to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of cookware to cooking zone will also improve efficiency.

Boilovers can cause smoke and some foods and oils may catch fire if left on high temperature settings.

- When using a timer, always supervise the cooktop.
- Do not allow anything to boil over or burn.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

To avoid risk of fire do not store items on the cooking surfaces.
In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.
Do Not Use Water on Grease Fires.

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

CAUTION

The oven vents are important for air circulation. Covering the oven vents will cause the oven to overheat. Refer to the appliance overview for the location of the oven vents.
→ *"Appliance", Page 12*

- Do not obstruct oven vents.

WARNING

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

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

Hot oil is capable of causing extreme burns and injury.

- Use high heat settings on the cooktop only when necessary.
- To avoid bubbling and splattering, heat oil slowly on no more than a low-medium setting.
- Never move a pan of hot oil, especially a deep fat fryer. Wait until it is cool.

Spills of hot food may cause burns.

- Hold the handle of the pan when stirring or turning food. This helps prevent spills and movement of the pan.

DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS. Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns.

- During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among these areas are the cooktop and areas facing the cooktop.

DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN - Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns.

- During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings, surfaces near these openings and oven doors.

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

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

Clean Cooktop With Caution.

- If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn.
- Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Do not clean the appliance while it is still hot.

CAUTION

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

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

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

WARNING

Avoid reaching or leaning over the appliance.

- Be aware that certain clothing and hair sprays may contain flammable chemicals that could be ignited if brought in to contact with hot surface units or heating elements and may cause severe burns.

WARNING

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

WARNING

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

- Use this appliance only for its intended use as described in this manual.
- NEVER use your appliances as a space heater for warming or heating the room. Doing so may result in excessive heat radiation and can cause a fire.
- Never use the appliance for storage.

WARNING

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

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

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

Liquid between the pot base and the cooktop may build up steam pressure. This may cause the pot to jump suddenly causing injury.

- Always keep the cooktop and bases of pots dry.

When cooking with a double-boiler, the cooktop and cooking vessel may crack due to overheating.

- The cooking vessel in the double-boiler must not come in direct contact with the bottom of the pot filled with water.
- Use only heat-resistant cookware.

Failure to operate knobs properly may result in personal injury and damage to the appliance.

Glazed Cooking Utensils - Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop or range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.

- Use only pans that are appropriate for ceramic cooktops.
- Cookware not approved for use with ceramic cooktops may break with sudden temperature changes.

Cooking or roasting bags might explode.

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

CAUTION

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

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

WARNING

Moisture intrusion may cause an electric shock.

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

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

- Do not turn the power on if the appliance or the power cord is damaged. Doing so may cause injury.
- Never operate a damaged appliance.
- If the surface is cracked, you must switch off the appliance in order to prevent a possible electrical shock. To do this, switch off the appliance via the circuit breaker in the circuit breaker panel rather than at the main switch.
- If the appliance or the power cord is damaged, immediately switch off the breaker in the circuit breaker box.
- Call Customer Service. → *Page 33*
- Repairs to the appliance should only be performed by an authorized service provider.

WARNING

If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Do Not Cook on a Broken Cooktop - If the cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock.

- Contact an authorized service provider immediately.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

1.5 Child safety

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

WARNING
Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult.

- Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

Do not allow anyone to climb, stand, lean, sit, or hang on any part of an appliance, especially a door, warming drawer, or storage drawer.

- This can damage the appliance, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

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

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

WARNING
To avoid the risk of suffocation:

- Do not allow children to play with packaging material.

1.6 Food safety

CAUTION
To maintain food safety, follow these guidelines

- DO NOT use the oven **keep warm** mode or the cooktop **warm zone** to heat cold food.
- It is safe to use the oven **keep warm** mode to crisp crackers, chips or dry cereal and to warm plates.
- Be sure to maintain proper food temperature. The USDA recommends holding hot food at 140°F or warmer.
- DO NOT keep food warm for more than one hour before or after cooking.
- Plastic containers, plastic wrap or aluminum foil can melt if in direct contact with the oven cavity, the cooktop surface or a hot cooking container. If it melts it may not be removable.

1.7 Cleaning function

Follow these safety instructions when using the cleaning function.

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

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

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

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

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

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

CAUTION
Birds have very sensitive respiratory systems.

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

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

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

1.8 State of California Proposition 65 Warnings

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

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:

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

2 Preventing material damage

2.1 Preventing oven cavity damage

NOTICE:

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

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

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

Never pour water into the oven cavity when it is still hot. Never place cookware containing water on the oven cavity bottom.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- ▸ Always push accessories fully into the appliance cavity.

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

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

2.2 Preventing cooktop damage

NOTICE:

Cookware with rough bottoms scratch the glass ceramic surface.

- ▸ Check the bottom of the cookware before setting it down.

Salt, sugar or grains of sand scratch the glass ceramic surface.

- ▸ Never use the cooktop as a working surface or for setting things down.

Hot cookware can cause the electronics to overheat.

- ▸ Never set down hot pans and pots on the control panel or the cooktop frame.

When hard or sharp objects fall on the cooktop, they can cause damage.

- ▸ Do not let hard or pointed objects fall on the cooktop.

Aluminum foil and plastic melt on hot cooking zones.

- ▸ Do not let aluminum foil or plastic come into contact with hot cooking zones.
- ▸ Do not use cooktop protective film.

Unsuitable cleaning agents can cause shimmering metallic discolorations on the glass ceramic surface.

- ▸ Refer to the cleaning recommendations in this manual.
  → *"Cleaning and maintenance", Page 24*

Overview of the most common types of damage

Here you can find an overview of the most common types of damage and suggestions how to avoid them.

Stains

Cause	How to avoid
Boiled-over food	Remove boiled-over food immediately with a glass scraper.
Unsuitable cleaning agents	Use cleaning agents that are suitable for glass ceramic cooktops.

Scratches

Cause	How to avoid
Salt, sugar and sand	Do not use the cooktop as a work surface or storage space.
Cookware with rough bases	Check the cookware.

Discolorations

Cause	How to avoid
Unsuitable cleaning agents	Use cleaning agents that are suitable for glass ceramic cooktops.
Pot abrasion (e.g. aluminum)	Lift pots and pans when moving them.

Blisters

Cause	How to avoid
Sugar, food with a high sugar content	Remove boiled-over food immediately with a glass scraper.

3 Environmental protection and energy-saving

3.1 Disposal of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

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

3.2 Saving energy when using the oven

If you follow these tips, your appliance consumes less energy.

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

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

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

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

Open the appliance door as little as possible during operation.

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

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

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

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

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

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

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

Allow frozen food to defrost before cooking.

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

3.3 Saving energy when using the cooktop

If you follow these tips, your appliance consumes less energy.

Select cookware with a base diameter that matches the cooking zone. Center the cookware on the cooking zone.

Tip: Cookware manufacturers usually state the top diameter of the cookware. The diameter of the cookware base is usually smaller.

- ✔ The energy is targeted at the cookware.
  If you use cookware that is too small, energy is wasted.
  If the cookware is too large, much energy is used to heat up the cookware.

Close cookware with a fitting lid.

- ✔ Cooking without a lid consumes more energy.

Only lift the lid when necessary.

- ✔ If you lift the lid, a lot of energy can escape.

Use a glass lid.

- ✔ If you use a glass lid, you can look inside the cookware without lifting the lid.

Use cookware with a solid flat bottom.

- ✔ Curved cookware bases increase energy consumption.

Use a cookware size that matches the amount of food you want to cook.

- ✔ Cookware with little content consumes a lot of energy.

Cook with a small amount of water.

- ✔ More water requires more energy to heat it up.

Select a lower power level as soon as possible. Select a suitable power level to continue cooking.

- ✔ For ongoing cooking a lower power level is sufficient.

Use the residual heat of the cooking zone. For longer cooking times, turn the cooking zone off 5-10 minutes before the end of the cooking time.

- ✔ Unused residual heat increases energy consumption.

4 Familiarizing yourself with your appliance

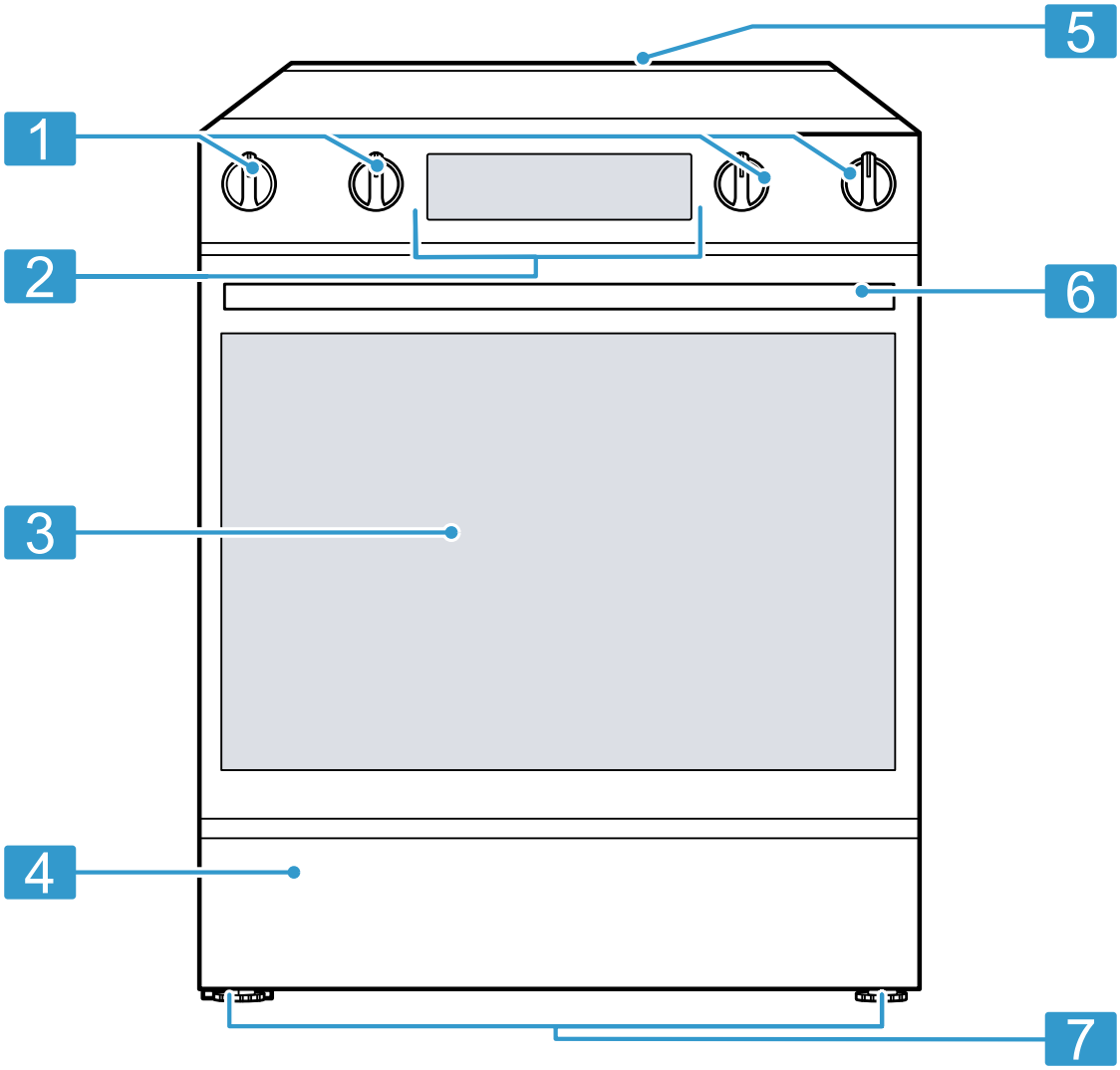
This Use and Care Manual covers several models. Your model may have some but not all of the features listed.

4.1 Appliance

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

Notes

- This Use and Care Manual covers several models. Your model may have some but not all of the features listed.
- The graphics are representative. Your appliance may have different graphic or design appearances.



1	Cooktop control panel
2	Oven control panel
3	Oven door
4	Storage drawer
5	Rear vent trim/oven vent
6	Door handle
7	Range feet

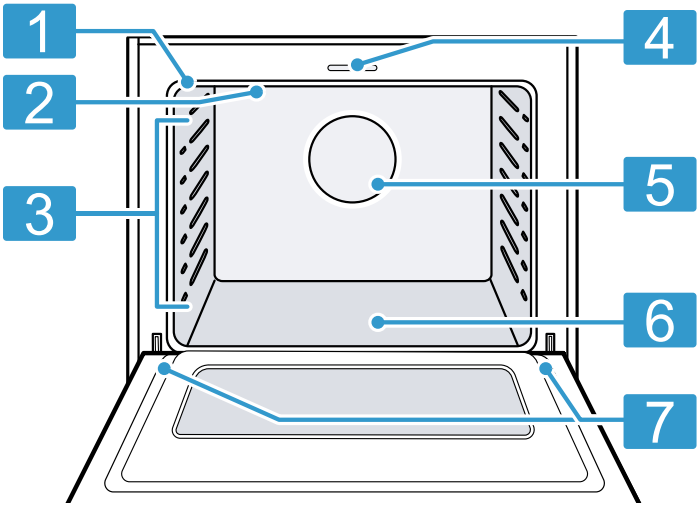
Oven cavity

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

⚠ CAUTION

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

Oven cavity components



1	Door gasket
2	Broil element
3	Oven rails
4	Door lock with switch
5	Convection fan
6	Oven cavity bottom
7	Door hinges

Convection fan

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

Cooling fan

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

Oven vents

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

⚠ CAUTION

The oven vents are important for air circulation. Covering the oven vents will cause the oven to overheat. Refer to the appliance overview for the location of the oven vents.
→ *"Appliance", Page 12*

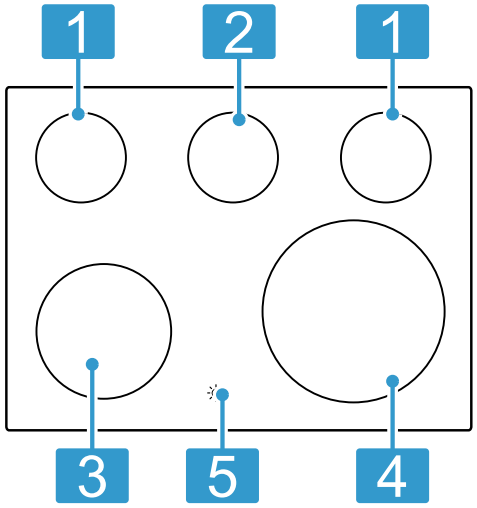
- Do not obstruct oven vents.

Oven light

You can turn the oven light on or off manually.
Press **oven light** to turn the oven light on or off.

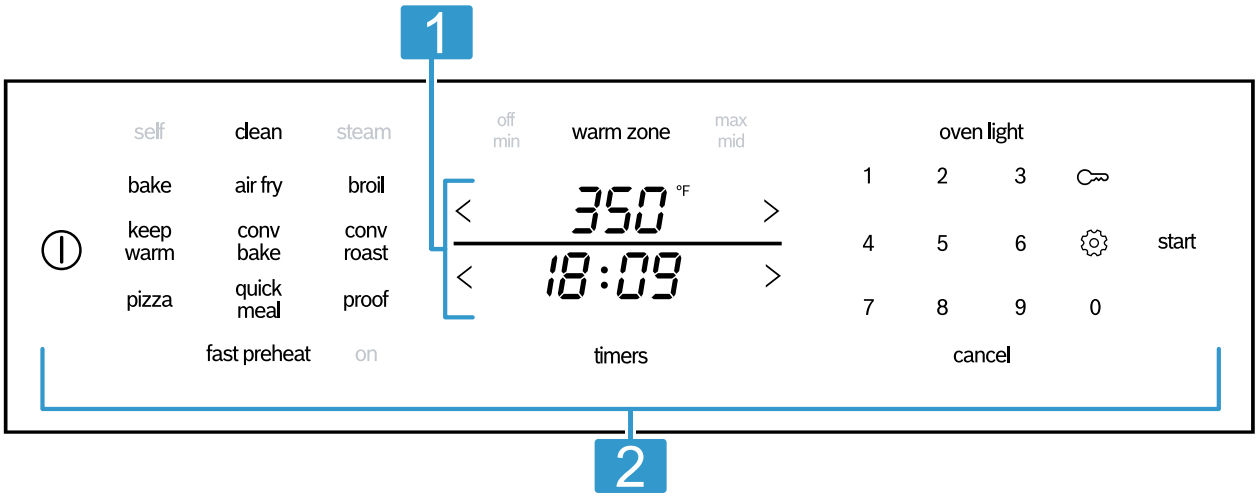
Cooking zones

Here you can find an overview of the cooking zones available on your cooktop. Place the cookware on the cooking zone that best matches its size.



1	Single cooking zone: 6" (15 cm)
2	Warming zone: 7" (17.8 cm)
3	Single cooking zone: 9" (23 cm)
4	Single cooking zone: 12" (30 cm)
5	Hot surface indicator

4.2 Oven control panel



1	Oven display
2	Touch keys

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

Touch keys

The oven control panel is equipped with touch keys. These keys are touch sensitive areas, press lightly on the keys to select the designated feature.

Touch key	Feature
⏻	Oven main switch
bake	Bake mode
air fry	Airfry mode
broil	Broil mode
keep warm	Keep warm mode
conv bake	Convection bake mode
conv roast	Convection roast mode
pizza	Pizza mode
frozen foods	Frozen foods mode
quick meal	Quick meal mode
proof	Proof mode
self	Self clean mode
clean	Steam clean mode
fast preheat	Fast preheat function
warm zone	Cooktop warming zone
timers	Timer functions ■ Cook timer ■ Delay timer ■ Sabbath mode
oven light	Oven light
start	Start mode
cancel	Cancel mode
0 - 9	Numeric key pad

Touch key	Feature
⊶	Panel lock
⚙	Basic settings
< >	Adjust time or temperature values

Displays and indicators

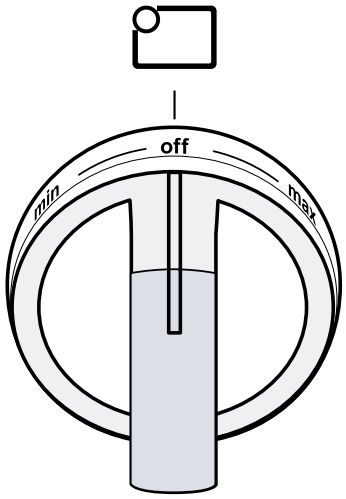
The control panel is equipped with different indicators and displays that show the active modes.

Display/Indicator	Meaning
350 °F	Upper half of display Temperature display
18:09	Lower half of display Time display
am/pm	Time of day in am or pm
cooktop active	Cooktop is operating
self	Self clean mode active
steam	Steam clean mode active
sabbath	Sabbath mode active
door lock	Door locked
timer	Kitchen timer active
duration	Cook timer set
delay start	Delay start active
panel lock	Panel locked
on	Fast preheat mode turned on
"off"/"min"/"med"/"max"	Cooktop warming zone settings

4.3 Cooktop control panel

The cooktop has one control knob for each cooking zone. Push in and turn to the right or left to set the desired power level.
The markings on the control knob indicate the available power levels. The hot surface indicator on the cooktop lights up when the cooking zone is turned on.

Note: The warm zone is operated with the oven control panel.



Knob position	
off	Cooking zone turned off
min	Lowest power level
2 - 8	Intermediate levels
max	Highest power level

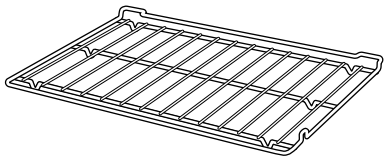
Cooking zone positions

The markings next to each of the control knobs show which cooking zone they control.

Symbol	**Cooking zone**
	Front left cooking zone
	Front right cooking zone
	Back left cooking zone
	Back right cooking zone

5 Accessories

Only use original accessories. These are designed especially for your appliance.
The accessories supplied may differ depending on the appliance model.

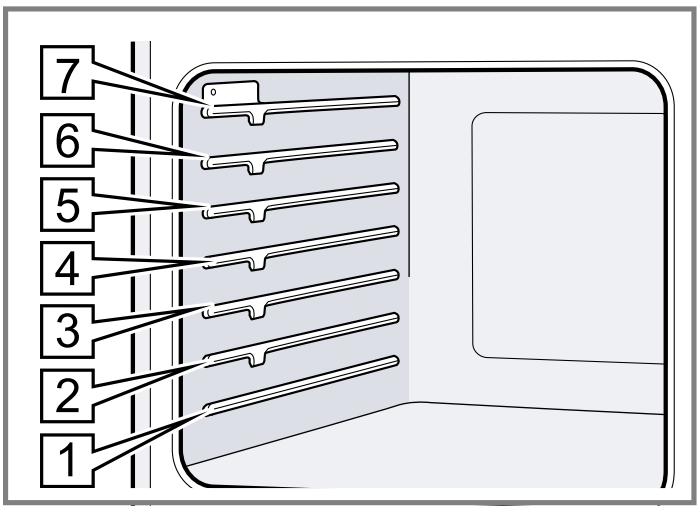
Accessories		Use
Wire rack		■ These racks can be used for most cooking. ■ You can use multiple racks at the same time. **Note:** Do not clean using the **clean** function.

5.1 Other accessories

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

5.2 Rack positions

Your oven has 7 rack positions. The rack positions are counted from bottom to top.



Rack position	Best for
7	Broiling toast
6	Broiling 1" (2.5 cm) steaks, broiling hamburgers
5	Broiling 1½" (4 cm) steaks, broiling most meats and poultry
4	Most single rack baked goods and frozen pizza, roasting vegetables, baking Bundt®[1] cake
3	Roasting chicken, baking yeast breads
2	Roasting turkey, baking angel food cake, baking frozen pies, baking fresh pies
1	Baking cheese cake

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

5.3 Safe use of oven racks

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

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

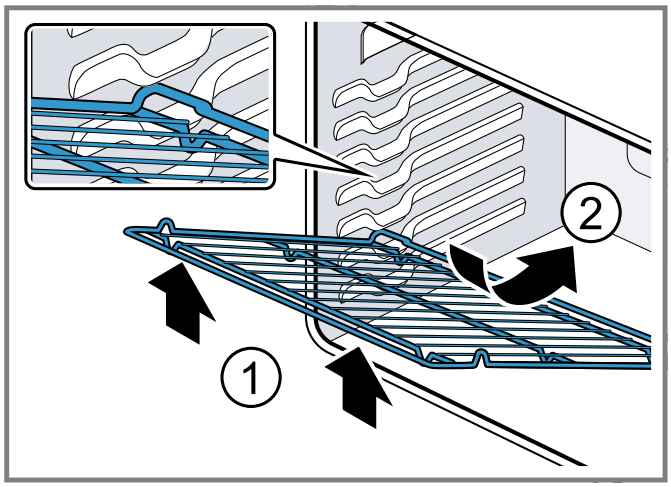
⚠ CAUTION
To avoid possible injury or damage to the appliance, ensure oven rack is installed exactly per installation instructions and not backwards or upside down.
Do not slide any accessories between the rack positions, or they may tip.

