

**BOSCH 700 SERIES WALL OVENS**  
Use and Care Manual

**BOSCH**

YOUR LIFE. OUR INSPIRATION.



# Table of Contents

<b>Important Safety Instructions .....</b>	<b>1</b>
<b>Getting Started.....</b>	<b>2</b>
To Set the Clock.....	2
To Use the Oven Lights.....	2
Oven Parts and Accessories.....	3
Oven Control Panel.....	4
Command buttons.....	4
Display .....	4
Other Features.....	4
<b>General Oven Tips .....</b>	<b>5</b>
Suggestions for Use.....	5
About Convection Cooking .....	5
Oven Operation Overview .....	5
Preheating the Oven.....	5
Bakeware .....	5
Oven Racks.....	6
Selecting the Rack Position .....	6
Using Multiple Racks.....	8
Condensation.....	8
Temperature Sensor .....	8
High Altitude Baking .....	8
Food Serving Temperature Guidelines from FSIS.....	8
<b>Setting the Oven .....</b>	<b>9</b>
To Select Upper or Lower Oven .....	9
To Set the Cooking Mode .....	9
To Set the Timer .....	9
To Set the Cooking Mode .....	9
Timed Cooking Modes .....	9
<b>Oven Modes .....</b>	<b>10</b>
Bake.....	10
Warm .....	10
Convection Bake.....	11
Broil .....	12
Convection Broil .....	13
Dehydrate.....	14
Convection Roast .....	15
The Probe.....	16
<b>Care .....</b>	<b>17</b>
Self-Cleaning.....	17
Cleaning Oven Surfaces .....	19
<b>Maintenance.....</b>	<b>19</b>
Replacing the Oven Light .....	19
Removing the Oven Door.....	20
<b>Do-It-Yourself Procedures .....</b>	<b>21</b>
To Lock Keys:.....	21
To Activate Sabbath Mode:.....	21
To Change Temperature Calibration .....	21
To Change Display Language.....	21
To Change Temperature Format .....	21
To Change Clock Format .....	22
To Change Beep Volume .....	22
To Hide Clock:.....	22
To Change Back to Default Settings .....	22
To Change Operating Voltage .....	22
Self Help - Baking.....	23
Self Help - Operation .....	24
<b>Service.....</b>	<b>24</b>
Warranty .....	25



# Important Safety Instructions

Please read all instructions before using this appliance.

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

**Read all instructions carefully before using this oven. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire and injury to persons. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including the following:**

- This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to properly grounded outlet. See electric preparation and connection instructions in the Installation Instructions.
- This appliance should be serviced only by a qualified service technician. Contact the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
- Do not repair or replace any part of the oven unless specifically recommended. Refer service to an authorized service center.
- Do not operate this appliance if it is not working properly or if it has been damaged, until an authorized technician has examined it.
- Install or locate this appliance only in accordance with the Installation Instructions.
- Use this oven only as intended by the manufacturer. If you have any questions, contact the manufacturer.
- Do not cover or block any openings on this appliance.
- Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals, vapors, or nonfood products in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat or cook. It is not designed for industrial or laboratory use. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance.
- In the event that personal clothing or hair catches fire, DROP AND ROLL IMMEDIATELY to extinguish flames.
- This oven is intended for residential use only. It is not approved for outdoor use.

### REGARDING PET BIRDS

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 mode, fumes that may be harmful to birds are released. Other kitchen fumes, such as from overheating margarines and cooking oils, may also be harmful.

- 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. Never allow children to sit or stand on any part of the oven.
- Do not store items of interest to children above the oven. If children should climb onto the appliance to reach these items, they could be seriously injured.

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

1. Do not store flammable materials in or near the oven.
2. Do not use water on a grease fire. Smother fire or use a dry chemical or foam-type extinguisher.
3. Have a fire extinguisher readily available and highly visible next to any cooking appliance. Be sure you know how to use it.
4. Do not overcook food. Carefully attend oven if paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven.
5. Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not being used.
6. If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed. Turn oven off and disconnect the circuit at the circuit breaker box.
7. Do not block any vent openings.
8. Be sure the blower fan runs when the oven is in operation. If the fan does not operate, do not use the oven. Call an authorized service center.
9. Never use the oven to warm or heat a room. This can damage the oven parts.
10. For personal safety, wear proper clothing. Loose fitting garments or garments with hanging sleeves should never be worn while using this appliance.



### WARNING

The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act requires businesses to warn customers of potential exposure to substances which are known by the State of California to cause cancer or reproductive harm.

The elimination of soil during self-cleaning generates some by-products which are on this list of substances.

To minimize exposure to these substances, always operate this oven according to the instructions in this manual and provide good ventilation to the room during and immediately after self-cleaning the oven.



## Important Safety Instructions

Please read all instructions before using this appliance.

### SAFETY PRECAUTIONS

- Tie long hair so that it doesn't hang loose.
- The 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 press or let clothing or other flammable materials contact the heating elements or the interior surfaces of the oven until they have had sufficient time to cool.
- The trim on the top and sides of the oven door may become hot enough to cause burns.
- Use care when opening the door. Open the door slightly to let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do not heat unopened food containers. Buildup of pressure may cause the container to burst and result in injury.
- Always place oven racks in desired location while oven is cool. If a rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the heating elements.
- 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.

### SAFETY PRECAUTIONS WITH SELF-CLEANING OVEN

- Confirm that the door locks and will not open once the door lock icon appears. If door does not lock, press OVEN OFF and do not run Self-Clean. [Phone 800-944-2904](tel:800-944-2904) for service.
- Note: During a normal Self-Clean and a Delayed Self-Clean cycle, the door locks within 25 to 30 seconds after start is pressed.
- Do not clean the door gasket. It is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, move or remove the door gasket.
- Do not use commercial oven cleaners or oven liner protective coatings of any kind in or around any part of the oven.
- Clean only oven parts listed in this manual.
- Before self-cleaning the oven, **remove the broiler pan, all oven racks, other utensils and excess soft spillage.**
- Listen for fan. If no fan is heard, call for service.

## Getting Started

### To Set the Clock:

1. **Press TIME.** TIMER flashes in the display.
2. **Turn knob** to select CLOCK.
3. **Press TIME.**
4. **Turn knob** to set TIME.

Note: Clock advances in ten minute increments. Turn knob back (counterclockwise) once to switch to one minute increments.

5. **Press START.**

### To Use the Oven Lights:

1. **Press LIGHT** to turn the oven lights on or off.

In double ovens, the lights in both ovens will turn on or off together. To control the lights in one oven only:

1. **Press UPPER/LOWER** to select the oven
2. **Press LIGHT** to turn lights on or off.

Oven lights turn on automatically when:

- the door is opened.
- the oven is turned on.

Oven lights will turn off automatically when:

- the oven is turned off.
- the oven mode is cancelled.

The lights do not operate in the Self-Clean mode.

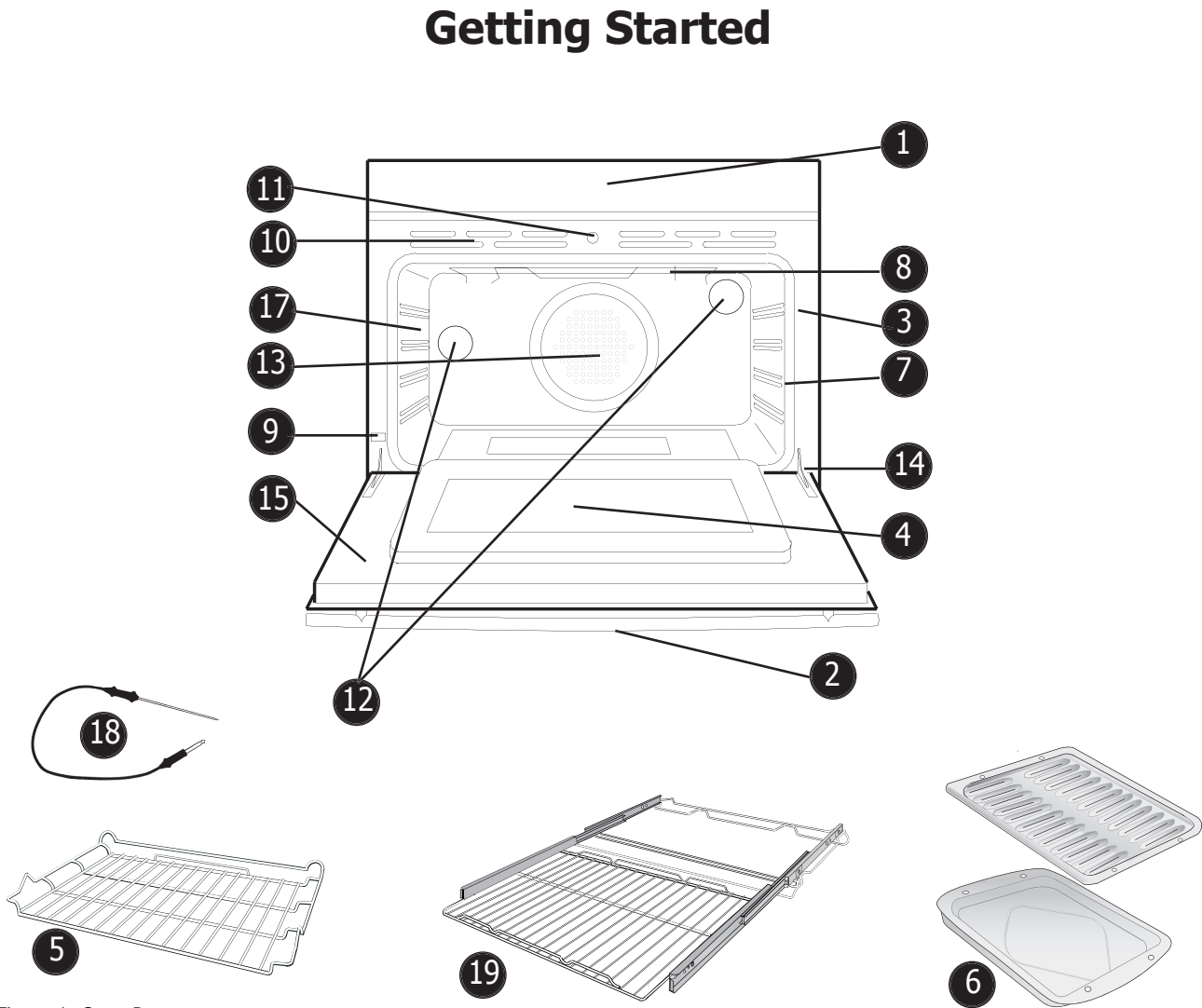


Figure 1: Oven Parts

### Oven Parts and Accessories:

- |  |  |
|--|--|
| <b>1</b> Control Panel                                     | <b>10</b> Oven Cooling Vents (both ovens)          |
| <b>2</b> Door Handle                                       | <b>11</b> Automatic Door Lock Latch (one per oven) |
| <b>3</b> Oven Door Gasket (one per oven)                   | <b>12</b> Halogen Oven Lights (2 in each oven)     |
| <b>4</b> Window  | <b>13</b> Convection Fan and Cover                 |
| <b>5</b> Removable Oven Racks; 3-6 depending on oven model | <b>14</b> Door Hinge                               |
| <b>6</b> Broiler Pan and Grid                              | <b>15</b> Removable Oven Door                      |
| <b>7</b> Rack Position Guides (4 in each oven)             | <b>16</b> Literature Pack (not shown)              |
| <b>8</b> Broil Element (one in each oven)                  | <b>17</b> Probe Receptacle                         |
| <b>9</b> Data Plate  | <b>18</b> Probe                                    |
|  | <b>19</b> Extendable Rack                          |

# Getting Started

## Oven Control Panel

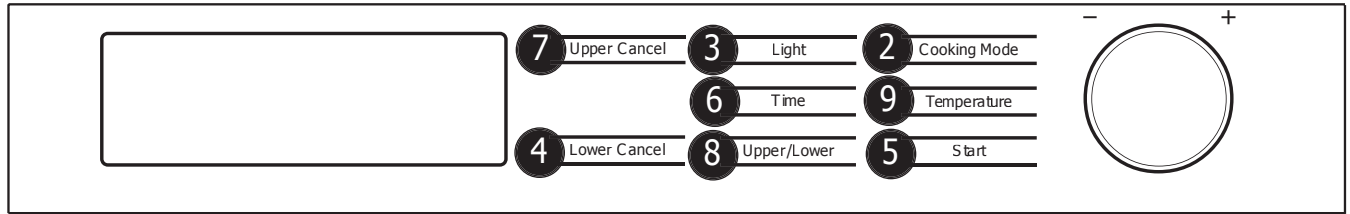


Figure 2: Double Ovens

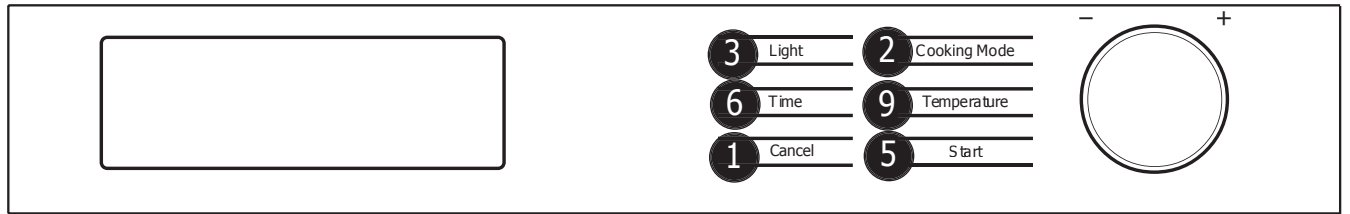


Figure 3: Single Ovens

### Command buttons

1. **CANCEL:** Press to end current mode.
2. **COOKING MODE:** Press to select mode.
3. **LIGHT:** Press to turn oven lights on or off.
4. **LOWER CANCEL** (double ovens only): Press to end mode in lower oven.
5. **START:** Press to begin mode.
6. **TIME:** Press to set time of day, timer.
7. **UPPER CANCEL** (double ovens only): Press to end mode in upper oven
8. **UPPER/LOWER** (double ovens only): Press to select upper or lower oven before setting lights, etc.
9. **TEMPERATURE:** Press to set or change oven temperature.

### Display

10. **BOX ICONS** (double ovens only): Icons to right of time. Show which oven is active.
11. **DISPLAY TEXT:** Indicates active functions (steady) and functions awaiting user input (blinking).
12. **LOCK ICONS:** Display below box icons. Indicate that door is locked.
13. **TEMPERATURE:** Digits in upper left corner of display. Displays the chosen temperature for the oven.
14. **TIME:** Digits in lower left corner of display. Displays time of day and timer.

### Other Features

15. **BEEPS:** One beep signals that the entry is accepted, two beeps signals that the entry is invalid.
16. **DEFAULT TEMPERATURES:** Each cooking mode has a default temperature that appears when the mode is selected. The default is the most common temperature for the mode.
17. **F NUMBER CODES:** Appear in display when the control detects a problem in the oven or its electronics. See Self Help section, page 24, for more information.
18. **SABBATH MODE:** When activated, oven bakes for 72 hours before shutting off automatically. The mode is Sabbath compliant for religious faiths with "no work" requirements on the Sabbath.

# General Oven Tips

## Suggestions for Use

- Use the cooking charts as a guide.
- Do not set pans on an open oven door.
- Use the interior oven light to view the food through the oven door window rather than opening the door frequently.
- Place pans in center of oven.

## Advantages of Convection Cooking

- Even baking.
- Juices and flavors are sealed in.
- Air-leavened foods such as cream puffs, souffles, meringues and yeast breads are higher and lighter.
- Multiple rack cooking with no flavor transfer.
- No special bakeware required.
- Broiling thicker cuts of meat is possible with convection broil.
- Saves time and energy.

## About Convection Cooking

Standard cooking modes (bake, broil, etc.) use heat radiated from one or more elements to cook food. Convection modes use both heat from the elements and a fan in the back of the oven to continuously circulate the heated air throughout the oven.

The result is faster, more even cooking. Convection modes seal in natural moisture and flavors and can also save time and energy since most foods can be cooked at lower temperatures and in less time (never reduce temperature when cooking meat).

Cook time is also reduced because multiple racks can be used at one time. Cook several sheets of cookies or several different dishes at the same time.

The oven also uses convection to dehydrate. The low heat from the elements is circulated through the oven by the convection fan to slowly remove moisture.

Refer to "Oven Modes" in this manual for further information on each convection mode.

**Note:** Convection features vary by model.

## Preheating the Oven

- Preheat the oven when using the bake and convection bake modes unless the recipe recommends otherwise.
- Use fast preheat mode to shorten preheat time.
- Selecting a higher temperature does not shorten the preheat time.
- Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastries and breads.
- Place oven racks in their proper position before preheating.
- During preheat, the selected cooking temperature is displayed.
- A beep will confirm that the oven is preheated and PREHEAT disappears from display.
- When operating on 208 V, preheat time may be slightly longer.

## Bakeware

- Glass baking dishes absorb heat. Reduce oven temperature 25° F when baking in glass.
- Use pans that give the desired browning. The type of finish on the pan will help determine the amount of browning that will occur.
- Shiny, smooth metal or light nonstick/anodized pans reflect heat, resulting in lighter, more delicate browning. Cakes and cookies require this type of bakeware.
- Dark, rough or dull pans will absorb heat resulting in a browner, crisper crust. Use this type for pies.
- For brown, crisp crusts, use dark nonstick/anodized or dark, dull metal utensils or glass bakeware
- Insulated baking pans may increase the length of cooking time.
- Do not cook with the empty broiler pan in the oven as this could change cooking performance. Store the broil pan outside of the oven.
- Use baking sheets that are 19"x14" or smaller for best results.

## Oven Operation Overview:

Operation of the oven is through multiple command buttons and one knob.

Press the command button to select the function (Cooking mode, time, etc).

Use the knob to set the mode, time or temperature.

See the Control Panel/Display and Oven Operation sections for further details.

# General Oven Tips

## Oven Racks

- The oven has rack guides at four levels. Rack positions are numbered from the bottom rack guide (#1) to the top (#4). (See graphic below).
- Check cooking charts for best rack positions to use when cooking.
- Make sure that the racks are level once they are in position.
- The racks are designed to stop when pulled forward to their limit.
- CAUTION! Never use aluminum foil to cover the oven racks or to line the oven. Heat trapped under the foil can cause damage to the oven liner.

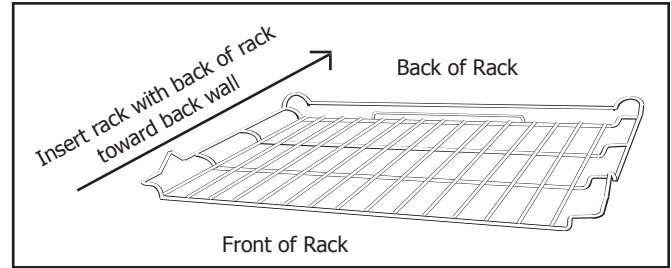


Figure 4: The Flat Rack



**CAUTION:** To avoid possible burns, place oven racks in desired positions before turning the oven on. Always use oven mitts when the oven is warm.

## The Flat Rack

### Removing from oven:

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

### Replacing in oven:

Grasp rack firmly on both sides. Tilt rack up to allow stop into rack holder. Bring rack to a horizontal position and push the rest of the way in. Rack should be straight and flat, not crooked.

## Selecting the Rack Position

See graphic below.

**Rack 4** - Highest position. Use for melting cheese quickly.

**Rack 3** - Use for broiling most meats and for toasting bread.

**Rack 2** - Use for pies, casseroles, breads, bundt or pound cakes. Also use for broiling thicker cuts of meat.

**Rack 1** - Lowest Position. Use for angel food cake, large roasts, turkey and poultry.

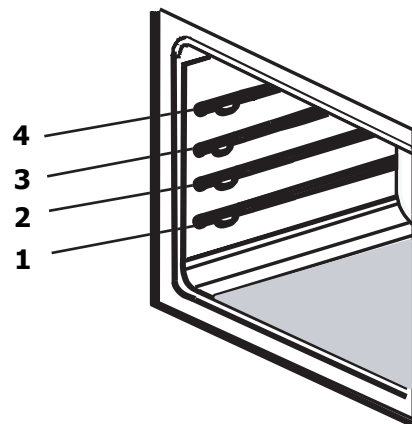


Figure 5: Rack Positions

**Note:** Always remove oven racks before self-cleaning the oven. If racks are left in the oven during the self-clean mode, they will lose their shiny finish and may not glide smoothly. To improve glide, wipe the rack edges with a small amount of vegetable oil, then wipe off excess.



# General Oven Tips

## The Extendable Rack

The extendable rack allows for easier access to cooking foods. It extends beyond the standard flat rack bringing the food closer to the user.

**⚠ Caution:** When the rack is outside of the oven, slide arms do not lock. They could unexpectedly extend if the rack is carried incorrectly. Extending slide arms could cause injury. **Rack should only be held or carried by grasping the sides.**

**Note:** Always remove the extendable rack before self-cleaning the oven.

**Caution:** To avoid burns, pull rack all the way out and lift pan above handle when transferring food to and from oven.

## Placing in the oven:

1. Grasp rack firmly on both sides. Place rack (including frame) above desired rack guide.
2. Push all the way in until the back of the rack drops into place.

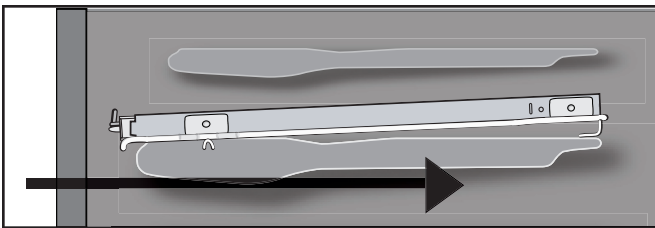


Figure 7: Place Rack Above Desired Rack Guide

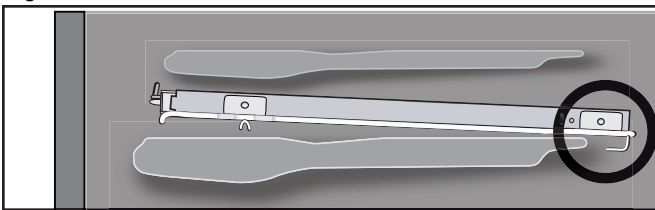


Figure 8: Back of Rack Drops Into Place

3. Pull both sections forward until stop activates. Rack should be straight and flat, not crooked.

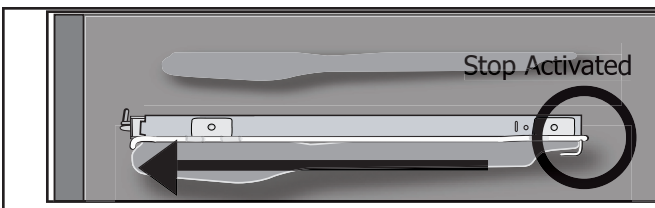


Figure 9: Stop Activated

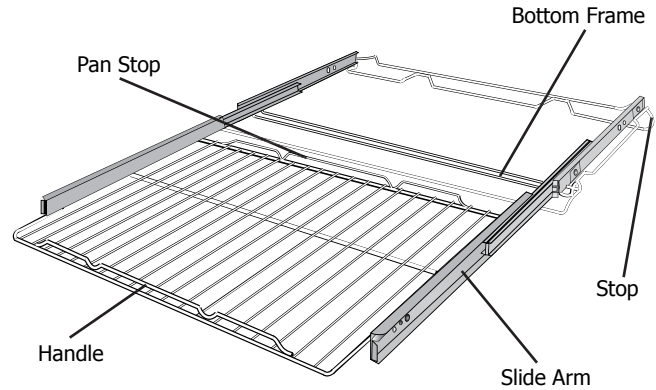


Figure 6: The Extendable Rack

## Removing from oven:

1. Lift front of rack slightly and push in until the stop releases.

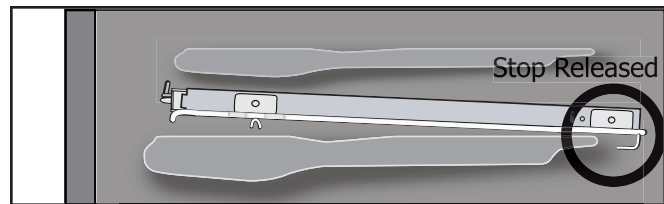


Figure 10: Stop Released

2. Raise back of rack until frame and stop clear rack guide.

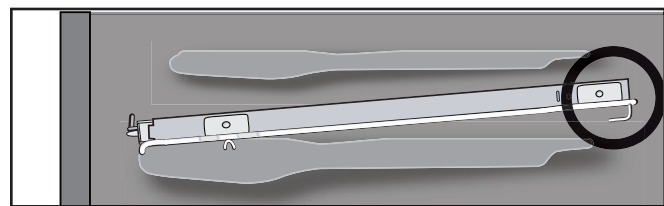


Figure 11: Rack Guide Cleared

3. Pull rack down and out.

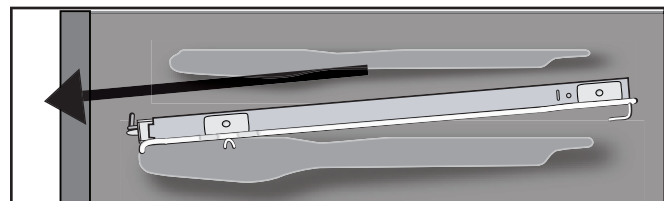


Figure 12: Pull Rack Down and Out

# General Oven Tips

## Using Multiple Racks

2 Rack baking: Use positions 1 and 3.

3 rack baking: Use positions 2, 3 and 4.

When baking four cake layers at the same time, stagger pans so that one pan is not directly above another. For best results, place cakes on front of upper rack and back of lower rack (See graphic at right). Allow 1" - 1 1/2" air space around pans.

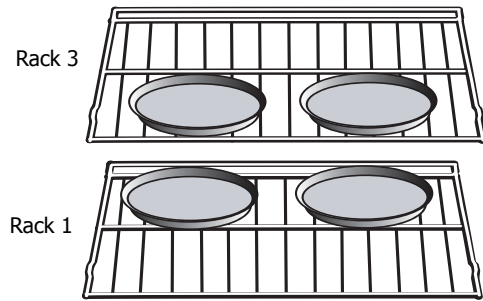


Figure 13: Multiple Rack Pan Placement

## Condensation

The oven vent is located above the oven door. It is normal to see steam escaping from the vent and condensation may collect on areas above the vent such as the display.

## Temperature Sensor

Your new oven has an electronic temperature sensor that accurately maintains the temperature selected. Your previous oven may have had a mechanical thermostat that drifted gradually to a higher temperature. As a result, you may need to adjust your favorite recipes when cooking in your new oven.

**⚠ CAUTION:**  
 Many factors affect cooking performance.  
 Always check food for doneness before serving.

## High Altitude Baking

When cooking at high altitude, recipes and cooking time will vary from the standard. For accurate information, write the Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. There may be a charge for the bulletins.

Table 1: Food Temperature Guidelines

<b>Food Serving Temperature Guidelines from FSIS (USDA Food Safety &amp; Inspection Service)</b>	
<p>140° F (60° C)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ham, precooked (to reheat)</li> </ul> <p>145° F (63° C)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fresh Beef, Veal, Lamb (medium rare)</li> </ul> <p>160° F (71° C)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ground Meat &amp; Meat Mixtures (Beef, Pork, Veal, Lamb)</li> <li>• Fresh Beef, Veal, Lamb (medium)</li> <li>• Fresh Pork (medium)</li> <li>• Fresh Ham (raw)</li> <li>• Egg Dishes</li> </ul>	<p>165° F (74° C)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ground Meat &amp; Meat Mixtures (Turkey, Chicken)</li> <li>• Stuffing (cooked alone or in bird)</li> <li>• Leftovers &amp; Casseroles</li> </ul> <p>170° F (77° C)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fresh Beef, Veal, Lamb (well done)</li> <li>• Poultry breasts</li> <li>• Fresh Pork (well done)</li> </ul> <p>180° F (82° C)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chicken and Turkey, (whole)</li> <li>• Poultry (thighs and wings)</li> <li>• Duck and Goose</li> </ul>

**Note:** Eggs (alone, not used in a recipe) - cook until yolk & white are firm.

# Setting the Oven

## To Select Upper or Lower Oven:

The default oven is the upper oven. To select the lower oven or to switch between the two, **press UPPER/LOWER.**

## To Set the Cooking Mode:

1. **Press COOKING MODE.**
2. **Turn knob** to select mode.
3. **Press TEMPERATURE.**
4. **Turn knob** to set temperature.
5. **Press START.**

Oven light and oven fan turn on and PREHEAT appears in display. When the preheat temperature is reached, the cooking mode appears in the display and the oven beeps.

6. To end the mode, **press CANCEL.**

## To Set the Timer:

1. **Press TIME.**
2. **Turn knob** to select timer.
3. **Press TIME.**
4. **Turn knob** to set time.
5. **Press START.**

Beeps sound and END appears in the display when the time ends. Press CANCEL to turn timer off.

## To Change the Timer:

1. **Press TIMER.**
2. **Turn knob** to select change timer.
3. **Press TIME.**
4. **Turn knob** to set time.
5. **Press START.**

## To Cancel the Timer:

1. **Press TIMER.**
2. **Turn knob** to select clear timer.
3. **Press TIME.**

## To Set the Cooking Mode using Fast Preheat:

1. **Press COOKING MODE.**
2. **Turn knob** to select FAST PREHEAT BAKE or FAST PREHEAT CONV BAKE.
3. **Press TEMPERATURE.**
4. **Turn knob** to set temperature.
5. **Press START.**

When the preheat temperature is reached, the oven beeps once and PREHEAT disappears from the display.

## Timed Cooking Modes

Use timed cook to turn the oven off automatically after cooking. Delayed cook also turns the oven on automatically.

- In double oven models, both ovens can be set to operate on independent timed modes.
- The clock must be set to the correct time of day.
- The timed mode turns off the oven at the end of the cook time.

## To Set the Timed Mode:

1. Select the cooking mode and temperature.
2. **Press TIME twice.** COOKTIME appears in the display.
3. **Turn knob** to set cooking time.

**Note:** Time required for the oven to reach temperature must be included in the set cooking time.

4. **Press START.**

At the end of the programmed cooking time, the oven turns off and beeps. **Press CANCEL.**

## To Set the Delayed Mode:

1. Follow steps 1 through 3 above.
2. **Press TIME again.** STOPTIME appears in the display.
3. **Turn knob** to enter the time of day for the oven to stop cooking.
4. **Press START.**

The oven automatically calculates the time of day to start.

At the end of the programmed cooking time, the oven turns off and beeps. **Press CANCEL.**

# Oven Modes

## Bake

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

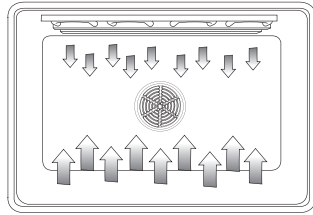


Figure 14: Bake

## Warm

**Warming** uses the lower element to maintain a low oven temperature to keep cooked food at serving temperature:

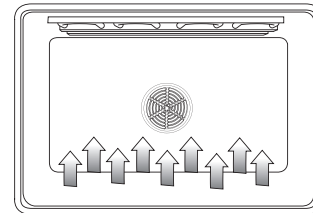


Figure 15: Warm

The bake mode can be used to prepare a variety of food items, from pastries to casseroles. It can also be used to roast meats.

For Best Results:

- When baking on two or more racks, use convection bake instead.

Use the warm mode to keep cooked foods hot until you are ready to serve them. The temperature range for this mode is 100° F - 210° F.

For Best Results:

- Cover foods that need to be kept moist with a lid or aluminum foil.

### Caution

To maintain food safety, follow these guidelines:

- DO NOT use the warm mode to heat cold food (exception: it is safe to use this mode to crisp crackers, chips or dry cereal and to warm cold plates).
- Be sure to maintain the proper food temperature. The USDA recommends holding hot food at 140° F or warmer.
- DO NOT warm food for longer than one hour.

# Oven Modes

## Convection Bake

**Convection baking** is similar to baking. In this case, heat comes from a third element behind the backwall. The main difference in convection baking is that the heat is circulated throughout the oven by the convection fan:

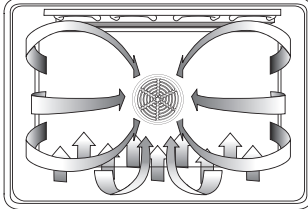


Figure 16: Convection Bake

The convection bake mode is well-suited for baking large quantities of food on multiple racks. It can be used to prepare cookies, pastries, breads, snack foods and appetizers among other items. **DO NOT** use convection bake for meats. Use convection roast instead.

The benefits of convection baking include:

- Slight decrease in cooking time
- Three rack cooking
- Higher volume (yeast items rise higher)
- More items cooked at once

For Best Results:

- Reduce recipe temperature by 25° F. Refer to the convection baking chart for examples.
- Place food in low-sided, uncovered pans such as cookie sheets without sides.
- Center baking pans side to side on the oven rack.
- Do not use convection bake for custards, quiches, pumpkin pie, or cheesecakes. These items do not benefit from the convection-heating process. Use standard bake instead.

**Note:** When convection baking on two racks, use positions one and three. When using three racks, use positions two, three and four.

Table 2: Convection Bake Chart

Food Item	Rack Position	Temp.* (preheated oven) (F°)	Convection Bake Time** (min)
<b>Cake</b>			
Cupcakes	2	325	17-19
Bundt Cake	1	325	37-43
Angel Food	1	325	35-39
<b>Pie</b>			
2 crust, fresh 9"	2	350 - 400	45-55
2 crust, frozen fruit 9"	2	350	68-78
<b>Cookies</b>			
Sugar	2	325 - 350	6-11
Chocolate Chip	2	325 - 350	8-13
Brownies	2	325	29-36
<b>Breads</b>			
Yeast bread, loaf, 9x5	2	350	18-22
Yeast rolls	2	350 - 375	12-15
Quick bread, loaf, 8x4	2	325 - 350	45-55
Biscuits	2	350 - 375	11-15
Muffins	2	400	15-19
<b>Pizza</b>			
Frozen	2	375 - 425	23-26
Fresh	2	400 - 425	12-15

\* The convection bake temperature is 25° F less than recommended on packages or recipes. The temperature in this chart has been reduced 25° F.

\*\* This chart is a guide. Actual times depend on the mixes or recipes baked. Follow recipe or package directions and reduce temperature appropriately.

### Quick Cooking Tips:

#### Converting from standard bake to convection bake

- Reduce recipe temperature by 25° F.
- Check food for doneness early:

If the recipe calls for ...	Check food ...
1 - 15 min.	3 min. early
16 - 30 min.	5 min. early
31 min. - 1 hr.	10 min. early

# Oven Modes

## Broil

Broiling uses intense heat radiated from the upper element:

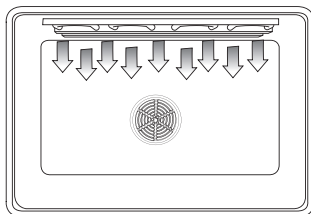


Figure 17: Broil

The broil mode is best suited to cooking thin, tender cuts of meat (1" or less), poultry and fish. It can also be used to brown breads and casseroles.

The benefits of Broiling include:

- Fast and efficient cooking.
- Cooking without the addition of fats or liquids.
- Browning as the food cooks.

**ALWAYS BROIL WITH THE DOOR CLOSED**

For Best Results:

- Do not preheat oven.
- Steaks and chops should be at least 3/4" thick.
- Brush fish and poultry with butter or oil to prevent sticking.
- Use the broil pan and grid included with your oven.
- Do not cover the broiler grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering.
- Turn meats once halfway through the recommended cooking time (see broil chart for examples).
- When top browning casseroles, use only metal or glass ceramic dishes such as Corningware®.
- Never use heat-proof glass (Pyrex®); it cannot tolerate the high temperature.

Table 3: Broil Chart

Food and Thickness	Rack Position	Broil Setting	Internal Temp (°F)	Time Side 1 (min)*	Time Side 2 (min)*
<b>Beef</b>					
Steak (3/4" - 1")					
Medium Rare	3	5	145	5-7	4-6
Medium	3	5	160	6-8	5-7
Well	3	5	170	8-10	7-9
Hamburgers (3/4" - 1")					
Well	3	5	160	7-9	5-7
<b>Poultry</b>					
Breast (bone-in)	3	3	170	14-16	14-16
Thigh	3	3	180	14-16	11-13
<b>Pork</b>					
Pork Chops (1")	3	5	160	7-9	5-7
Sausage - fresh	3	5	160	5-7	3-5
Ham Slice (1/2")	3	5	160	3-5	4-6
<b>Seafood</b>					
Fish Filets, 1" Buttered	3	4	Cook until opaque and flakes with fork	10-14	Do not turn
<b>Lamb</b>					
Chops (1")					
Medium Rare	3	5	145	5-7	4-6
Medium	3	5	160	6-8	5-7
Well	3	5	170	8-10	7-9
<b>Bread</b>					
Garlic Bread 1" slices	3	5		4-6	

\*Broiling times are approximate and may vary slightly.

# Oven Modes

## Convection Broil

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

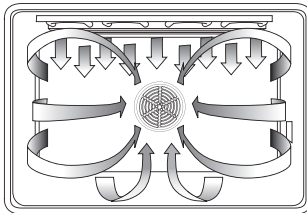


Figure 18: Convection Broil

The convection broil mode is well suited for cooking thicker, tender cuts of meat, poultry and fish. Convection Broil is typically not recommended for browning breads, casseroles and other foods.

The benefits of Convection Broiling, in addition to the benefits of standard broiling, include:

- Faster cooking than standard Broiling.

**ALWAYS CONVECTION BROIL WITH THE DOOR CLOSED**

For Best Results:

- Do not preheat oven.
- Meats should be at least 1 1/2" thick.
- Turn meats once halfway through the cooking time (See Convection Broil Chart for examples).
- Use the broil pan and grid included with your oven.
- Do not cover the broiler grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering.
- Salt after cooking.

Table 4: Convection Broil Chart

Food and Thickness	Rack Position	Broil Setting	Internal Temp (°F)	Time Side 1 (min)*	Time Side 2 (min)*
<b>Beef</b>					
Steak (1-1/2" or more)					
Medium Rare	2	450	145	12-14	11-13
Medium	2	450	160	15-17	13-15
Well	2	450	170	18-20	16-17
Hamburgers (more than 1")					
Well	3	550	160	11-13	8-10
<b>Poultry</b>					
Chicken Quarters	3	450	180 (thigh)	13-15	10-12
Chicken Breasts	3	450	170	14-16	12-14
<b>Pork</b>					
Pork Chops (1 1/4" or more)	2	450	160	12-14	13-15
Sausage - fresh	3	450	160	4-6	3-5

\*Broiling and convection broiling times are approximate and may vary slightly.

# Oven Modes

## Dehydrate

Dehydrate dries foods with heat from a third element behind the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection fan.

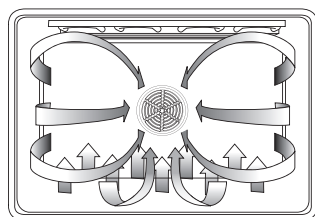


Figure 19: Dehydrate

Dehydrating is used to dry and/or preserve foods such as fruits, vegetables and herbs. This mode holds an optimum low temperature (120° F - 160° F) while circulating the heated air to slowly remove moisture.

For Best Results:

- Dry herbs at 120° F. Dry most fruits and vegetables at 140° F. (Refer to the dehydrate chart for examples).
- Drying times vary depending on the moisture and sugar content of the food, the size of the pieces, the amount being dried and the humidity in the air. Check food at the minimum drying time.
- Multiple racks can be used simultaneously.
- Treat fruits with antioxidants to avoid discoloration.
- Consult a food preservation book, county Cooperative Extension Office or library for additional information.

Table 5: Dehydrate Chart

Food	Preparation	Approximate Drying Time (hours)	Test for Doneness
<b>Fruit</b>			
Apples	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼" slices	11-15	Slightly pliable
Bananas	Dipped in ¼ cup lemon juice and 2 cups water, ¼" slices	11-15	Slightly pliable
Cherries	Wash and towel dry For fresh cherries, remove pits	10-15	Pliable, leathery, chewy
Orange Peels and slices	¼" slices of orange, orange part of skin thinly peeled from oranges	Peels: 2-4 Slices: 12-16	Orange part dry and brittle Orange slices: skins are dry and brittle, fruit is slightly moist
Pineapple rings	Towel dried	Canned: 9-13 Fresh: 8-12	soft and pliable
Strawberries	Wash and towel dry Sliced ½" thick, skin (outside) down on rack	12-17	Dry, brittle
<b>Vegetables</b>			
Peppers	Wash and towel dry Remove membrane of pepper, coarsely chopped about 1" pieces	16-20	Leathery, with no moisture inside
Mushrooms	Wash and towel dry Cut off stem and cut into ⅛" slices	7-12	Tough and leathery, dry
Tomatoes	Wash and towel dry Cut thin slices, ⅛" thick, drain well	16-23	Dry, brick red color
<b>Herbs</b>			
Oregano, sage, parsley and thyme, and fennel	Rinse and dry with paper towel	Dry at 120°F 3-5 hrs	Crisp and brittle
Basil	Use basil leaves 3 to 4 inches from top spray with water, shake off moisture and pat dry	Dry at 120°F 3-5 hrs	Crisp and brittle

Oven will stay on for 48 hours before shutting off automatically.



# Oven Modes

## Convection Roast

Convection roast uses heat from the top and bottom elements as well as heat circulated by the convection fan:

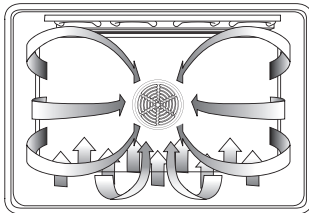


Figure 20: Convection Roast

The convection roast mode is well suited to preparing tender cuts of meat and poultry.

The benefits of convection roasting, include:

- As much as 25% faster cooking than standard Roasting/ Baking
- Rich, golden browning

For Best Results:

- Use the same temperature as indicated in the recipe.
- Check doneness early as roasting time may decrease by as much as 25%. Refer to convection roast chart for examples.
- Do not cover meat or use cooking bags.
- Use the broil pan and grid provided with the oven for roasting. A low-sided, uncovered pan can also be used.
- Use a meat thermometer to determine the internal temperature of the meat.
- If the meat is browned to your liking, but is not yet done, a small strip of foil can be placed over the meat to prevent overbrowning.
- Let meat stand covered with foil 10-15 minutes after removing from the oven.