5.4 Inserting the wire rack

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

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

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



The rack should be straight and flat, not crooked.

6 Before using for the first time

Apply the initial configuration settings. Clean the appliance and the accessories.

6.1 Read the safety instructions

▸ → *"IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS", Page 3*

6.2 Unpacking appliance

Unpack your appliance and check all parts for any damage in transit.

1. Remove the packaging.
2. Remove the information products from the interior of the appliance.
3. Check all parts for damage in transit.

   If you have any complaints, please contact the dealer from whom you purchased the appliance or our customer service.

   → *"Customer Service", Page 33*

6.3 Registering your appliance

To benefit from our extensive range of services, you can register your appliance without any obligation.

1. Discover all the benefits at My Bosch.

   If you register your appliance, you will benefit from numerous advantages:
   – Discounts in our online shop for suitable accessories
   – Tips and tricks to make the most of your appliance
   – Having the Bosch after-sales service always close to hand
   – ... and much more
2. To register your appliance, click on the My Bosch link.
3. Click on "Register free of charge".
4. Enter your registration details.
5. Click on "Submit" and follow the instructions on the website.

6.4 Cleaning the appliance before using it for the first time

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

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

Heating mode	bake
Temperature	475°F (245°C)
Duration	30 minutes

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

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

6.5 Initial use

After connecting the appliance to the power, or following a power failure, "door lock" is displayed on the oven display. After a few seconds "door lock" will go out. The appliance is ready to use.

Note: Do not open the oven door while "door lock" lights up.

Setting the clock

After connecting the appliance to the power supply, or after an extended power outage you have to set the time display to the current time of day.

1. Press **start**.
2. Press ⚙.
3. Use the numeric keypad to enter the desired time.

   The numbers fill in from right to left. To enter 10:45, type 1, 0, 4, 5.
4. Press **start**.

Note: You can change the time settings at any time in the Basic settings. → *Page 20*

7 Oven operation

Here you will find out everything you need to know about operating your oven.

7.1 Oven heating modes and functions

Here you can find a list of heating modes and other features of your appliance.

Touch key	Heating mode/ function	Default value/ Temperature range in °F (°C)	How it works and what it is used for
bake	Bake	350 / 175-550 (175 / 80-290)	Cooks with dry, heated air. For a variety of foods, such as cakes, cookies, pastries, quick breads, quiche and casseroles.
broil	Broil high intensity Broil low intensity	LO / HI Default: HI	Use for tender cuts of meat 1" (2.5 mm) or less thick, poultry, browning bread and casseroles.
conv bake	Convection Bake	325 / 175-550 (165 / 80-290)	Similar to bake, but air is circulated by a fan at the back of the oven. Best for baked goods such as cakes, cornbread, pies, quick breads, tarts, and yeast breads.
conv roast	Convection roast	325 / 175-550 (160 / 80-285)	Uses intense heat and air circulated by a fan. Use for tender cuts of meat and poultry and roasting vegetables. Meats are more juicy and moist than results with roast mode.
keep warm	Keep warm	150 / 140-210 (65 / 60-100)	Maintains a low temperature in order to keep food hot. Best for cooked frozen lasagna, frozen pizza, meats, and casseroles → *"How to use **keep warm** mode", Page 23*
pizza	Pizza	425 / 300-550 (220 / 150-290)	Heat is circulated throughout the oven by the convection fan. Use for fresh or frozen pizza.
proof	Proof	100 / 100 (40 / 40)	Maintains the warm, non-drafty environment needed for proofing yeast leavened products.
frozen foods	Frozen foods	325 / 265-480 (165 / 130-250)	Evenly distributes heat throughout the oven cavity. Does not require preheating. For frozen convenience foods such as fish sticks and chicken nuggets.
air fry	Air fry	425 / 300-500 (220 / 150-260)	Uses hot air for crispy results without all the oil. For packaged and convenience foods such as hot wings or French fries.
quick meal	Quick meal	325 / 265-480 (165 / 130-250)	Evenly distributes heat throughout the oven cavity. Does not require preheating. For frozen convenience foods such as fish sticks and chicken nuggets.
self clean	Pyrolytic self-cleaning		The oven reaches a high temperature to burn off food soil. During Self cleaning the door is locked. "door lock" is displayed.
steam clean	Steam cleaning		Steam assisted cleaning mode.
sabbath	Sabbath mode	350 / 175-425 (175 / 80-220)	The Sabbath mode enables those of particular faiths to use their ovens on the Sabbath.

Touch key	Heating mode/ function	Default value/ Temperature range in °F (°C)	How it works and what it is used for
timers	Oven timer		The oven timer is a countdown timer which upon reaching 00:00 turns the oven off, stopping the current mode. The oven timer is used to set how long a mode will run. → *"Oven timer", Page 19*
timers	Kitchen timer		The kitchen timer is a countdown timer that has no affect on oven heating. The kitchen timer is used for general kitchen timing needs.
⊶	Panel lock		Activate the panel lock to prevent involuntary operation.

7.2 Setting the heating mode and temperature

1. Press ⏻ to turn on the oven.
✔ The available touch keys light up.
2. Press the touch key for the desired heating mode.
✔ The heating mode touch key and **start** light up brighter.
✔ The default temperature flashes in the upper part of the display.
3. If desired, enter a different temperature using < or > keys or the numeric keypad.
4. Press **fast preheat**, if you want to preheat the oven faster.

   Note: You can define in the basic setting menu, if **fast preheat** is applied automatically or not.
5. Press **start**.
✔ **fast preheat** "on" is displayed until the set temperature is reached.

7.3 Turning the oven off

1. Press **cancel**.
✔ The oven turns off and *End* is displayed.
2. Press **cancel** again.
✔ The display goes to standby mode.

Note: If you do not press **cancel** a second time, the display goes to standby mode automatically after a couple of minutes.

7.4 Fast preheat

With **fast preheat**, you can shorten the preheat time.
fast preheat is available for the following heating modes.
- **bake**
- **conv bake**
- **conv roast**
- **pizza**

fast preheat is preset to start automatically. You can change this setting in the basic settings menu.
To start **fast preheat** manually, press **fast preheat** before starting the heating mode.

7.5 Turning the panel lock on or off

With the panel lock you can prevent involuntary operation by disabling all touch keys on the oven control panel.
1. Press and hold ⊶ for 3 seconds.
✔ The touch keys are unresponsive. A beep sounds when any touch key is pressed.
2. Press and hold ⊶ again for 3 seconds to turn off the panel lock.

Note: While panel lock is active the cooktop controls can still be operated normally.

7.6 Kitchen timer

The kitchen timer is a countdown timer that has no affect on oven heating.
The kitchen timer can be used when the appliance is turned off, or while a heating mode is active.

Setting the kitchen timer

1. Press **timers** repeatedly until "timer" lights up.
2. Enter the desired time with the numeric keypad.
3. Press **timers** to confirm.
✔ The timer starts to count down.
✔ When the time has elapsed, an alarm sounds.

Canceling the kitchen timer

1. Press **timers** repeatedly until "timer" starts blinking in the display.
2. Press **cancel**.

7.7 Oven timer

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

Setting the oven timer

You can set a cook timer before starting the heating mode, or while the heating mode is running.
1. Press **timers**.
✔ "duration" lights up in the display.

2. Enter the desired cook time duration using the numeric keypad.
3. Press **start**.
- ✔ The oven timer starts to count down.
- ✔ When the oven timer has elapsed the heating mode is turned off.

Canceling the oven timer

1. Press **timers** repeatedly until "duration" starts blinking in the display.
2. Press **cancel**.

7.8 Delay start

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

⚠ CAUTION

Food might spoil when left standing for too long.

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

Setting delay start

1. Set the desired heating mode and temperature.
2. Press **timers** twice.
- ✔ "delay start" lights up on the display.
3. Set the desired start time with the number keys.
4. Press **start**.
- ✔ After the waiting period the oven starts heating.

Note: If you press **start** again the heating mode starts immediately.

Canceling delay start

1. Press **timers** repeatedly until "delay start" is blinking in the display.
2. Press **cancel**.

7.9 Sabbath mode

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

- Sabbath mode is only available in **bake** mode.
- You can set a temperature between 175°F (80°C) and 425°F (220°C).
- You can set a duration of up to 74 hours.

Oven behavior during Sabbath mode

While Sabbath mode is active the oven behaves in the following ways.

- The cook time and temperature cannot be changed.
- All signal sounds are deactivated.
- The oven light is turned off and will not turn on when the oven door is opened.
- After a power failure the appliance will return to Sabbath mode without heating. The timer countdown will start again from 74 hours.
- When an error message is triggered, the heating mode is turned off. An error message is displayed, but there is no signal sound.

Setting Sabbath mode

1. Press ⚙.
2. Press < or > on the upper half of the display until "sabbath" lights up.
3. Press < or > on the lower half of the display until On is displayed.
4. Press **start**.
- ✔ "sabbath" starts blinking.
- ✔ The default temperature 350°F is displayed in the top half of the display, the default duration 48 h is displayed in the bottom half of the display.
5. Adjust the temperature and duration with < or > if desired.
6. Press **start**.
- ✔ After 30 seconds the oven starts to heat and the time starts to count down.
- ✔ Once the cooking time has elapsed the oven is automatically turned off.

Note: You can cancel the Sabbath mode at any time by pressing **cancel**.

7.10 Basic settings

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

Overview of the basic settings

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

Display	Basic setting	Available values
SEt time / "am/pm"	Time of day	Enter the time with the numeric key pad, the numbers fill in from right to left. "am/pm" changes automatically when the time exceeds 12:00.
VoL	Volume	■ _ : low ■ = : medium ■ ≡ : high[1] ■ "off" : all sounds off
brh	Display brightness	■ _ : low ■ = : medium ■ ≡ : high[1]
SEt	Temperature unit	■ °F[1] ■ °C
AuE preheating	Auto fast preheat Fast preheat is activated automatically.	■ On: On[1] ■ OFF: Off
SEt sabbath	Sabbath mode	■ On: On ■ OFF: Off
ACC	Automatic convection conversion Converts the regular baking temperatures to convection bake temperatures. For more information, see	■ On: On ■ OFF: Off[1]
OFS °F	Temperature offset Adjusts the baseline temperature of your oven. For more information, see → *"Oven temperature offset", Page 21*	Press < or > to enter a value between -30 °F and +30 °F. Default setting = 0 °
FcE	Reset to factory settings	■ rES: Reset to factory settings ■ OFF: Keep current settings

[1] Factory setting

Changing the basic settings

1. Press ⚙ to enter the basic settings menu.
2. Press < or > on the upper half of the display to cycle through the basic settings.
3. Press < or > on the lower half of the display to cycle through the available values.
4. Press **start** to confirm the selected setting.

   Use the numeric keypad to enter numeric values if required:
   – When setting the time of day, the numbers fill in from right to left.
   – When entering a temperature for temperature offset and Sabbath mode the values will be rounded to values of 5.

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

Oven temperature offset

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

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

Auto convection conversion

Convection bake mode requires 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.

7.11 General tips for heating modes

How to use bake mode

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

Note
- Refer to the section on rack level recommendation for best results.
  → *"Rack positions", Page 16*
- Fully preheat the oven before baking items like cakes, biscuits and breads.
- Use the convection bake function for best results when baking cookies on multiple racks.
- Allow at least 2" (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.
- Dark or dull bakeware absorbs more heat than shiny bakeware, resulting in dark or over browned foods. It may be necessary to reduce oven temperature or cook time to prevent overbrowning of some foods.
- Shiny pans are recommended for cakes, cookies, and muffins.
- Do not open oven door often. Opening the door will reduce the temperature in the oven and may increase cook time.
- For cakes stagger pans so that one is not directly above the other.

How to use conv bake mode

Use the **conv bake** mode to prepare meat, pastry and vegetables on a single rack or on multiple racks simultaneously.
This system combines heaters with a fan, which makes it faster than conventional system.

Note
- Recommended baking levels:
– For single-level baking of flat food (pastry) 4
– For single-level baking of larger cuts (meat): 2 or 3; for multi-level baking: 2 and 5
- Place food in shallow, uncovered pans, such as cookie sheets without sides.
- If baking more than one pan on a rack, allow at least 1" to 1½" (2.5 to 4 cm) of air space around the pan.
- Allow at least 2" (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.
- For cakes stagger pans so that one is not directly above the other.

How to use pizza mode

Note
Follow these recommendations:
- There might be a slight decrease in baking time. Check before minimum package time.
- When baking a frozen pizza: For a crispy crust, place directly on the rack. For a softer crust, use a pizza pan.
- 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.

How to use conv roast mode

Use the **conv roast** mode for roasting poultry and whole cuts of meat on a single rack.
This is a combination heating mode. Hot air is circulated evenly around the food, and the heaters uniformly radiate heat and contribute to a crunchy crust and juicy core. This heating mode combines heaters with a fan, which makes it faster than conventional heating modes.

Note
- Refer to the section on rack level recommendation for best results.
  → *"Rack positions", Page 16*
- Preheating the oven is not necessary.
- Use the same temperature as indicated in the recipe.
- Check doneness early, since roasting time may decrease.
- Use a broil pan with a rack and grid or a shallow, uncovered pan with a rack for roasting.
- Use a meat thermometer to determine the internal temperature of the meat.
- If the meat is browned to your liking, but is not yet done, foil can be placed over the meat to prevent overbrowning.
- Let meat stand covered with foil 10-15 minutes after removing it from the oven.
- When cooking large meats (e.g. turkey over 10 lbs) do not use the lowest rack position.

How to use broil mode

The **broil** mode is intended for baking flat food, such as toasted bread, open sandwiches, burgers, grill sausages, steaks, fish, etc., or for au gratin.

Note
- Use **broil** HI to grill large amounts of flat-shaped food like toast, open sandwiches, grill sausages, fish, skewers, etc., cook au grating and brown the crust.
- Use **broil** LO to grill chicken and seafood.
- Always broil with the oven door closed.
- Preheat the oven for 3 to 4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.
- Use the broil pan and grid or a deep pan with a metal rack, for broiling.
- Do not cover the broil grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering.
- Turn meats once during the recommended cook time. Fish does not need to be turned.
- Never use heat-proof glass, such as Pyrex®; it cannot tolerate the high temperature.

How to use air fry

This mode results in a crunchy crust without added fat. This is a healthy version of fast-food frying, with fewer calories in the cooked food. Suitable for smaller cuts of meat, fish, vegetables, and frozen products ready for frying, such as French fries or chicken nuggets.

This is a combination mode. The hot air circulates evenly around the food. The heat from the top heater contributes to a crunchy crust.
- Allow the oven to preheat fully before placing the food in the oven.
- Use rack position 4 for best results.
- Use a dark aluminum baking tray with a wire insert to elevate the food.
- Distribute the food evenly across the entire area of the baking dish or sheet and do not cover it.
- Follow package instructions for time and temperature.
- Some foods may produce smoke and vapor.

How to use frozen foods/quick meal

This mode allows baking frozen food on a single rack in a shorter period of time without preheating.
- Use for pre-baked frozen products, such as frozen meals, bakery products, croissants, French fries, or chicken nuggets.
- Follow package instructions for time and temperature.

How to use proof mode

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

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

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

How to use keep warm mode

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

⚠ CAUTION

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

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

7.12 Getting the best results

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

Preheating the oven

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

Bakeware type

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

Pan placement

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

High altitude baking

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

Condensation

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

8 Cooktop operation

Here you will find out everything you need to know about operating your cooktop.

8.1 Setting a cooking zone

- ▸ Push the control knob in and turn it in to the left or right to the desired power level.

8.2 Setting the warming zone

Use this cooking zone to keep cooked food warm.

⚠ CAUTION

Food might spoil when left standing for too long.

- ▸ To maintain food safety, do not keep food warm for more than one hour after cooking.
- ▸ Press **warm zone** on the oven control panel panel repeatedly until the desired heating level lights up.

  Available settings:
  - – "min"
  - – "med"
  - – "max"
  - – "off"

8.3 Recommended cooking settings

Here you can find recommendations on cooking and an overview of various dishes with suitable heat levels.

- ■ Select the highest power level for bringing water to a boil or heating up the pan.
- ■ Stir thick liquids occasionally.
- ■ Food that needs to be seared quickly, or food which loses a lot of liquid during initial frying, is best seared in several small portions.
- ■ When you cook with a lid on, turn the heat setting down as soon as steam escapes between lid and cookware.
- ■ Keep the lid on the cookware after cooking until you serve the food.
- ■ When you cook with a pressure cooker, observe the manufacturer's instructions.
- ■ Do not cook food for too long or in too much water. Otherwise the nutrients will be lost. You can use the kitchen timer to set the optimum cooking time.
- ■ Do not heat oil or grease until it smokes. You will achieve healthier cooking results.
- ■ When you brown food, fry small portions one after the other.
- ■ Cookware may become very hot during cooking. We recommend the use of pot holders.
- ■ You can find recommendations for energy-efficient cooking under

Cooking chart

Cooking process	Heat setting
Bringing water to a boil	High
Pan frying, sauteing, browning meat, deep fat frying	Medium high
Most frying, eggs, pancakes, slow boil	Medium
Simmering, finish cooking covered foods, steaming	Medium low
Melting chocolate and butter, simmering tomato sauces, soups, stews	Low

9 Cleaning and maintenance

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

9.1 Cleaning agents

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

Brand names

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

Avoid these cleaners

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

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

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

9.2 Cooktop cleaning and maintenance

Recommended cleaning agents
- Glass ceramic cooktop cleaner
- Bosch glass cooktop cleaner
- BonAmi®[1]
- Soft Scrub®[1] (without bleach)
- White vinegar

Unsuitable cleaning agents
- Glass cleaners which contain ammonia or chlorine bleach. These cleaners may damage or permanently stain the cooktop.
- Caustic cleaners such as Easy Off®[1]. These cleaners may stain the cooktop surface.
- Abrasive cleaners.
- Metal scouring pads and scrub sponges such as Scotch Brite®[1]. These cleaners may scratch the cooktop surface and/or leave metal marks.
- Soap-filled scouring pads such as SOS®[1]. These cleaners may scratch the cooktop surface.
- Powdery cleaners containing chlorine bleach. These cleaners may permanently stain the cooktop surface.
- Flammable cleaners such as lighter fluid or WD-40®[1].

Cleaning the glass ceramic cooktop

⚠ WARNING

Clean Cooktop With Caution.
- ▸ If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn.
- ▸ Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- ▸ Do not clean the appliance while it is still hot.

⚠ CAUTION

Do not use any kind of cleaner on the glass while the surface is hot; use only the glass scraper. The resulting fumes can be hazardous to your health. Heating the cleaner can chemically attack and damage the surface.

Requirement: The cooktop has cooled off.

1. Wipe off splatters with a clean, damp sponge or a paper towel.
2. Rinse and dry.
3. If a smudge remains use white vinegar.
4. Rinse and dry again.
5. Apply a small amount of cooktop cleaner with a clean paper towel or cloth and let it dry.
6. Buff the surface with a clean paper towel or cloth.

Cleaning recommendations

Follow these cleaning instructions for removing common soiling.

⚠ WARNING

The blade of the glass scraper is extremely sharp. You can cut yourself.
- ▸ Replace the blade immediately, when you see any imperfections.
- ▸ Follow the manufacturer's instructions.

NOTICE:

Diamond rings may scratch the ceramic cooktop surface.
- ▸ Take off any rings before you clean the ceramic cooktop surface.

Type of soil	Recommendation
■ Dry sugar ■ Sugar syrup ■ Milk ■ Tomato spills ■ Melted plastic film or foil	REMOVE IMMEDIATELY. Failure to remove these substances immediately can permanently damage the ceramic cooktop surface. Remove the soil with the glass scraper while the cooktop surface is still hot. Use a new, sharp razor in the glass scraper. ■ Remove the cookware and turn off the cooking zone. ■ Put on an oven mitt. ■ Hold the glass scraper at 30° angle and scrape off the soil. Be careful not to gouge or scratch the glass ceramic surface. ■ Push the soil off the heated area. ■ Let the surface cool. ■ Remove the residue and apply glass ceramic cooktop cleaner.
■ Burned-on food soil ■ Dark streaks ■ Dark specks	■ Lay a damp paper towel or sponge on top of the soil for 30 minutes to soften the soil. ■ Remove the soil with a plastic scrubber and glass ceramic cooktop cleaner or with the glass scraper. ■ Rinse the cooktop surface and dry it.
Greasy spatters	■ Remove grease with a soapy sponge or cloth. ■ Rinse the cooktop surface thoroughly and dry it. ■ Apply glass ceramic cooktop cleaner.

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

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

Type of soil	Recommendation
Metal marks: iridescent stain	Pans with aluminum, copper or stainless steel bases may leave marks. Treat metal marks immediately after the cooktop surface has cooled off. Failure to do so makes removal very difficult. ■ Clean the cooktop surface with glass ceramic cooktop cleaner. ■ If this does not remove the marks, clean the cooktop surface with a damp paper towel and a mild abrasive (Bon Ami®[1], Soft Scrub®[1] without bleach). ■ Rinse the cooktop surface and apply glass ceramic cooktop cleaner.
Hard water spots	Hot cooking liquids may drip or spill on the cooktop surface. The minerals in some water can be transferred onto the surface and cause stains. Remove boilovers and stains before using the cooktop again. ■ Clean the cooktop surface with undiluted white vinegar. ■ Rinse the cooktop surface and dry it. ■ Apply glass ceramic cooktop cleaner.
Surface scratches	Small scratches are common and do not affect cooking. They become smoother and less noticeable with daily use of the glass ceramic cooktop cleaner. ■ Apply glass ceramic cooktop cleaner before cooking to remove sand-like grains and grit such as salt and seasoning. ■ Scratches can be reduced by using pans with bases that are smooth, clean, and dry before use. Use recommended glass ceramic cooktop cleaner daily.

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

Maintenance

This appliance requires no maintenance other than daily cleaning.
For best results, apply cooktop cleaning cream daily.

9.3 Oven cleaning and maintenance

Cleaning recommendations

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

Part	Suitable cleaning method	Recommendations
Flat rack	■ Wash with soapy water. ■ Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed.	■ DO NOT CLEAN USING THE SELF CLEAN FUNCTION. ■ If the flat racks remain in the oven during the self clean mode, they will loose their shiny finish and may not glide smoothly. If this happens, wipe the rack edges with a small amount of vegetable oil. Then wipe off excess oil.
Door gasket	■ None	■ DO NOT CLEAN THE DOOR GASKET. ■ The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
Glass	■ Wash with soap and water or glass cleaner. ■ Use Fantastik®[1] on a clean sponge or paper towel and wipe clean.	■ Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.