Table 6: Convection Roast Chart

Meats	Weight (lb)	Oven Temp (°F)	Rack Position	Roasting Time* (min per lb)	Internal Temp (°F)
<b>Beef</b>					
Rib Roast	4-6	325	1	24-30 27-33	145 (med rare) 160 (medium)
Rib Eye Roast, (boneless)	4-6	325	1	24-30 27-33	145 (med rare) 160 (medium)
Rump, Eye, Tip, Sirloin (boneless)	3-6	325	1	30-36 38-44	145 (med rare) 160 (medium)
Tenderloin Roast	2-3	425	1	15-25	145 (med rare)
<b>Pork</b>					
Loin Roast (boneless or bone-in)	5-8	350	2	20-30	160 (medium)
Shoulder	3-6	350	2	25-35	160 (medium)
<b>Poultry</b>					
Chicken - whole	3-4	375	1	12-18	180
Turkey, unstuffed**	12-15	325	1	10-14	180
Turkey, unstuffed**	16-20	325	1	9-11	180
Turkey, unstuffed**	21-25	325	1	6-10	180
Turkey Breast	3-8	325	1	15-20	170
Cornish Hen	1-1½	350	2	45-75 total	180
<b>Lamb</b>					
Half Leg	3-4	325	1	25-30 30-35	160 (medium) 170 (well)
Whole Leg	6-8	325	1	25-30 30-35	160 (medium) 170 (well)

\*Roasting times are approximate and may vary depending on the shape of the meat. They are based on thawed meats.

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

### Quick and Easy Cooking Tips: Converting from standard bake to convection roast

- DO NOT change recipe temperature.
- Use roasting times in chart at right.

# Oven Modes

## About the Probe

- The probe can be used to determine the internal doneness or the "END" temperature of many foods, especially meats and poultry.
- The temperature range for the probe is 130°F to 210°F (55°C to 100°C).
- Preheating the oven is not recommended when using the probe. A hot oven will impair your ability to easily connect the probe to the receptacle and to insert it into the meat.

## Inserting the Probe

Insert the probe tip into the food item.

- For meats, insert the probe tip into the thickest part and do not touch bone, fat, or gristle.
- For large poultry products and turkeys, insert the probe in the thickest part of the inner thigh.
- For other foods, such as a meatloaf, the probe tip should be located in the center of the thickest part of the food.

## Using the Probe

1. Prepare meat and place in roasting pan (or on rack in roasting pan as recipe specifies). Insert the probe into the meat (See "Inserting the Probe", above).
2. Make sure the probe is not touching gristle, fat, bone, the roast rack or the pan.
3. Place roasting pan with meat in cold oven on recommended oven rack.
4. Plug probe into the probe receptacle. The probe symbol will appear in display.

Note: The probe temperature can only be set when the probe is installed in the oven.

5. **Press COOKING MODE.**
6. **Turn knob** to select cooking mode.
7. **Press Temperature** and **turn knob** to change oven temperature if necessary.
8. **Press Temperature** and **turn knob** to change probe temperature if necessary.
9. **Press START.**
  - The probe temperature is displayed. To view the oven temperature, press TEMPERATURE twice.
  - The oven is preheated when the beep signals once.
  - When the set probe temperature is reached, END appears in display and oven turns off.

NOTE: DO NOT connect to probe receptacle until probe tip is properly inserted into meat.

## Probe Use Tips

- The oven is well insulated and the retained heat will continue to cook the meat after the oven has shut off. For this reason, remove the meat from the oven as soon as the control beeps.
- Since meat continues to cook after being removed from the oven, set the internal (probe) temperature 5 - 10 degrees below the desired final internal temperature (exception: poultry). Allow "standing time" (10 -20 minutes) before carving the meat.
- Always use the handle of the probe for inserting and removing. Use a potholder to remove since the probe becomes hot.
- Remove the probe from the oven when it is not being used.
- The probe cannot be used with frozen meats. For best results, completely thaw meats before using the probe.

## Changing the Oven Temperature

1. Press TEMPERATURE twice. Oven temperature will flash in the display.
2. Turn the knob to desired temperature and press START.

## Changing the Probe Temperature

1. Press TEMPERATURE. The probe temperature will flash.
2. Turn the knob to desired temperature and press START.



### CAUTION:

Many factors affect cooking performance. Always check food for doneness before serving

# Self-Cleaning

During self-clean, the oven uses a very high temperature to burn away food soil and grease.

- As a safety feature, the oven door locks during self-clean to protect from very high temperatures. Do not try to open the oven during self-clean mode.
- Only one oven can be self-cleaned at a time. The second oven can be used while the other is self-cleaning.
- It is common to see smoke and/or an occasional flame-up during the self-clean mode, depending on the content and amount of soil remaining in the oven. If a flame persists, turn off the oven and allow it to cool before opening the door to wipe up the excessive food soil.
- The oven light does not operate when the oven is in the self-clean mode.
- Do not use commercial oven cleaners as they may damage finish or parts.
- Heat and odors are normal during the self-clean cycle. Keep the kitchen well ventilated.

**NOTE:** Due to the high temperatures used for self-cleaning, fine lines or surface roughness may develop in oven cavity. This is a common condition and does not affect either the cooking or the cleaning performance of the oven.

## Before You Self-Clean

1. Hand clean the oven door edge, window, oven front frame and oven cavity edges (see figures below). They do not get hot enough during the cleaning cycle for soil to burn away. Use a soapy sponge, plastic scrubber or S.O.S.<sup>®</sup> pad. **DO NOT RUB THE GASKET.**
2. Wipe up large overspills and grease with paper towels.
3. Remove broiler pan, all utensils and bakeware.
4. **Remove oven racks.** If the oven racks are left in the oven during a self-cleaning cycle, they will lose their shiny finish and will not glide smoothly in the rack guides. See "Cleaning Oven Surfaces for proper care."  
**Note:** The extendable rack **MUST** be removed before self-cleaning .
5. Be sure the light is turned off on the control panel and the bulb and glass cover are in place.

## After Self-Clean

- The self-clean mode may produce ash which will settle in the oven. If this happens, remove ash with a damp cloth before using the oven.
- Wipe rack edges with cooking oil to allow for proper glide. Wipe off excess.

**IMPORTANT:** Be sure to let the inside window glass in the oven door cool completely before wiping up any ash left from the clean cycle.

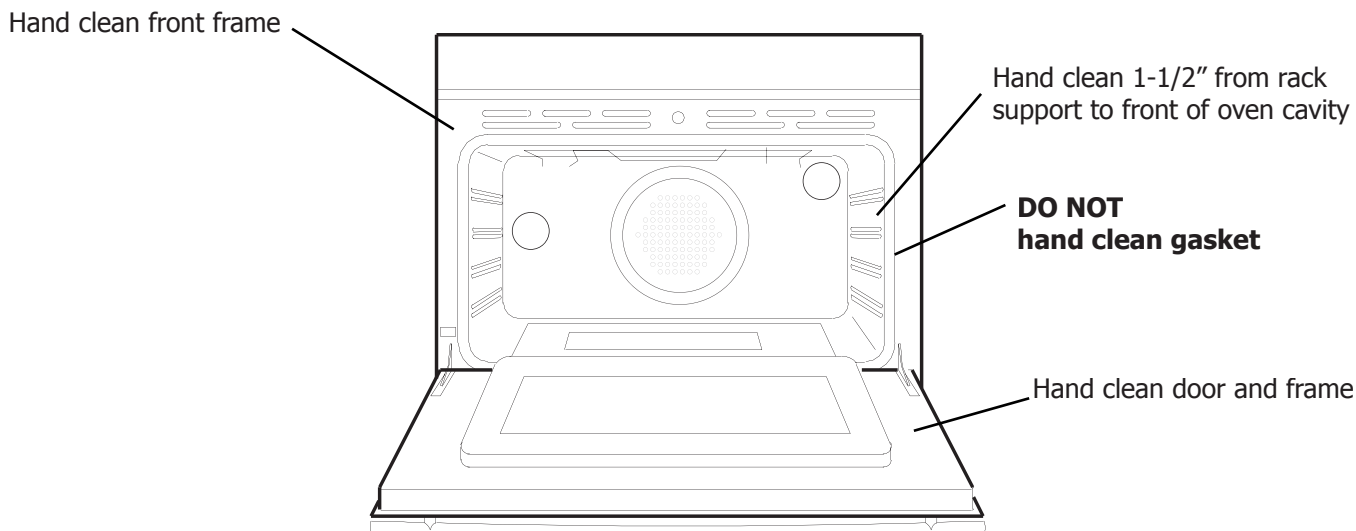


Figure 21: Before Self-Cleaning

# Self-Cleaning

## To Set the Self-Clean Mode:

1. **Press COOKING MODE.**
2. **Turn knob** to select **CLEAN.**
3. **Press START.** Remove racks and close oven door.
4. **Press START** again.

**CLEAN** and **TIME** appear in the display.

The oven will clean for three hours. At the end of the programmed cleaning time the oven will automatically turn off.

### NOTE:

The self-clean cycle will not start until the door is closed.

## To Change the Clean Time

The preset clean time is three hours. For light soil, use two hours, for heavy soil use four hours.

1. **Press COOKING MODE.**
2. **Turn knob** to select **CLEAN**
3. **Press TIME** twice.
4. **Turn knob** to change the number of hours.
5. **Touch START.** Remove racks and close oven door.
6. **Touch START.**

## To Delay the Start of the Clean

**Note:** The time of day must be accurate for the delay function to work properly.

1. **Press COOKING MODE.**
2. **Turn knob** to select **CLEAN**
3. Set the time the oven will stop self-cleaning:  
**Press TIME twice.**  
**Turn knob** to change the cleaning time (if necessary).
4. **Press TIME.**  
**Turn knob** to select STOP TIME.  
**Press TIME.**  
**Turn knob** to set the stop time.
5. **Press START.** Remove racks and close oven door.
6. **Press START** again.

The oven door locks and **DELAY** appears in the display.

When the delay time ends, self-clean starts.

At the end of the programmed cleaning time, the oven will automatically turn off.

## About the Door Lock:

Do not attempt to open the door while the door is locking.

When the lock symbol is displayed, the door cannot be opened.



### Caution:

Check that the door has been locked and will not open before starting self-clean mode.

If door does not lock, turn the mode knob to OFF position and do not start self-clean; phone 800-944-2904 for service.

### TO CANCEL:

To cancel the self-clean, **press CANCEL.** The oven door will remain locked until the oven has reached a safe temperature.

# Cleaning Oven Surfaces

Table 7: Oven Surface Cleaning Methods

Surface	Cleaning Method
<b>Racks</b> (Oven)	Wash with hot sudsy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap filled pads as directed. If racks are cleaned in the oven during the self-clean mode, they will lose their shiny finish and may not glide smoothly. If this happens, wipe the rack edges with a small amount of vegetable oil, then wipe off excess. DO NOT self clean the extendable rack.
<b>Fiberglass Knit</b> (Gasket)	DO NOT HAND CLEAN GASKET.
<b>Glass</b> (Window, Display)	Wash with soap and water or glass cleaner. Use Fantastik® or Formula 409® to remove grease spatters and stubborn stains.
<b>Painted</b> (Exterior)	Clean with hot sudsy water or apply Fantastik® or Formula 409® to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powdered cleansers, steel wool pads and oven cleaners.
<b>Porcelain</b> (Interior)	Immediately wipe up acid spills like fruit juice, milk and tomatoes with a dry towel. Do not use a moistened sponge/towel on hot porcelain. When cool, clean with hot sudsy water or apply Bon-Ami® or Soft Scrub® to a damp sponge. Rinse and dry. For stubborn stains, gently use soap filled pads. It is normal for porcelain to craze (fine lines) with age due to exposure from heat and food soil.
<b>Stainless Steel</b> (Exterior)	Always wipe or rub with grain. Clean with a soapy sponge then rinse and dry, or wipe with Fantastik® or Formula 409® sprayed onto a paper towel. Protect and polish with Stainless Steel Magic® and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. Use Bar Keeper's Friend® to remove heat discoloration.
<b>Plastic</b> (Knobs, Controls)	When cool, clean with soapy water, rinse and dry.

## Replacing the Oven Light

- Each oven is equipped with two halogen lights located in the back wall of the oven.
- The lights are switched on when the door is opened or when the oven is in a cooking cycle.
- The oven lights do not operate during self-clean.
- Each light assembly consists of a removable lens, a light bulb and a light socket housing that is fixed in place (see Figure 23, next page).

### To replace a light bulb (see figure 23, next page):

1. Read WARNING on this page.
2. Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box).
3. Unscrew lens and remove.
4. Pull straight out on light bulb to remove from socket.
5. Replace the bulb with a new one. Avoid pressing the bulb with fingers (grasp with a tissue instead); Oils from hands can damage the bulb when it becomes hot
6. The bulb is halogen 12V - 20W.
7. Screw the lens back on.
8. Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

### WARNING

- Make sure the oven and lights are cool and power to the oven 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 oven.
- The lenses serve to protect the light bulb from breaking.
- The lenses are made of glass. Handle carefully to avoid breaking. Broken glass could cause an injury.
- Light socket is live when door is open.

# Removing the Oven Door

**⚠ WARNING**

- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass. Handle carefully to avoid breaking.
- Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause damage or injury.
- Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.

**⚠ WARNING**

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

**To Remove The Oven Door:**

1. Be sure to read the above WARNING before attempting to remove oven door.
2. Open door completely.
3. Close door slightly and lift hinge brackets (one on each side) into slots (see Figure 22).  
Note: Door should be closed far enough to hold brackets in place.
4. Close door about halfway (until it stops).
5. Grasp firmly on both sides.
6. Pull out and up. Place door in a stable location.

**To Reinstall the Oven Door:**

1. Holding door firmly on both sides, slide hinges into hinge slots.  
Note: Insert both sides at the same time.
2. Verify that notches drop into place. DO NOT insert beyond notches (see Figure 22).
3. Open door completely so that hinge brackets (one on each side) release (see Figure 22).
4. Open and close the door slowly and completely to test the installation.

The door should close easily and be straight, not crooked.

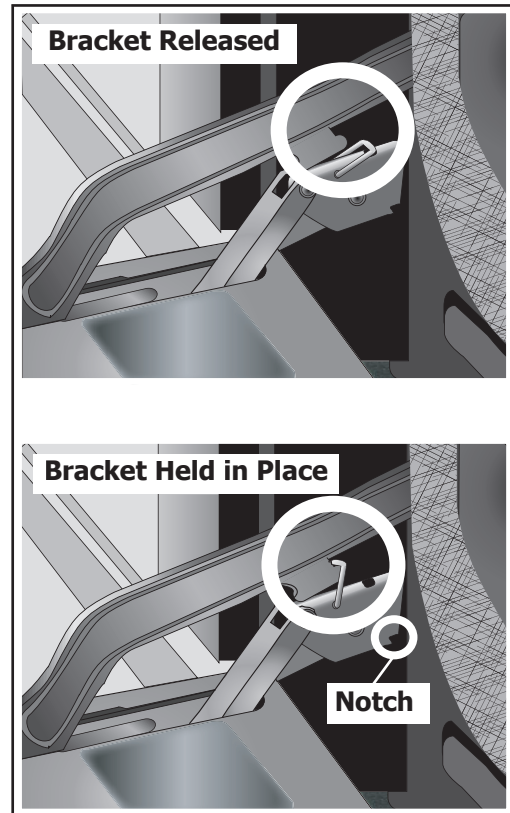


Figure 22: Door Hinge

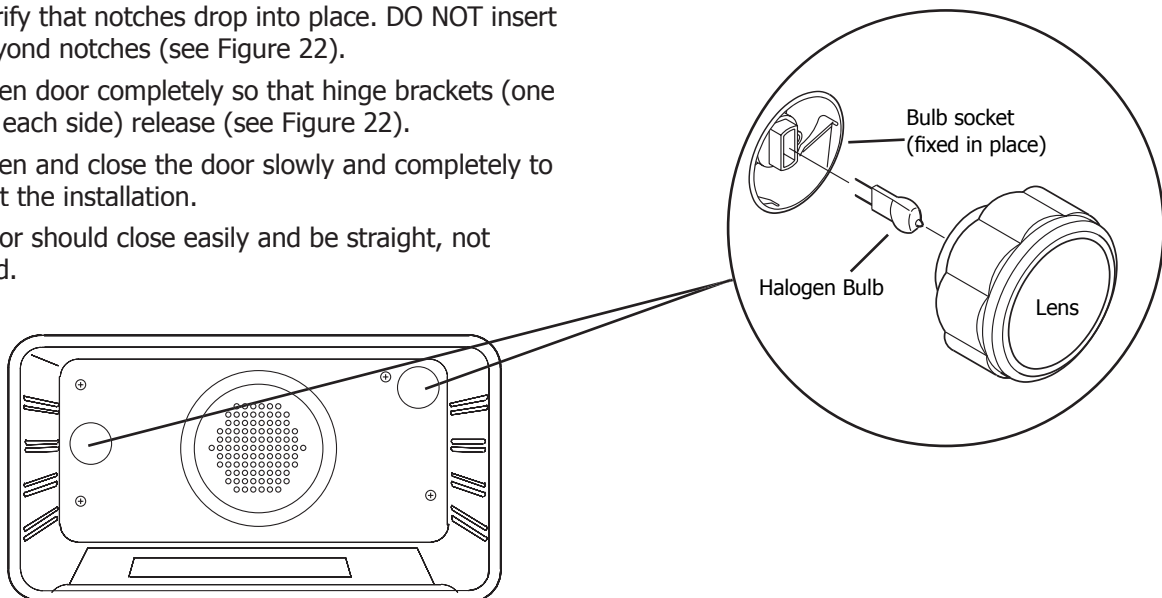


Figure 23: Oven Light

# Do-It-Yourself Procedures

The following features are changed through the special features screen. To access the special features screen:

1. **Press and hold COOKING MODE** for 3 seconds until clock time disappears.

The following four messages will appear, one screen after another:

OVEN SETTINGS HELP SCREENS PLEASE READ  
TO EXIT AND LOSE CHANGES PRESS CANCEL  
TO EXIT AND KEEP CHANGES PRESS START  
TO BEGIN TURN KNOB THANK YOU

## To Lock Keys:

Use the Lock Keys feature to lock the panel. The mode cannot be changed while the feature is activated.

1. Access the special features screen as explained above.
2. **Turn knob** to select LOCK KEYS.
3. **Press COOKING MODE.**
4. **Press START.**

The cooking mode is not cancelled when the panel is locked. **Press CANCEL** to turn the mode off.

The timer is cancelled when the panel is locked.

5. **Press and hold COOKING MODE** to unlock panel.

## To Activate Sabbath Mode:

When selected, oven bakes continuously until the mode is cancelled. The mode is Sabbath compliant for religious faiths with "no work" requirements on the Sabbath.

Before the feature can be selected, it must be set up in the special features screen:

1. Access the special features screen as explained above.
2. **Turn knob** to select SABBATH MODE.
3. **Press COOKING MODE**
4. **Turn knob** to select YES.
5. **Press START.**

Afterwards, the Sabbath feature can be selected from the cooking mode menu:

6. **Press COOKING MODE.**
7. **Turn knob** to select SABBATH.
8. **Press TEMPERATURE** and **turn knob** to set temperature.
9. **Press START.**

The oven does not beep during the Sabbath mode. Only the CANCEL button will operate.

**Press CANCEL** to cancel the mode.

## To Change Temperature Calibration:

The electronic thermostat has been carefully calibrated; However, if the browning results are too light or too dark for your preferences, you can raise or lower the setting.

1. Access the special features screen as explained above.
2. **Turn knob** to select OVEN OFFSET 1 or OVEN OFFSET 2 (OVEN OFFSET 1 changes the calibration in the upper oven. OVEN OFFSET 2 changes the calibration in the lower oven).
3. **Press COOKING MODE**
4. **Turn knob** to increase or decrease the temperature in 5° increments.
5. **Press COOKING MODE.**
6. **Press START.**

## To Change Display Language:

The commands in the display can be shown in English, French or Spanish. The default language is English.

1. Access the special features screen as explained above.
2. **Turn knob** to select LANGUAGE.
3. **Press COOKING MODE**
4. **Turn knob** to select EnG (English), ESP (Spanish) or FrA (French).
5. **Press COOKING MODE.**
6. **Press START.**

## To Change Temperature Format:

The oven has been preset to a Fahrenheit temperature format; However, it can also use a Celsius temperature format.

1. Access the special features screen as explained above.
2. **Turn knob** to select SELECT UNITS.
3. **Press COOKING MODE**
4. **Turn knob** to select format (choose °C or °F).
5. **Press COOKING MODE.**
6. **Press START.**

# Do-It-Yourself Procedures

## To Change Clock Format

The oven is preset with a 12-hour clock format; However, it can also display a 24-hour clock.

1. Access the special features screen as explained above.
2. **Turn knob** to select CLOCK FORMAT.
3. **Press COOKING MODE**
4. **Turn knob** to select format (choose 12 hr or 24 hr).
5. **Press COOKING MODE.**
6. **Press START.**

## To Change Beep Volume:

The beep volume can be changed from 1 (low) to 3 (high). The default volume is 2 (medium).

1. Access the special features screen as explained above.
2. **Turn knob** to select BEEP VOLUME.
3. **Press COOKING MODE**
4. **Turn knob** to select 1, 2, or 3.
5. **Press COOKING MODE.**
6. **Press START.**

## To Hide Clock:

The time-of-day clock in the display can be hidden. The clock is displayed by default.

1. Access the special features screen as explained above.
2. **Turn knob** to select VIEW CLOCK.
3. **Press COOKING MODE**
4. **Turn knob** to select YES (displayed) or NO (hidden).
5. **Press COOKING MODE.**
6. **Press START.**

**Note:** The colon appears in the display even when the clock is hidden.

## To Change Back to Default Settings:

After changes have been made in the Special Features screen, the settings can be set back to the default settings.