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

Part	Suitable cleaning method	Recommendations
Painted surfaces	■ Clean with hot soapy water or apply Fantastik®[1] to a clean sponge or paper towel and wipe clean.	■ DO NOT use powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Stainless steel surfaces	■ Clean with soapy water and soft cloth, then rinse and dry with a soft cloth. ■ Condition steel with stainless steel conditioner. ■ Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. ■ Remove heat discoloration with Bar Keeper's Friend®[1].	■ Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time. ■ Always wipe or rub in the direction of the grain. ■ Chlorine or chlorine compounds in some cleansers are corrosive to stainless steel. Check the ingredients on the label of the cleanser.
Plastic and controls	■ When cool, clean with soapy water, rinse and dry.	
Printed areas (words and numbers)		■ Do not use abrasive cleaners or petroleum based solvents.

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

Self clean function

With pyrolytic self cleaning the oven is heated to a very high temperature. Stubborn soil is burnt off and can be wiped out after self clean is finished.

⚠ WARNING

The oven becomes very hot during self clean.

- ▸ During the self-clean cycle, exterior surfaces may become hotter than usual. Parts of the appliance may become potentially harmful to children, and to persons who lack adult knowledge of appliances and lack adult reactions to potentially harmful conditions. Keep these individuals away during self-clean and while the appliance is in use. Care is needed when using other functions.
- ▸ The elimination of soil during self-cleaning may facilitate the emission of small amounts of chemicals or other substances that may be harmful upon sufficient exposure. To minimize exposure to these substances, provide good ventilation with an open window, or use a ventilation fan or hood.
- ▸ For the self-cleaning cycle of your range, remove small animals and birds from the kitchen and surrounding areas. Open a nearby window for additional ventilation. During self-clean, fumes are released that may be harmful.

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

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

⚠ CAUTION

The oven vents are important for air circulation. Covering the oven vents will cause the oven to overheat. Refer to the appliance overview for the location of the oven vents.

→ *"Appliance", Page 12*

- ▸ Do not obstruct oven vents.

⚠ WARNING

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

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

⚠ CAUTION

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

Preparing self clean

⚠ CAUTION

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

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

NOTICE:

Do not clean parts or accessories with the self clean function.

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

Starting self clean

Requirements

- All heating modes or timers are canceled.
- You have carried out the steps for preparing the oven for self clean.

1. Press **clean** twice.

✔ "self" lights up.

2. Press < or > to selected the desired cleaning level.

Intensity	Duration (excluding cool off)
_ Low For minor impurities	2 hours
= Medium For noticeable impurities	3 hours
≡ High For stubborn and persisting impurities	5 hours

3. Press **start**.

✔ "door lock" and the cleaning duration are displayed.

4. Check if the door is locked.

   Note: Do not use self clean if the oven door does not lock.

5. When the self clean program is finished the door remains locked until the temperature has dropped below 400°F (200°C). After that the oven will go into stand by mode.
6. Wait until the oven cavity has fully cooled down before completing self clean. → *Page 28*

Completing self clean

When self clean is finished, the oven cools down. The door latch will open automatically when the oven is below 500°F (260°C).

⚠ CAUTION

To avoid risk of burns, let the oven cool down completely before opening the oven door. The oven cavity is still at baking temperatures when the door latch is released after self clean.

1. Press ⏻ to turn the oven off.
2. Wipe the remaining ash from the oven with a moist cloth.

Note: After self clean is complete, the self clean function will be prevented from running again for a period of 24 hours.

Surface elements disabled during self clean

⚠ WARNING

To avoid risk of personal injury, while the Self Clean cycle is operating, do not operate the cooktop and ensure that all surface controls are turned off.

If you try to use the cooktop while the self clean mode is in use, "cooktop active" will light up in the oven display. If the cooktop is not turned off within 1 minute, Error code 14 is displayed and the self clean function stops.

Steam clean function

This function is ideal at removing light soils from the oven cavity.
This function is most effective when used regularly. If the oven cavity has heavy soil use the self clean function instead.

Starting steam clean

1. Pour a maximum of ½ cup of water onto the bottom of the oven cavity.
2. Press **clean** once.

✔ "on" lights up.

✔ The steam clean timer counts down from 30 minutes.

3. When the steam clean timer has elapsed, continue with subsequent cleaning.

Subsequently cleaning the oven cavity after the cleaning function

Clean the oven cavity manually as soon as it has cooled off after the cleaning function.

NOTICE:

Moisture in the oven cavity can cause damage to the surfaces.

- Remove remaining water from the oven cavity promptly.
- Do not leave the remaining water in the oven cavity for a long time, for example overnight.
- Do not operate the appliance when the oven cavity is still wet or damp.

1. Open the appliance door and remove the remaining water with an absorbent sponge cloth.
2. Clean the smooth surfaces in the oven cavity with a dish cloth or a soft brush. Stubborn residues can be removed using a soft scouring pad.
3. Remove limescale with a cloth soaked in vinegar and wipe it with clean water. Rub the oven cavity dry with a soft cloth; also dry under the door seal.
4. Turn the appliance off.
5. Leave the appliance door ajar in the stop position (approx. 30°) for about one hour to allow the enamel surfaces in the oven cavity to dry thoroughly.

Maintenance

Replacing an oven light bulb

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

⚠ WARNING

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

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

⚠ WARNING

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

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

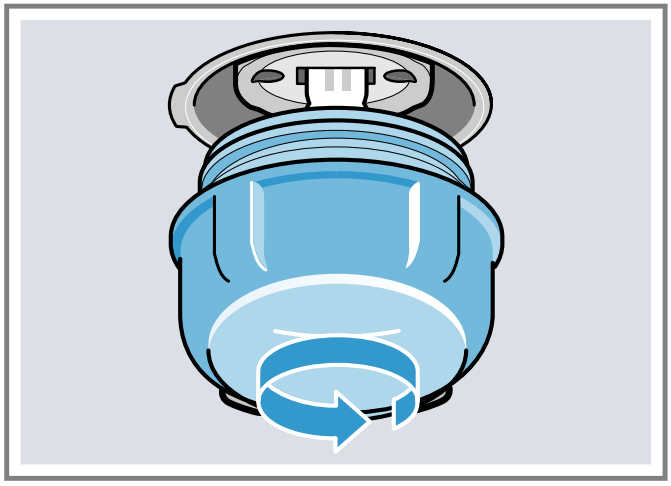
Replacing the oven light

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

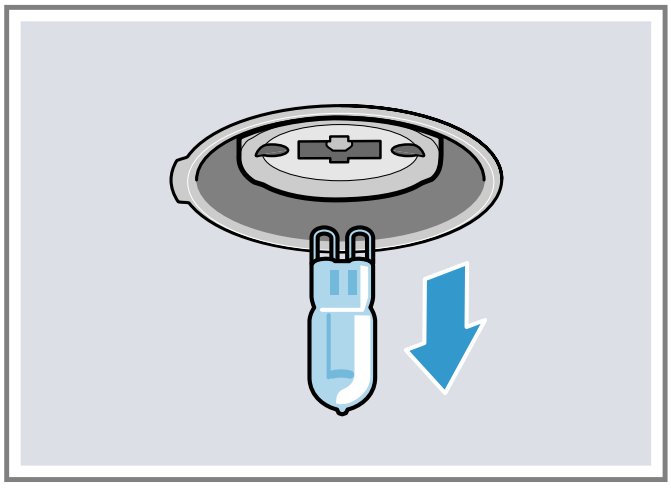
Requirements

- Refer to the oven light bulb chart for the oven light specification of your oven.
- Follow the safety instructions on replacing a light bulb. → *Page 28*

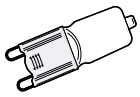
1. Turn off the power to the oven at the main power supply (fuse or breaker box).
2. Remove the oven racks.
3. Turn the glass cover counterclockwise to remove it.



4. Remove the old bulb by grasping and sliding the bulb straight back until the two prongs have cleared the ceramic holder.



Light bulb specifications

Bulb description	Bulb image
40 Watt, halogen bulb, G9 base, 120 Volts	

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

Removing the oven door

⚠ WARNING

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

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

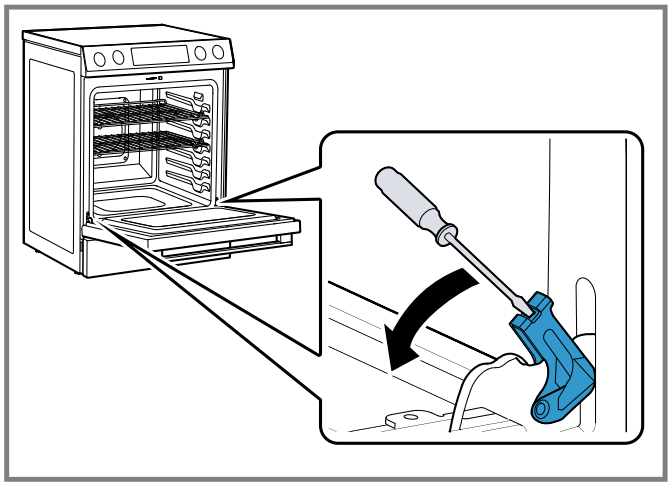
Without the weight of the door, the powerful springs will snap the hinges closed with great force. Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury and product damage.

- Never grab the door near the door hinge/latch or place your hand or fingers near the latch once the door is removed from the hinge receiver.

Note: To avoid injury or damage, make sure that you read the above WARNING before attempting to remove the oven door.

1. Open the oven door to its fully open position.

2. Use a flathead screwdriver to rotate the 2 retainers until the stop position.



3. Slowly close the door to a 10° angle from the fully closed position, then pull the door away from the oven.

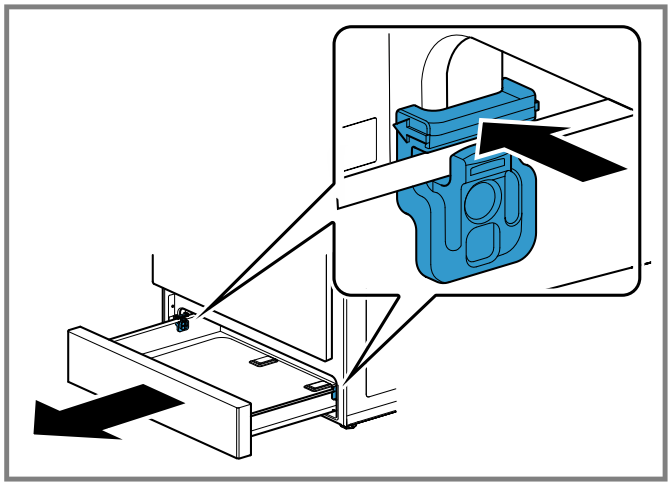
   The door is heavy. Use both hands to firmly grip it by the sides. Do not grip the door by the handle.
4. Place the door in a convenient and stable location.
5. ⚠ **WARNING** There is a risk of injury when refitting the oven door.
   - ▸ Always make sure the hinge retainers are correctly placed in the hinge beds.

   Refit the door in the reverse order in which it was removed.
   - – Check that the door and drawer are parallel to each other and that both operate smoothly.

9.4 Removing the storage drawer

You can remove the storage drawer for easier cleaning.

1. Open the storage drawer.
2. Simultaneously push the spacer on either side of the drawer backwards in the direction of the arrow.



3. Remove the storage drawer completely.

10 Troubleshooting

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

⚠ WARNING

Improper repairs are dangerous.

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

10.1 Oven troubleshooting

Issue	Cause and troubleshooting
e101 - Oven temperature sensor failure	The temperature sensor on the appliance might be malfunctioning. 1. Check if the power cord connection is correct. – The colors of the power cord wires should match the colors of the wires on the appliance. 2. Turn the appliance off at the circuit breaker and wait five minutes. 3. Turn the circuit breaker back on. 4. If the problem persists, contact Customer Service.
e005 - Communication failure between user interface and power board	An electronics fault has occured 1. Turn the appliance off at the circuit breaker and wait five minutes. 2. Turn the circuit breaker back on. 3. If the problem persists, contact Customer Service.
e011 - Touch sensor failure on oven control panel	There is a failure on a touch sensor. 1. Clean the control panel and wipe it dry. 2. Turn the appliance off at the circuit breaker and wait five minutes. 3. Turn the circuit breaker back on. 4. If the problem persists, contact Customer Service.
E302 - Control panel has overheated	The control panel has overheated. 1. Check the ambient temperature in the room 2. Check the position of pots. – Pot position might influence the temperature on the control panel. 3. Let the appliance cool down. 4. Turn the appliance off at the circuit breaker and wait five minutes. 5. Turn the circuit breaker back on. 6. If the problem persists, contact Customer Service.
e126 - Self clean door lock failure	The door lock on the appliance is malfunctioning. 1. Cancel the self clean function. 2. Wait until the door unlocks and start the self clean function again. 3. If the problem persists, contact Customer Service.
e310 - Failure of power board relay supply	There is a power supply failure. 1. Check the correct voltage in the house installation. 2. Turn the appliance off at the circuit breaker and wait five minutes. 3. Turn the circuit breaker back on. 4. If the problem persists, contact Customer Service.
e302 - Powerboard has overheated	The power board has overheated.
ERR/toP - Cooktop activation during active Self Clean function	The cooktop has been activated during an active self clean cycle. 1. Turn off any active cooking zone. 2. Start the self clean function again.

Issue	Cause and troubleshooting
E100 - Zero cross failure on power board	An electronics fault has occured 1. Turn the appliance off at the circuit breaker and wait five minutes. 2. Turn the circuit breaker back on. 3. If the problem persists, contact Customer Service.

Issue	Cause and troubleshooting
Oven door is locked and will not open, even after cooling	The door lock is engaged 1. Turn the oven off at the circuit breaker and wait five minutes. 2. Turn breaker back on. ✔ The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating	There is no power supply to the appliance 1. Check circuit breaker or fuse box to your house. 2. Make sure there is proper electrical power to the appliance.
	There is no cooking temperature set ▸ Set a heating mode temperature.
Baking results are not as expected	The rack position is not ideal ▸ Check "Getting the most out of your appliance" for tips and suggestions.→ *"Getting the best results", Page 23*
Food takes longer to cook than expected	The oven temperature needs to be recalibrated **Note:** The oven is carefully calibrated to provide accurate results. ▸ If food is consistently too brown or too light the temperature can be offset. → *"Oven temperature offset", Page 21*
Food is overcooked	The oven temperature needs to be recalibrated **Note:** The oven is carefully calibrated to provide accurate results. ▸ If food is consistently too brown or too light the temperature can be offset. → *"Oven temperature offset", Page 21*
Oven light is not working properly	The oven light bulb is loose or burnt out ▸ Replace or reinsert the light bulb. → *"Replacing an oven light bulb", Page 28* **Tip:** Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
Oven light does not turn off	The oven door does not close properly 1. Check the appliance door for obstructions. 2. Check to see if the hinge is bent.
	The oven light is turned on ▸ Press the oven light button to turn the oven light off.
Cannot remove lens cover on light	There is soil build-up around the lens cover 1. Let the oven cavity cool off. 2. Wipe the lens cover area with a clean, dry towel, then try to remove the lens cover.
Oven is not self-cleaning properly	The oven is too hot to start self clean 1. Allow the oven to cool before running self clean. 2. Always wipe out loose soils or heavy spillovers before running self clean. 3. If the oven is heavily soiled, set the maximum self clean time.
Clock and timer are not working properly	There is no power supply to the appliance 1. Check circuit breaker or fuse box to your house. 2. Make sure there is proper electrical power to the appliance.
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 ▸ Operate the self clean mode to burn-off the smell more quickly.

Issue	Cause and troubleshooting
Control does not react when a key is touched	The control is wet or soiled ▸ Clean the control panel and wipe it dry.
	The touch keys are not pressed correctly 1. Press the center of the button. 2. Use the flat part of your finger.
Warm air or steam escapes from oven vent	It is normal to see or feel steam or warm air escaping from the oven vent **⚠ CAUTION** The oven vents are important for air circulation. Covering the oven vents will cause the oven to overheat. Refer to the appliance overview for the location of the oven vents. → *"Appliance", Page 12* ► Do not obstruct oven vents.
Cooling fan runs even when the oven is turned off	The cooling fan will continue to run, even after the oven has been turned off, until the oven has cooled sufficiently ▸ This is normal. There is no action required.

11 Disposal

11.1 Disposal of your old appliance

Environmentally compatible disposal allows valuable raw materials to be recycled.

▸ Dispose of the appliance in an environmentally responsible manner.

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

12 Customer Service

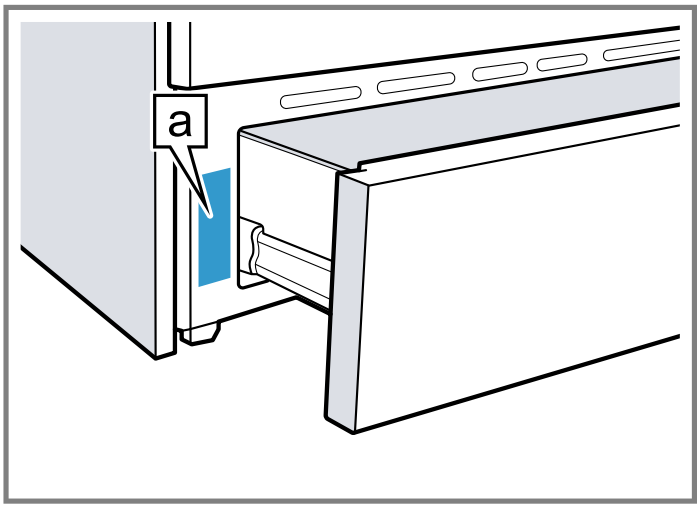
With any warranty repair, we will make sure your appliance is repaired by an authorized service provider using genuine replacement parts. We use only genuine replacement parts for all repairs.
Detailed information on the warranty period and terms of warranty can be found in the Statement of Limited Product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

12.1 Model number (E-Nr.) and production number (FD)

You can find the model number (E-Nr.) and the production number (FD) on the appliance's rating plate.
Making a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number will enable you to find them again quickly.

12.2 Rating plate location

You can find the rating plate of your appliance on the oven frame. Open the drawer to view it.



a	Rating plate

12.3 Product registration

Register your Bosch product to access information related to your product.
You may register your product through one of the following ways:

- Register your product online at:
  - US: www.bosch-home.com
  - CA: www.bosch-home.ca/en/service/get-support

- Mail in the completed product registration card to the address printed on the card.
- Scan the QR code with your smartphone and follow the prompts:

- Call Bosch Customer Service at 1-800-944-2904.

Please make sure to register your product; failure to register will not affect your warranty rights.

13 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

13.1 What this warranty covers & Who it applies to

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

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

The warranties stated herein apply to the original purchaser of the product warranted herein and to each succeeding owner of the product purchased for ordinary home use during the term of the warranty.
Please make sure to register your Product; while not necessary to effectuate warranty coverage, it is the best way for Bosch to notify you in the unlikely event of a safety notice or product recall.

13.2 How long the warranty lasts

Bosch warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of three hundred and sixty-five (365) days from the date of the original delivery. The foregoing timeline begins to run upon the date of the original delivery, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever. This Product is also warranted to be free from **cosmetic** defects in material and workmanship (such as scratches of stainless steel, paint/porcelain blemishes, chips, dents, or other damage to the finish) of the Product, for a period of thirty (30) days from the date of delivery or closing date for new construction. This **cosmetic** warranty excludes slight color variations due to inherent differences in painted and porcelain parts, as well as differences caused by kitchen lighting, product location, or other similar factors. This **cosmetic** warranty specifically excludes any display, floor, “As Is”, or “B” stock appliances.

13.3 Repair/replace as your exclusive remedy

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

moving the Product or otherwise creating access to the Product in order to repair or replace it. All such costs shall be your sole responsibility.

13.4 Out of warranty product

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

13.5 Warranty exclusions

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

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

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

13.6 Obtaining warranty service

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

13.7 Product information

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

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

Table des matières

1 IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ 37
1.1 Définitions des termes de sécurité 37
1.2 Informations générales 37
1.3 Installation et entretien appropriés 37
1.4 Utilisation sécuritaire 39
1.5 Sécurité des enfants 43
1.6 Sécurité alimentaire 43
1.7 Fonction de nettoyage 43
1.8 Mises en garde conformément à la proposition 65 de l'État de Californie 44

2 Prévenir les bris matériels 45
2.1 Prévenir les dommages à la cavité du four 45
2.2 Éviter d'endommager la table de cuisson 45

3 Protection de l'environnement et économies 46
3.1 Mise au rebut de l'emballage 46
3.2 Économie d'énergie lors de l'utilisation du four 46
3.3 Économie d'énergie lors de l'utilisation de la table de cuisson 46

4 Description de l'appareil 48
4.1 Électroménager 48
4.2 Panneau de commande du four 50
4.3 Panneau de commande de la table de cuisson 51

5 Accessoires 52
5.1 Autres accessoires 52
5.2 Positions des grilles 52
5.3 Utilisation sûre des grilles de four 52
5.4 Insertion de la grille métallique 53

6 Avant la première utilisation 53
6.1 Lire les consignes de sécurité 53
6.2 Déballer l'appareil 53
6.3 Enregistrer un appareil 53
6.4 Nettoyage de l'appareil avant sa première utilisation 53
6.5 Mise en service 53

7 Fonctionnement du four 55
7.1 Modes et fonctions de chauffage du four 55
7.2 Réglage du mode de chauffage et de la température 56
7.3 Éteindre le four 56
7.4 Préchauffage rapide 56
7.5 Activer ou désactiver le verrouillage du panneau 57
7.6 Minuterie de cuisine 57
7.7 Minuterie du four 57
7.8 Démarrage retardé 57
7.9 Mode sabbat 57
7.10 Réglages de base 58
7.11 Conseils généraux pour les modes de chauffage 59
7.12 Obtenir les meilleurs résultats 61

8 Fonctionnement de la table de cuisson 62
8.1 Réglage d'une zone de cuisson 62
8.2 Réglage de la zone de réchauffement 62
8.3 Paramètres de cuisson recommandés 62

9 Nettoyage et entretien 62
9.1 Produits de nettoyage 62
9.2 Nettoyage et entretien de la table de cuisson 63
9.3 Nettoyage et entretien du four 65
9.4 Retrait du tiroir de rangement 69

10 Dépannage 70
10.1 Dépannage du four 70

11 Élimination 72
11.1 Éliminer un appareil usagé 72

12 Service à la clientèle 72
12.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD) 72
12.2 Emplacement de la plaque signalétique 72
12.3 Enregistrement de produit 73

13 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT 73
13.1 Couverture de la garantie limitée 73
13.2 Durée de la garantie 73
13.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif 73
13.4 Produit hors garantie 74
13.5 Exclusions de garantie 74
13.6 Obtention du service de garantie 75
13.7 Information sur le produit 75

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Afin de réduire les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures corporelles lorsque vous utilisez l'appareil, suivez les précautions de base, et notamment les consignes de sécurité suivantes.

⚠ AVERTISSEMENT :

Ne jamais faire fonctionner la surface de la table de cuisson de cet appareil sans surveillance.

- Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure qui pourrait provoquer des dommages matériels, des blessures ou un décès.

- En cas d'incendie, se tenir à l'écart de l'appareil et appeler immédiatement les pompiers.

NE PAS ESSAYER D'ÉTEINDRE UN INCENDIE DE GRAISSE OU D'HUILE AVEC DE L'EAU.

1.1 Définitions des termes de sécurité

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

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

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

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

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

1.2 Informations générales

Vous trouverez ici des informations générales sur ce manuel.

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

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

1.3 Installation et entretien appropriés

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

AVERTISSEMENT
RISQUE DE BASCULEMENT SUR LES CUISINIÈRES

- ▶ Toutes les cuisinières peuvent basculer et entraîner des blessures. Pour éviter tout basculement accidentel de la cuisinière, fixez-la au sol, au mur ou à l'armoire en installant le support anti-basculement fourni.
- ▶ Un enfant ou un adulte peut faire basculer la cuisinière et être tué ou gravement blessé. Vérifiez que le support antibasculement est correctement installé. Assurez-vous que le support anti-bascule est engagé lorsque la cuisinière est déplacée.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- **NE PAS** faire fonctionner la cuisinière si le support antibasculement n'est pas en place. Non-respect des instructions de ce manuel peut entraîner la mort ou des brûlures graves pour les enfants et les adultes.
- Si la cuisinière est déplacée pour le nettoyage, l'entretien ou toute autre raison, assurez-vous que le support anti-bascule est correctement ré-engagé lorsque la cuisinière est remise en place. En cas d'utilisation anormale (telle qu'une personne debout, assise ou appuyée sur une porte ouverte), le non-respect de cette précaution peut entraîner le basculement de la cuisinière. Des blessures peuvent résulter du déversement de liquides chauds ou de la cuisinière elle-même.
- Vérifiez que le support anti-basculement est correctement installé et utilisé. Inclinez délicatement la cuisinière vers l'avant de l'arrière pour s'assurer que le support anti-bascule s'engage dans la patte de la cuisinière et empêche le renversement. La cuisinière ne doit pas se déplacer de plus de 1 po (2,5 cm).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT
Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son fournisseur de services agréé ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter tout danger.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT
La graisse et la gras peuvent s'enflammer lorsqu'elles sont chauffées.
- Gardez le four exempt de graisse.

MISE EN GARDE
En cas d'erreur, l'écran clignote et un signal sonore retentit en permanence.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et appelez un prestataire de services agréé.

AVERTISSEMENT
Les dysfonctionnements peuvent provoquer des blessures.
- Ne pas utiliser cet appareil électroménager s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Contactez un prestataire de services agréé.

1.4 Utilisation sécuritaire

AVERTISSEMENT
Lorsqu'il est correctement entretenu, votre nouvel appareil a été conçu pour être sûr et fiable.
- Lisez toutes les instructions attentivement avant l'utilisation. Ces consignes réduiront le risque de brûlure, d'électrocution, d'incendie et de blessure pour les personnes utilisant l'appareil.
- Lorsque vous utilisez des appareils électroménagers, il importe de suivre les précautions de sécurité de base, y compris celles indiquées dans les pages suivantes.

AVERTISSEMENT
Lors de la cuisson des aliments, de petites quantités de certains sous-produits, tels que des particules / de la suie, peuvent être libérés. Pour minimiser l'exposition à ces substances :
- Assurez-vous d'avoir toujours une ventilation adéquate en utilisant un ventilateur approprié ou une hotte avec une évacuation vers l'extérieur et/ou une fenêtre ouverte.
- Faites toujours fonctionner l'appareil en suivant les consignes de ce manuel.

AVERTISSEMENT
Les matériaux surchauffés peuvent provoquer un incendie ou des brûlures et peuvent produire des émanations ou fumées potentiellement dangereuses.
- Pour éviter une surchauffe, allumez la hotte lorsque vous chauffez des graisses ou faites frire quelque chose en utilisant des paramètres de température moyen à haut.
- Évitez de chauffer des casseroles et des poêles vides.
- Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec.
- Ne laissez pas du papier d'aluminium, du plastique, du papier ou du tissu entrer en contact avec un élément chaud, un brûleur ou une grille.

AVERTISSEMENT
Pour éviter tout risque d'incendie, ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lorsqu'elle est utilisée. La cuisson sans surveillance peut entraîner des risques d'incendie, des dommages matériels et des blessures. Surveillez toujours la cuisson, en particulier lorsque vous utilisez une chaleur élevée avec des huiles et des graisses. Les débordements peuvent provoquer de la fumée et des résidus de graisses qui peuvent s'enflammer.

AVERTISSEMENT
Si une matière à l'intérieur du four ou un tiroir-réchaud venait à prendre feu, conservez la porte fermée.
- Éteindre l'appareil et déconnecter le circuit depuis le boîtier de disjoncteurs.

Un incendie pourrait se produire pendant la cuisson.
- Toujours avoir un détecteur de fumée en état de marche près de la cuisine.
- Prière d'avoir à portée de main un extincteur d'incendie en bon état de marche, placé visiblement près de l'appareil électroménager et facile d'accès.

NE couvrez JAMAIS les fentes, les orifices ou les canaux de la sole du four, ni ne couvrez toute une grille avec une matière comme du papier d'aluminium.
- Cela bloque la circulation de l'air à travers le four.
- Utiliser une feuille de papier aluminium pourrait également emprisonner la chaleur, entraînant un risque d'incendie.

Si la table de cuisson est près d'une fenêtre, d'une ventilation à air forcé ou d'un ventilateur, assurez-vous que les matériaux inflammables tels que les couvre-fenêtres ne soufflent pas sur ou près des brûleurs ou des éléments chauffants. Ils pourraient prendre feu.
Les incendies de cuisson peuvent se propager s'ils ne s'éteignent pas correctement.
- Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson.

AVERTISSEMENT
POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'UN INCENDIE DE GRAISSE AU-DESSUS DE LA CUISINIÈRE
- Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des réglages élevés - Les débordements provoquent de la fumée et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer. Chauffez l'huile lentement à feu doux ou moyen.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- ▶ Mettez toujours la hotte en marche lorsque vous cuisinez à feu vif ou lorsque vous flambez des aliments (c.-à-d. Crêpes Suzette, cerise Jubilee, bœuf au poivre flambé).
- ▶ Nettoyez régulièrement les ventilateurs. Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur le ventilateur ou sur le filtre.
- ▶ Utilisez une taille de casserole appropriée. Toujours utiliser des ustensiles de cuisson adaptés à la taille de l'élément de surface.

Des flammes peuvent être aspirées dans le système de ventilation.

- ▶ Dans la mesure du possible, ne mettez pas en marche le système de ventilation pendant un feu de table de cuisson. Toutefois, ne passez pas la main à travers le feu pour l'éteindre.

Les poignées des ustensiles de cuisine doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur les unités de surface adjacentes.

- ▶ Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversements dus à un contact involontaire avec l'ustensiles de cuisine, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de manière à ce qu'il soit tourné vers l'intérieur et ne dépasse pas les unités de surface adjacentes.Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversements dus à un contact involontaire avec l'ustensile, la poignée d'un ustensiles de cuisine doit être positionnée de manière à ce qu'il soit tourné vers l'intérieur et ne dépasse pas les unités de surface adjacentes.

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

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

Utilisez la bonne taille de casserole - Cet appareil est équipé d'une ou plusieurs unités de surface de différentes tailles.

- ▶ Sélectionnez des ustensiles de cuisine à fond plat suffisamment grand pour couvrir la zone de cuisson de l'unité de surface.
- ▶ L'utilisation d'ustensiles de cuisine sous-dimensionnés exposera une partie de la zone de cuisson à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Une bonne relation entre les ustensiles de cuisine et la zone de cuisson améliorera également l'efficacité.

Les débordements peuvent provoquer de la fumée et certains aliments et huiles peuvent prendre feu s'ils sont laissés sur des réglages de température élevée.

- ▶ Lorsque vous utilisez une minuterie, surveillez toujours la table de cuisson.
- ▶ Ne laissez rien bouillir ou brûler.

Pour éviter tout risque d'incendie, ne stockez pas d'articles sur les surfaces de cuisson.
Si des vêtements ou des cheveux s’enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes.
N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse.

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

MISE EN GARDE

Les évents du four sont importants pour la circulation de l'air. Couvrir les évents du four entraînera une surchauffe du four. Reportez-vous à l'aperçu de l'appareil pour connaître l'emplacement des évents du four.
→ *"Électroménager", Page 48*

- ▶ Ne pas obstruer les évents du four.

AVERTISSEMENT

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

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

L'huile chaude peut causer des brûlures et des blessures extrêmes.

- ▶ Utiliser les réglages de température élevée sur la table de cuisson, seulement si nécessaire.
- ▶ Pour éviter les bouillons et les éclaboussures, chauffer l'huile lentement à une température qui ne dépasse pas le réglage faible-moyen.
- ▶ Ne jamais déplacer un récipient rempli d'huile chaude, surtout une friteuse. Attendre qu'elle refroidisse.

Les déversements d'aliments chauds peuvent provoquer des brûlures.

- ▶ Tenir la poignée de la casserole en mélangeant ou en retournant l'aliment. Cela aide à prévenir les éclaboussures et les mouvements de la casserole.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

NE PAS TOUCHER LES UNITÉS DE SURFACE OU LES ZONES À PROXIMITÉ DES UNITÉS. Les éléments de surface peuvent être chauds, même s'ils sont foncés. Les zones à proximité des éléments peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements, les maniques ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les unités de surface ou les zones proches des unités avant d'avoir suffisamment de temps pour refroidir. Parmi ces zones se trouvent la table de cuisson et les zones faisant face à la table de cuisson.

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

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

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

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

Nettoyez la table de cuisson avec prudence.

- Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à ne pas brûler à la vapeur.
- Certains nettoyants dégagent des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- Ne pas nettoyer l'appareil pendant qu'il est encore chaud.

MISE EN GARDE

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

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

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

AVERTISSEMENT

Éviter de se pencher au-dessus de l'appareil.

- Se rappeler que certains vêtements et produits capillaires contiennent des produits chimiques inflammables qui peuvent s'enflammer au contact des éléments de surface ou des brûleurs chauds et causer des blessures graves.

AVERTISSEMENT

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

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

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

AVERTISSEMENT

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

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, comme décrit dans ce manuel.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- N'utilisez JAMAIS vos appareils comme appareil de chauffage pour réchauffer ou chauffer la pièce. Cela pourrait entraîner un rayonnement thermique excessif et provoquer un incendie.
- N'utilisez jamais l'appareil pour le stockage.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURES EN CAS D'INCENDIE DE GRAISSE DE CUISINIÈRE, RESPECTER LES INDICATIONS SUIVANTES.

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

Ne chauffez pas et ne réchauffez pas des récipients non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

Le liquide entre la base de pot et la table de cuisson peut augmenter la pression de vapeur. Cela pourrait faire sauter le pot soudainement et causer des blessures.

- Gardez toujours la table de cuisson et les bases des casseroles sèches.

Lors de la cuisson au bain-marie, la table de cuisson et le récipient de cuisson peuvent se fissurer en raison d'une surchauffe.

- Le plat de cuisson du bain-marie ne peut entrer en contact direct avec le fond de la casserole remplie d'eau chaude.
- N'utiliser que des ustensiles de cuisson résistants à la chaleur.

Le fait de ne pas utiliser correctement les boutons peut entraîner des blessures corporelles et des dommages à l'appareil.

Ustensiles de cuisson vitrés - Seuls certains types de verre, verre/céramique, de céramique, de faïence ou d'autres ustensiles vitrés conviennent à la table de cuisson ou au service de cuisinière sans se casser en raison du changement soudain de température.

- N'utiliser que des casseroles adaptées aux surfaces de céramique.
- Les ustensiles de cuisson qui ne sont pas approuvés pour une utilisation sur des tables de cuisson en vitrocéramique risquent de se fendre sous l'effet de brusques changements de température.

Les sacs de cuisson ou de rôtissage peuvent exploser.

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

MISE EN GARDE

Pour éviter d'éventuelles blessures ou dommages à l'appareil, assurez-vous que la grille du four est installée exactement selon les instructions d'installation et non vers l'arrière ou à l'envers.

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

AVERTISSEMENT

L'humidité qui pénètre peut occasionner une électrocution.

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

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

- Ne mettez pas l'appareil sous tension si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé. Cela pourrait causer des blessures.
- Ne faites jamais fonctionner un appareil endommagé.
- Si la surface est fissurée, vous devez éteindre l'appareil afin d'éviter un éventuel choc électrique. Pour ce faire, éteignez l'appareil via le disjoncteur dans le panneau des disjoncteurs plutôt qu'au niveau de l'interrupteur principal.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, coupez immédiatement le disjoncteur dans le boîtier du disjoncteur.
- Communiquez avec le service à la clientèle.
  → *Page 72*
- Les réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par un prestataire de services agréés.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT
Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.
Ne pas cuire sur une surface de cuisson cassée - Si la surface de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique.

- Contactez immédiatement un fournisseur de services agréé.

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

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

1.5 Sécurité des enfants

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

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

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

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

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

MISE EN GARDE
Ne stockez pas les articles qui intéressent les enfants dans des armoires au-dessus d'une cuisinière ou sur le panneau arrière d'une cuisinière. Les enfants grimpant sur la cuisinière pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.
Ne laissez pas les enfants seuls.

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

AVERTISSEMENT
Pour éviter tout risque d'étouffement :

- Ne jamais laisser les enfants jouer avec le matériel d'emballage.

1.6 Sécurité alimentaire

MISE EN GARDE
Pour préserver la sécurité des aliments, suivre ces recommandations

- NE PAS utiliser le mode four **keep warm** ou la table de cuisson **warm zone** pour réchauffer des aliments froids.
- Il est sûr d'utiliser le mode **keep warm** du four pour faire croustiller des craquelins, des chips ou des céréales sèches et pour réchauffer des assiettes.
- Veiller à garder la nourriture à la bonne température. L'USDA recommande de maintenir les aliments chauds à 140 °F (60 °C) ou plus.
- NE PAS garder les aliments au chaud pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.
- Les récipients en plastique, la pellicule plastique ou le papier d'aluminium peuvent fondre s'ils sont en contact direct avec la cavité du four, la surface de la table de cuisson ou un récipient de cuisson chaud. Si le plastique fond, il peut ne pas être possible de l'enlever.

1.7 Fonction de nettoyage

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

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Éloigner les oiseaux de compagnie de la cuisine ou des pièces où la fumée peut les atteindre.
- Pendant l'autonettoyage, des fumées sont libérées et peuvent être nocives pour les oiseaux.

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

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

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

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

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

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

2 Prévenir les bris matériels

2.1 Prévenir les dommages à la cavité du four

AVIS :

La présence d'objets sur le fond de la cavité du four provoquera une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson et de rôtissage ne seront alors plus exacts et cela risque d'endommager l'émail.

- ▸ Ne couvrez pas le fond de la cavité du four avec du papier d'aluminium ou du papier sulfurisé.
- ▸ Ne placez pas d'accessoires sur le fond de la cavité du four.

Ne laissez pas le papier d'aluminium dans la cavité du four entrer en contact avec la vitre de la porte, cela pourrait provoquer une décoloration permanente.

Ne versez jamais d'eau dans la cavité du four lorsqu'elle est encore chaude. Ne placez jamais d'ustensiles de cuisine contenant de l'eau sur le fond de la cavité du four.

La présence prolongée d'humidité dans la cavité de l'appareil entraîne la corrosion.

- ▸ Laissez sécher la cavité de l'appareil après utilisation.
- ▸ Ne gardez pas longtemps des aliments humides dans la cavité de l'appareil avec la porte fermée.
- ▸ Ne stockez pas d'aliments dans la cavité de l'appareil.

Laisser l'appareil refroidir avec la porte ouverte endommagera le devant des éléments de cuisine voisins au fil du temps.

- ▸ Laissez toujours la cavité de l'appareil refroidir avec la porte fermée après la cuisson à des températures élevées. Ne laissez la cavité de l'appareil sécher avec la porte ouverte que si beaucoup d'humidité a été produite pendant le fonctionnement.

Le jus de fruit qui s'égoutte d'un moule laisse des taches qui ne peuvent pas s'enlever.

- ▸ Lors de la cuisson de tartes aux fruits très juteuses, n'en mettez pas trop sur la plaque à pâtisserie.

Si le joint est très sale, la porte de l'appareil ne se fermera pas correctement lorsque l'appareil est en marche. Cela pourrait endommager l'avant des unités de cuisine adjacentes.

- ▸ Ne faites pas fonctionner l'appareil si le joint est endommagé ou manquant.Ne faites pas fonctionner l'appareil si le joint est endommagé ou manquant.

S'asseoir ou placer des objets sur la porte de l'appareil peut l'endommager.

- ▸ Ne placez pas et ne suspendez pas d'objets sur la porte de l'appareil.
- ▸ Ne placez pas d'ustensiles de cuisine ou d'accessoires sur la porte de l'appareil.

Avec certains modèles, les accessoires peuvent rayer la vitre de la porte lors de la fermeture de la porte de l'appareil.

- ▸ Poussez toujours complètement les accessoires dans la cavité de l'appareil.

Le transport de l'appareil par la poignée de porte pourrait le casser. La poignée de porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil.

- ▸ Ne pas porter ou tenir l'appareil par la porte.

2.2 Éviter d'endommager la table de cuisson

AVIS :

Les plats de cuisson dont le dessous est rugueux peuvent rayer la surface en vitrocéramique.

- ▸ Vérifiez le fond de l'ustensile avant de le poser.

Du sel, du sucre ou des grains de sable rayent la surface de la vitrocéramique.

- ▸ Ne jamais utiliser la table de cuisson comme surface de travail ou pour y déposer des objets.

Les ustensiles de cuisson chauds peuvent provoquer une surchauffe des composants électroniques.

- ▸ Ne posez jamais de poêles et de casseroles chaudes sur le panneau de commande ou le cadre de la table de cuisson.

Lorsque des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent l'endommager.

- ▸ Ne laissez pas d'objets durs ou pointus tomber sur la table de cuisson.

Le papier d'aluminium et le plastique fondent sur les zones de cuisson chaudes.

- ▸ Ne laissez pas de papier d'aluminium ou de plastique entrer en contact avec les zones de cuisson chaudes.
- ▸ N'utilisez pas de film protecteur pour table de cuisson.

Des agents de nettoyage inappropriés peuvent provoquer des décolorations métalliques chatoyantes sur la surface vitrocéramique.

- ▸ Reportez-vous aux recommandations de nettoyage de ce manuel.

→ *"Nettoyage et entretien", Page 62*

Vue d'ensemble des types de dommages les plus courants

Vous trouverez ici un aperçu des types de dommages les plus courants et des suggestions pour les éviter.

Taches

Cause	Comment éviter
Éclaboussure de nourriture	Retirez immédiatement les éclaboussures de nourriture à l'aide d'un grattoir à verre.
Produits de nettoyage inappropriés	Utilisez des agents de nettoyage adaptés aux tables de cuisson en vitrocéramique.

Rayures

Cause	Comment éviter
Sel, sucre et sable	N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou espace de rangement.
Ustensiles de cuisine à fond rugueux	Vérifiez la batterie de cuisine.

Décolorations

Cause	Comment éviter
Produits de nettoyage inappropriés	Utilisez des agents de nettoyage adaptés aux tables de cuisson en vitrocéramique.
Abrasion de casserole (par ex. Aluminium)	Soulevez les casseroles et les poêles lorsque vous les déplacez.

Cloques

Cause	Comment éviter
Sucre, aliment à haute teneur en sucre	Retirez immédiatement les éclaboussures de nourriture à l'aide d'un grattoir à verre.

3 Protection de l'environnement et économies

3.1 Mise au rebut de l’emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.

- Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matières.

3.2 Économie d'énergie lors de l'utilisation du four

Si vous suivez ces conseils, votre appareil consomme moins d'énergie.

Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les réglages recommandés vous le demandent.

- ✔ Ne pas préchauffer l'appareil peut réduire l'énergie consommée.

Utilisez des plaques de cuisson de couleur foncée, à revêtement noir ou émaillées.

- ✔ Ces types de moules absorbent particulièrement bien la chaleur.

Ouvrez la porte de l'appareil le moins possible pendant le fonctionnement.

- ✔ Cela maintiendra la température dans la cavité de l'appareil et éliminera le besoin de réchauffer l'appareil.

Lors de la cuisson de plusieurs plats, faites-le successivement ou en même temps.

- ✔ La cavité du four est chauffée après la cuisson du premier plat. Cela réduit le temps de cuisson du deuxième plat.

Si le temps de cuisson est relativement long, vous pouvez éteindre l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

- ✔ Il y aura suffisamment de chaleur résiduelle pour terminer la cuisson du plat.

Retirez tous les accessoires non utilisés de la cavité du four.

- ✔ Une casserole supplémentaire sans nourriture affecte le brunissement et la cuisson.

Laissez décongeler les aliments congelés avant de les cuire.

- ✔ Cela permettra d'économiser l'énergie qui serait autrement nécessaire pour le dégivrer.

3.3 Économie d'énergie lors de l'utilisation de la table de cuisson

Si vous suivez ces conseils, votre appareil consomme moins d'énergie.

Choisissez des ustensiles de cuisine dont le diamètre de base correspond à la zone de cuisson. Centrez la casserole sur la zone de cuisson.

Conseil : Les fabricants d'ustensiles de cuisine indiquent généralement le diamètre supérieur de l'ustensile. Le diamètre de la base de la batterie de cuisine est généralement plus petit.

- ✔ L'énergie est destinée à la batterie de cuisine. Si vous utilisez des ustensiles de cuisine trop petits, vous gaspillez de l'énergie. Si la batterie de cuisine est trop grande, beaucoup d'énergie est utilisée pour chauffer la batterie de cuisine.

Fermez la casserole avec un couvercle approprié.

- ✔ Cuire sans couvercle consomme plus d'énergie.

Ne soulevez le couvercle que si nécessaire.

- ✔ Si vous soulevez le couvercle, beaucoup d'énergie peut s'échapper.

Utilisez un couvercle en verre.

- ✔ Si vous utilisez un couvercle en verre, vous pouvez regarder à l'intérieur de l'ustensile sans soulever le couvercle.

Utiliser des ustensiles de cuisson à base solide plate.

- ✔ Les bases incurvées des ustensiles de cuisine augmentent la consommation d'énergie.

Utilisez une taille d'ustensile qui correspond à la quantité d'aliments que vous souhaitez cuire.

- ✔ Les ustensiles de cuisine avec peu de contenu consomment beaucoup d'énergie.

Faites cuire avec un peu d'eau.

- ✔ Plus d'eau nécessite plus d'énergie pour la chauffer.

Sélectionnez un niveau de puissance inférieur dès que possible. Sélectionnez un niveau de puissance adapté pour poursuivre la cuisson.

- ✔ Pour une cuisson en cours, un niveau de puissance inférieur est suffisant.

Utilisez la chaleur résiduelle de la zone de cuisson. Pour des temps de cuisson plus longs, éteignez la zone de cuisson 5 à 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

- ✔ La chaleur résiduelle non utilisée augmente la consommation d'énergie.