1. Access the special features screen as explained above.
2. **Turn knob** to select DEFAULT DATA.
3. **Press COOKING MODE**
4. **Turn knob** to select YES (default settings) or NO (changed settings).
5. **Press COOKING MODE.**
6. **Press START.**

## To Change Operating Voltage

The oven is preset for use with 240 VAC. If your residence has 208 VAC, the oven voltage can be changed.

208 V conversion must be done by a qualified technician. Contact your local appliance dealer or Bosch Service: 800-944-2904.



# Self Help - Baking

Check the chart below for causes of the most common baking problems. Since the size, shape and material of baking utensils directly affect the baking results, the best solution may be to replace old baking utensils that have darkened and warped with age and use. Also check the convection baking chart on page 11, the rack position and the baking time.

Table 8: Self Help - Baking

Baking Problem	Cause
Food browns unevenly	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven not preheated</li> <li>• Aluminum foil on oven rack or oven bottom</li> <li>• Baking utensil too large for recipe</li> <li>• Pans touching each other or oven walls</li> </ul>
Food too brown on bottom	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven not preheated</li> <li>• Using glass, dull metal or darkened metal pans</li> <li>• Incorrect rack position</li> <li>• Pans touching each other or oven walls</li> </ul>
Food dry or shrinks excessively	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven temperature too high</li> <li>• Baking time too long</li> <li>• Oven door opened frequently</li> <li>• Pan size too large</li> </ul>
Food bakes or roasts slower than expected	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven temperature too low</li> <li>• Oven not preheated</li> <li>• Oven door opened frequently</li> <li>• Food tightly sealed with aluminum foil</li> <li>• Pan size too small</li> </ul>
Pie crust does not brown or is soggy	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Baking time not long enough</li> <li>• Using shiny steel pans</li> <li>• Incorrect rack position</li> <li>• Oven temperature too low</li> </ul>
Cake pale, flat, not done inside	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven temperature too low</li> <li>• Incorrect baking time</li> <li>• Cake tested too soon</li> <li>• Oven door opened too frequently</li> <li>• Pan size too large</li> </ul>
Cake high in middle, cracked on top	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven temperature too high</li> <li>• Baking time too long</li> <li>• Pans touching each other or oven walls</li> <li>• Incorrect rack position</li> <li>• Pan size too small</li> </ul>
Pie crust edge too brown	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oven temperature too high</li> <li>• Crust edge too thin</li> </ul>

# Self Help - Operation

Before calling for service, check the following:

Table 9: Self Help - Operation

Oven Problem	Problem Solving Steps
F03 or F04 Error appear in the display window.	A problem with the lock occurred. Turn power off and turn it back on again after a few seconds. The oven should run a latch auto-test. If condition persists, note the code number and call an authorized servicer.
Other F__ Error appears in the display window.	Turn power off and turn it back on again after a few seconds. If condition persists, note the code number and call an authorized servicer.
Cooling fan continues to run after oven is turned off	This is normal. The fan turns off automatically when the electronic components have cooled sufficiently.
Oven door is locked and will not release, even after cooling	Turn the oven off at the circuit breaker and wait a few seconds. Turn breaker back on. The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating	Make sure the oven temperature has been selected. Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven.
Oven is not cooking evenly	Check oven calibration. Adjust calibration if necessary (see Oven Offset, Page 21). Refer to cooking charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25°F when baking with convention bake mode.
Oven temperature is too hot or too cold	The oven thermostat needs adjustment. See Calibrating Oven Temperature, Page 21.
Oven light is not working properly	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. See Page 19. Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
Oven light stays on	Oven light comes on automatically when oven begins heating. Press LIGHT to turn oven light off. If oven is off, check for obstruction in oven door or check to see if hinge is bent.
Cannot remove lens cover on light	There may be soil build-up around the lens cover. Wipe lens cover area with a clean dry towel prior to attempting to remove the lens cover.
Oven will not self-clean properly	Allow the oven to cool before running self-clean. Always wipe out loose soil or heavy spill-over before running self-clean. If oven is badly soiled, set oven for a four-hour Self-Clean. See Self-Cleaning, Page 17.
Clock and timer are not working properly	Make sure there is proper electrical power to the oven. See the Clock and Timer sections on Pages 2 and 8.
Excessive moisture	When using bake mode, preheat the oven first. Convection bake will eliminate any moisture in oven (this is one of the advantages of convection).
Porcelain Chips	When oven racks are removed and replaced, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain.

## HOW TO OBTAIN SERVICE

**For authorized service or parts information call 800/ 944-2904.**

We want you to remain a satisfied customer. If a problem occurs that is not resolved to your satisfaction, write to Bosch Customer Support, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach CA, 92649 or phone 800-944-2904.

Please include the Model Number, Serial Number and date of original purchase and installation.

# Warranty

## Statement of Limited Warranty

The warranties provided by BSH Home Appliances ("Bosch") in this Statement of Limited Warranty apply only to the Bosch Electric Built-In Ovens ("Built-In Oven") sold to you, the first using purchaser, provided that the Built-In Oven was purchased (1) for your use and not for resale and (2) in the United States or Canada and is located in the country of purchase. As used in this Statement of Limited Warranty, the term "Date of Installation" shall refer to the earlier of the date the Built-In Oven is installed or ten (10) business days after the date the Built-In Oven is sold to the first using purchaser. The warranties stated herein apply only to the first using purchaser and are not transferable.

## Standard Limited Warranty

Bosch warrants that its Built-In Oven is free from defects in materials and workmanship for a period of twelve (12) months from the Date of installation. During the warranty period, Bosch or its authorized service center will repair or replace, at its sole option, any Built-In Oven that proves to have been defective under conditions of normal use without charge. All removed parts and components shall become the property of Bosch, at Bosch's 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.

## Other Conditions of the Limited Warranties

The warranties provided in this Statement of Limited Warranty exclude defects or damage resulting from (1) use of the Built-In Oven in other than its normal and customary manner (commercial use of the Built-In Oven shall not be deemed normal or customary), (2) misuse, abuse, accidents or neglect, (3) improper operation, maintenance, installation or unauthorized service, (4) adjustment or alteration or modification of any kind, (5) a failure to comply with applicable state, local, city, and county electrical and/or building codes, (6) spills of food or liquid, and (7) external forces such as floods, fires, acts of God or other circumstances beyond Bosch's control. Also excluded from this warranty are scratches and damages on external surfaces and exposed parts or Built-In Ovens on which the serial numbers have been altered, defaced or removed.

To the extent allowed by law, this warranty sets out your exclusive remedies with respect to products covered by it, whether the claim arises in contract or tort (including strict liability, and negligence) or otherwise. Bosch will not be liable for consequential or incidental damages, losses, or expenses.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER EXPRESS WARRANTIES. 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 WARRANTY IS EFFECTIVE. No attempt to alter, modify or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

## How to Obtain Warranty Service

To obtain warranty service for the Built-In Oven, you should contact the nearest Bosch authorized service center. BSH Home Appliances • 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 800-944-2904.

## Service Data Record

The location of the serial tag on the product can be seen when the oven door is opened. It is located on the left side, centered vertically just inside the oven cavity. See page 3. Now is a good time to write this information in the space provided below. Keep your invoice for warranty validation. To obtain service see page 24.

Model number:
Serial Number:
Date of Installation or Occupancy:





# Instructions de sécurité importantes

**Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.**

Bien entretenu, ce nouveau four Bosch est conçu pour la sécurité et la fiabilité. **Lire toutes les instructions avant d'utiliser le four. Ces précautions permettront de réduire les risques de brûlures, chocs électriques, incendie et blessures. Avec tout appareil de cuisine, des précautions de base doivent être observées, incluant ce qui suit :**

- Cet appareil doit être installé adéquatement et mis à la terre par un technicien qualifié. Brancher seulement sur une prise mise à la terre. Voir les instructions de connexions et préparation électriques dans les instructions d'installation.
- Le service de cet appareil doit être assuré par un technicien qualifié. Communiquer avec un centre de service autorisé pour vérification, réparation ou réglage.
- Ne pas réparer ni remplacer toute pièce du four sauf si spécifiquement recommandé. Référez tout service à un centre de service autorisé.
- Ne pas actionner l'appareil s'il ne fonctionne pas adéquatement ou s'il a été endommagé, tant qu'un technicien ne l'a pas vérifié.
- Installer l'appareil conformément aux instructions d'installation.
- Utiliser cet appareil seulement pour l'usage auquel il est destiné par le fabricant. Pour toute question, communiquer avec le fabricant.
- Ne pas couvrir ni obstruer les ouvertures du four.
- Utiliser cet appareil seulement pour l'usage décrit dans ce guide. Ne pas utiliser de produits chimiques, vapeurs ou non alimentaires dans ce four. Ce type de four est conçu pour cuire et chauffer. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire. L'utilisation de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer peut endommager l'appareil.
- Si un vêtement ou les cheveux prennent feu, SE LAISSER TOMBER ET ROULER IMMÉDIATEMENT pour éteindre les flammes.
- Ce four est destiné à une utilisation résidentielle seulement ; non approuvé pour l'extérieur.

## OISEAUX DOMESTIQUES

Les oiseaux ont un système respiratoire sensible. Les éloigner de la cuisine ou des pièces où la fumée peut les atteindre. Pendant l'autonettoyage, de la fumée peut nuire aux oiseaux. D'autres types de fumée comme la margarine surchauffée, huile de cuisson peuvent être nocives.

- Ne pas laisser les enfants utiliser cet appareil sans supervision d'un adulte. Enfants et animaux ne doivent pas être laissés seuls là où l'appareil est utilisé. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir debout sur toute pièce du four.
- Ne pas ranger des articles d'intérêt pour les enfants au-dessus du four ; s'ils grimpent sur l'appareil pour atteindre ces objets, ils peuvent se blesser sérieusement.

Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité :

1. Ne pas ranger de matériaux inflammables dans ou près du four.
2. Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse. Éteindre les flammes ou utiliser un extincteur chimique à sec ou de type à mousse.
3. Avoir un extincteur disponible et visible près de l'appareil. S'assurer de savoir l'utiliser.
4. Ne pas surcuire les aliments. Surveiller le four si du papier, plastique ou matériau combustible sont placés dans le four.
5. Ne pas utiliser la cavité à des fins de rangement. Ne pas laisser de produits en papier, ustensiles ou aliments dans la cavité si non utilisés.
6. Si des matériaux dans le four prennent feu, laisser la porte fermer. Fermer le four et débrancher le circuit à la boîte de coupe-circuit.
7. Ne pas obstruer les événements.
8. S'assurer que le ventilateur fonctionne lorsque le four est en circuit. Sinon, ne pas utiliser le four. Téléphoner à un centre de service autorisé.
9. Ne pas utiliser pour chauffer ou réchauffer une pièce, cela peut endommager les pièces du four.
10. Pour la sécurité, porter des vêtements appropriés ; lâches ou des manches pendantes ne doivent pas être portés en utilisant cet appareil.



## AVERTISSEMENT

La loi sur les produits toxiques et l'eau potable sécuritaire de Californie requiert que les compagnies avisent les clients de l'exposition potentielle aux substances connues par l'état de Californie comme pouvant causer le cancer ou problèmes de reproduction.

L'élimination des saletés pendant l'autonettoyage génère certains sous produits figurant sur la liste de ces substances.

Afin de minimiser l'exposition, toujours actionner ce four conformément aux instructions et assurer une bonne ventilation dans la pièce pendant et immédiatement après l'autonettoyage.



## Instructions de sécurité importantes

Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

### PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ

- Attacher les cheveux longs.
- Les éléments chauffants peuvent être chauds même si de couleur foncée. Les surfaces intérieures sont assez chaudes pour causer des brûlures.
- Pendant et après l'utilisation, vêtements et autres matériaux inflammables ne doivent pas entrer en contact avec les éléments et surfaces intérieures tant que le four n'a pas refroidi.
- La garniture au haut et sur les côtés de la porte peut être assez chaude pour causer des brûlures.
- Faire attention en ouvrant la porte ; ouvrir légèrement pour laisser sortir l'air chaud et la vapeur avant d'enlever ou de placer des aliments.
- Ne pas chauffer des contenants d'aliments non ouverts. La pression accumulée peut faire exploser le contenant et causer des blessures.
- Toujours placer la grille en position désirée pendant que le four est froid. S'il faut les déplacer pendant que le four est chaud, ne pas laisser les moufles entrer en contact avec les éléments.
- Utiliser seulement des tire-plats secs ; mouillés ou humides sur des surfaces chaudes, cela peut causer des brûlures par vapeur. Ne pas les laisser toucher aux éléments. Ne pas utiliser de serviettes ou autres chiffons.

### PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ AVEC L'AUTONETTOYAGE

- S'assurer que la porte est verrouillée et ne s'ouvre pas une fois l'icône verrouillage affiché. Si la porte ne se verrouille pas, presser OVEN OFF et ne pas actionner l'autonettoyage. Téléphoner au 800.944.2904 pour le service.
- Remarque : pendant l'autonettoyage normal ou différé, la porte se verrouille de 25 à 30 secondes après la mise en circuit.
- Ne pas nettoyer le joint de porte. Il est essentiel pour une bonne étanchéité. Faire attention à ne pas frotter, endommager, déplacer ou enlever le joint de porte.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs à four commerciaux ou d'enduits protecteurs pour doubler le four ou toute pièce.
- Nettoyer seulement les pièces indiquées dans le guide.
- Avant l'autonettoyage, **retirer la lèchefrite, grilles, ustensiles et excès de saleté.**
- Écouter le ventilateur ; s'il n'est pas audible, appeler pour le service.

## Mise en oeuvre

### Régler la pendule :

1. **Presser TIME.** TIMER clignote à l'affichage.
2. **Tourner le bouton** pour choisir pendule.
3. **Presser TIME.**
4. **Tourner le bouton** pour régler l'heure.  
Remarque : la pendule avance en tranches de 10 minutes. Tourner le bouton dans le sens contre horaire pour avancer en tranches de 1 minute.
5. **Presser START.**

### Utiliser l'éclairage du four :

1. **Presser LIGHT** pour mettre en ou hors circuit.  
Pour four double, l'éclairage des 2 fours se met en ou hors circuit ensemble. Pour un four seulement :
  1. **Presser UPPER/LOWER** pour choisir le four.
  2. **Presser LIGHT** pour mettre en ou hors circuit.

L'éclairage se met automatiquement en circuit :

- lorsque la porte est ouverte.
- lorsque le four est mis en circuit.

L'éclairage se met automatiquement hors circuit :

- lorsque le four est mis hors circuit.
- lorsque le mode four est annulé.

L'éclairage ne fonctionne pas avec l'autonettoyage.

# Mise en oeuvre

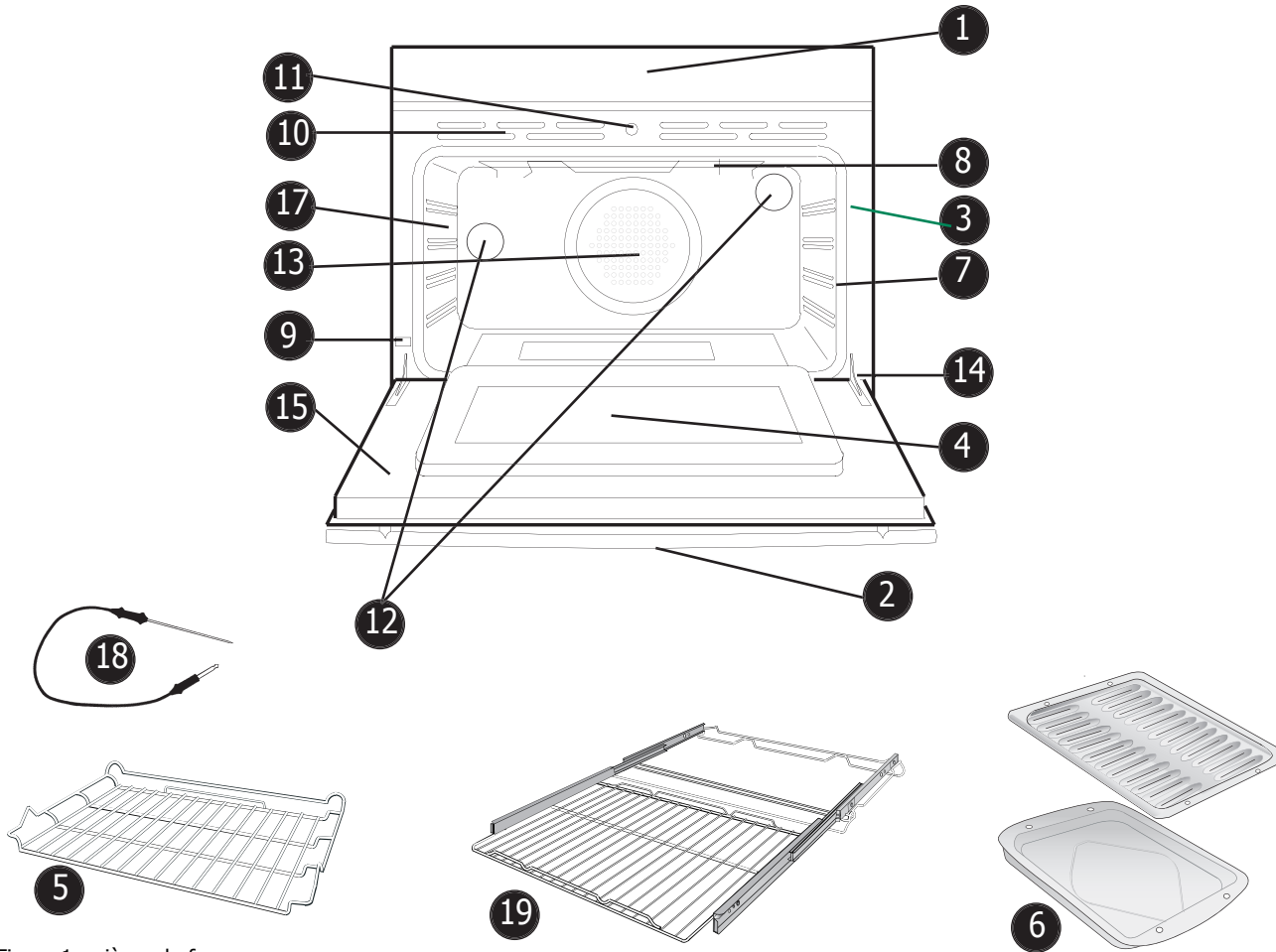


Figure 1 : pièces du four

## Pièces et accessoires :

- 1 Panneau de contrôle
- 2 Poignée
- 3 Joint de porte (un par four)
- 4 Hublot
- 5 Grilles amovibles ; 3 à 6 selon le modèle
- 6 Lèchefrite et grille
- 7 Guides de position de grilles (4 par four)
- 8 Élément gril (un par four)
- 9 Plaque signalétique
- 10 Évents de refroidissement (les deux fours)
- 11 Loquet de verrouillage automatique (1 par four)
- 12 Ampoules halogènes (2 par four)
- 13 Couvercle et ventilateur à convection
- 14 Charnière de porte
- 15 Porte amovible
- 16. Documentation (non illustrée)
- 17. Prise de sonde
- 18. Sonde
- 19. Grille rallonge

# Mise en oeuvre

## Panneau de contrôle du four

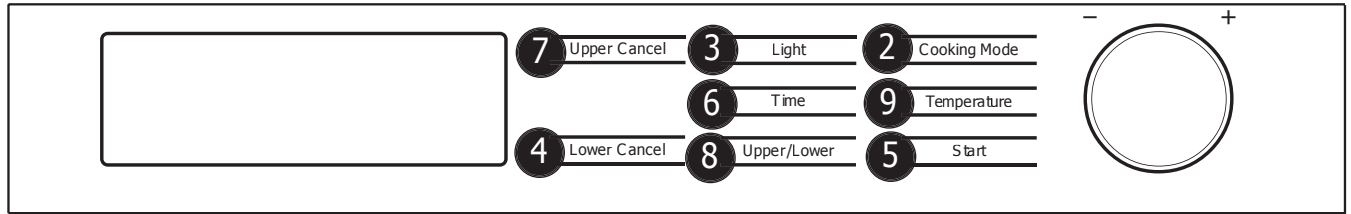


Figure 2 : four double

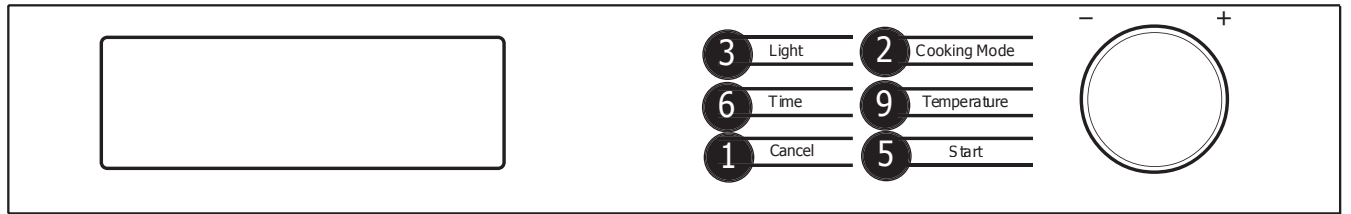


Figure 3 : four simple

### Touches de commandes

1. **CANCEL** : presser pour annuler le mode en cours.
2. **COOKING MODE** : presser pour choisir le mode.
3. **LIGHT** : presser pour mettre l'éclairage en ou hors circuit.
4. **LOWER CANCEL** (four double seulement) : presser pour arrêter le mode du four inférieur.
5. **START** : presser pour activer un mode.
6. **TIME** : presser pour régler l'heure ou la minuterie.
7. **UPPER CANCEL** (four double seulement) : presser pour arrêter le mode du four supérieur.
8. **UPPER/LOWER** (four double seulement) : presser pour choisir le four supérieur ou inférieur avant de régler l'éclairage, etc.
9. **TEMPERATURE** : pour régler ou changer la température.