4 Description de l'appareil

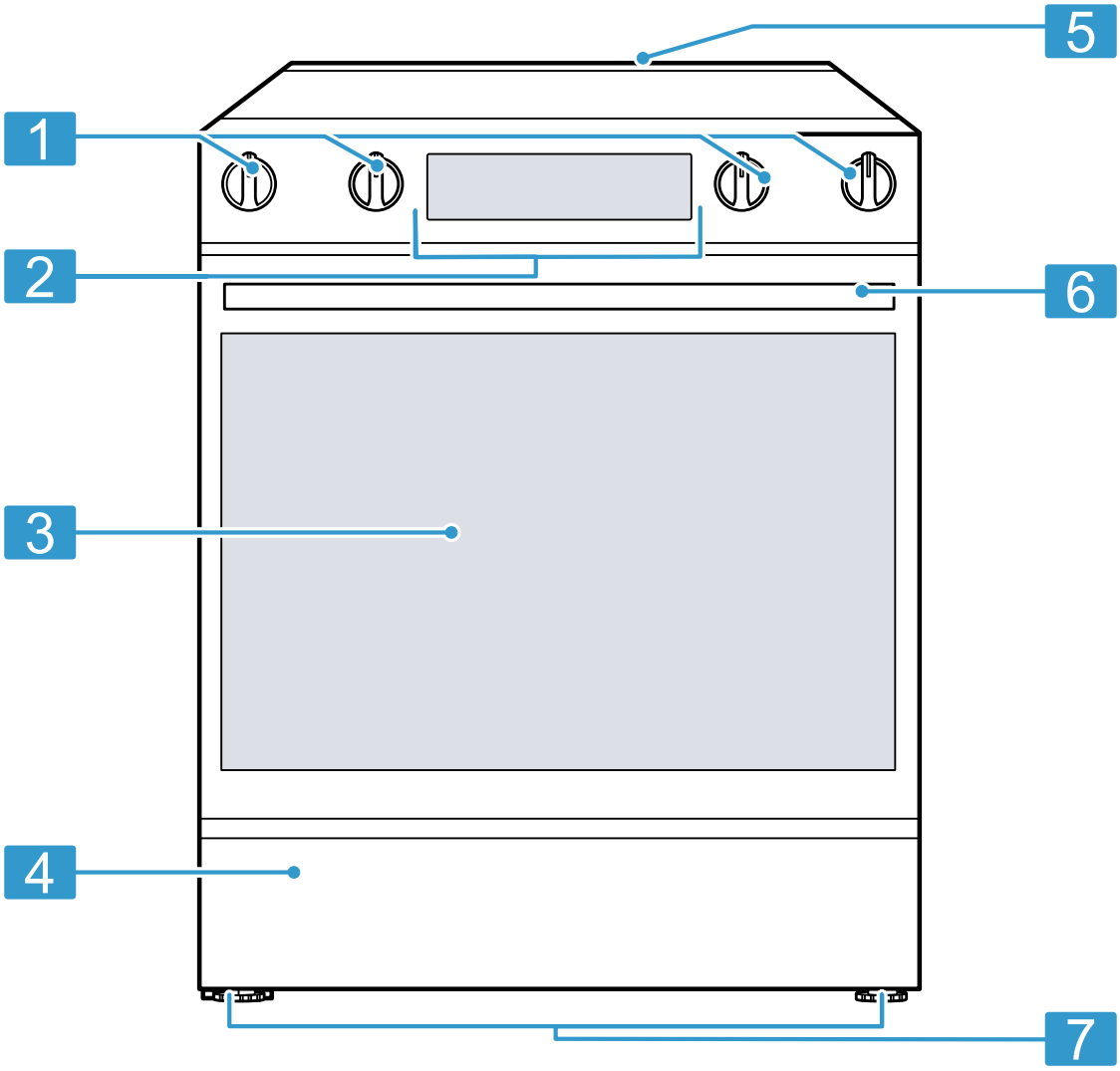
Ce manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut avoir certaines des caractéristiques répertoriées, mais pas toutes.

4.1 Électroménager

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

Remarques

- Ce manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut avoir certaines des caractéristiques répertoriées, mais pas toutes.
- Les graphiques sont représentatifs. Votre appareil peut avoir des apparences graphiques ou de conception différentes.



1	Bandeau de commande de la table de cuisson
2	Bandeau de commande du four
3	Porte du four
4	Tiroir de rangement
5	Garniture de ventilation arrière/ventilation du four
6	Poignée de porte
7	Pieds de la cuisinière

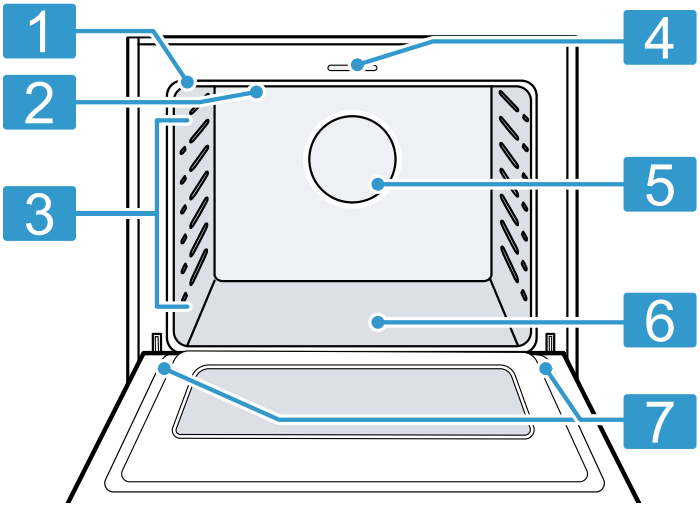
Cavité du four

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

⚠ MISE EN GARDE

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

Composants de la cavité du four



1	Joint d'étanchéité de porte
2	Élément de gril
3	Rails de four
4	Verrouillage de porte avec interrupteur
5	Ventilateur de convection
6	Fond de cavité du four
7	Charnières de porte

Ventilateur de convection

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

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement est en marche dans tous les modes de cuisson.
Le ventilateur peut être entendu lorsqu'il est en marche et de l'air chaud peut être ressenti lorsqu'il sort de l'évent de l'appareil. Le ventilateur peut également fonctionner après l'arrêt de l'appareil.

Évents de four

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

⚠ MISE EN GARDE

Les évents du four sont importants pour la circulation de l'air. Couvrir les évents du four entraînera une surchauffe du four. Reportez-vous à l'aperçu de l'appareil pour connaître l'emplacement des évents du four.
→ *"Électroménager", Page 48*

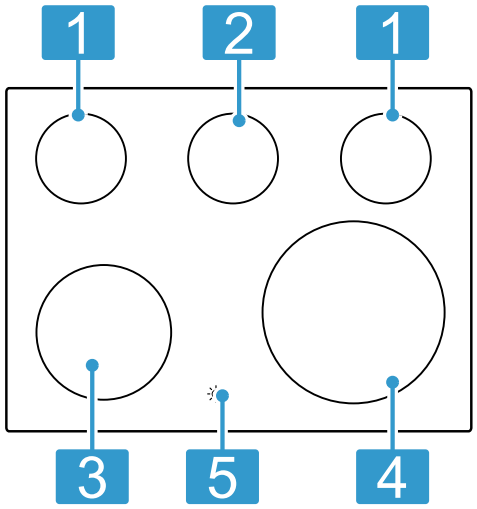
- Ne pas obstruer les évents du four.

Éclairage de four

Vous pouvez allumer ou éteindre la lumière du four manuellement.
Appuyez sur **oven light** pour allumer ou éteindre la lumière du four.

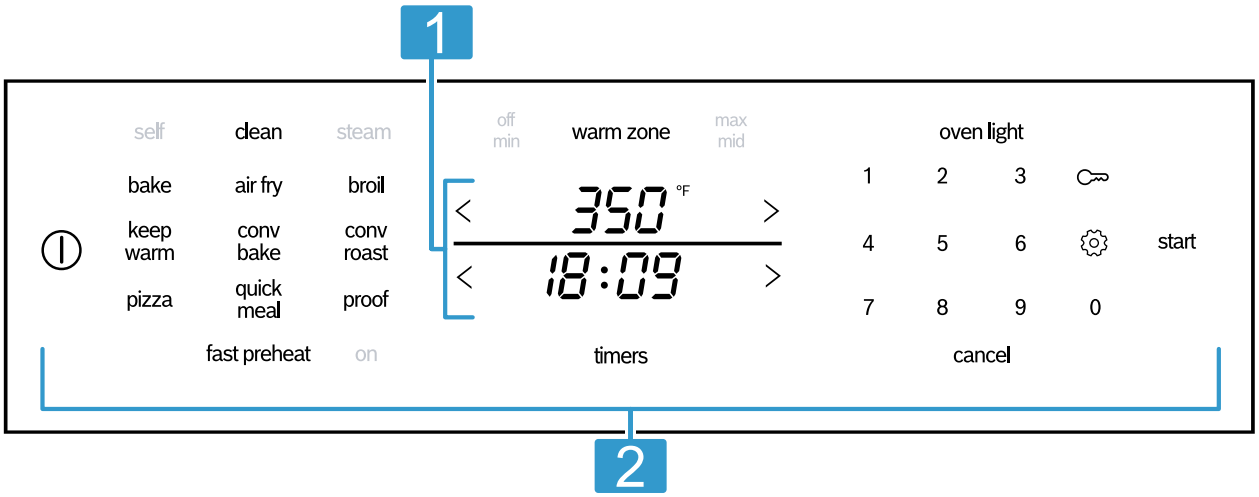
Zones de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu des zones de cuisson disponibles sur votre table de cuisson. Placez l'ustensile sur la zone de cuisson qui correspond le mieux à sa taille.



1	Zone de cuisson simple : 6 po (15 cm)
2	Zone de réchauffement : 7 po (17.8 cm)
3	Zone de cuisson simple : 9 po (23 cm)
4	Zone de cuisson simple : 12 po (30 cm)

4.2 Panneau de commande du four



1	Écran du four
2	Touches tactiles

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

Touches tactiles

Le panneau de commande du four est équipé de touches tactiles. Ces touches sont des zones sensibles au toucher, appuyez légèrement sur les touches pour sélectionner la fonction désignée.

Touche tactile	Fonction
⏻	Interrupteur principal du four
bake	Mode cuisson
air fry	Mode de cuisson à l'air
broil	Mode gril
keep warm	Mode Garder chaud
conv bake	Mode Cuisson à convection
conv roast	Mode rôtissage par convection
pizza	Mode Pizza
frozen foods	Mode aliments surgelés
quick meal	Mode repas rapide
proof	Mode Levage de pâte
automatique	Mode autonettoyant
clean	Mode nettoyage à la vapeur
fast preheat	Fonction préchauffage rapide
warm zone	Zone de réchauffement de la table de cuisson
timers	Fonctions de minuterie ■ Minuterie de cuisson ■ Minuterie ■ Mode Sabbat

Touche tactile	Fonction
oven light	Éclairage de four
start	Démarrer mode
cancel	Annuler mode
0 - 9	Touches du clavier numérique
🔑	Verrouillage du panneau
⚙	Point de menu des réglages de base
< >	Ajuster les valeurs de temps ou de température

Affichage et indicateurs

Le panneau de commande est équipé de différents indicateurs et affichages qui indiquent les modes actifs.

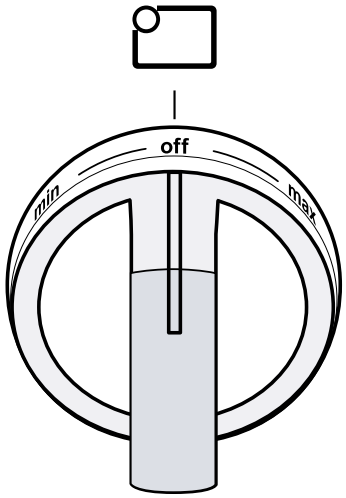
Affichage/Indicateur	Signification
350 °F	Moitié supérieure de l'affichage Affichage de la température
18:09	Moitié inférieure de l'affichage Affichage de l'heure
am/pm	Heure de la journée matin ou après-midi
cooktop active	La table de cuisson est en cours d'utilisation
self	Mode autonettoyant activé
steam	Mode nettoyage à la vapeur activé
sabbath	Mode Sabbat Actif
door lock	Porte verrouillée
timer	Minuterie de cuisine active
duration	Minuterie de cuisson réglée
delay start	Démarrage retardé actif
panel lock	Panneau verrouillé

Affichage/Indicateur	Signification
on	Mode préchauffage rapide activé
"off"/"min"/"med"/"max"	Réglages de la zone de réchauffement de la table de cuisson

4.3 Panneau de commande de la table de cuisson

La table de cuisson a un bouton de commande pour chaque zone de cuisson. Appuyez et tournez vers la droite ou la gauche pour régler le niveau de puissance souhaité. Les repères sur le bouton de commande indiquent les niveaux de puissance disponibles. L'indicateur de surface chaude de la table de cuisson s'allume lorsque la zone de cuisson est activée.

Remarque : La zone chaude est commandée par le panneau de commande du four.



Position du bouton	
off	Zone de cuisson désactivée
min	Niveau de puissance le plus bas
2 - 8	Niveaux intermédiaires
max	Niveau de puissance le plus haut

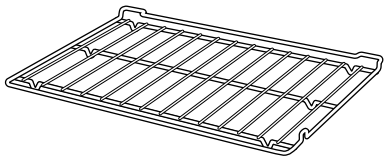
Positions des zones de cuisson

Les marquages à côté de chacun des boutons de commande indiquent la zone de cuisson qu'ils contrôlent.

Symbole	Zone de cuisson
	Zone de cuisson avant gauche
	Zone de cuisson avant droite
	Zone de cuisson arrière gauche
	Zone de cuisson arrière droite

5 Accessoires

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil.
Les accessoires fournis peuvent différer selon le modèle d'appareil.

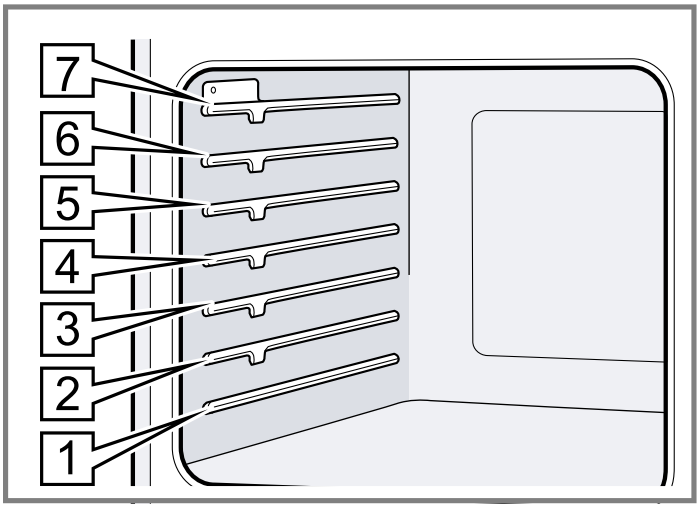
Accessoires		Utilisation
Grille métallique		■ Ces grilles peuvent être utilisées pour la plupart des cuissons. ■ Vous pouvez utiliser plusieurs grilles en même temps. **Remarque :** Ne nettoyez pas en utilisant la fonction **clean** .

5.1 Autres accessoires

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

5.2 Positions des grilles

Votre four a 7 positions de grille. Les positions de grille sont comptées de bas en haut.



Grille position	Idéal pour
7	Griller des toasts
6	Faire griller des steaks de 1 po (2,5 cm), faire griller des hamburgers
5	Griller des steaks de 1 ½ po (4 cm), griller la plupart des viandes et des volailles
4	La plupart des produits de boulangerie et des pizzas surgelées, le rôtissage des légumes, cuire un gâteau Bundt®[1]
3	Rôtir du poulet, cuire des pains à la levure
2	Rôtir de la dinde, cuire un gâteau des anges, cuire des tartes surgelées, cuire des tartes fraîches
1	Cuir un gâteau au fromage

[1] Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

5.3 Utilisation sûre des grilles de four

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

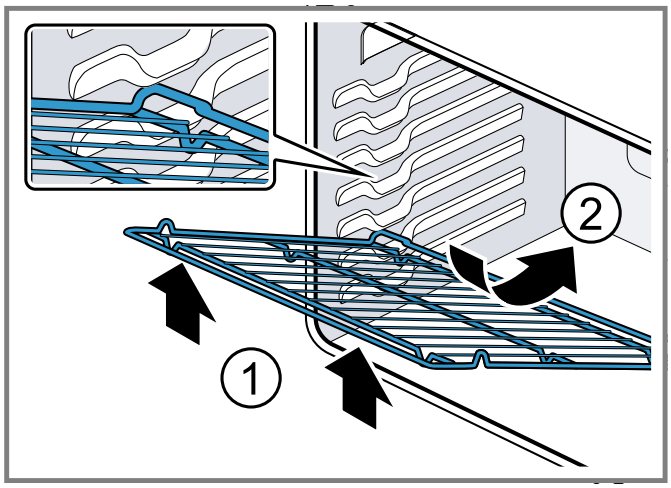
⚠ MISE EN GARDE
Placement des grilles du four - Placez toujours les grilles du four dans l'emplacement pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants chauds du four. Soyez prudent lorsque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

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

5.4 Insertion de la grille métallique

Exigence : Vous avez lu la recommandation sur
→ *"Utilisation sûre des grilles de four", Page 52*.

1. Saisissez fermement la grille des deux côtés.
2. Inclinez la grille vers le haut pour permettre l'arrêt dans le guide de la grille ① .
3. Amenez la grille en position horizontale et poussez-la à fond ②.



La grille doit être droite et plate, pas tordue.

6 Avant la première utilisation

Configurez le réglages pour la mise en service initiale. Nettoyez l'appareil et l'accessoire.

6.1 Lire les consignes de sécurité

▸ → *"IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ", Page 37*

6.2 Déballer l'appareil

Déballez l'appareil et vérifiez l'intégrité de toutes les pièces.

1. Enlevez l'emballage.
2. Retirez les produits d'information de l'intérieur de l'appareil.
3. S'assurer que les pièces n'ont pas été endommagées par le transport.

   En cas de réclamation, veuillez vous adresser au revendeur auprès duquel vous avez acquis l'appareil ou auprès de notre service à la clientèle.
   → *"Service à la clientèle", Page 72*

6.3 Enregistrer un appareil

Enregistrez votre appareil pour profiter de notre offre variée. Cela ne vous engage à rien.

1. Découvrez tous les avantages sur My Bosch.

   Voici les nombreux avantages dont vous profiterez en enregistrant votre appareil :
   – Des rabais dans notre boutique en ligne sur les accessoires correspondants
   – Des trucs et astuces pour utiliser votre appareil
   – Le service à la clientèle Bosch à votre entière disposition
   – ...et bien plus encore
2. Pour vous enregistrez, cliquez sur le lien My Bosch.
3. Cliquez sur « s'enregistrer gratuitement ».
4. Saisissez les données d'enregistrement.
5. Cliquez sur « Envoyer » et suivez les instructions sur le site Web.

6.4 Nettoyage de l'appareil avant sa première utilisation

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

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

Mode de cuisson	bake
Température	475 °F (245 °C)
Durée	30 minutes

5. Éteignez l'appareil après le temps de cuisson spécifié.
6. Attendez le refroidissement de la cavité du four.
7. Nettoyez les surfaces lisses avec un torchon à vaisselle et de l'eau savonneuse.
8. Nettoyez les accessoires avec de l'eau savonneuse et un torchon ou une brosse douce.

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

6.5 Mise en service

Une fois l'appareil raccordé à l'alimentation ou après une coupure de courant, "door lock" est affiché.
Après quelques secondes, "door lock" disparaîtra.
L'appareil est prêt à être utilisé.

Remarque : N'ouvrez pas la porte du four pendant que "door lock" est allumé.

Réglage de l'horloge

Après avoir branché l'appareil sur l'alimentation électrique, ou après une coupure de courant prolongée, vous devez régler l'affichage de l'heure sur l'heure actuelle.

1. Appuyez sur **start**.
2. Appuyez sur ⚙.
3. Saisir l'heure souhaitée à l'aide du clavier numérique.

Les chiffres se remplissent de droite à gauche. Pour entrer 10:45, tapez 1, 0, 4, 5.

4. Appuyez sur **start**.

Remarque : Vous pouvez modifier les paramètres de l'heure à tout moment dans le menu des paramètres de base. → *Page 58*

7 Fonctionnement du four

Vous trouverez ici tout ce que vous devez savoir sur le fonctionnement de votre four.

7.1 Modes et fonctions de chauffage du four

Vous trouverez ici une liste des modes de chauffage et d'autres fonctionnalités de votre appareil.

Touche tactile	Mode / fonction de chauffage	Valeur par défaut / Plage de température en °F (°C)	Comment cela fonctionne et à quoi il sert
bake	Cuisson	350 / 175-550 (175 / 80-290)	Cuit les aliments avec de l'air chaud et sec. Pour une variété d'aliments, tels que gâteaux, biscuits, pâtisseries, pains rapides, quiches et casseroles.
broil	Griller à haute intensité Faire griller à faible intensité	LO (BAS) / HI (HAUT) Par défaut : HI (HAUT)	À utiliser pour les coupes tendres de viande de 1 po (2,5 mm) ou moins, la volaille, le pain à dorer et les casseroles.
conv bake	Cuisson à convection	325 / 175-550 (165 / 80-290)	Similaire à la cuisson au four, mais l'air est mis en circulation par un ventilateur à l'arrière du four. Idéal pour les produits boulangers comme les gâteaux, les pains de maïs, les tartes, les pains éclair, les tourtes et les pains à la levure.
conv roast	Rôtissage par convection	325 / 175-550 (160 / 80-285)	Utilise une chaleur intense et de l'air circulé par un ventilateur. Pour les morceaux tendres de viande et de volaille et les légumes rôtis. Les viandes sont plus juteuses et humides que les résultats avec le mode rôti.
keep warm	Garder au chaud	150 / 140-210 (65 / 60-100)	Maintien une faible température pour maintenir les aliments chauds. Idéal pour les lasagnes surgelées, les pizzas surgelées, les viandes et les plats cuisinés → *"Comment utiliser le mode **keep warm**", Page 61*
pizza	Pizza	425 / 300-550 (220 / 150-290)	La chaleur est diffusée dans tout le four par le ventilateur de convection. Utilisez pour la pizza fraîche ou surgelée.
proof	Fermentation	100 / 100 (40 / 40)	Maintient l'environnement chaud et sans courants d'air nécessaire à la fermentation des produits à base de levure.
frozen foods	Aliments surgelés	325 / 265-480 (165 / 130-250)	Répartit uniformément la chaleur dans toute la cavité du four. Ne nécessite pas de préchauffage. Pour les plats cuisinés surgelés comme les bâtonnets de poisson et les pépites de poulet.
air fry	Frit à l'air	425 / 300-500 (220 / 150-260)	Utilise de l'air chaud pour des résultats croustillants sans toute l'huile. Pour les aliments emballés et prêts à consommer comme les ailes épicés ou les frites.