### Affichage

10. **ICONE BOÎTE** (four double seulement) : à droite de l'heure ; indique quel four est actif.
11. **AFFICHAGE TEXTE** : indique les fonctions actives (constant) et celles attendant une entrée (clignotante).
12. **ICONE VERROUILLAGE** : figure sous l'icône boîte ; indique que la porte est verrouillée.
13. **TEMPÉRATURE** : chiffres dans le coin supérieur gauche de l'affichage donnant la température.
14. **HEURE** : chiffres dans le coin supérieur gauche ; indique l'heure et la minuterie.

### Autres caractéristiques

15. **BIPS** : un bip indique une entrée acceptée ; deux, entrée invalide.
16. **TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT** : chaque mode de cuisson a une température par défaut figurant lorsque le mode est choisi pour celle la plus courante.
17. **CODES NOMBRE F** : figurent lorsque le contrôle détecte un problème avec le four ou l'électronique. Voir la rubrique Aide, page 24, pour plus de détails.
18. **MODE SABBAT** : lorsque actionné, cuit pendant 72 heures avant la mise hors circuit automatique. Ce mode est conforme aux croyances religieuses exigeant aucun travail requis par le Sabbat.



# Conseils généraux

## Suggestions d'utilisation

- Utiliser les tableaux comme guide.
- Ne pas déposer de casseroles sur la porte ouverte.
- Utiliser l'éclairage pour voir les aliments par le hublot plutôt que d'ouvrir la porte fréquemment.
- Placer les plats au centre du four.

## Avantages de la cuisson à convection

- Cuisson uniforme.
- Jus et saveurs scellés.
- Aliments à levure tels soufflés, meringues, pains, levant plus et plus légers.
- Cuisson sur plusieurs grilles sans transfert de saveur.
- Aucun plat spécial requis.
- Grillage de coupes de viande plus épaisses grâce au gril à convection.
- Économise temps et énergie.

## Concernant la cuisson à convection

Les modes de cuisson standard (cuisson, gril, etc.) utilisent la chaleur radiée d'un ou plusieurs éléments. Les modes à convection utilisent la chaleur des éléments et un ventilateur à l'arrière du four pour faire continuellement circuler l'air chaud dans le four.

Résultats, une cuisson uniforme, plus rapide. Les modes à convection scellent l'humidité et la saveur, économisant temps et énergie puisque les aliments cuisent à des températures plus basses en moins de temps (ne réduit jamais la température pendant la cuisson de la viande).

Le temps de cuisson est aussi réduit car l'on peut utiliser plusieurs grilles à la fois. Cuire quelques tôles à biscuits ou différents plats à la fois.

Le four utilise la convection pour déshydrater. La faible chaleur des éléments est circulée dans le four par le ventilateur pour retirer lentement l'humidité.

Voir «Modes four» pour plus de détails sur les modes à convection.

**Remarque :** la fonction à convection varie selon les modèles.

## Préchauffage du four

- Préchauffer avec les modes cuisson et cuisson à convection sauf indication contraire dans la recette.
- Utiliser le préchauffage rapide pour réduire le temps de préchauffage.
- Choisir une température plus élevée ne réduit pas le temps de préchauffage.
- Le préchauffage est nécessaire pour de bons résultats avec gâteaux, biscuits, pâtisseries, pains.
- Placer les grilles en position avant de préchauffer.
- Pendant le préchauffage, la température de cuisson choisie figure.
- Un bip confirme que le four est préchauffé et PREHEAT figure à l'affichage.
- Sur courant 208 volts, le temps de préchauffage peut être plus long.

## Casseroles

- Les plats en verre absorbent la chaleur. Réduire la température de 25 °F avec un plat en verre.
- Utiliser des plats donnant un brunissage désiré. Le type de fini aide à déterminer le brunissage.
- Des plats anodisés/antiadhésifs pâles ou en métal lisse brillants réfléchissent la chaleur donnant un brunissage plus pâle, léger. Idéals pour gâteaux, biscuits.
- Des plats mats, rugueux, foncés absorbent la chaleur donnant une croûte brune croustillante. Idéals pour les tartes.
- Pour des croûtes croustillantes, brunes, utiliser des plats en métal ou anodisés/antiadhésifs foncés ou en verre.
- Des plats isolés augmentent le temps de cuisson.
- Ne pas cuire avec la lèchefrite vide ; cela change le rendement de cuisson. La ranger hors du four.
- Utiliser des tôles à cuisson de 19 x 14 po ou moins pour de meilleurs résultats.

## Généralités de fonctionnement :

Le fonctionnement du four s'effectue à l'aide de touches et d'un bouton.

Presser la touche de commande pour choisir le fonction (mode de cuisson, temps, etc).

Utiliser le bouton pour régler le mode, le temps et la température.

Voir Affichage/panneau de contrôle et Fonctionnement pour plus de détails.

# Conseils généraux

## Grilles

- Il y a quatre niveaux de guides de grilles. Les positions sont numérotées de 1 (bas) à 4 (haut), voir graphique ci-dessous.
- Voir les tableaux de cuisson pour les positions idéales pour la cuisson.
- S'assurer que les grilles sont de niveau.
- Les grilles sont conçues pour s'arrêter à la butée lorsqu'elles sont tirées.
- ATTENTION ! Ne jamais utiliser d'aluminium pour couvrir les grilles ou doubler le fond du four. La chaleur coincée sous l'aluminium peut endommager le four.

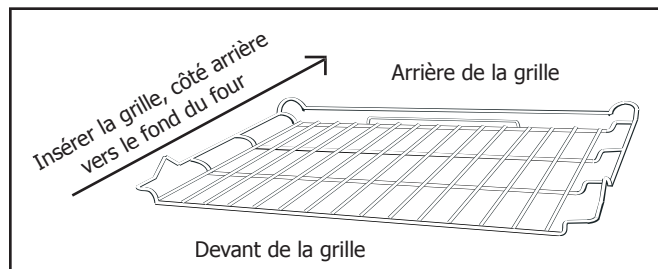


Figure 4 : grille plate



**ATTENTION :** pour éviter les brûlures, placer les grilles en position avant de mettre le four en circuit. Toujours utiliser des moufles si le four est chaud.

### Grille plate

#### Retrait du four :

Saisir fermement les côtés de la grille et tirer. Lorsque la butée est atteinte, incliner vers le haut et tirer complètement.

#### Remise en place :

Saisir fermement les côtés. Incliner la grille vers le haut pour dégager la butée, remettre en position horizontale et pousser au fond. La grille doit être droite et à plat.

## Choix de position de la grille

Voir graphique.

**Grille 4** - plus haute position ; idéale pour fondre le fromage.

**Grille 3** - pour griller viande et pain.

**Grille 2** - pour tartes, casseroles, pain, bundt ou gâteau quatre-quarts ; griller coupes de viandes épaisses.

**Grille 1** - plus basse position ; pour gâteaux des anges, gros rôtis, dinde et volaille.

**Remarque :** toujours retirer les grilles avant l'autonettoyage, sinon elles perdent leur fini brillant et ne glissent pas adéquatement. Afin qu'elles glissent mieux, essuyer les bords avec une petite quantité d'huile végétale, puis essuyer l'excès.

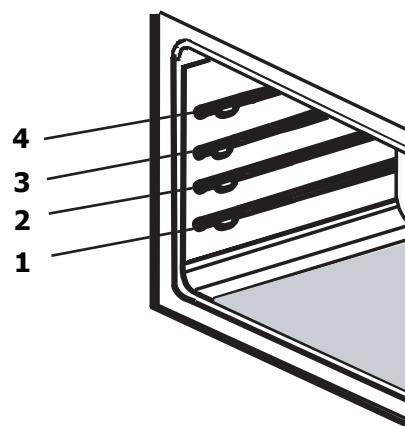


Figure 5 : positions des grilles

# Conseils généraux

## Grille rallonge

Cette grille facilite l'accès aux aliments cuisants. Elle s'allonge plus que la grille standard pour rapprocher les aliments de l'utilisateur.

**⚠ Attention :** lorsque la grille est hors du four, les bras latéraux ne se verrouillent pas, ils peuvent s'allonger de façon inattendue si la grille est tirée incorrectement et causer des blessures. **La grille doit être tenue ou tirée en saisissant les côtés.**

**Remarque :** toujours enlever la grille rallonge avant l'autonettoyage.

**Attention :** pour éviter les brûlures, tirer complètement la grille et soulever la casserole au-dessus de la poignée au moment de transférer des aliments hors du et dans le four.

## Mise en place dans le four :

1. Saisir la grille fermement par les côtés. Placer la grille et le cadre au-dessus du guide de grille désiré.
2. Pousser au fond jusqu'à ce que l'arrière de la grille se mette en position.

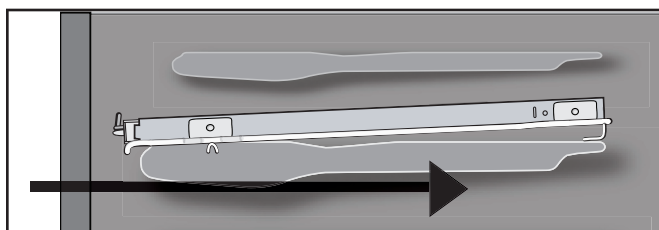


Figure 7 : placer la grille au-dessus de la position désirée

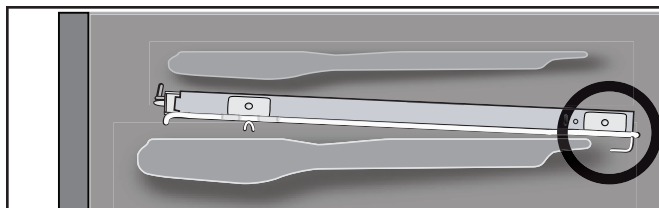


Figure 8 : l'arrière de la grille s'enclenche en place

3. Tirer les deux sections vers l'avant jusqu'à la butée. La grille doit être droite et non croche.



Figure 9 : butée activée

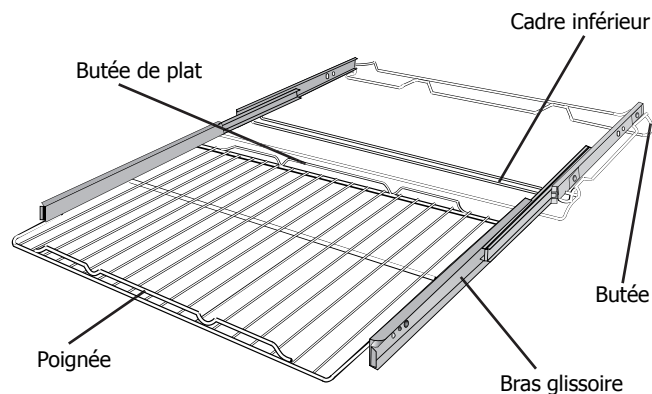


Figure 6 : grille rallonge

## Retrait du four :

1. Soulever légèrement le devant de la grille et pousser jusqu'à ce que la butée se dégage.

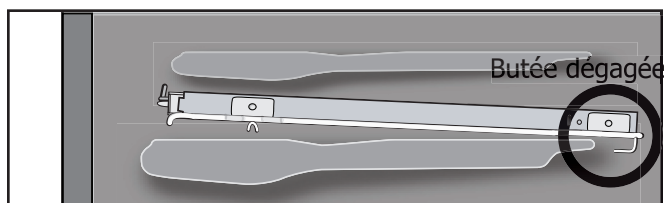


Figure 10 : butée dégagee

2. Soulever l'arrière de la grille jusqu'à ce que le cadre et la butée se dégagent du guide.

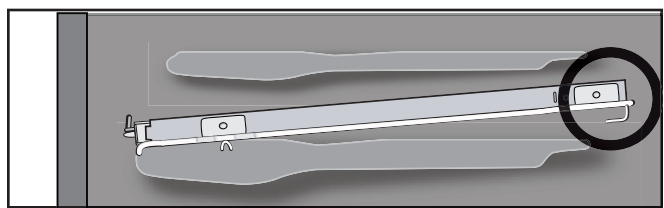


Figure 11 : guide de grille dégage

3. Tirer vers le bas et sortir.

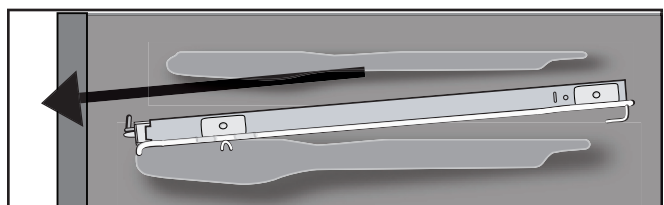


Figure 12 : tirer vers le bas et sortir

# Conseils généraux

## Utilisation de plusieurs grilles

Cuisson à 2 grilles : utiliser positions 1 et 3.

Cuisson à 3 grilles : utiliser positions 2, 3 et 4.

Pour un gâteau à 4 étages à la fois, placer les moules en quiconce. Pour de meilleurs résultats, placer les moules à l'avant sur la grille supérieure et à l'arrière sur la grille inférieure (voir figure à droite). Allouer un espace de 1 à 1 1/2 po autour des moules.

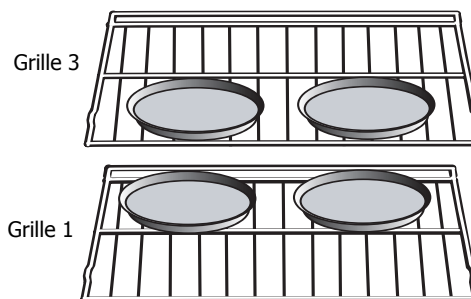


Figure 13 : emplacement sur plusieurs grilles

## Condensation

L'évent du four est situé au-dessus de la porte. Il est normal de voir de la vapeur s'échapper de l'évent et de la condensation peut s'accumuler au-dessus de l'évent, comme sur l'affichage.

## Capteur de température

Ce nouveau four est doté d'un capteur de température électronique maintenant de façon précise la température choisie. Le four précédent avait peut-être un thermostat mécanique qui décalait graduellement à une température plus élevée. Résultat, il faudra peut-être régler les recettes préférées en cuisinant avec ce nouveau four.

## Cuisson à haute altitude

Pour la cuisson à haute altitude, recettes et temps de cuisson peuvent varier des normes. Pour plus de détails, écrire à Extension Service, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Il peut y avoir des frais pour les bulletins.



### ATTENTION:

Plusieurs facteurs modifient le rendement de cuisson. Toujours vérifier la cuisson avant de servir.

Tableau 1 : généralités de température pour aliments

<b>Température de service des aliments de la FSIS (Service d'inspection et de sécurité des aliments de la USDA)</b>	
140 °F (60 °C) <ul style="list-style-type: none"><li>Jambon, précuit (à réchauffer)</li></ul>	165 °F (74 °C) <ul style="list-style-type: none"><li>Viande hachée et mélange (dinde, poulet)</li><li>Farce (seule ou dans une volaille)</li><li>Restes et casseroles</li></ul>
145 °F (63 °C) <ul style="list-style-type: none"><li>Boeuf, veau, agneau frais (médium saignant)</li></ul>	170 °F (77 °C) <ul style="list-style-type: none"><li>Boeuf, veau, agneau frais (bien cuit)</li><li>Poitrine de volaille</li><li>Porc frais (bien cuit)</li></ul>
160 °F (71 °C) <ul style="list-style-type: none"><li>Viande hachée et mélange (boeuf, porc, veau, agneau)</li><li>Boeuf, veau, agneau frais (médium)</li><li>Porc frais (médium)</li><li>Jambon frais (non cuit)</li><li>Mets avec oeufs</li></ul>	180 °F (82 °C) <ul style="list-style-type: none"><li>Poulet et dinde (entier)</li><li>Volaille (cuisses et ailes)</li><li>Canard et oie</li></ul>

**Remarque :** oeufs (seuls, non utilisés dans une recette) - cuire jusqu'à ce que le jaune et le blanc soient fermes.

# Réglage du four

## Four supérieur ou inférieur :

Le four supérieur est par défaut. Pour choisir le four inférieur ou alterner entre les deux, **presser UPPER/LOWER.**

## Réglage du mode cuisson :

1. **Presser COOKING MODE.**
2. **Tourner le bouton** pour choisir mode.
3. **Presser TEMPERATURE.**
4. **Tourner le bouton** pour régler la température.
5. **Presser START.**  
L'éclairage et le ventilateur se mettent encircuit et PREHEAT figure. Lorsque la température de préchauffage est atteinte, le mode cuisson figure et le four fait un bip.
6. Pour arrêter le mode, **presser CANCEL.**

## Réglage de la minuterie :

1. **Presser TIME.**
2. **Tourner le bouton** pour choisir minuterie.
3. **Presser TIME.**
4. **Tourner le bouton** pour régler l'heure.
5. **Presser START.**  
Il y a un bip et END (fin) figure. Presser CANCEL pour mettre la minuterie hors circuit.

## Pour changer la minuterie :

1. **Presser TIMER.**
2. **Tourner le bouton** pour choisir «changer minuterie».
3. **Presser TIME.**
4. **Tourner le bouton** pour régler l'heure.
5. **Presser START.**

## Pour annuler la minuterie :

1. **Presser TIMER.**
2. **Tourner le bouton** pour choisir «effacer minuterie».
3. **Presser TIME.**

## Réglage du mode cuisson avec préchauffage rapide :

1. **Presser COOKING MODE.**
2. **Tourner le bouton** pour choisir FAST PREHEAT BAKE «cuisson à préchauffage rapide» ou FAST PREHEAT CONVECTION BAKE «cuisson à convection à préchauffage rapide».
3. **Presser TEMPERATURE.**
4. **Tourner le bouton** pour régler la température.
5. **Presser START.**  
Lorsque la température de préchauffage est atteinte, le four fait un bip et PREHEAT disparaît de l'affichage.

## Modes de cuisson minutée

Utiliser la cuisson minutée pour mettre le four hors circuit automatiquement après cuisson. La cuisson différée met aussi le four en circuit automatiquement.

- Pour le four double, il peut être réglé pour fonctionner en mode minuté indépendant.
- La pendule doit être réglée à l'heure en cours.
- Le mode minuté met le four hors circuit à la fin de la durée de cuisson.

## Réglage du mode minuté :

1. Choisir le mode de cuisson et la température.
2. **Presser TIME deux fois.** COOKTIME figure à l'affichage.
3. **Tourner le bouton** pour régler le temps de cuisson.

**Remarque :** le temps requis pour que le four atteigne la température doit être compris dans le réglage du temps de cuisson.

4. **Presser START.**

À la fin du temps de cuisson programmé, le four se met hors circuit et fait un bip. **Presser CANCEL.**

## Réglage du mode différé :

1. Suivre les étapes 1 à 3 ci-dessus.
2. **Presser TIME de nouveau.** STOPTIME figure à l'affichage.
3. **Tourner le bouton** pour entrer l'heure à laquelle le four arrête la cuisson.
4. **Presser START.**

Le four calcule automatiquement l'heure de mise en marche.

À la fin du temps de cuisson programmé, le four se met hors circuit et fait un bip. **Presser CANCEL.**

# Modes four

## Cuisson

C'est la cuisson avec de l'air chaud sec. Les éléments supérieur et inférieur font un cycle pour maintenir la température :

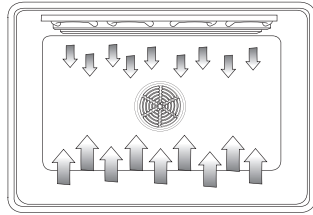


Figure 14 : cuisson

## Réchaud

Utilise l'élément inférieur pour maintenir une basse température pour garder les aliments cuits à une température de service.

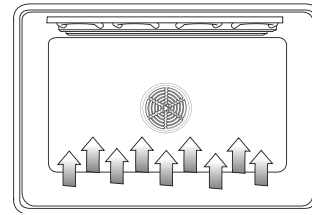


Figure 15 : réchaud

Le mode cuisson peut être utilisé pour préparer différents mets tels pâtisseries et casseroles, ainsi que pour rôtir les viandes.

Pour de meilleurs résultats :

- Avec cuisson sur deux ou plusieurs grilles, utiliser la cuisson à convection.

Utiliser ce mode pour garder les aliments cuits pour le service. La gamme de température est de 100 à 210 °F. Pour de meilleurs résultats :

- Couvrir les éléments qui doivent rester humides, à l'aide d'un couvercle ou de papier aluminium.

### Attention

Pour la sécurité alimentaire, observer ce qui suit :

- NE PAS utiliser le mode réchaud pour chauffer des aliments froids (sauf pour rendre des croustilles, craquelins ou céréales sèches ou réchauffer des assiettes).
- S'assurer de maintenir une température d'aliments appropriée. L'USDA recommande de garder les aliments chauds à 140 °F ou plus.
- NE PAS réchauffer les aliments plus d'une heure.

# Modes four

## Cuisson à convection

La cuisson à convection est semblable à la cuisson. Dans ce cas, la chaleur provient d'un troisième élément situé derrière la paroi arrière. Seule différence avec la convection, la chaleur est circulée par le ventilateur à convection :

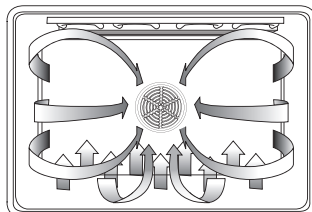


Figure 16 : cuisson à convection

Ce mode est idéal pour cuire de grandes quantités d'aliments sur plusieurs grilles ; préparer biscuits, pâtisseries, pains, hors-d'oeuvre, etc. NE PAS utiliser pour la viande, utiliser plutôt le rôtissage à convection.

Avantages :

- Légère diminution du temps de cuisson
- Cuisson sur trois grilles
- Volume plus élevé (aliments à levure plus haut)
- Plus d'aliments cuisant en même temps

Pour de meilleurs résultats :

- Réduire la température de la recette de 25 °F. Voir le tableau de cuisson à convection.
- Placer les aliments dans des plats peu profonds, non couverts.
- Centrer les plats, gauche à droite, sur la grille.
- Ne pas utiliser la cuisson à convection pour tarte à la citrouille ou gâteau au fromage qui ne profitent pas de la chaleur à convection. Utiliser plutôt la cuisson standard.

**Remarque :** en cuisant à convection sur deux grilles, utiliser les positions 1 et 3 ; avec trois grilles, positions 2, 3 et 4.

Tableau 2 : tableau de cuisson à convection

Aliments	Position de grille	Temp.* (four préchauffé) (°F)	Temps de cuisson à convection** (min)
<b>Gâteau</b>			
Petits gâteaux	2	325	17-19
Gâteau bundt	1	325	37-43
Gâteau des anges	1	325	35-39
<b>Tarte</b>			
2 croûtes, fraîches, 9po	2	350 - 400	45-55
2 croûtes, fruits surgelés 9"	2	350	68-78
<b>Biscuit</b>			
Sucre	2	325 - 350	6-11
Brisures de chocolat	2	325 - 350	8-13
Carrés au chocolat (brownies)	2	325	29-36
<b>Pains</b>			
Pain à levure, 9x5	2	350	18-22
Petits pains à levure	2	350 - 375	12-15
Pain rapide, 8x4	2	325 - 350	45-55
Biscuits	2	350 - 375	11-15
Muffins	2	400	15-19
<b>Pizza</b>			
Surgelée	2	375 - 425	23-26
Fraîche	2	400 - 425	12-15

\* La température de cuisson à convection est 25 °F de moins que celle recommandée sur les emballages ou dans les recettes. La température dans le tableau a été réduite de 25 °F.

\*\* Ce tableau est un guide. Les durées réelles dépendent des mélanges et des recettes. Suivre les directives et réduire la température en conséquence.

### Conseils de cuisson rapides

#### Conversion de cuisson standard à cuisson à convection

- Réduire la température de 25 °F.
- Vérifier la cuisson plus tôt :

Si la recette demande ...	Vérifier ...
1 à 15 min.	3 min. plus tôt
16 à 30 min.	5 min. plus tôt
31 min. à 1 h.	10 min. plus tôt

# Modes four

## Gril

Utilise une chaleur intense radiée de l'élément supérieur :

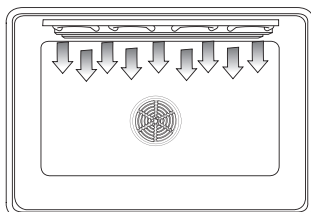


Figure 17 : gril

Ce mode est idéal pour cuire des coupes de viande minces, tendres (1 po ou moins), volaille et poisson ; aussi pour griller pain et casseroles.

Avantages :

- Cuisson rapide et efficace.
- Cuisson sans ajout de gras ou liquide.
- Brunissage pendant la cuisson.

**TOUJOURS GRILLER AVEC LA PORTE FERMÉE**

Pour de meilleurs résultats :

- Ne pas préchauffer le four.
- Steaks et côtelettes doivent avoir au moins 3/4 po d'épaisseur.
- Badigeonner poisson et volaille avec du beurre ou de l'huile pour empêcher de coller.
- Utiliser la lèchefrite et grille fournies avec le four.
- Ne pas couvrir la grille avec de l'aluminium, elle est conçue pour drainer le gras et les huiles de la surface et empêcher la fumée et les éclaboussures.
- Tourner la viande à mi-cuisson (voir tableau de gril).
- Pour brunir les casseroles, utiliser seulement des plats en céramique vitrifiée ou en métal comme Corningware®.
- Ne jamais utiliser du verre à l'épreuve de la chaleur (Pyrex®) qui ne tolère pas des températures élevées.

Tableau 3 : tableau de gril

Aliments et épaisseur	Position de grille	Réglage du gril	Temp. Interne (°F)	Temps côte 1 (min)*	Temps côte 2 (min)*
<b>Boeuf</b>					
Steak (3/4po à 1po)					
médium saignant	3	5	145	5-7	4-6
médium	3	5	160	6-8	5-7
bien cuit	3	5	170	8-10	7-9
Hamburger (3/4po - 1po)					
bien cuit	3	5	160	7-9	5-7
<b>Volaille</b>					
Poitrine (avec-os)	3	3	170	14-16	14-16
Cuisses	3	3	180	14-16	11-13
<b>Pork</b>					
Côtelettes (1po)	3	5	160	7-9	5-7
Saucisses fraîches	3	5	160	5-7	3-5
Tranche de jambon (1/2po)	3	5	160	3-5	4-6
<b>Fruits de mer</b>					
Filets de poisson 1po	3	4	Cuire jusqu'à opacité et que l'aliment se défasse facilement avec une fourchette	10-14	Ne pas tourner
Beurrés					
<b>Agneau</b>					
Côtelettes (1po)					
médium saignant	3	5	145	5-7	4-6
médium	3	5	160	6-8	5-7
bien cuit	3	5	170	8-10	7-9
<b>Pain</b>					
À l'ail 1po	3	5		4-6	
Tranches					

\*Les temps de gril sont approximatifs et peuvent varier légèrement.



# Modes four

## Gril à convection

Semblable au gril. Combine la chaleur intense de l'élément supérieur avec celle circulée par le ventilateur.

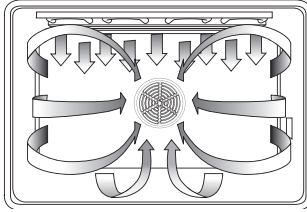


Figure 18 : gril à convection

Ce mode est idéal pour cuire des coupes de viande épaisses et tendres, volaille et poisson. N'est pas recommandé pour brunir pain, casseroles et autres aliments.

Avantages en plus de ceux du gril standard :

- Cuisson plus rapide que le gril standard.

**TOUJOURS FERMER LA PORTE AVEC LE GRIL À CONVECTION**

Pour de meilleurs résultats :

- Ne pas préchauffer le four.
- La viande doit avoir au moins 1 1/2 po d'épaisseur.
- Tourner la viande à mi-cuisson (voir tableau de gril à convection).
- Utiliser la lèchefrite et grille fournies avec le four.
- Ne pas couvrir la grille avec de l'aluminium, elle est conçue pour drainer le gras et les huiles de la surface et empêcher la fumée et les éclaboussures.
- Saler après la cuisson.

Tableau 4 : tableau de gril à convection

Aliments et épaisseur	Position de grille	Réglage du gril	Temp. interne (°F)	Temps côte 1 (min)*	Temps côte 2 (min)*
<b>Boeuf</b>					
Steak (1-1/2" ou plus)					
médium saignant	2	450	145	12-14	11-13
médium	2	450	160	15-17	13-15
bien cuit	2	450	170	18-20	16-17
Hamburger (plus que 1po)					
bien cuit	3	550	160	11-13	8-10
<b>Volaille</b>					
Poitrine (avec-os)	3	450	180	13-15	10-12
Cuisses	3	450	(cuisse) 170	14-16	12-14
<b>Porc</b>					
Côtelettes (1¼po ou plus)	2	450	160	12-14	13-15
Saucisses fraîches	3	450	160	4-6	3-5

\*Les temps de gril et de convection sont approximatifs et peuvent varier légèrement.

# Modes four

## Déshydratation

Tableau 5 : tableau de déshydratation

Permet de déshydrater les aliments avec la chaleur du troisième élément situé derrière la paroi arrière du four. La chaleur est circulée par le ventilateur.

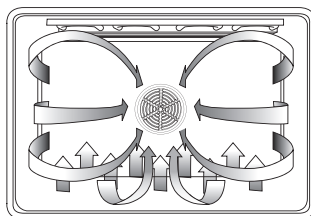


Figure 19 : déshydratation

Utiliser pour sécher et/ou préserver les aliments tels fruits, légumes et fines herbes. Maintient une température de 120 à 160 °F tout en circulant l'air chaud lentement pour enlever l'humidité.

Pour de meilleurs résultats :

- Sécher les fines herbes à 120 °F et la plupart des fruits et légumes à 140 °F. (Voir le tableau de déshydratation).
- Les durées de séchage varient selon l'humidité et le sucre contenu dans les aliments, la grosseur et la quantité à sécher ainsi que l'humidité dans l'air. Vérifier au temps de séchage minimum.
- Utiliser plusieurs grilles simultanément.
- Traiter les fruits avec des antioxydants pour éviter la décoloration.
- Consulter un livre sur la préservation des aliments, le bureau de coopérative régionale ou à la bibliothèque pour plus de détails.

Aliment	Préparation	Temps de séchage approx.* (heures)	Vérifier la cuisson
<b>Fruit</b> Pommes	Dans jus de citron ¼ t. et 2 t. d'eau, tranches ¼ po	11-15	Légerement pliables
Bananes	Dans jus de citron ¼ t. et 2 t. d'eau, tranches ¼ po	11-15	Légerement pliables
Cerises	Laver et assécher à la serviette. Pour les cerises fraîches, dénoyauter	10-15	Pliable, tannées, moelleuses
Pelures d'orange et tranches	¼ po d'épaisseur ; partie de la pelure finement pelée	Pelures : 2-4 Tranches : 12-16	Orange, pelée, séchée et cassante. Tranches : sèches et cassantes, fruit légèrement humide
Tranches d'ananas	Séchées à la serviette	<b>En boîte:</b> 9-13 <b>Fraîches :</b> 8-12	Souples et pliables
Fraises	Lavées et séchées à la serviette. Tranches ½ po d'épaisseur, dessus sur la grille	12-17	Sèches et cassantes
<b>Légumes</b> Poivrons	Lavées et séchées à la serviette. Retirer la membrane, grossièrement coupés environ 1 po	16-20	Cassants sans humidité à l'intérieur
Champignons	Lavées et séchées à la serviette. Couper la tige. Morceaux de ½ po	7-12	Fermes et cassants, secs
Tomates	Lavées et séchées à la serviette. Tranches minces ⅛ po d'épaisseur. Bien drainer.	16-23	Sèches, rouges
<b>Fines herbes</b> Origan, sauge, persi et thym, et fenouil	Lavées et séchées à la serviette.	Sécher à 120°F 3 à 5 heures	Croustillant et cassant
Basilique	Feuilles 3 à 4 po du haut. Vaporiser d'eau, secouer et assécher	Sécher à 120°F 3 à 5 heures	Croustillant et cassant

Le four reste en circuit pendant 48 heures avant de se mettre hors circuit automatiquement.

# Modes four

## Rôtissage à convection

Utilise la chaleur des éléments supérieur et inférieur et celle circulée par le ventilateur :

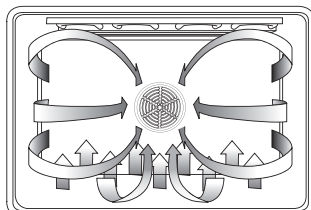


Figure 20 : rôtissage à convection

Ce mode est idéal pour préparer les coupes de viandes tendres et la volaille.

Avantages :

- Cuisson 25 % plus rapide que la cuisson ou rôtissage standard
- Brûnissage riche et doré

Pour de meilleurs résultats :

- Utiliser la même température qu'indiquée dans la recette.
- Vérifier la cuisson tôt car le temps de rôtissage peut être réduit jusqu'à 25 %. Voir le tableau de rôtissage à convection.
- Ne pas couvrir la viande ni utiliser des sacs à cuisson.
- Utiliser la lèchefrite et la grille fournies avec le four ou un plat non couvert.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de la viande.
- Si la viande est brunie à point mais non assez cuite, placer de petites bandes d'aluminium sur la viande pour empêcher de trop brunir.
- Laisser reposer la viande couverte d'aluminium de 10 à 15 minutes après le retrait du four.

Tableau 6 : tableau de rôtissage à convection

Viandes	Poids (lb)	Temp four (°F)	Position grille	Temps Rôtissage* (min par lb)	Temp interne (°F)
<b>Boeuf</b>					
Côte de boeuf	4-6	325	1	24-30 27-33	145 (med saignant) 160 (médium)
Rosbif de faux-filet, (sans os)	4-6	325	1	24-30 27-33	145 (med saignant) 160 (médium)
Pointe de surlongue (sans os)	3-6	325	1	30-36 38-44	145 (med saignant) 160 (médium)
Filet	2-3	425	1	15-25	145 (med saignant)
<b>Porc</b>					
Longe de porc (sans os ou avec os)	5-8	350	2	20-30	160 (médium)
Épaule	3-6	350	2	25-35	160 (médium)
<b>Volaille</b>					
Poulet - entier	3-4	375	1	12-18	180
Dinde non, farcie**	12-15	325	1	10-14	180
Dinde non, farcie**	16-20	325	1	9-11	180
Dinde non, farcie**	21-25	325	1	6-10	180
Poitrine	3-8	325	1	15-20	170
Poulet de Comouailles	1-1½	350	2	45-75 total	180
<b>Agneau</b>					
Demi gigot	3-4	325	1	25-30 30-35	160 (médium) 170 (bien cuit)
Gigot entier	6-8	325	1	25-30 30-35	160 (médium) 170 (bien cuit)

\*Les temps de rôtissage sont approximatifs et varient selon la forme de la viande décongelée.

\*\*La dinde farcie requiert du temps additionnel. La température minimale sécuritaire pour la farce est de 165 °F.

### Conseils rapides et faciles :

#### Conversion de cuisson standard à rôtissage à convection

- NE PAS changer la température de la recette.
- Utiliser le temps de rôtissage du tableau à droite.

# Modes four

## Concernant la sonde

- Utiliser pour déterminer la cuisson interne ou la température fin de cuisson de la viande et de la volaille.
- La gamme de température est de 130 à 210 °F (55 à 100 °C).
- Il n'est pas recommandé de préchauffer en utilisant la sonde. Un four chaud nuiera à l'insertion appropriée de la sonde sur la prise et dans la viande.

## Insertion de la sonde

Insérer la pointe de la sonde dans l'aliment.

- Pour les viandes, insérer la pointe dans la partie épaisse sans toucher à l'os, gras ou croquant.
- Pour les grosses volaille et la dinde, insérer dans la partie épaisse de l'intérieur de la cuisse.
- Pour les autres aliments, tel pain de viande, centrer la sonde dans la partie épaisse.

## Utilisation de la sonde

1. Préparer la viande et la déposer dans la lèchefrite (selon la recette). Insérer la sonde dans la viande ; voir Insertion de la sonde ci-dessus.
2. S'assurer que la sonde ne touche pas au gras, à un os, à la grille ou au plat.
3. Placer la lèchefrite avec la viande dans le four froid sur la grille recommandée.
4. Brancher la sonde sur la prise de la sonde. Le symbole de sonde figure à l'affichage.

Remarque : la température de la sonde peut être réglée seulement lorsque la sonde est installée dans le four.

5. **Presser COOKING MODE.**
6. **Tourner le bouton** pour choisir mode de cuisson.
7. **Presser Temperature et tourner le bouton** pour changer la température de la sonde, au besoin.
8. **Presser Temperature et tourner le bouton** pour changer la température du four, au besoin.
9. **Presser START.**
  - La température de la sonde figure. Pour voir celle du four, presser TEMPERATURE deux fois.
  - Le four est préchauffé lorsqu'il y a un bip.
  - Lorsque la température de la sonde est atteinte, END figure à l'affichage et le four se met hors circuit.

REMARQUE : NE PAS brancher sur la prise de sonde tant que la pointe n'est pas insérée adéquatement dans la viande.

## Conseils d'utilisation de la sonde

- Le four est bien isolé et conserve la chaleur qui continue à cuire la viande une fois le four hors circuit. Pour cette raison, retirer la viande du four dès que le bip retentit.
- Puisque la viande continue à cuire après être retirée du four, régler la température interne (sonde) de 5 à 10° sous la température interne finale désirée. Allouer un temps d'attente de 10 à 20 minutes avant de dépecer la viande.
- Toujours utiliser la poignée de la sonde pour l'insérer ou l'enlever. Utiliser une moufle pour retirer la sonde chaude.
- Retirer la sonde du four lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- La sonde ne peut être utilisée avec des viandes surgelées. Pour de meilleurs résultats, décongeler entièrement la viande avant d'utiliser la sonde.

## Changer la température du four

1. Presser TEMPERATURE deux fois. La température du four clignote.
2. Tourner le bouton pour la température désirée et presser START.

## Changer la température de la sonde

1. Presser TEMPERATURE. La température de la sonde clignote.
2. Tourner le bouton pour la température désirée et presser START.



### ATTENTION:

Plusieurs facteurs modifient le rendement de cuisson. Toujours vérifier la cuisson avant de servir.

# Autonettoyage

Pendant l'autonettoyage, le four utilise une température élevée pour brûler graisse et résidus d'aliments.

- Comme caractéristique de sécurité, la porte du four se verrouille pendant l'autonettoyage pour protéger contre les températures très élevées. Ne pas tenter d'ouvrir le four pendant ce mode.
- Un seul four peut être autonettoyé à la fois. Le second four peut être utilisé pour la cuisson.
- Il est normal de voir de la fumée et/ou des flammes occasionnelles pendant l'autonettoyage selon le contenu et la quantité de saleté dans le four. Si une flamme persiste, fermer le four et le laisser refroidir avant d'ouvrir la porte pour essuyer l'excès d'aliments.
- L'éclairage du four ne fonctionne pas pendant l'autonettoyage.
- Ne pas utiliser de nettoyeurs à four commerciaux ; ils peuvent endommager le fini et les pièces.
- Chaleur et odeurs sont normales pendant l'autonettoyage. Bien ventiler la cuisine.

**REMARQUE :** à cause des températures élevées pour l'autonettoyage, de fines lignes ou une rugosité de la surface peuvent survenir dans la cavité. Ceci est une condition normal et ne modifie pas le rendement de cuisson ou de nettoyage du four.

## Avant l'autonettoyage

1. Nettoyer à la main le bord de la porte, le hublot, le cadre avant et les bords de la cavité du four (voir figure ci-dessous). Ces parties ne deviennent pas assez chaudes pendant le nettoyage pour brûler les saletés. Utiliser une éponge savonneuse, un tampon en plastique ou S.O.S.<sup>®</sup>. **NE PAS FROTTER LE JOINT.**
  2. Essuyer les déversements et la graisse avec un essuie-tout.
  3. Enlever lèchefrite, ustensiles et plats de cuisson.
  4. **Retirer les grilles.** Si elles sont laissées pendant l'autonettoyage, elles perdent leur fini brillant et ne glissent pas dans les guide. Voir Nettoyage es surfaces du four.
- Remarque :** la grille rallonge DOIT être enlevée avant l'autonettoyage.
5. S'assurer que l'éclairage est hors circuit au panneau de contrôle et que l'ampoule et le couvercle sont en place.

## Après l'autonettoyage

- L'autonettoyage peut produire de la cendre qui se dépose dans le four. Si tel est le cas, l'essuyer avec un chiffon humide avant d'utiliser le four.
- Essuyer les bords des grilles avec de l'huile à cuisson pour glisser adéquatement. Essuyer l'excès.

**IMPORTANT :** s'assurer de laisser l'intérieur du hublot en verre refroidir complètement avant d'essuyer les cendres du cycle de nettoyage.

Nettoyer à la main le cadre avant

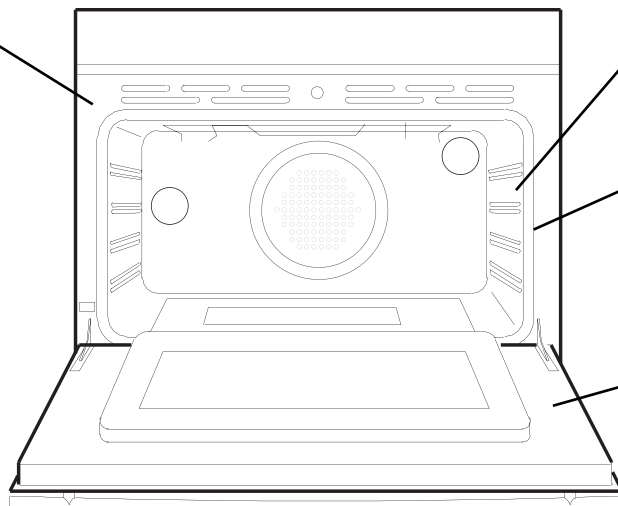


Figure 21 : avant l'autonettoyage

# Autonettoyage

## Réglage de l'autonettoyage :

1. **Presser COOKING MODE.**
2. **Tourner le bouton** pour choisir **CLEAN** «nettoyage».
3. **Presser START.** Enlever les grilles et fermer la porte.
4. **Presser START** de nouveau.

**CLEAN** et **TIME** figurent à l'affichage.

Le four nettoie pendant 3 heures. À la fin du temps programmé, il se met hors circuit automatiquement.

### REMARQUE :

L'autonettoyage ne commence pas tant que la porte n'est pas fermée.

## Pour changer la durée de nettoyage

La durée préréglée est 3 heures. Pour une saleté légère, utiliser 2 heures ; très sale, 4 heures.