Touche tactile	Mode / fonction de chauffage	Valeur par défaut / Plage de température en °F (°C)	Comment cela fonctionne et à quoi il sert
quick meal	Repas rapide	325 / 265-480 (165 / 130-250)	Répartit uniformément la chaleur dans toute la cavité du four. Ne nécessite pas de préchauffage. Pour les plats cuisinés surgelés comme les bâtonnets de poisson et les pépites de poulet.
self clean	Auto-nettoyage pyrolytique		Le four atteint une température élevée pour brûler le sol des aliments. La porte est verrouillée pendant l'auto-nettoyage. "door lock" est affiché.
steam clean	Nettoyage à la vapeur		Mode de nettoyage assisté à la vapeur.
sabbath	Mode Sabbat	350 / 175-425 (175 / 80-220)	Le mode Sabbat permet à ceux de confessions particulières d'utiliser leurs fours le jour du sabbat.
timers	Minuterie du four		La minuterie du four est une minuterie à compte à rebours qui, lorsqu'elle atteint 00:00, éteint le four et arrête le mode actuel. La minuterie du four est utilisée pour définir la durée de fonctionnement d'un mode. → *"Minuterie du four", Page 57*
timers	Minuterie de cuisine		La minuterie de cuisine est une minuterie à compte à rebours qui n'a aucun effet sur le chauffage du four. La minuterie de cuisine est utilisée pour les besoins de chronométrage des tâches ménagères d'ordre général.
⊶	Verrouillage du panneau		Activez le verrouillage du panneau pour empêcher toute opération involontaire.

7.2 Réglage du mode de chauffage et de la température

1. Appuyez sur ⏻ pour allumer le four.
✔ Les touches tactiles disponibles s'allument.
2. Appuyez sur la touche tactile pour le mode de chauffage souhaité.
✔ La touche du mode de chauffage et **start** s'allument plus intensément.
✔ La température par défaut clignote dans la partie supérieure de l'écran.
3. Si vous le souhaitez, entrez une température à l'aide des touches < ou > ou du pavé numérique.
4. Appuyez sur **fast preheat**, si vous voulez préchauffer le four plus rapidement.

   Remarque : Vous pouvez définir dans le menu des paramètres de base, si **fast preheat** est appliqué automatiquement ou non.
5. Appuyez sur **start**.
✔ **fast preheat** "on" s'affiche jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

7.3 Éteindre le four

1. Appuyez sur **cancel**.
✔ Le four s'éteint et l'horloge est *End* affiché.
2. Appuyez de nouveau **cancel**.
✔ L'écran passe en mode veille.

Remarque : Si vous n'appuyez pas une deuxième fois sur **cancel**, l'écran passe automatiquement en mode veille après quelques minutes.

7.4 Préchauffage rapide

Avec **fast preheat**, vous pouvez raccourcir le temps de préchauffage.
fast preheat est disponible pour les modes de chauffage suivants.
- **bake**
- **conv bake**
- **conv roast**
- **pizza**

fast preheat est préréglé pour démarrer automatiquement. Vous pouvez modifier ce réglage dans le menu des paramètres de base.
Pour démarrer **fast preheat** manuellement, appuyez sur **fast preheat** avant de démarrer le mode de chauffage.

7.5 Activer ou désactiver le verrouillage du panneau

Le verrouillage du panneau permet d'éviter toute opération involontaire en désactivant toutes les touches tactiles du panneau de commande du four.

1. Appuyez et maintenez ⊶ pendant 3 secondes.

✔ Les touches tactiles ne répondent pas. Un bip sonore est émis lorsque l'on appuie sur une touche tactile.

2. Appuyez sur ⊶ et maintenez à nouveau pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage du panneau.

Remarque : Lorsque le verrouillage du panneau est actif, les commandes de la table de cuisson peuvent toujours être utilisées normalement.

7.6 Minuterie de cuisine

La minuterie de cuisine est une minuterie à compte à rebours qui n'a aucun effet sur le chauffage du four.
La minuterie de cuisine peut être utilisée lorsque l'appareil est désactivé, ou lorsqu'un mode de chauffage est actif.

Réglage de la minuterie de cuisine

1. Appuyez sur **timers** à plusieurs reprises jusqu'à ce que "timer" s'allume.
2. Saisissez la durée souhaitée à l'aide du clavier numérique.
3. Appuyer sur **timers** pour confirmer.

✔ La minuterie commence le compte à rebours.
✔ Une fois le temps écoulé, une alarme retentit.

Annuler la minuterie de cuisine

1. Appuyez sur la touche **timers** à plusieurs reprises jusqu'à ce que "timer" commence à clignoter sur l'affichage.
2. Appuyez sur **cancel**.

7.7 Minuterie du four

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

Réglage de la minuterie du four

Vous pouvez régler une minuterie de cuisson avant de lancer le mode chauffage ou pendant que le mode chauffage est en cours.

1. Appuyez sur **timers**.

✔ "duration" s'allume sur l'écran.

2. Saisissez la durée de cuisson souhaitée à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur **start**.

✔ La minuterie du four démarre le compte à rebours.
✔ Lorsque la minuterie du four est écoulée, le mode de chauffage est désactivé.

Annulation de la minuterie du four

1. Appuyez sur la touche **timers** à plusieurs reprises jusqu'à ce que "duration" commence à clignoter sur l'affichage.
2. Appuyez sur **cancel**.

7.8 Démarrage retardé

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

⚠ MISE EN GARDE
La nourriture peut se gâter lorsqu'elle est laissée sur place trop longtemps.

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

Régler le démarrage retardé

1. Réglez le mode de chauffage et la température souhaités.
2. Appuyez deux fois sur **timers**.

✔ "delay start" s'allume à l'écran.

3. Régler l'heure de démarrage souhaitée avec les touches numérotées.
4. Appuyez sur **start**.

✔ Après la période d'attente, le four commence à chauffer.

Remarque : Si vous appuyez à nouveau sur **start**, le mode de chauffage démarre instantanément.

Annulation du démarrage retardé

1. Appuyer sur la touche **timers** à plusieurs reprises jusqu'à ce que "delay start" clignote sur l'affichage.
2. Appuyez sur **cancel**.

7.9 Mode sabbat

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

- Le mode Sabbat n'est disponible qu'en mode **bake**.
- Vous pouvez régler une température entre 175 °F (80 °C) et 425 °F (220 °C).
- Vous pouvez définir une durée pouvant aller jusqu'à 74 heures.

Comportement du four en mode sabbat

Lorsque le mode Sabbat est activé, le four se comporte de la manière suivante.

- Le temps de cuisson et la température ne peuvent pas être modifiés.
- Tous les signaux sonores sont désactivés.
- La lumière du four est éteinte et ne s'allume pas lorsque la porte du four est ouverte.
- Après une coupure de courant, l'appareil repasse en mode sabbat sans chauffer. Le compte à rebours de la minuterie recommence à partir de 74 heures.

- Lorsqu'un message d'erreur est déclenché, le mode de chauffage est désactivé. Un message d'erreur s'affiche, mais aucun signal sonore n'est émis.

Réglage du mode Sabbat

1. Appuyez sur ⚙.
2. Appuyez sur < ou > dans la moitié supérieure de l'affichage jusqu'à ce que "sabbath" s'allume.
3. Appuyez sur < ou > dans la moitié inférieure de l'affichage jusqu'à ce que On s'affiche.
4. Appuyez sur **start**.

✔ "sabbath" commence à clignoter.

✔ La température par défaut de 350 °F est affichée dans la moitié supérieure de l'écran, et la durée par défaut de 48 h est affichée dans la moitié inférieure de l'écran.

5. Ajustez la température et la durée avec < ou > si vous le désirez.
6. Appuyez sur **start**.

✔ Après 30 secondes, le four commence à chauffer et le temps commence à s'écouler.

✔ Une fois le temps de cuisson écoulé, le four s'éteint automatiquement.

Remarque : Vous pouvez annuler le mode Sabbat à tout moment en appuyant sur **cancel**.

7.10 Réglages de base

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

Présentation des paramètres de base

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

Affichage	Réglage de base	Valeurs disponibles
SEt time / "am/pm"	Temps de la journée	Saisissez la durée sur le pavé numérique, les chiffres se remplissent de droite à gauche. "am/pm" change automatiquement lorsque la durée dépasse 12:00.
VoL	Volume	■ _ : faible ■ = : moyen ■ ≡ : élevé[1] ■ "off" : tous les sons désactivés
brh	Luminosité de l'écran	■ _ : faible ■ = : moyen ■ ≡ : élevé[1]
SEt	Unité de température	■ °F[1] ■ °C
AuE preheating	Préchauffage rapide automatique Le préchauffage automatique est automatiquement activé.	■ On: Allumé[1] ■ OFF: Éteint
SEt sabbath	Mode Sabbat	■ On: Allumé ■ OFF: Éteint
ACC	Conversion automatique à la convection Convertit les températures de cuisson normales en températures de cuisson par convection. Pour plus d'informations, voir	■ On: Allumé ■ OFF: Éteint[1]
OFS °F	Écart de température Règle la température de base de votre four. Pour plus d'informations, voir → *"Décalage de la température du four", Page 59*	Appuyez sur < ou > pour saisir une valeur comprise entre -30 °F et +30 °F. Réglage par défaut = 0

[1] Réglage usine

Affichage	Réglage de base	Valeurs disponibles
FCt	Réinitialiser aux réglages d'usine	■ rES: Réinitialiser aux réglages d'usine ■ OFF: Conserver les paramètres actuels

[1] Réglage usine

Modification des réglages de base

1. Appuyez sur ⚙ pour accéder au menu des paramètres de base.
2. Appuyez sur < ou > sur la moitié supérieure de l'affichage pour parcourir la liste des paramètres de base.
3. Appuyez sur < ou > dans la moitié inférieure de l'affichage pour parcourir la liste des paramètres de base.
4. Appuyez sur **start** pour confirmer le paramètre sélectionné.

   Utilisez le clavier numérique pour entrer des valeurs numériques si nécessaire :
   – Lors du réglage de l'heure, les chiffres se remplissent de droite à gauche.
   – Lors de la saisie d'une température pour le décalage de température et le mode Sabbat, les valeurs sont arrondies à 5.

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

Décalage de la température du four

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

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

Conversion de convection automatique

Le mode de cuisson par convection nécessite une réduction de 25 °F de la température. La conversion automatique par convection réduit la température que vous entrez automatiquement.

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

7.11 Conseils généraux pour les modes de chauffage

Comment utiliser le mode bake

Utilisez le mode **bake** pour préparer une variété d'aliments, des pâtisseries aux casseroles.
Consultez les conseils de préparation de la recette ou de l'emballage pour connaître les températures et les temps de cuisson.

Remarque

- Pour de meilleurs résultats, reportez-vous à la section relative aux recommandations concernant le niveau de la grille.
  → *"Positions des grilles", Page 52*
- Préchauffez complètement le four avant de cuire des objets comme des gâteaux, des biscuits et du pain.
- Utilisez la fonction de cuisson par convection pour de meilleurs résultats lors de la cuisson des biscuits sur plusieurs grilles.
- Laisser au moins 2 po (5 cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson pour une bonne circulation de l'air.
- Les ustensiles de cuisson foncés ou ternes absorbent plus de chaleur que les ustensiles de cuisson brillants, ce qui donne des aliments brunis ou trop dorés. Il peut être nécessaire de réduire la température du four ou le temps de cuisson pour éviter la coloration excessive de certains aliments.
- Des moules brillants sont recommandés pour les gâteaux, les biscuits et les muffins.
- N'ouvrez pas souvent la porte du four. L'ouverture de la porte réduira la température du four et peut augmenter le temps de cuisson.
- Pour les gâteaux, décalez les moules de manière à ce que l'un ne soit pas directement au-dessus de l'autre.

Comment utiliser le mode conv bake

Utilisez le mode **conv bake** pour préparer de la viande, des pâtisseries et des légumes sur une seule grille ou sur plusieurs grilles simultanément.
Ce système associe des radiateurs à un ventilateur, ce qui le rend plus rapide qu'un système conventionnel.

Remarque

- Niveaux de cuisson recommandés :
  – Pour la cuisson à un seul niveau d'aliments plats (pâtisserie) 4
  – Pour la cuisson à un seul niveau de gros morceaux (viande) : 2 ou 3; pour la cuisson à plusieurs niveaux : 2 et 5
- Mettez les aliments dans des moules peu profonds, non couverts, telles des plaques à biscuit sans rebords.

- Si plus d'un plat cuit sur une grille, laissez environ 1 à 1,5 po (2,5 à 4 cm) d'espace entre les plats.
- Laisser au moins 2 po (5 cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson pour une bonne circulation de l'air.
- Pour les gâteaux, décalez les moules de manière à ce que l'un ne soit pas directement au-dessus de l'autre.

Comment utiliser le mode pizza

Remarque

Suivez ces recommandations :

- Il se peut qu'il ait une légère diminution du temps de cuisson. Vérifiez la durée minimale inscrite sur l'emballage.
- Lors de la cuisson d'une pizza surgelée : Pour une croûte croustillante, placez-la directement sur la grille. Pour obtenir une croûte plus molle, utilisez une plaque à pizza.
- Si vous faites cuire à blanc une pâte à pizza faites à la main, piquez le fond avec une fourchette avant de la mettre au four.
- Si vous utilisez un moule à pizza, choisissez un moule foncé muni de trous pour obtenir une croûte plus croustillante et un moule non troué pour obtenir une croûte plus molle.
- Faites préchauffer les pierres à pizza au four en suivant les recommandations du fabricant pendant.
- Faites cuire les pizzas maison au centre de la grille et placez celles-ci en position 2.
- Pour les pizzas congelées, observez les recommandations du fabricant.

Comment utiliser le mode conv roast

Utilisez le mode **conv roast** pour rôtir les volailles et les viandes entières sur une seule grille.
Il s'agit d'un mode de chauffage combiné. L'air chaud circule uniformément autour des aliments et les éléments chauffants diffusent uniformément la chaleur, ce qui contribue à obtenir une croûte croustillante et un cœur juteux. Ce mode de chauffage associe des radiateurs à un ventilateur, ce qui le rend plus rapide que les modes de chauffage conventionnels.

Remarque

- Pour de meilleurs résultats, reportez-vous à la section relative aux recommandations concernant le niveau de la grille.
  → *"Positions des grilles", Page 52*
- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Utilisez la température exacte indiquée sur la recette.
- Vérifiez la cuisson au début car la durée de rôtissage peut être écourtée.
- Utilisez un plat à rôtir avec une grille, un lèche frite ou un plat peu profond, à découvert, doté d'une grille pour le rôtissage.
- Utilisez un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de celle-ci.
- Si la viande est dorée à votre goût, mais n'est pas encore terminée, du papier d'aluminium peut être placé sur la viande pour éviter la coloration excessive.
- Une fois la viande sortie du four, la couvrir avec du papier d'aluminium et laisser reposer de 10 à 15 minutes.
- Lors de la cuisson de grosses viandes (par exemple, une dinde de plus de 10 lb), n'utilisez pas la position de grille la plus basse.

Comment utiliser le mode broil

Le mode **broil** est destiné à la cuisson d'aliments plats, tels que le pain grillé, les sandwichs ouverts, les hamburgers, les saucisses grillées, les steaks, les poissons, etc. ou pour le gratin.

Remarque

- Utilisez **broil** HI pour griller de grandes quantités d'aliments plats comme des toasts, des sandwichs ouverts, des saucisses grillées, du poisson, des brochettes, etc., cuire au gril et faire dorer la croûte.
- Utilisez **broil** LO pour griller le poulet et les fruits de mer.
- Faites toujours griller avec la porte du four fermée.
- Préchauffez le four pendant 3 à 4 minutes. Ne préchauffez pas plus de 5 minutes.
- Pour le rôtissage, utiliser un plat à rôtir et une lèchefrite ou un plat profond doté d'une plaque-gril en métal.
- Ne recouvrez pas la grille avec du papier d'aluminium. Elle est conçue pour évacuer les graisses et les huiles de la surface de cuisson afin d'éviter la fumée et les éclaboussures.
- Retournez les viandes une fois pendant le temps de cuisson recommandé. Le poisson n'a pas besoin d'être retourné.
- N'utilisez jamais de verre résistant à la chaleur, comme le Pyrex®; il ne peut pas tolérer la température élevée.

Comment utiliser air fry

Ce mode permet d'obtenir une croûte croustillante sans ajout de matière grasse. Il s'agit d'une version saine de la friture des fast-foods, avec moins de calories dans les aliments cuits. Convient aux petits morceaux de viande, de poisson, de légumes et aux produits surgelés prêts à être frits, tels que les frites ou les nuggets de poulet.
Il s'agit d'un mode combiné. L'air chaud circule uniformément autour des aliments. La chaleur de l'élément chauffant supérieur permet d'obtenir une croûte croustillante.

- Laissez le four totalement préchauffer avant de placer les aliments dans le four.
- Pour de meilleurs résultats, utilisez la position 4 de la grille.
- Utilisez une plaque de cuisson en aluminium foncé avec un insert en fil de fer pour surélever les aliments.
- Répartissez les aliments uniformément sur toute la surface du plat ou de la plaque de cuisson et ne les recouvrez pas.
- Respectez les directives de l'emballage en matière de temps de cuisson et de température.
- Certains aliments peuvent produire de la fumée et de la vapeur.

Comment utiliser frozen foods/quick meal

Ce mode permet de cuire des aliments surgelés sur une seule grille en un temps plus court, sans préchauffage.

- À utiliser pour les produits surgelés précuits, tels que les repas surgelés, les produits de boulangerie, les croissants, les frites ou les nuggets de poulet.
- Respectez les directives de l'emballage en matière de temps de cuisson et de température.

Comment utiliser le mode proof

Utilisez le mode **proof** pour lever la pâte à levure.

Remarque

- Commencez avec un four froid lorsque vous utilisez ce mode.
- Laissez d'abord décongeler la pâte congelée.
- La température idéale pour la fermentation sera maintenue jusqu'à ce que le mode soit désactivé. La pâte a fait ses preuves lorsqu'elle a doublé de volume.
- Couvrez sans serrer le bol ou l'ustensile de cuisson et utilisez une grille adaptée à la taille du contenant.
- Laissez la porte fermée et utilisez l'éclairage du four pour vérifier la levée de la pâte.

Taille	Durée en minute
Miche, 1 lb (4,5 kg)	60 - 75
Roulades, 0,1 lb (50 g)	30 - 45

Comment utiliser le mode keep warm

Utilisez le mode **keep warm** pour conserver les aliments chauds et cuits à la température de service.

⚠ MISE EN GARDE

Les aliments peuvent se gâter lorsqu'ils sont gardés au chaud trop longtemps.

- ▸ N'utilisez pas le mode maintenir au chaud pour chauffer des aliments froids.
- ▸ Veiller à garder la nourriture à la bonne température. L'USDA recommande de maintenir les aliments chauds à 140 ° F (60 ° C) ou plus.
- ▸ NE PAS maintenir des aliments au chaud pendant plus d'une heure.

Remarque

- Commencez TOUJOURS par des plats chauds. N'UTILISEZ PAS ce mode pour chauffer des aliments froids autres que des craquelins, des croustilles et des céréales sèches.
- Dans ce mode, il est possible de maintenir au chaud les plats préparés, les assiettes et les tasses.
- Protéger les aliments devant rester humides avec un couvercle ou du papier d'aluminium.
- Il est possible de couvrir le plat de papier d'aluminium. N'utiliser que de la vaisselle résistante à la chaleur.
- N'ouvrez PAS la porte du four inutilement. Vous réduirez ainsi la température du four.
- Pour maintenir les aliments cuits au chaud, laissez le temps au four de préchauffer avant d'enfourner les plats.

7.12 Obtenir les meilleurs résultats

- Minimisez l'ouverture des portes du four.
- Utilisez la position de grille recommandée par la recette.
- Utilisez les ustensiles de cuisson recommandés dans la recette.
- Rangez les poêles à l'extérieur du four. Une casserole supplémentaire sans nourriture affecte le brunissement et la cuisson.
- Le type de casserole utilisé affecte le brunissement.
  - – Pour les croûtes tendres et dorées, utilisez des casseroles métalliques légères antiadhésives/ anodisées ou brillantes.
  - – Pour les croûtes croustillantes brunes, utilisez des casseroles métalliques antiadhésives foncées, anodisées ou foncées, ternes ou des ustensiles de cuisson en verre. Ceux-ci peuvent nécessiter d'abaisser la température de cuisson de 25 ° F.

Préchauffe du four

- La plupart des temps de cuisson dans les recettes sont conçus pour un four préchauffé et nécessitent que le four soit déjà à une certaine température avant le début de la cuisson. Reportez-vous à votre recette pour les recommandations de préchauffage.
- Le temps de préchauffage dépend du réglage de température et du nombre de grilles dans le four. Retirez les grilles de four inutilisées pour raccourcir le temps de préchauffage.
- Le préchauffage n'est pas nécessaire pour **conv roast**.

Type d'ustensiles de cuisson

- Des ustensiles de cuisson en métal avec ou sans finition antiadhésive, du verre résistant à la chaleur, de la vitrocéramique, de la poterie ou d'autres ustensiles conviennent au four.
- Les plaques à biscuits appropriées ont une petite lèvre d'un côté. Les feuilles épaisses ou celles avec plus d'un côté peuvent affecter le temps de cuisson.

Positionnement de plats de cuisson

- Laissez au moins 1 po (2,5 cm) d'espace entre les casseroles et les parois du four pour que la chaleur puisse circuler autour de chaque poêle.
- Décaler les ustensiles de cuisson de sorte que l'un ne soit pas directement au-dessus d'un autre. Laisser 1½ po (4 cm) au-dessus et au-dessous de chaque casserole.

Cuisson à haute altitude

À haute altitude, les recettes et les temps de cuisson peuvent varier. Pour des informations précises, consultez www.csuextstore.com ou écrivez au service d'extension, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Des frais peuvent être exigés pour l'achat de ces guides de cuisson. Préciser le nom du guide de préparation culinaire à haute altitude que vous désirez : renseignements généraux, gâteaux, biscuits, pains, etc.

Condensation

Il est normal de voir une certaine quantité de vapeur d'eau s'échapper des aliments lors de la cuisson. La quantité dépend de la teneur en humidité de l'aliment. L'humidité se condensera sur toute surface plus froide que l'intérieur du four, comme le panneau de commande.

8 Fonctionnement de la table de cuisson

Vous trouverez ici tout ce que vous devez savoir sur le fonctionnement de votre table de cuisson.

8.1 Réglage d'une zone de cuisson

- Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le vers la gauche ou vers la droite jusqu'au niveau de puissance souhaité.

8.2 Réglage de la zone de réchauffement

Utilisez cette zone de cuisson pour garder les aliments cuisinés au chaud.

⚠ MISE EN GARDE

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

- Pour garantir la sécurité alimentaire, ne gardez pas les aliments au chaud plus d'une heure après la cuisson.

- Appuyez sur **warm zone** sur le panneau de contrôle du four à répétition jusqu'à ce que le niveau de chauffage souhaité s'allume.

  Réglages offerts :
  – "min"
  – "med"
  – "max"
  – "off"

8.3 Paramètres de cuisson recommandés

Vous trouverez ici des recommandations sur la cuisson et un aperçu de différents plats avec des niveaux de chaleur appropriés.