1. **Presser COOKING MODE.**
2. **Tourner le bouton** pour choisir **CLEAN** «nettoyage».
3. **Presser TIME** deux fois.
4. **Tourner le bouton** pour changer les heures.
5. **Presser START.** Enlever les grilles et fermer la porte.
6. **Presser START.**

## Différer l'autonettoyage

**Remarque :** l'heure en cours doit être correcte pour la fonction différée.

1. **Presser COOKING MODE.**
2. **Tourner le bouton** pour choisir **CLEAN** «nettoyage».
3. Régler l'heure à laquelle le four arrête l'autonettoyage:

**Presser TIME deux fois.**

**Tourner le bouton** pour changer le temps de nettoyage (au besoin).

4. **Presser TIME.**

**Tourner le bouton** pour choisir **STOP TIME** «heure d'arrêt».

**Presser TIME.**

**Tourner le bouton** pour régler l'heure d'arrêt.

5. **Presser START.** Enlever les grilles et fermer la porte.
6. **Presser START** de nouveau.

La porte se verrouille et **DELAY** figure à l'affichage.

Lorsque le différé prend fin, l'autonettoyage commence.

À la fin du temps programmé, le four se met automatiquement hors circuit.

## Concernant le verrouillage de porte :

Ne pas tenter d'ouvrir la porte pendant qu'elle est verrouillée.

Lorsque le symbole de verrouillage figure, la porte ne peut s'ouvrir.

### Attention :

Vérifier si la porte est bien verrouillée et qu'elle ne s'ouvre pas avant de commencer l'autonettoyage.

Si la porte ne se verrouille pas, tourner le bouton mode en position OFF et ne pas autonettoyer. Téléphoner au 800.944.2904 pour le service.

### POUR ANNULER :

Pour annuler l'autonettoyage, **presser CANCEL.** La porte reste verrouillée tant que le four n'a pas atteint une température sécuritaire.

# Nettoyage des surfaces du four

Tableau 7 : méthodes de nettoyage des surfaces du four

Surface	Méthode
<b>Grilles</b> (four)	Laver avec de l'eau savonneuse chaude. Bien rincer et assécher. Ou frotter délicatement avec une poudre à récurer ou tampons savonneux. Si les grilles sont autonettoyées dans le four, elles perdent leur fini brillant et ne glissent pas en douceur. Si tel est le cas, essuyer les bords avec une petite quantité d'huile végétale, essuyer l'excès. NE PAS autonettoyer la grille rallonge.
<b>Tresse en fibre de verre</b> (joint)	NE PAS NETTOYER LE JOINT À LA MAIN.
<b>Verre</b>	Laver avec du savon et de l'eau ou du nettoyant à vitre. Utiliser Fantastik® ou Formula 409® pour enlever les taches tenaces et les éclaboussures.
<b>Pièces peintes</b>	Nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse ou utiliser Fantastik® ou Formula 409® sur une éponge propre ou un essuie-tout et essuyer. Éviter d'utiliser des nettoyants en poudre, tampons en laine d'acier et nettoyants à four.
<b>Porcelaine</b>	Essuyer immédiatement les dégâts acides tels jus de fruits, lait et tomates avec un chiffon sec. Ne pas utiliser une éponge/chiffon humide sur la porcelaine chaude. Lorsque refroidie, nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquer du Bon-Ami® ou Soft Scrub® sur une éponge humide. Rincer et assécher. Pour les taches tenaces, utiliser un tampon savonneux délicatement. Il est normal que la porcelaine craquèle (lignes fines) avec le temps à cause de l'exposition à la chaleur et aux saletés.
<b>Acier inoxydable</b>	Toujours essuyer ou frotter avec le grain. Nettoyer avec une éponge savonneuse, rincer et assécher. Essuyer avec du Fantastik® ou Formula 409® vaporisé sur un essuie-tout. Protéger et polir avec Stainless Steel Magic® et un chiffon doux. Enlever les taches d'eau avec un chiffon humide de vinaigre blanc. Utiliser Bar Keeper's Friend® pour enlever la décoloration par la chaleur.
<b>Plastique</b> (boulons et contrôles)	Lorsque refroidi, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et assécher.

## Remplacement de l'ampoule

- Chaque four est doté de 2 ampoules halogènes situées dans la paroi arrière du four.
- L'éclairage est mis en circuit lorsque la porte est ouverte ou si le four est en mode cuisson.
- L'éclairage ne fonctionne pas en mode autonettoyage.
- Chaque assemblage comprend une lentille amovible, une ampoule et un boîtier de douille fixé en place (figure 23, page suivante).

### Remplacer l'ampoule (figure 23, page suivante):

1. Lire AVERTISSEMENT à droite.
2. Couper l'alimentation au fusible ou coupe-circuit.
3. Dévisser la lentille et l'enlever.
4. Tirer droit sur l'ampoule pour l'enlever de la douille.
5. Remplacer par une nouvelle ampoule. Éviter de presser l'ampoule avec les doigts (saisir avec un mouchoir) ; l'huile des mains peut endommager l'ampoule lorsqu'elle devient chaude.
6. Ampoule halogène, 12V - 20W.
7. Revisser la lentille en place.
8. Remettre l'alimentation en circuit au fusible ou coupe-circuit.



### AVERTISSEMENT

- S'assurer que le four est froid et l'alimentation coupée avant d'enlever les ampoules. Sinon, il peut en résulter un choc électrique ou des brûlures.
- Les lentilles doivent être en place pour utiliser le four.
- Les lentilles protègent l'ampoule des bris.
- Les lentilles sont fabriquées en verre. Manipuler avec soin pour ne pas les briser. Le verre brisé peut causer des blessures.
- La douille est sous tension lorsque la porte est ouverte.

# Retrait de la porte du four

## AVERTISSEMENT

- S'assurer que le four et les éclairages sont froids et que l'alimentation est coupée avant d'enlever la porte ; il peut en résulter un choc électrique ou des brûlures.
- La porte du four est lourde et fragile. Utiliser les deux mains pour enlever la porte. Le devant est en verre. Manipuler avec soin pour éviter tout bris.
- Saisir les côtés fermement. Ne pas prendre la poignée, car elle peut basculer dans la main et causer des dommages ou des blessures.
- Si la porte n'est pas saisie adéquatement, il peut en résulter des dommages à la propriété ou des blessures.

## AVERTISSEMENT

Pour éviter les blessures lorsque les fixations de charnières s'enclenchent, s'assurer que les 2 leviers sont sécuritaires avant d'enlever la porte. Ne pas forcer la porte ouverte ou fermée, la charnière peut s'endommager et causer des blessures.

### Retrait de la porte du four :

1. Lire l'AVERTISSEMENT ci-dessus avant d'enlever la porte.
2. Ouvrir la porte complètement
3. Fermer la porte un peu et soulever les fixations de charnières (1 par côté) des fentes (figure 22).  
Remarque : la porte doit être assez fermée pour maintenir les fixations en place.
4. Fermer à mi-chemin (jusqu'à ce qu'elle s'arrête).
5. Saisir fermement les deux côtés.
6. Tirer, puis vers le haut. La déposer dans un endroit sur.

### Installation de la porte :

1. Tenir fermement la porte par les côtés. Faire glisser les charnières dans les fentes.  
Remarque : Insérer les 2 côtés en même temps.
2. S'assurer que les crans s'enclenchent en place. NE PAS aller plus loin que les crans (figure 22).
3. Ouvrir la porte complètement pour que les fixations (1 par côté) se dégagent (figure 22).
4. Ouvrir et fermer la porte lentement et complètement pour vérifier l'installation.

La porte devrait se fermer facilement et être droite, non croche.

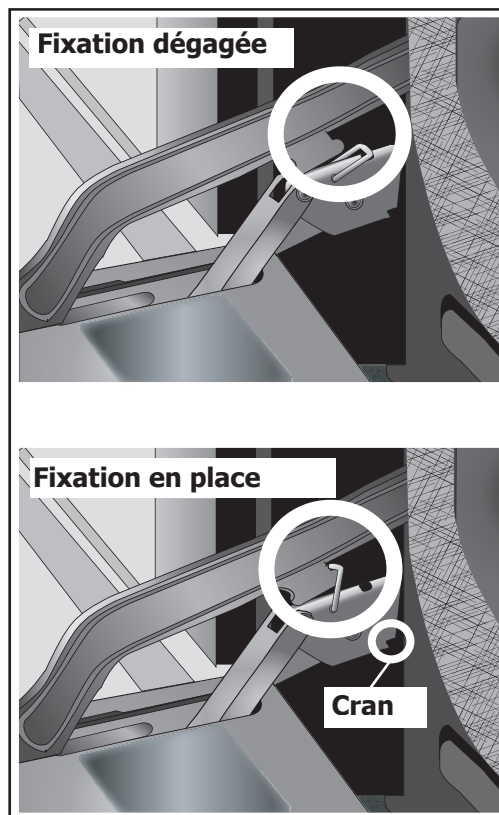


Figure 22 : charnière de porte

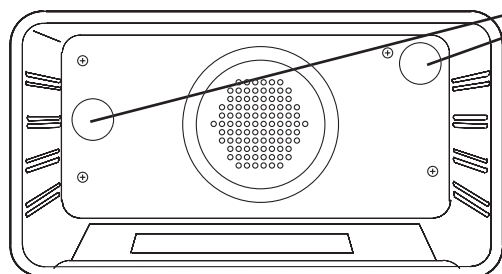


Figure 23 : éclairage du four



# Marches à suivre à faire soi-même

Les fonctions suivantes sont changées à l'écran spécial.  
Pour y accéder :

1. **Presser et maintenir COOKING MODE** 3 secondes pour que l'heure disparaisse.

Les messages suivants figurent un après l'autre :

OVEN SETTINGS HELP SCREENS PLEASE READ

(écran aide de réglages, lire S.V.P.)

TO EXIT AND LOSE CHANGES PRESS CANCEL

(pour sortir et perdre réglage, presser CANCEL)

TO EXIT AND KEEP CHANGES PRESS START

(pour sortir et garder réglage, presser START)

TO BEGIN TURN KNOB THANK YOU

(pour commencer, tourner le bouton. Merci)

## Verrouillage des touches :

Utiliser pour verrouiller le panneau. Le mode ne peut être changé si la fonction est activée.

1. Accéder au menu spécial tel qu'indiqué ci-dessus.
2. **Tourner le bouton** pour choisir LOCK KEYS «verrouillage de touches».
3. **Presser COOKING MODE.**
4. **Presser START.**

Le mode cuisson n'est pas annulé lorsque le panneau est verrouillé. **Presser CANCEL** pour arrêter.

Minuterie annulée si panneau verrouillé.

5. **Presser et maintenir COOKING MODE** pour verrouiller le panneau.

## Activation du mode Sabbat :

Lorsque choisi, le four cuit continuellement jusqu'à ce que le mode soit annulé. Ce mode est conforme aux croyances religieuses avec exigences «sans travail» du Sabbat.

Avant de choisir la fonction, il faut la régler à l'écran spécial :

1. Accéder au menu spécial tel qu'indiqué ci-dessus.
2. **Tourner le bouton** pour choisir mode Sabbat.
3. **Presser COOKING MODE.**
4. **Tourner le bouton** pour choisir YES «oui».
5. **Presser START.**

Puis, choisir le mode Sabbat au menu mode cuisson :

6. **Presser COOKING MODE.**
7. **Tourner le bouton** pour choisir SABBAT.
8. **Presser TEMPERATURE** et **tourner le bouton** pour régler la température.
9. **Presser START.**

Il n'y a pas de bip pendant ce mode. Seule la touche CANCEL fonctionne.

**Presser CANCEL** pour annuler le mode.

## Calaibration de température :

Le thermostat électronique a été calibré avec précision. Toutefois, si le brunissage est trop pâle ou foncé, augmenter ou diminuer le réglage.

1. Accéder au menu spécial tel qu'indiqué ci-dessus.
2. **Tourner le bouton** pour choisir **OVEN OFFSET 1** «décalage 1» ou **OVEN OFFSET 2** «décalage 2» (décalage 1 pour augmenter et décalage 2 pour diminuer la température).
3. **Presser COOKING MODE.**
4. **Tourner le bouton** pour augmenter ou diminuer la température en tranches de 5°.
5. **Presser COOKING MODE.**
6. **Presser START.**

## Langue d'affichage :

Les commandes à l'affichage figurent en anglais, français ou espagnol. Par défaut - anglais.

1. Accéder au menu spécial tel qu'indiqué ci-dessus.
2. **Tourner le bouton** pour choisir LANGUAGE «langue».
3. **Presser COOKING MODE.**
4. **Tourner le bouton** pour choisir EnG (anglais), ESP (espagnol) or FrA (français).
5. **Presser COOKING MODE.**
6. **Presser START.**

## Format température :

Le four est pré-réglé en format Fahrenheit ; il peut être changé en Celcius.

1. Accéder au menu spécial tel qu'indiqué ci-dessus.
2. **Tourner le bouton** pour choisir SELECT UNITS «sélectionner unité».
3. **Presser COOKING MODE.**
4. **Tourner le bouton** pour choisir le format ( °C ou °F).
5. **Presser COOKING MODE.**
6. **Presser START.**

# Marches à suivre à faire soi-même

## Format pendule

Le four est préréglé en format 12 heures et peut être réglé en format 24 heures.

1. Accéder au menu spécial tel qu'indiqué ci-dessus.
2. **Tourner le bouton** pour choisir CLOCK FORMAT «format pendule».
3. **Presser COOKING MODE**
4. **Tourner le bouton** pour choisir format (12 h ou 24 h).
5. **Presser COOKING MODE.**
6. **Presser START.**

## Volume de tonalité:

Le volume peut être modifié de 1 (bas) à 3 (élevé).  
Volume par défaut - 2 (moyen).

1. Accéder au menu spécial tel qu'indiqué ci-dessus.
2. **Tourner le bouton** pour choisir BEEP VOLUME «volume bip».
3. **Presser COOKING MODE**
4. **Tourner le bouton** pour choisir 1, 2, ou 3.
5. **Presser COOKING MODE.**
6. **Presser START.**

## Pendule dissimulée :

L'heure à l'affichage peut être dissimulée ; affichée par défaut.

1. Accéder au menu spécial tel qu'indiqué ci-dessus.
2. **Tourner le bouton** pour choisir VIEW CLOCK «voir pendule».
3. **Presser COOKING MODE**
4. **Tourner le bouton** pour choisir YES «oui» (affichée) ou NO «non» (dissimulée).
5. **Presser COOKING MODE.**
6. **Presser START.**

**Remarque :** les deux points figurent lorsque la pendule est dissimulée.

## Remise aux réglages par défaut :

Lorsque des changements ont été faits à l'écran spécial, les réglages peuvent être remis à ceux par défaut.

1. Accéder au menu spécial tel qu'indiqué ci-dessus.
2. **Tourner le bouton** pour choisir donnée par défaut.
3. **Presser COOKING MODE**
4. **Tourner le bouton** pour choisir YES «oui» (par défaut) ou NO «non» (réglages modifiés).
5. **Presser COOKING MODE.**
6. **Presser START.**

## Changement de tension de fonctionnement

Ce four est préréglé pour une utilisation sur 240 V. Si la résidence est dotée du 208 V, c.a., la tension du four peut être modifiée.

La conversion doit être effectuée par un technicien qualifié. Communiquer avec le marchand ou le service Bosch au 800.944.2904.

# Aide - cuisson

Vérifier le tableau ci-dessous pour la cause de problèmes fréquents. Puisque le format, la forme et le matériau du plat de cuisson affectent directement les résultats de cuisson, la meilleure solution est de remplacer les vieux plats qui sont devenus plus foncés ou voilés par l'usure. Aussi, vérifier le tableau de cuisson à convection à la page 9, la position de la grille et le temps de cuisson.

Tableau 8 : aide - cuisson

Problème de cuisson	Cause
Brunissement non uniforme	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Four non préchauffé</li> <li>• Aluminium sur grille ou au fond du four</li> <li>• Plat trop grand pour la recette</li> <li>• Plats se touchant ou touchant les parois</li> </ul>
Aliment trop bruni au fond	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Four non préchauffé</li> <li>• Plat en verre, métal mat ou foncé utilisé</li> <li>• Position de grille incorrecte</li> <li>• Plats se touchant ou touchant les parois</li> </ul>
Aliment séché ou très rétrécit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Température du four trop élevée</li> <li>• Temps de cuisson trop long</li> <li>• Porte ouverte fréquemment</li> <li>• Plat trop grand</li> </ul>
Aliment cuisant ou rôtissant plus lentement que prévu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Température du four trop basse</li> <li>• Four non préchauffé</li> <li>• Porte ouverte fréquemment</li> <li>• Aliment scellé avec du papier aluminium</li> <li>• Plat trop petit</li> </ul>
Croûte à tarte trop pâle et humide	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temps de cuisson trop court</li> <li>• Plant en métal brillant utilisé</li> <li>• Position de grille incorrecte</li> <li>• Température du four trop basse</li> </ul>
Gâteau pâle, plat et non cuit à l'intérieur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Température du four trop basse</li> <li>• Temps de cuisson incorrect</li> <li>• Gâteau vérifié trop tôt</li> <li>• Porte ouverte fréquemment</li> <li>• Plat trop grand</li> </ul>
Gâteau haut au centre avec craquelure sur le dessus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Température de cuisson trop élevée</li> <li>• Temps de cuisson trop long</li> <li>• Plat touchant aux autres plats ou à la paroi du four</li> <li>• Position de grille incorrecte</li> <li>• Plat trop petit</li> </ul>
Bords de croûte de tarte trop bruns	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Température du four trop élevée</li> <li>• Bords de croûte trop minces</li> </ul>

# Aide - fonctionnement

Avant d'appeler pour un service, vérifier ce qui suit :

Tableau 9 : aide - fonctionnement

Problème de four	Étape pour résoudre le problème
F03 ou F04 figurant à l'affichage	Problème de verrouillage. Mettre l'alimentation hors circuit et remettre en circuit après quelques secondes. Le four effectue une vérification de verrouillage. Si la condition persiste, noter le code erreur et communiquer avec un centre de service autorisé.
Autre code F___ figurant à l'affichage	Mettre l'alimentation hors circuit et remettre en circuit après quelques secondes. Si la condition persiste, noter le code erreur et communiquer avec un centre de service autorisé.
Ventilateur de refroidissement fonctionnant après la mise hors circuit	Ceci est normal. Le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque les composants électroniques ont suffisamment refroidi.
Porte verrouillée et ne se dégage pas, même après le refroidissement	Mettre le four hors circuit au coupe-circuit et attendre quelques secondes. Remettre le coupe-circuit. Le four devrait se réinitialiser et fonctionner.
Le four ne chauffe pas	S'assurer que la température a été sélectionnée. Vérifier le coupe-circuit ou le fusible. S'assurer que l'alimentation électrique adéquate est fournie au four.
Le four ne cuit pas uniformément	Vérifier la calibration. La régler au besoin (voir calibration, page 21). Voir les tableaux de cuisson pour les positions de grilles recommandées. Toujours réduire la température de cuisson de 25° pour le mode cuisson à convection.
Température du four trop chaude ou trop froide	Le thermostat du four doit être réglé. Voir Calibration de la température du four, page 21.
Éclairage du four ne fonctionne pas adéquatement	Remplacer ou réinsérer l'ampoule si lâche ou défectueuse. Voir page 19. Ne pas toucher avec les doigts, cela peut faire griller l'ampoule.
Éclairage restant allumé	S'allume automatiquement lorsque le four commence à chauffer. Presser LIGHT pour mettre hors circuit. Si le four est hors circuit, vérifier s'il y a une obstruction dans la porte ou vérifier si la charnière est pliée.
Lentille ne pouvant être enlevée de l'éclairage	Il peut y avoir une accumulation de saleté autour du couvercle de lentille. Essuyer avec un essuie-tout sec et propre avant d'enlever la lentille.
Le four ne s'autonettoie pas adéquatement	Laisser le four refroidir avant l'autonettoyage. Toujours essuyer les saletés et déversement avant l'autonettoyage. Si le four est très sale, le régler pour un autonettoyage de 4 heures. Voir page 17.
Pendule et minuterie ne fonctionnant pas correctement	S'assurer que l'alimentation électrique appropriée est fournie au four. Voir les rubriques sur la pendule et la minuterie, pages 2 et 9.
Humidité excessive	Avec le mode cuisson, préchauffer d'abord le four. La cuisson à convection élimine toute humidité dans le four (un des avantages).
Éclats de porcelaine	Au moment de mettre ou d'enlever les grilles, toujours les incliner vers le haut et ne pas les forcer pour éviter d'écailler la porcelaine.

## POUR OBTENIR UN SERVICE

**Pour service autorisé ou information sur les pièces, téléphoner au 800.944.2904.**

Nous désirons maintenir la satisfaction du consommateur. Si un problème survient qui n'est pas résolu à la satisfaction du client, écrire à Bosch Customer Support, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach CA, 92649 ou téléphoner au 800.944.2904.

Inclure les numéros de modèle et de série ainsi que la date d'achat d'origine et d'installation.

# Garantie

## Énoncé de garantie limitée

Les garanties fournies par BSH Home Appliances («Bosch») dans cet énoncé de garantie limitée s'appliquent seulement aux fours encastrés électriques Bosch («fours encastrés») vendu au consommateur, le premier acheteur, en autant que le four encastré a été acheté (1) pour une utilisation personnelle et non pour la revente et (2) aux États-Unis ou au Canada et est situé dans le pays où il a été acheté. Comme utilisé dans l'énoncé de garantie limitée, le terme «date d'installation» réfère à la date le plus tôt où le four encastré a été installé ou dix (10) jours ouvrables après la date à laquelle le four encastré a été vendu au premier acheteur utilisateur. Les garanties stipulées dans la présente s'appliquent seulement au premier acheteur et ne sont pas transférables.