- Sélectionnez le niveau de puissance le plus élevé pour porter l'eau à ébullition ou chauffer la casserole.
- Brassez les liquides épais occasionnellement.
- Les aliments qui doivent être poêlés rapidement, ou les aliments qui perdent beaucoup de liquide au cours de la friture initiale, devraient normalement être poêlés en petites portions.
- Lorsque vous cuisinez avec un couvercle, baissez le niveau de chaleur dès que de la vapeur s'échappe entre le couvercle et la casserole.
- Gardez le couvercle sur l'ustensile après la cuisson jusqu'à ce que vous serviez les aliments.
- Lorsque vous cuisinez avec un autocuiseur, respectez les instructions du fabricant.
- Ne faites pas cuire les aliments trop longtemps ou dans trop d'eau. Sinon, les nutriments seront perdus. Vous pouvez utiliser la minuterie de cuisine pour régler le temps de cuisson optimal.
- Ne faites pas chauffer l'huile ou la graisse jusqu'à ce qu'elle fume. Vous obtiendrez des résultats de cuisson plus sains.
- Lorsque vous faites dorer les aliments, faites-les frire les unes après les autres.
- Les ustensiles de cuisine peuvent devenir très chauds pendant la cuisson. Nous recommandons l'utilisation de maniques.
- Vous pouvez trouver des recommandations pour cuisiner de façon énergétiquement efficace dans

Tableau de cuisson

Processus de cuisson	Réglage de chaleur
Porter de l'eau à ébullition	Élevé
Poêle à frire, faire sauter, faire dorer la viande, frire	Moyen élevé
La plupart des fritures, des œufs, des crêpes, à ébullition lente	Moyen
Faire mijoter, terminer la cuisson des aliments couverts, cuire à la vapeur	Moyen faible
Faire fondre du chocolat et du beurre, des sauces tomates mijotées, des soupes, des ragoûts	Faible

9 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

9.1 Produits de nettoyage

Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés pour éviter d'endommager les surfaces de l'appareil.

Noms de marques

- L'utilisation de noms de marque vise uniquement à indiquer un type de nettoyant. Cela ne constitue pas une approbation.
- L'omission d'un nettoyant de marque n'implique pas son adéquation ou son insuffisance.
- De nombreux produits sont de distribution régionale et peuvent être trouvés sur les marchés locaux.
- Il est impératif que tous les produits de nettoyage soient utilisés en stricte conformité avec les instructions sur son emballage.

Éviter ces produits de nettoyage
Ne pas utiliser les produits de nettoyage commerciaux tels que Easy Off®[1]. Ils pourraient endommager le fini ou les pièces de l'appareil. Le chlore ou les composés chlorés de certains nettoyants sont corrosif pour l'acier inoxydable. Vérifier les ingrédients sur l'étiquette. Ne jamais utiliser des tampons à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs.

⚠ AVERTISSEMENT
Assurez-vous que tout l'appareil (y compris l'ampoule) a refroidi et que la graisse s'est solidifiée avant d'essayer de nettoyer une partie de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT
Pour éviter tout risque d'électrocution, N'UTILISEZ PAS de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur pour nettoyer l'appareil. L'humidité qui pénètre peut occasionner une électrocution.

9.2 Nettoyage et entretien de la table de cuisson

Produits de nettoyage recommandés
- Nettoyant pour table de cuisson vitrocéramique
- Bosch agent nettoyant table de cuisson en verre
- BonAmi®[1]
- Soft Scrub®[1] (sans javellisant)
- Vinaigre blanc

Produits de nettoyage inappropriés
- Les produits de nettoyage pour les vitres qui contiennent de l'ammoniaque ou un agent de blanchiment au chlore. Ces nettoyants peuvent endommager ou tacher de façon permanente la table de cuisson.
- Les produits de nettoyage caustiques, tel Easy Off®[1]. Ces nettoyants peuvent tacher la surface de cuisson.
- Produits de nettoyage abrasifs.
- Les tampons métalliques, les tampons à récurer, tel Scotch Brite®[1]. Ces nettoyants peuvent rayer la surface de cuisson et / ou laisser des marques métalliques.
- La tampons à récurer savonneux, tel SOS®[1]. Ces nettoyants peuvent rayer la surface de cuisson.
- Les produits de nettoyage en poudre contenant un agent de blanchiment au chlore. Ces nettoyants peuvent tacher de façon permanente la surface de cuisson.
- Les produits de nettoyage inflammables, tels que de l'essence à briquet ou WD 40®[1].

Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique

⚠ AVERTISSEMENT
Nettoyez la table de cuisson avec prudence.
- ▸ Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à ne pas brûler à la vapeur.
- ▸ Certains nettoyants dégagent des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- ▸ Ne pas nettoyer l'appareil pendant qu'il est encore chaud.

⚠ MISE EN GARDE
N'utilisez aucun type de nettoyant sur la vitre lorsque la surface est chaude; utilisez uniquement le grattoir à verre. Les émanations qui s'en dégagent peuvent être dangereuses pour la santé. Chauffer le produit nettoyant peut chimiquement attaquer et endommager la surface.

Exigence : La table de cuisson a refroidi.

1. Essuyez les éclaboussures avec une éponge propre et humide ou une serviette en papier.
2. Rincez et séchez.
3. Si une tache persiste, utilisez du vinaigre blanc.
4. Rincer et sécher à nouveau.
5. Appliquez une petite quantité de nettoyant pour table de cuisson avec une serviette en papier ou un chiffon propre et laissez sécher.
6. Polissez la surface avec une serviette en papier ou un chiffon propre.

Recommandations en matière de nettoyage

Suivez ces instructions de nettoyage pour éliminer les salissures courantes.

⚠ AVERTISSEMENT
La lame du grattoir à verre est extrêmement tranchante. Vous pouvez vous couper.
- ▸ Remplacez la lame immédiatement, lorsque vous voyez des imperfections.
- ▸ Suivre les instructions du fabricant.

AVIS :
Les bagues en diamant peuvent rayer la surface de cuisson en céramique.
- ▸ Retirez tous les bagues avant de nettoyer la surface de cuisson en céramique.

Type de tache	Recommandations
■ Sucre sec ■ Sirop de sucre ■ Lait ■ Taches de tomates ■ Feuille ou pellicule de plastique fondu	RETIREZ IMMÉDIATEMENT. Le fait de ne pas éliminer ces substances immédiatement peut endommager définitivement la surface de cuisson en céramique.

[1] Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

[1] Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

Type de tache	Recommandations
	Retirez la saleté avec le grattoir à verre pendant que la surface de cuisson est encore chaude. Utilisez un nouveau rasoir tranchant dans le grattoir à verre. ■ Retirez la batterie de cuisine et éteignez la zone de cuisson. ■ Mettez un gant de cuisine. ■ Tenez le grattoir à verre à un angle de 30° et grattez le saleté. Veillez à ne pas entailler ou rayer la surface en vitrocéramique. ■ Retirer la tache de la zone chauffée. ■ Laissez refroidir la surface. ■ Retirez les résidus et appliquez un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique.
■ Tache alimentaire brûlé ■ Stries sombres ■ Taches sombres	■ Posez une serviette en papier humide ou une éponge sur le sol pendant 30 minutes pour ramollir la tache. ■ Enlevez la saleté avec un épurateur en plastique et un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique ou avec le grattoir à verre. ■ Rincez la surface de cuisson et séchez-la.
Éclaboussures graisseuses	■ Retirez la graisse avec une éponge ou un chiffon savonneux. ■ Rincez soigneusement la surface de cuisson et séchez-la. ■ Appliquer le produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique.
Traces métalliques : tache iridescente	Les casseroles dont la base est en aluminium, en cuivre ou en acier inoxydable peuvent laisser des traces. Traitez les marques de métal immédiatement après le refroidissement de la surface de cuisson. Le non-respect de cette consigne rend le retrait très difficile. ■ Nettoyez la surface de cuisson avec un nettoyant pour table de cuisson vitrocéramique. ■ Si cela ne supprime pas les marques, nettoyez la surface de cuisson avec une serviette en papier humide et un abrasif doux (Bon Ami®[1], Soft Scrub®[1] sans javellisant). ■ Rincer la surface de cuisson et appliquer un nettoyant pour vitrocéramique.
Taches d'eau calcaire	Des liquides de cuisson chauds peuvent s'égoutter ou se renverser sur la surface de cuisson. Les minéraux de certaines eaux peuvent être transférés sur la surface de la table de cuisson et provoquer des taches. Éliminer les débordements et les taches avant de réutiliser la table de cuisson. ■ Nettoyez la surface de cuisson avec du vinaigre blanc non dilué. ■ Rincez la surface de cuisson et séchez-la. ■ Appliquer le produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique.
Rayures sur la surface	Les petites rayures sont courantes et n'affectent pas la cuisson. Elles deviennent plus lisses et moins visibles avec l'usage quotidien du produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique. ■ Appliquez un nettoyant pour table de cuisson vitrocéramique avant la cuisson. pour éliminer les grains de sable et les gravillons tels que le sel et les assaisonnements. ■ Il est possible de réduire les rayures en utilisant des casseroles dont la base est lisse, propre et sèche avant de les utiliser. Utiliser tous les jours le produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique.

[1] Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

Entretien

Cet appareil ne nécessite aucun entretien autre que le nettoyage quotidien.

Pour de meilleurs résultats, appliquez quotidiennement de la crème nettoyante pour table de cuisson.

9.3 Nettoyage et entretien du four

Recommandations en matière de nettoyage

Nettoyez uniquement les parties de votre four répertoriées dans ce tableau de nettoyage.

Pièce	Méthode de nettoyage appropriée	Recommandations
Support plat	■ Laver à l'eau savonneuse. ■ Rincez à fond et séchez ou frottez doucement avec une poudre de nettoyage ou des tampons savonneux selon les instructions.	■ NE PAS NETTOYER À L'AIDE DE LA FONCTION D'AUTONETTOYAGE. ■ Si les grilles plates restent dans le four pendant le mode d'autonettoyage, elles perdront leur finition brillante et pourraient ne pas glisser en douceur. Si cela se produit, frotter les bords de la grille avec un peu d'huile végétale. Essuyez ensuite l'excès d'huile.
Joint d'étanchéité de porte	■ Aucun	■ NE PAS NETTOYER LE JOINT DE PORTE. ■ Le joint de la porte est essentiel pour maintenir une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
Verre	■ Laver avec de l'eau et du savon ou avec un nettoyant pour vitres. ■ Utilisez Fantastik®[1] sur une éponge ou une serviette en papier propre et essuyez.	■ Évitez d'utiliser des produits de nettoyage en poudre, des tampons de laine d'acier et des nettoyants pour fours.
Surfaces peintes	■ Nettoyer avec de l'eau savonneuse chaude ou appliquer Fantastik®[1] sur une éponge ou une serviette en papier propre et essuyer.	■ N'UTILISEZ PAS de produits de nettoyage en poudre, de tampons en laine d'acier et de nettoyants pour four.
Surfaces en acier inoxydable	■ Nettoyez avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux, puis rincez et séchez avec un chiffon doux. ■ Conditionnez l'acier avec un conditionneur en acier inoxydable. ■ Retirer les traces d'eau avec un chiffon humecté de vinaigre blanc. ■ Éliminez la décoloration due à la chaleur avec Bar Keeper's Friend ®[1].	■ Ne laissez jamais de taches alimentaires ou du sel sur de l'acier inoxydable, peu importe la durée de temps. ■ Essuyez ou frottez toujours dans la direction du grain. ■ Le chlore ou les composés chlorés de certains nettoyants sont corrosif pour l'acier inoxydable. Vérifiez les ingrédients sur l'étiquette du nettoyant.
Plastique et contrôles	■ Lorsqu'il est refroidi, nettoyez à l'eau savonneuse puis rincez et séchez.	
Zones imprimées (mots et chiffres)		■ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de solvants à base de pétrole.

[1] Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Home Appliances Corporation ou ses sociétés affiliées.

Fonction autonettoyante

Avec l'autonettoyage pyrolytique, le four est chauffé à une température très élevée. La saleté tenace est brûlée et peut être essuyée une fois l'autonettoyage terminé.

⚠ AVERTISSEMENT

Le four devient très chaud lors de l'autonettoyage.

- ▸ Pendant le cycle d'autonettoyage, les surfaces extérieures peuvent devenir plus chaudes que d'habitude. Certaines parties de l'appareil peuvent devenir potentiellement dangereuses pour les enfants et pour les personnes qui n'ont pas les connaissances des adultes concernant l'usage des appareils électroménagers et ne peuvent pas réagir comme le ferait un adulte devant des conditions potentiellement dangereuses. Tenez ces personnes éloignées pendant l'autonettoyage et pendant l'utilisation de l'appareil. Des précautions sont nécessaires lors de l'utilisation des autres fonctions.
- ▸ L'élimination des salissures pendant l'autonettoyage peut faciliter l'émission de petites quantités de produits chimiques ou d'autres substances qui peuvent être nocives en cas d'exposition suffisante. Pour minimiser l'exposition à ces substances, s'assurez d'avoir une bonne ventilation en laissant une fenêtre ouverte, ou utiliser un ventilateur ou une hotte d'aération.
- ▸ Pour le cycle d'autonettoyage de votre cuisinière, retirez les petits animaux et les oiseaux de la cuisine et des environs. Ouvrez une fenêtre à proximité pour une ventilation supplémentaire. Pendant l'autonettoyage, les émanations de fumée libérées peuvent être nocives.

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

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

⚠ MISE EN GARDE

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

→ *"Électroménager", Page 48*

- ▸ Ne pas obstruer les évents du four.

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

⚠ MISE EN GARDE

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

Préparation de l'autonettoyage

⚠ MISE EN GARDE

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

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

AVIS :

Ne nettoyez pas les pièces ou les accessoires avec la fonction d'autonettoyage.

1. Retirez tous les accessoires, grilles et guides de grille du four.
2. Essuyez tout déversement excessif de la cavité du four.

Démarrage de l'auto-nettoyage

Exigence

- ■ Tous les modes de chauffage ou minuteries sont annulés.
- ■ Vous avez effectué les étapes de préparation du four pour l'autonettoyage.

1. Appuyez deux fois sur **clean**.

✔ "self" s'allume.

2. Appuyez sur < ou > pour sélectionner le niveau de nettoyage désiré.

Intensité	Durée (exclut la période de refroidissement)
⁻ Faible Pour les impuretés mineures	2 heures
⁼ Moyen Pour les impuretés visibles	3 heures
⁼̄ Élevé Pour les impuretés tenaces et persistantes	5 heures

3. Appuyez sur **start**.

✔ "door lock" et la durée du nettoyage sont affichées.

4. Vérifiez si la porte est verrouillée.

   Remarque : N'utilisez pas l'auto-nettoyage si la porte du four ne se verrouille pas.

5. Lorsque le programme d'auto-nettoyage est terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température soit redescendue en dessous de 400 °F (200 °C). Le four se met ensuite en mode veille.
6. Attendez que la cavité du four ait complètement refroidi avant de procéder à l'auto-nettoyage. → *Page 67*

Fin de l'auto-nettoyage
Lorsque l'auto-nettoyage est terminé, le four refroidit. Le loquet de la porte s'ouvre automatiquement lorsque le four est en dessous de 500 F (260 C).

⚠ MISE EN GARDE
Pour éviter tout risque de brûlure, laissez le four refroidir complètement avant d'ouvrir la porte du four. La cavité du four est encore à des températures de cuisson lorsque le loquet de la porte est relâché après l'auto-nettoyage.

1. Appuyez sur ⏻ pour éteindre le four.
2. Essuyez les cendres restantes du four avec un chiffon humide.

Remarque : Une fois l'auto-nettoyage terminé, la fonction d'auto-nettoyage ne pourra plus fonctionner pendant 24 heures.

Éléments de surface désactivés pendant l'auto-nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT
Pour éviter tout risque de blessure, pendant le fonctionnement du cycle d'auto-nettoyage, n'utilisez pas la table de cuisson et assurez-vous que toutes les commandes de surface sont éteintes.

Si vous essayez d'utiliser la table de cuisson alors que le mode auto-nettoyant est en cours d'utilisation, "cooktop active" s'allumera sur l'affichage du four. Si la table de cuisson n'est pas éteinte dans la minute qui suit, le code d'erreur 14 s'affiche et la fonction d'auto-nettoyage s'arrête.

Fonction nettoyage vapeur

Cette fonction est idéale pour éliminer les salissures légères de la cavité du four.
Cette fonction est d'autant plus efficace qu'elle est utilisée régulièrement. Si la cavité du four est très sale, utilisez plutôt la fonction d'autonettoyage.

Démarrage du nettoyage vapeur

1. Versez au maximum ½ tasse d'eau au fond de la cavité du four.
2. Appuyez sur **clean** une fois.

✔ "on" s'allume.
✔ La minuterie de nettoyage à la vapeur compte à rebours à partir de 30 minutes.

3. Lorsque la durée du nettoyage à la vapeur est écoulée, poursuivre le nettoyage.

Nettoyage ultérieur de la cavité du four après la fonction de nettoyage
Nettoyez la cavité du four manuellement dès qu'elle s'est refroidie après la fonction de nettoyage.

AVIS :
L'humidité dans la cavité du four peut endommager les surfaces.

- Retirez rapidement l'eau restante de la cavité du four.
- Ne laissez pas l'eau restante dans la cavité du four pendant une longue période, par exemple pendant la nuit.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque la cavité du four est encore mouillée ou humide.

1. Ouvrez la porte de l'appareil électroménager et retirez l'eau restante avec un chiffon absorbant.
2. Nettoyez les surfaces lisses de la cavité du four avec un torchon à vaisselle ou une brosse à soies douces. Les résidus tenaces peuvent être éliminés avec un tampon à récurer doux.
3. Éliminez le calcaire avec un chiffon imbibé de vinaigre et essuyez-le avec de l'eau propre. Frottez la cavité du four avec un chiffon doux ; sécher également sous le joint de porte.
4. Éteignez l'appareil.
5. Laissez la porte de l'appareil entrouverte en position d'arrêt (environ 30°) pendant environ une heure pour permettre aux surfaces en émail dans la cavité du four de sécher complètement.

Entretien

Remplacement d'une ampoule de four
Lorsque la lumière du four tombe en panne, vous pouvez remplacer les ampoules.

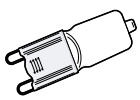
⚠ AVERTISSEMENT
La prise d'éclairage est sous tension lorsque la porte est ouverte si l'alimentation principale n'est pas coupée.

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

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

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

Spécifications de l'ampoule

Description de l'ampoule	Illustration de l'ampoule
40 Watt, ampoule halogène, base G9, 120 Volts	

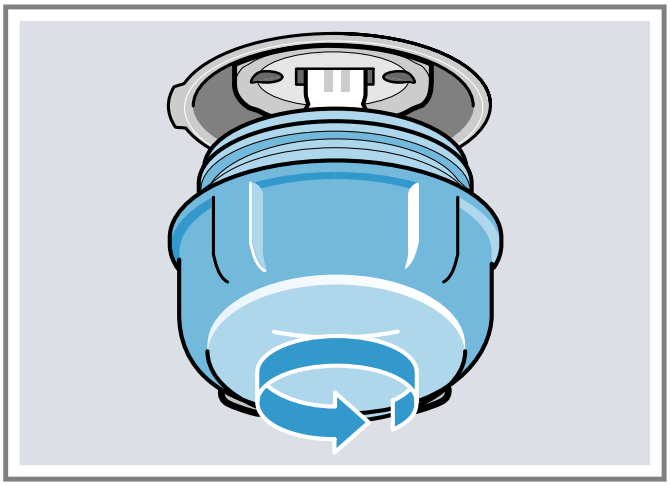
Remplacement de l'ampoule du four

Remarque : Les graphiques sont représentatifs. Votre appareil peut avoir différentes apparences graphiques.

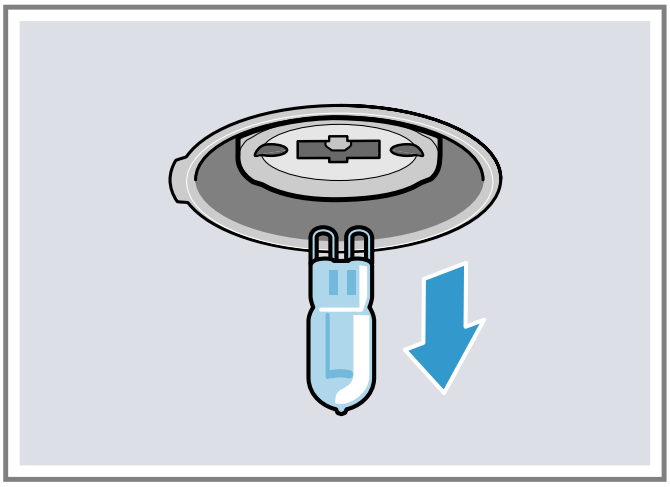
Exigence

- Reportez-vous au tableau des ampoules du four pour les spécifications d'éclairage de four de votre four.
- Suivez les consignes de sécurité pour remplacer une ampoule. → *Page 67*

1. Couper l'alimentation du four au tableau de distribution principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).
2. Retirez les grilles du four.
3. Tournez le couvert en verre dans le sens antihoraire pour le retirer.



4. Retirez l'ancienne ampoule en saisissant et en faisant glisser l'ampoule vers l'arrière jusqu'à ce que les deux broches aient dégagé le support en céramique.



5. Ne touchez pas directement le verre de la nouvelle ampoule de rechange, car l'huile de vos doigts peut provoquer une défaillance prématurée de l'ampoule. Saisissez plutôt l'ampoule de rechange avec un chiffon sec et propre. Repérez les deux tiges dans le support de céramique, en tâtant légèrement jusqu'à ce que les deux tiges s'insèrent dans la douille céramique.
6. Appuyez pour asseoir l'ampoule.
7. Revisser le couvercle de verre.
8. Allumez le disjoncteur.

Retrait de la porte du four

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

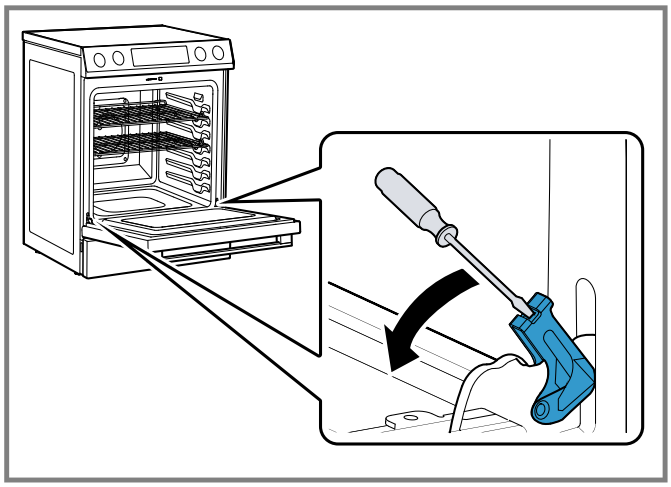
Sans la poids de la porte, les puissants ressorts fermeront les charnières avec une poussée importante. Si la porte du four n'est pas saisie fermement et correctement, il y a un risque de blessure et de dommage à l'appareil.

- Ne saisissez jamais la porte près de la charnière/du loquet et ne placez jamais votre main ou vos doigts près du loquet une fois que la porte a été retirée de la charnière.

Remarque : Pour éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil, lisez attentivement l'AVERTISSEMENT ci-dessus avant d'essayer d'enlever la porte du four.

1. Ouvrez la porte du four dans sa position complètement ouverte.

2. Utilisez un tournevis à tête plate pour faire tourner les 2 supports jusqu'à la position d'arrêt.



3. Fermez lentement la porte à un angle de 10° par rapport à la position de fermeture complète, puis éloignez la porte du four.

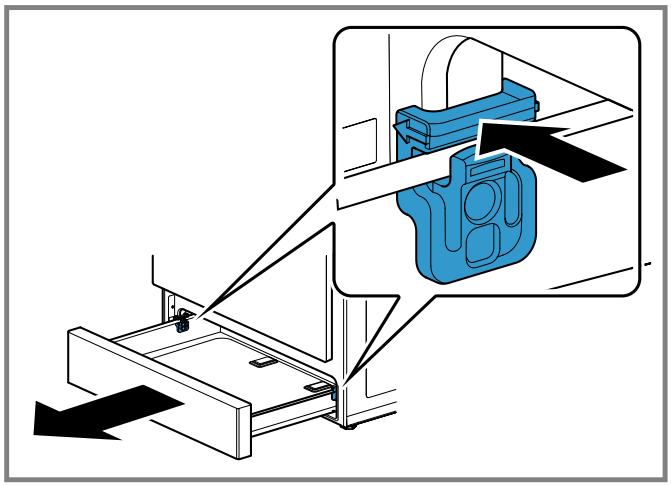
   La porte est lourde. Utilisez les deux mains pour le saisir fermement par les côtés. Ne saisissez pas la porte par la poignée.
4. Placez la porte dans un endroit pratique et stable.
5. ⚠ **AVERTISSEMENT** Le remontage de la porte du four présente un risque de blessure.
   - ▸ Veillez toujours à ce que les supports de charnière soient correctement placés dans les supports de charnière.

   Replacez la porte dans l'ordre inverse dans lequel elle a été retirée.
   - – Vérifiez que la porte et le tiroir sont parallèles l'un à l'autre et qu'ils fonctionnent bien.

9.4 Retrait du tiroir de rangement

Vous pouvez retirer le tiroir de rangement pour un nettoyage plus facile.

1. Ouvrez le tiroir de rangement.
2. Poussez simultanément l'entretoise de chaque côté du tiroir vers l'arrière dans le sens de la flèche.



3. Retirez complètement le tiroir de rangement.

10 Dépannage

Vous pouvez éliminer vous-même les défauts mineurs de votre appareil. Veuillez lire les informations de dépannage avant de contacter le service à la clientèle. Cela peut éviter des frais de visite inutiles.

⚠ AVERTISSEMENT

Des réparations mal exécutées sont dangereuses.

- Les réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par des prestataires de services agréés.
- Afin d'écarter tout danger, quand le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, seul le fabricant, son service à la clientèle ou toute autre personne de qualification équivalente est habilité à le faire.
- Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- Si l'appareil a un problème, appelez le service client.

10.1 Dépannage du four

Défaut	Cause et dépannage
e101 - Défaut sonde de température du four	La sonde de température de l'appareil peut être défectueuse. 1. Vérifiez que la connexion du cordon d'alimentation est correcte. – Les couleurs des fils du cordon d'alimentation doivent correspondre à celles des fils de l'appareil. 2. Mettez l'appareil hors circuit au disjoncteur et attendre cinq minutes. 3. Rallumez le disjoncteur. 4. Si le problème persiste, contactez le service client.
e005 - Défaut de communication entre l'interface utilisateur et la carte d'alimentation	Une panne électronique s'est produite 1. Mettez l'appareil hors circuit au disjoncteur et attendre cinq minutes. 2. Rallumez le disjoncteur. 3. Si le problème persiste, contactez le service client.
e011 - Défaillance du capteur tactile sur le panneau de commande du four	Un capteur tactile est défaillant. 1. Nettoyez le panneau de commande et essuyez-le. 2. Mettez l'appareil hors circuit au disjoncteur et attendre cinq minutes. 3. Rallumez le disjoncteur. 4. Si le problème persiste, contactez le service client.
E302 - Le panneau de contrôle a surchauffé	Le panneau de contrôle a surchauffé. 1. Vérifiez la température ambiante de la pièce 2. Vérifiez la position des casseroles. – La position des casseroles peut influencer la température sur le panneau de contrôle. 3. Laissez l'appareil électroménager refroidir. 4. Mettez l'appareil hors circuit au disjoncteur et attendre cinq minutes. 5. Rallumez le disjoncteur. 6. Si le problème persiste, contactez le service client.
e126 - Défaillance de la serrure de la porte pendant l'auto-nettoyage	La serrure de la porte de l'appareil ne fonctionne pas correctement. 1. Annulez la fonction d'auto-nettoyage. 2. Attendez que la porte se déverrouille et relancez la fonction d'auto-nettoyage. 3. Si le problème persiste, contactez le service client.
e310 - Défaut d'alimentation du relais de la carte d'alimentation	Une panne de courant survient. 1. Vérifiez que la tension est correcte dans l'installation domestique. 2. Mettez l'appareil hors circuit au disjoncteur et attendre cinq minutes. 3. Rallumez le disjoncteur. 4. Si le problème persiste, contactez le service client.
e302 - La carte d'alimentation a surchauffé	La carte d'alimentation a surchauffé.

Défaut	Cause et dépannage
ERR/toP - Activation de la table de cuisson pendant que la fonction d'auto-nettoyage est active	La table de cuisson a été activée pendant un cycle d'auto-nettoyage actif. 1. Éteignez toute zone de cuisson active. 2. Relancez la fonction d'auto-nettoyage.
E100 - Défaillance de la croix zéro sur la carte d'alimentation	Une panne électronique s'est produite 1. Mettez l'appareil hors circuit au disjoncteur et attendre cinq minutes. 2. Rallumez le disjoncteur. 3. Si le problème persiste, contactez le service client.

Défaut	Cause et dépannage
La porte du four est verrouillée et refuse de s'ouvrir, même après le refroidissement	La serrure de porte est enclenchée 1. Mettre le four hors circuit au disjoncteur et attendre cinq minutes. 2. Remettre le disjoncteur en circuit. ✔ Le four devrait se réinitialiser et être fonctionnel.
Le four ne chauffe pas	Il n'y a pas d'alimentation électrique à l'appareil 1. Vérifier le disjoncteur ou le boîtier à fusibles de la résidence. 2. S'assurer que l'alimentation électrique de l'appareil est adéquate.
	Il n'y a pas de température de cuisson réglée ▸ Réglez une température de mode de chauffage.
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants	La position de la grille n'est pas idéale ▸ Cochez « Tirer le meilleur parti de votre appareil » pour obtenir des conseils et des suggestions.→ *"Obtenir les meilleurs résultats", Page 61*
La durée de cuisson des aliments est plus longue que prévue	La température du four doit être recalibrée **Remarque :** Le four est soigneusement étalonné de manière à offrir des résultats précis. ▸ Si la nourriture est toujours trop brune ou trop claire, la température peut être décalée. → *"Décalage de la température du four", Page 59*
Les aliments sont trop cuits	La température du four doit être recalibrée **Remarque :** Le four est soigneusement étalonné de manière à offrir des résultats précis. ▸ Si la nourriture est toujours trop brune ou trop claire, la température peut être décalée. → *"Décalage de la température du four", Page 59*
L'éclairage du four fonctionne mal	L'ampoule du four est desserrée ou brulée ▸ Remplacez ou réinsérez l'ampoule. → *"Remplacement d'une ampoule de four", Page 67* **Conseil :** Toucher l'ampoule avec les doigts peut la faire griller.
L'éclairage refuse de s'éteindre	La porte du four ne se ferme pas correctement 1. Vérifiez que la porte de l'appareil n'est pas obstruée. 2. Vérifiez si la charnière est pliée.
	La lumière du four est allumée ▸ Appuyez sur le bouton d'éclairage du four pour éteindre l'éclairage du four.
Impossible de retirer la lentille de la lampe	Il y a une accumulation de saleté autour du couvercle de l'objectif 1. Laissez refroidir la cavité du four. 2. Essuyez la zone du couvercle de la lentille avec une serviette propre et sèche, puis essayez de retirer le couvercle de la lentille.

Défaut	Cause et dépannage
La fonctionnalité d'autonettoyage du four ne fonctionne pas correctement	Le four est trop chaud pour démarrer l'autonettoyage 1. Laissez le four refroidir avant de lancer l'autonettoyage. 2. Essuyez toujours les saletés libres ou les déversements importants avant de procéder à un autonettoyage. 3. Si le four est très sale, réglez la durée maximale d'autonettoyage.
L'horloge et la minuterie fonctionnent mal	Il n'y a pas d'alimentation électrique à l'appareil 1. Vérifier le disjoncteur ou le boîtier à fusibles de la résidence. 2. S'assurer que l'alimentation électrique de l'appareil est adéquate.
Une forte odeur se dégage du four neuf lorsqu'il est mis sous tension	Cela est normal pour un four neuf et l'odeur disparaîtra après quelques utilisations ▸ Utilisez le mode autonettoyant pour brûler l'odeur plus rapidement.
Le panneau de commande ne répond pas lorsqu'une touche est activée	Le contrôle est mouillé ou sale ▸ Nettoyez le panneau de commande et essuyez-le.
	Les touches tactiles ne sont pas correctement enfoncées 1. Appuyez au centre du bouton. 2. Utiliser le plat du doigt.
De l'air chaud ou de la vapeur s'échappent de l'évent du four	Il est normal de voir ou de sentir de la vapeur ou de l'air chaud s'échapper de l'évent du four ⚠ **MISE EN GARDE** Les évents du four sont importants pour la circulation de l'air. Couvrir les évents du four entraînera une surchauffe du four. Reportez-vous à l'aperçu de l'appareil pour connaître l'emplacement des évents du four. → *"Électroménager", Page 48* ► Ne pas obstruer les évents du four.
Le ventilateur de refroidissement fonctionne même si le four est éteint	Le ventilateur de refroidissement peut encore fonctionner, même après avoir éteint le four, jusqu'au refroidissement suffisant du four ▸ Cela est normal. Aucune action n'est requise.

11 Élimination

11.1 Éliminer un appareil usagé

L'élimination dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

▸ Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Pour connaître les circuits d'élimination actuels, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à votre administration municipale.

12 Service à la clientèle

Lors de toute réparation réalisée dans le cadre de la garantie, nous nous assurons que votre appareil est réparé avec des pièces de rechange d'origine par un technicien dûment formé et agréé. Nous utilisons exclusivement des pièces de rechange d'origine lors des réparations.
Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, consultez nos modalités de garantie auprès de votre détaillant ou sur notre site Web. Si vous contactez le service à la clientèle, indiquez le numéro de modèle (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) de l'appareil.

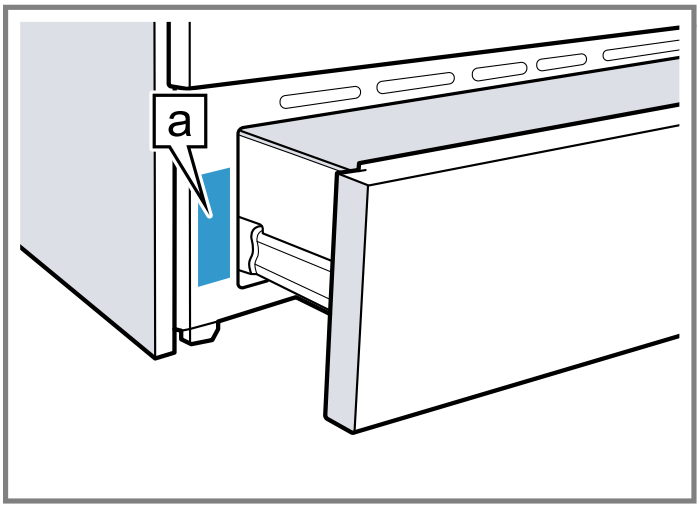
USA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support
www.bosch-home.com/us/shop
CA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.ca/en/service/get-support
www.bosch-home.ca/en/service/cleaners-and-accessories

12.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de modèle (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil. Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service à la clientèle, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

12.2 Emplacement de la plaque signalétique

Vous trouverez la plaque signalétique de votre appareil sur le chassis du four. Ouvrir le tiroir pour la repérer.



a Plaque signalétique

12.3 Enregistrement de produit

Enregistrez votre produit Bosch pour accéder aux informations relatives à votre produit.
Vous pouvez enregistrer votre produit de plusieurs manières :

- Enregistrez le produit en ligne au
  - É.-U. : www.bosch-home.com
  - Canada : www.bosch-home.ca/en/service/get-support
- Postez la carte d'enregistrement du produit remplie à l'adresse imprimée sur la carte.
- Scannez le code QR avec votre smartphone et suivez les instructions :
- Appelez Bosch Support à la clientèle au 1-800-944-2904.

Veuillez vous assurer d'enregistrer votre produit ; le défaut d'enregistrement n'affectera pas vos droits de garantie.

13 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

13.1 Couverture de la garantie limitée

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances (« Bosch ») dans cet énoncé de garantie limitée s'applique seulement à l'appareil Bosch qui vous a été vendu (« Produit »), pour autant que le produit ait été acheté :

- Pour une utilisation normale résidentielle (non commerciale), et qu'il a été utilisé en tout temps pour un usage domestique normal.
- Neuf au détail auprès d'un revendeur agréé BSH ou directement auprès de BSH (pas un présentoir, « tel quel », ou un modèle précédemment retourné), et non destiné à la revente ou à un usage commercial.
- Aux États-Unis ou au Canada et qu'il est demeuré en tout temps dans son pays d'achat.

Les garanties aux présentes s'appliquent à l'acheteur original du produit sous garantie et à tout propriétaire successif du produit acheté pour une utilisation résidentielle habituelle et la durée de la garantie. Assurez-vous d'enregistrer votre produit ; bien qu'il ne soit pas nécessaire pour appliquer la garantie, c'est le meilleur moyen pour Bosch de vous informer dans le cas peu probable d'un avis de sécurité ou d'un rappel de produit.

13.2 Durée de la garantie

Bosch garantit que le produit est exempt de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période de trois cent soixante-cinq (365) jours à compter de la date de livraison initiale. La période susmentionnée commence à partir de la date de livraison et ne doit pas être retenue, retardée, prolongée, ou interrompue pour une raison quelconque. Ce produit est également garanti exempt de défauts **cosmétiques** de matériaux et de fabrication (tels que des rayures sur l'acier inoxydable, des taches de peinture/porcelaine, des éclats, des bosses ou d'autres dommages à la finition) du produit, pendant une période de trente (30) jours à compter de la date de livraison ou de la date de clôture pour les nouvelles constructions. La présente garantie **cosmétique** exclut les variations légères de couleur causées par les différences inhérentes entre les sections peintes et les sections en porcelaine, de même que les différences causées par l'éclairage de la cuisine, l'emplacement du produit et autres facteurs similaires. La présente garantie **cosmétique** exclut spécifiquement tous les appareils en montre, de plancher, « tel quel » et remis à neuf.

13.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif

Pendant cette période de garantie, Bosch ou l'un de ses centres de réparations autorisés réparera gratuitement votre produit (sous réserve de certaines restrictions aux présentes) si celui-ci présente des défauts de matériels ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors Bosch remplacera le produit (un modèle supérieur peut être offert, à la seule discrétion de Bosch, moyennant des frais supplémentaires). Rien dans cette garantie n'exige que les pièces endommagées ou défectueuses soient remplacées par des pièces d'un type ou d'une conception différent de la pièce d'origine. Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de Bosch. Toute pièce remplacée ou réparée doit être identique à la pièce d'origine aux fins de la présente garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de Bosch est de faire réparer le produit défectueux uniquement par un centre de réparation autorisé pendant

les heures de travail normales. Pour des raisons de sécurité et de dommages matériels, Bosch vous recommande fortement de ne pas essayer de réparer le produit vous-même ou de faire appel à un prestataire de services non agréé ; Bosch décline toute responsabilité en cas de dommages résultant de réparations ou de travaux effectués par un prestataire de services non agréé. Les centres de réparation autorisés sont les personnes ou les entreprises qui ont été spécialement formées sur les produits Bosch et qui possèdent, selon l'opinion de Bosch, une réputation supérieure pour le service après-vente et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliés ou représentants de Bosch). Néanmoins, le fait de confier l'entretien de votre produit à un atelier de réparation non affilié ou à un revendeur agréé Bosch n'annulera pas cette garantie. De plus, l'utilisation de pièces tierces n'annulera pas cette garantie. Nonobstant ce qui précède, Bosch ne sera pas tenue responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de réparation autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement ou un local dangereux, menaçant ou périlleux; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, Bosch pourrait encore payer les frais de main-d'œuvre et de pièces et expédier les pièces au centre de réparation autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour tous les frais de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de réparation, en autant qu'il accepte la demande de réparation. En outre, dans la mesure où vous avez installé le produit dans un endroit difficile d'accès ou si vous avez installé des installations temporaires ou permanentes qui créent des obstacles à l'accès ou au retrait du produit, Bosch n'encourra aucune responsabilité ou n'aura aucune responsabilité pour les travaux ou les coûts associés au déplacement du Produit ou à la création d'un accès au Produit afin de le réparer ou de le remplacer. Tous ces frais seront à votre charge exclusive.

13.4 Produit hors garantie

Bosch n'a aucune obligation, aux termes de la loi ou autrement, d'offrir toute concession, incluant réparation, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

13.5 Exclusions de garantie

La couverture de garantie décrite dans les présentes exclut tous les défauts ou dommages pour lesquels Bosch serait directement imputable, y compris, sans s'y limiter, l'un ou plusieurs des cas suivants :

- Utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant, sans s'y limiter, toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, d'utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin).
- Mauvaise conduite de toute partie, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate ou négligente, altération, manquement d'observer les instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation, service non autorisé (incluant réparation par le consommateur ou exploration du fonctionnement interne du produit).
- Réglage, modification ou altération de tout type.
- Non conformité aux normes fédérales, provinciales, municipales ou électriques en vigueur au pays, aux codes de plomberie ou du bâtiment, aux réglementations ou aux lois, incluant le non respect d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et les réglementations du bâtiment et d'incendie locaux.
- Bris et usure normaux, déversements d'aliments ou de liquides, accumulations de graisse ou d'autres substances dans, sur ou autour du Produit.
- Toute force ou tout facteur externe, élémentaire et / ou environnemental, incluant sans limitation, la pluie, le vent, le sable, les inondations, les incendies, les coulées de boue, le gel, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, la foudre, les surtensions, les problèmes de structure autour de l'appareil et les désastres naturels.
- Demandes de service visant à corriger l'installation de votre Produit, à obtenir des conseils à propos de son utilisation, à remplacer les fusibles de votre maison ou à réparer l'installation électrique ou la plomberie de votre foyer.
- Retrait et remplacement de la garniture ou des panneaux de décoration qui entravent l'entretien du produit.
- Dommages ou défauts résultant de la main-d'œuvre ou de pièces installées par un centre de réparation non autorisé, à moins d'être approuvé par Bosch avant de procéder à sa réparation.

En aucun cas, Bosch ne sera tenue responsable de dommages survenus à la propriété environnantes, incluant les armoires, les planchers, les plafonds et les autres objets ou structures situés autour du produit. Également exclus de la garantie sont les Produits dont les numéros de série ont été modifiés, effacés ou enlevés;les demandes de réparations pour enseigner le fonctionnement du Produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit; la correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du Produit, incluant l'électricité, la plomberie et les autres raccordements nécessaires, pour une fondation / plancher approprié[e], et pour toute modification incluant, sans limitation, armoires, murs, planchers, tablettes, etc.) et le réenclenchement de disjoncteurs ou le remplacement de fusibles.
DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LOI, LA PRÉSENTE GARANTIE PRÉCISE LES RECOURS EXCLUSIFS DONT VOUS DISPOSEZ À L'ÉGARD DU PRODUIT, QUE LA DEMANDE SOIT FONDÉE SUR UN CONTRAT OU DÉLIT (Y COMPRIS RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA

PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTES GARANTIES IMPLICITES AUX TERMES DE LA LOI, QUE SE SOIT LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, OU AUTRES, SONT LIMITÉES DANS LE TEMPS À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. LE FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DE DOMMAGES CONSÉCUTIFS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, INDIRECTS OU DE « PERTES COMMERCIALES » ET / OU DE DOMMAGES PUNITIFS, DE PERTES OU DE DÉPENSES, Y COMPRIS SANS S'Y LIMITER, ABSENCE DU TRAVAIL, FRAIS D'HÔTEL ET / OU FRAIS DE RESTAURANT, FRAIS DE REMANIEMENT EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BOSCH, OU AUTREMENT. CETAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, ET CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES. PAR CONSÉQUENT, LES EXCLUSIONS OU LES LIMITES SUSMENTIONNÉES POURRAIENT NE PAS VOUS CONCERNER. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS PRÉCIS RECONNUS PAR LA LOI ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.
Aucune tentative de modifier, changer ou amender la présente garantie ne peut être valide sans le consentement écrit autorisé par un dirigeant de BSH.

13.6 Obtention du service de garantie

Pour obtenir le service de garantie de votre produit, vous devez contacter le service client Bosch au 1-800-944-2904 pour planifier une réparation.

13.7 Information sur le produit

Pour référence pratique, copiez l'information ci-après de la plaque signalétique. Conservez votre facture et/ou vos documents de livraison pour la validation de la garantie.

Numéro de modèle (E-Nr.)	
Numéro de fabrication (FD)	
Date de livraison	

Register your appliance to enjoy customized benefits.

Thank you for being a Bosch customer!
Simply create a MyBosch account, then register your appliance.
You'll find a variety of customized information in MyBosch such as:

- **Discounts for filters, cleaners, accessories & parts**
- **Easy access to manuals & appliance specifications**
- **Easy access to part lists**
- **Customized offer for the Bosch Appliance Service Plan (sent by mail after appliance registration)**

Register here:
www.bosch-home.com/us/owner-support/mybosch

Looking for help? You'll find it here.

No matter what, no matter when: Bosch is here to support you.
We're here to assist with usage instructions, cleaning tips, accessories & parts, troubleshooting, and repairs.
Find online resources such as FAQs, how-to-videos, manuals, warranties and authorized Bosch servicers at:
www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support

Contact us:
Please have your Model Number (E-Nr) ready when contacting us.
1-800-944-2904
www.bosch-home.com/us/owner-support/contact-us

BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614
USA
www.bosch-home.com
1-800-944-2904
© 2024 BSH Home Appliances Corporation

8001327830 (050115)
en-us, fr-ca