## Garantie limitée standard

Bosch garantit que le four encastré ne présente aucun défaut de matériaux et de fabrication pendant une période de douze (12) mois à compter de la date d'installation. Pendant la période de garantie, Bosch ou son centre de service autorisé réparera ou remplacera, selon sa discrétion, tout four encastré présentant un défaut dans des conditions d'utilisation normale, sans frais. Toutes les pièces ou composantes enlevées deviennent la propriété de Bosch, à sa discrétion. Toute pièce remplacée et/ou réparée assurera l'identité de la pièce d'origine à des fins de cette garantie et cette garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces.

## Autres conditions des garanties limitées

Les garanties fournies dans l'énoncé de garantie limitée excluent les défauts ou dommages résultants (1) d'une utilisation du four encastré autre que d'une façon normale et ordinaire (utilisation commerciale du four encastré non considérée comme normale ou ordinaire), (2) de mauvaise utilisation, abus, accidents ou négligence, (3) d'un fonctionnement inadéquat, entretien, installation ou service non autorisé, (4) réglage ou modification ou ajustement de toute sorte, (5) du manque de se conformer aux codes de constructions et/ou d'électricité de l'état, province, locaux, municipaux, (6) de déversements d'aliments ou de liquide et (7) de forces externes telles inondations, feu, actes de Dieu ou autres circonstances hors du contrôle de Bosch. Également exclus de cette garantie sont les égratignures et dommages aux surfaces externes et pièces exposées ou four encastré sur lequel le numéro de série a été modifié, effacé ou enlevé.

Selon ce qui est permis par la loi, cette garantie donne des solutions exclusives en regard du produit couvert par cette garantie, que la réclamation survienne par contrat ou à tort (incluant responsabilité stricte et négligence) ou autrement. Bosch n'est pas responsable des dommages accessoires ou intérêts, pertes ou dépenses.

CETTE GARANTIE EST EN LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE EXPRESSE. TOUTE GARANTIE IMPLICITE PAR LOI, PAR COMMERCIALISATION OU À DES FINS PARTICULIÈRES OU AUTRES NE SERA EN VIGUEUR QUE POUR LA PÉRIODE DE LA DITE GARANTIE EXPRESSE. Aucune tentative de modifier, changer ou amender cette garantie ne sera effective à moins d'une autorisation écrite d'un des responsables de BSH.

## Pour obtenir un service sous garantie

Pour obtenir un service sous garantie pour ce four encastré, communiquer avec un centre de service autorisé Bosch de la région. BSH Home Appliances • 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 800.944.2904.

## Enregistrement de données de service

L'enplacement de la plaque signalétique sur le produit est visible lorsque la porte du four est ouverte. Elle est située sur le côté gauche, centrée verticalement à l'intérieure de la cavité du four. Voir page 3. Noter cette information dans l'espace prévu ci-dessous. Conserver la facture pour valider la garantie. Pour le service, voir page 24.

Numéro de modèle :
Numéro de série :
Date d'installation ou d'occupation :





# Instrucciones Importantes de Seguridad

## Por favor lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.

Con el cuidado adecuado, su nuevo horno de Bosch funcionará de manera segura y confiable.

**Lea todas las instrucciones cuidadosamente antes de usar este horno. Estas precauciones ayudarán a reducir el riesgo de sufrir quemaduras, descargas eléctricas, fuego o lesiones. Cuando utiliza aparatos de cocina, se deben observar precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:**

- Este aparato debe ser instalado y aterrizado correctamente por un técnico calificado. Conéctelo sólo a una toma de corriente aterrizada. Consulte las instrucciones de instalación para la preparación eléctrica e instrucciones de conexión.
- Sólo un técnico autorizado debe dar el servicio. Contacte al centro de servicio autorizado más cercano para checar, reparar o ajustar el aparato.
- No repare o reemplace ninguna parte del horno a menos que fue recomendado específicamente. Consulte a un centro de servicio autorizado.
- No opere este aparato si no funciona bien o si fue dañado hasta que un técnico de servicio autorizado lo haya revisado.
- Instale y coloque este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones de instalación.
- Use este aparato sólo para el uso intencionado por el fabricante. Si tiene alguna pregunta, contacte al fabricante.
- No tape u obstruya ninguna abertura en este aparato.
- Use este aparato sólo para el uso intencionado como se describe en este manual. No use químicos corrosivos, vapores, inflamables o productos no alimenticios en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio. El uso de químicos corrosivos cuando calienta o limpia el horno dañará el aparato.
- En el caso de encenderse la ropa o el cabello, **ÉCHESE AL PISO Y DÉSE VUELTAS DE INMEDIATO** para apagar las llamas.
- Este horno es para uso residencial. No lo debe utilizar en exteriores.

### CON RESPECTO A PÁJAROS EN LA CASA

Pájaros tienen sistemas respiratorios muy sensibles. Mantenga los pájaros fuera de la cocina u otras habitaciones donde los puedan alcanzar los vapores de la cocina. Durante la autolimpieza, se liberan humos que pueden ser nocivos para pájaros. Otros vapores de la cocina, como el sobrecalentar margarita y aceites para cocinar pueden ser nocivos también.

- No permita que niños utilicen este aparato a menos que estén supervisados por un adulto. Nunca se deben dejar solos a los niños y mascotas en el área donde se usa el aparato. Nunca se les debe permitir sentarse o pararse sobre ninguna parte del horno.
- No almacene cosas de interés para los niños arriba del horno. Cuando los niños se suben al horno para alcanzar estas cosas, pueden sufrir heridas serias.

Para reducir el riesgo de un fuego en la cavidad del horno:

1. No guarde materiales inflamables en o cerca del horno.
2. No use agua con un incendio de grasa. Sofoque las llamas con un extinguidor químico de polvo o tipo espuma.
3. Tenga un extinguidor de fuego a la mano en un lugar de fácil acceso cerca de cualquier aparato de cocina. Asegúrese de saber cómo manejarlo.
4. No recueza los alimentos. Cuide el horno bien si coloca papel, plástico u otros materiales inflamables adentro.
5. No use el horno para guardar cosas. Nunca deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos dentro de la cavidad cuando no se usa el horno.
6. En caso que se enciendan materiales dentro del horno, mantenga cerrada la puerta del horno. Apague el horno y desconecte el circuito en la caja del cortacircuito.
7. No obstruya los ductos de ventilación del horno.
8. Asegúrese que el ventilador funcione cuando se usa el horno. Si no funciona el ventilador, no use el horno. Llame a un centro de servicio autorizado.
9. Nunca use el horno para calentar una habitación. Ésto puede dañar las partes del horno.
10. Póngase ropa adecuada por cuestiones de seguridad personal. Nunca debe ponerse ropa holgada o prendas que cuelguen flojas como corbatas o mangas mientras usa este aparato.



### ADVERTENCIA

La Ley del Estado de California para Agua Potable y Tóxicos requiere que las empresas adviertan a sus clientes de la posible exposición a sustancias conocidas por el Estado de California a causar cáncer o defectos de nacimiento.

La eliminación de residuos durante la autolimpieza genera algunos derivados que se incluyen en esta lista de sustancias.

Para minimizar la exposición a estas sustancias, siempre opere este horno de acuerdo a las instrucciones en este manual y proporcione una buena ventilación a la cocina durante e inmediatamente después de autolimpiarse el horno.

Continúa en la siguiente página



# Instrucciones Importantes de Seguridad

Por favor lea todas las instrucciones antes de usar este aparato.

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Recoja el cabello suelto.
- Los quemadores pueden estar calientes a pesar que tengan un color oscuro. Las superficies internas de un horno pueden calentarse suficientemente para causar quemaduras.
- Durante y después del uso, no permita que la ropa u otros materiales inflamables tengan contacto con los quemadores o con las superficies internas del horno hasta que se hayan enfriado suficientemente.
- La moldura en la parte superior y en los lados de la puerta del horno pueden calentarse y causar quemaduras.
- Tenga cuidado cuando abre la puerta. Abra la puerta ligeramente para dejar escapar el aire caliente o el vapor antes de sacar o reemplazar alimentos.
- No caliente contenedores de alimentos cerrados. La presión acumulada puede causar la ruptura del contenedor y causar lesiones.
- Siempre coloque las rejillas del horno en el lugar deseado cuando el horno está frío. Si se debe quitar una rejilla mientras que el horno está caliente, no permita que las agarraderas tengan contacto con los quemadores.
- Siempre use agarraderas secas para las ollas. Las agarraderas mojadas o húmedas colocadas encima de superficies calientes pueden causar quemaduras por el vapor. No permita que las agarraderas tengan contacto con los quemadores. No use una toalla u otro trapo estorboso.

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD CON EL MODO DE AUTOLIMPIEZA DEL HORNO

- Confirme que se cierra la puerta y que no se abrirá una vez que aparezca el icono de la puerta cerrada. Si la puerta no se cierra, oprima OVEN OFF (Apagar Horno) y no use el modo de autolimpieza. Llame al 800-944-2904 para solicitar servicio.
- Nota: Durante un ciclo de autolimpieza normal y un ciclo de autolimpieza retardado, la puerta se cierra dentro de 25 a 30 segundos tras oprimir Start (Inicio).
- No limpie el empaque de la puerta. Es esencial para un sellado bueno. Debe tener cuidado de no frotar, dañar, mover o quitar el empaque de la puerta.
- No use detergentes comerciales para hornos o recubrimientos de protección de ningún tipo en o alrededor de alguna parte del horno.
- Limpie sólo las partes listadas en este manual.
- **Quite la bandeja de asado, todas las rejillas del horno, otros utensilios y limpie derrames excesivos de alimentos** antes de autolimpiarse el horno.
- Escuche si se oye el ventilador. Si no oye el ventilador llame a servicio.

## Comenzar

### Para poner el reloj:

1. **Oprima TIME (Hora).** TIMER (Cronómetro) parpadea en la pantalla.
2. **Gire la perilla** para seleccionar CLOCK (Reloj).
3. **Oprima TIME.**
4. **Gire la perilla** para fijar la hora.  
Nota: El reloj avanza en incrementos de diez minutos. Gire la perilla una vez hacia atrás (contra el sentido del reloj) para cambiar a incrementos de un minuto.
5. **Oprima START (Inicio).**

### Para usar las luces del horno:

1. **Oprima LIGHT (Luz)** para prender o apagar las luces del horno.

En los hornos dobles se prenden o apagan las luces en ambos hornos juntos. Para controlar las luces solamente en un horno:

1. **Oprima UPPER/LOWER (Superior/Inferior)** para seleccionar el horno.

2. **Oprima LIGHT** para prender o apagar las luces.

Se prenden las luces del horno automáticamente cuando:

- se abre la puerta.
- se prende el horno.

Se apagan las luces del horno automáticamente cuando:

- se apaga el horno.
- se cancela el modo del horno.

Las luces no funcionan en el modo de autolimpieza.



# Comenzar

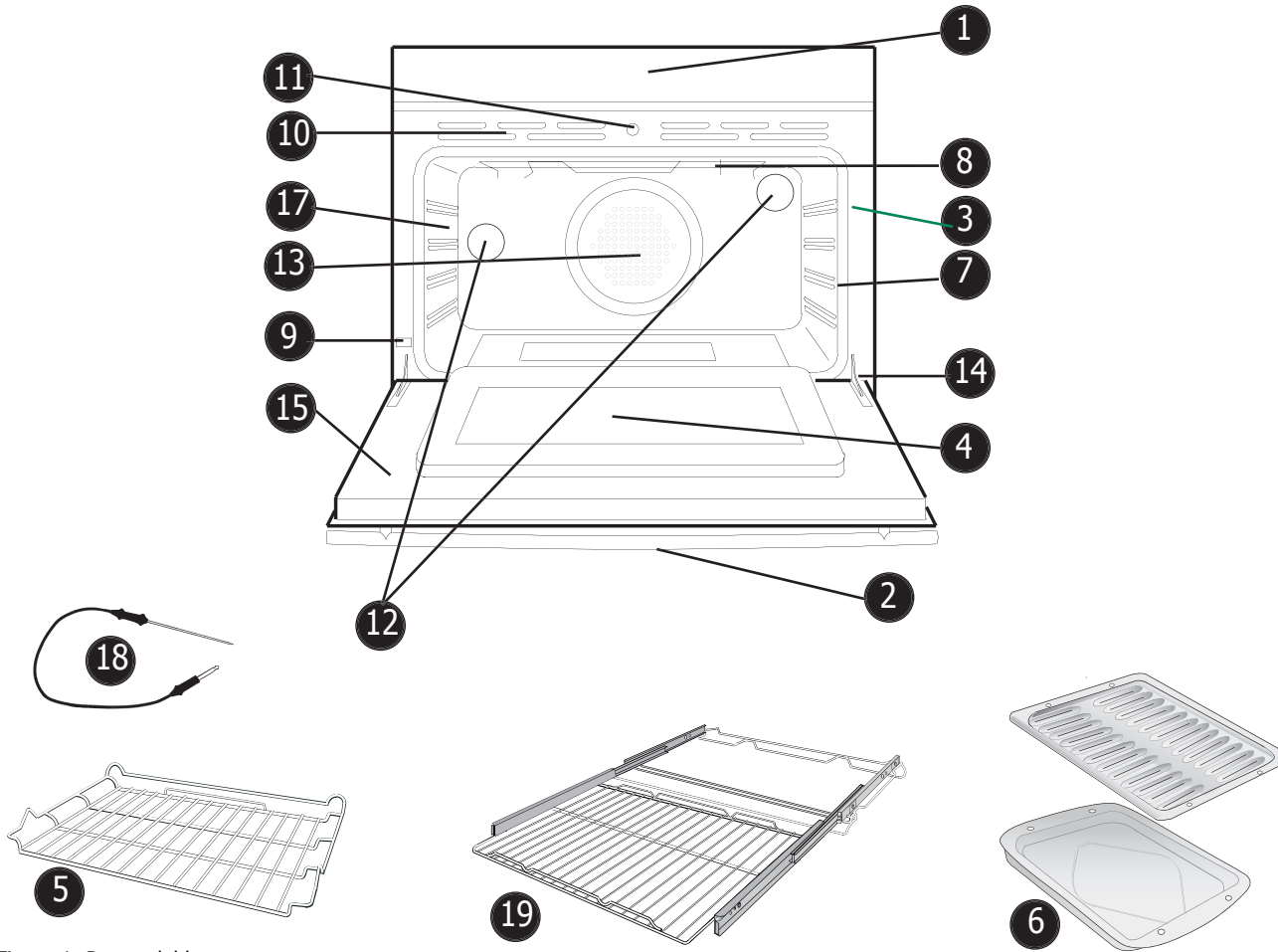


Figura 1: Partes del horno

## Partes del horno y accesorios:

- |  |  |
|--|--|
| <b>1</b> Panel de control  | <b>10</b> Aberturas de enfriamiento (ambos hornos)         |
| <b>2</b> Agarradera de la puerta                                   | <b>11</b> Pestillo de cierre automático (uno por horno)    |
| <b>3</b> Empaque de la puerta del horno (uno por horno)            | <b>12</b> Lámparas de halógeno del horno (2 en cada horno) |
| <b>4</b> Ventana   | <b>13</b> Ventilador de convección y tapa                  |
| <b>5</b> Rejillas removibles del horno; 3-6 dependiendo del modelo | <b>14</b> Bisagra de la puerta                             |
| <b>6</b> Bandeja y rejilla del asador                              | <b>15</b> Puerta removible del horno                       |
| <b>7</b> Guías de posición de rejillas (4 en cada horno)           | <b>16</b> Juego de literatura (no se muestra)              |
| <b>8</b> Elemento para asar (uno en cada horno)                    | <b>17</b> Receptáculo para el termómetro                   |
| <b>9</b> Placa con información                                     | <b>18</b> Termómetro (para carne)                          |
|  | <b>19</b> Rejilla extensible                               |

# Comenzar

## Panel de control del horno

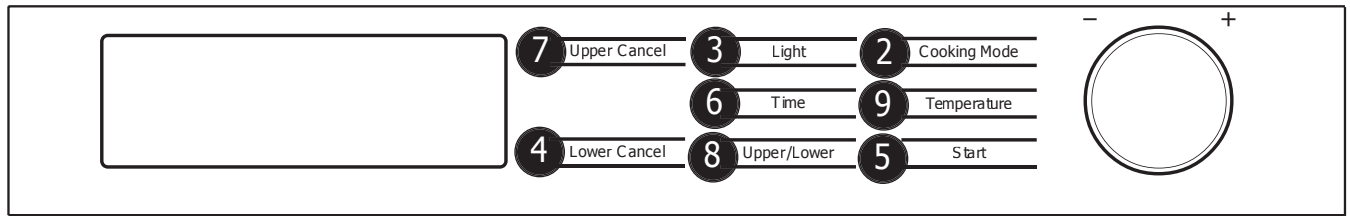


Figura 2: Hornos dobles

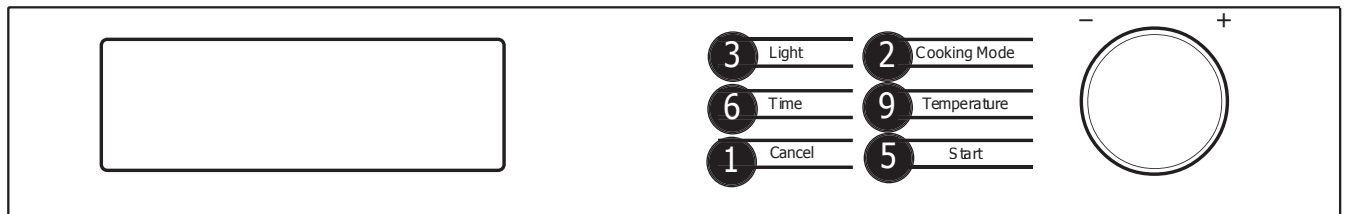


Figura 3: Hornos sencillos

### Botones de comandos

- CANCEL (Cancelar):** Oprima para terminar un modo actual.
- COOKING MODE (Modo de Cocinar):** Oprima para seleccionar el modo de cocinar.
- LIGHT (Luz):** Oprima para prender o apagar las luces del horno.
- LOWER CANCEL (Cancelar Inferior)** (solamente hornos dobles): Oprima para terminar el modo en el horno inferior.
- START (Inicio):** Oprima para iniciar el modo.
- TIME (Hora):** Oprima para fijar la hora del día, cronómetro.
- UPPER CANCEL (Cancelar Superior)** (solamente hornos dobles): Oprima para terminar el modo en el horno superior.
- UPPER/LOWER (Superio/Inferior)** (solamente hornos dobles): Oprima para seleccionar el horno superior o inferior antes de ajustar las luces, etc.
- TEMPERATURE (Temperatura):** Oprima para fijar o cambiar la temperatura del horno.

### Pantalla

- ICONOS DE CUADRO** (solamente hornos dobles): Iconos a la derecha de la hora. Indican cual horno está activo.
- TEXTO EN PANTALLA:** Indica funciones activas (fija) y funciones que esperan que el usuario ingrese alguna información (parpadea).
- ICONOS DE BLOQUEO:** Aparecen abajo de los iconos de cuadro. Indican que se bloquea la puerta.
- TEMPERATURA:** Dígitos en la esquina superior izquierda de la pantalla. Indican la temperatura elegida para el horno.
- HORA:** Dígitos en la esquina inferior izquierda de la pantalla. Indican la hora del día y el cronómetro.

### Otras características

- PITIDOS:** Un pitido señala que se aceptó la información ingresada, dos pitidos señalan una entrada inválida.
- TEMPERATURAS POR DEFAULT:** Cada modo de cocinar tiene una temperatura por default que aparece al seleccionar el modo. La temperatura por default es la temperatura más común para el modo.
- CÓDIGOS DE NÚMEROS F:** Aparecen en la pantalla cuando el control detecta un problema en el horno o sus partes electrónicas. Consulte la sección de autoayuda, página 24, para más información.
- MODOS SABATINO:** Cuando se activa esta opción, el horno horneará por 72 horas antes de apagarse automáticamente. Este modo es para religiones que no permiten "trabajar" los Sábados (o Domingos).

# Consejos generales para el horno

## Sugerencias para el uso

- Use las tablas de cocinar como una guía.
- No ponga moldes en una puerta abierta del horno.
- Use la luz interna del horno para ver los alimentos a través de la ventana en la puerta del horno en lugar de abrir la puerta frecuentemente.
- Coloque los moldes en el centro del horno.

## Ventajas de cocinar por convección

- Horneado uniforme.
- Se conservan los jugos y sabores.
- Alimentos con levadura se elevan más y son más ligeros (bollos de crema, pan de levadura, etc.).
- Cocinar con múltiples rejillas sin cambiar sabores.
- No se requieren moldes especiales para hornear.
- Puede asar cortes más gruesos de carne con el asado de convección.
- Ahorra tiempo y energía.

## Acerca de cocinar por convección

Los modos normales de cocinar (hornear, asar, etc.) utilizan calor radiado de uno o más elementos para cocer los alimentos. Los modos de convección utilizan tanto el calor generado por los elementos como un ventilador en la parte trasera del horno para circular el aire caliente continuamente a través del horno.

El resultado es una cocción más rápida y uniforme. Los modos de convección conservan los jugos y sabores naturales y pueden además ahorrar tiempo y energía ya que se pueden cocer la mayoría de alimentos a temperaturas bajas y en menos tiempo (nunca debe reducir la temperatura cuando prepara carne).

Se reduce también el tiempo de cocción porque puede usar múltiples rejillas a la vez. Puede hornear varias capas de galletas o varios platillos diferentes al mismo tiempo.

El horno usa también la convección para deshidratar. El bajo calor de los elementos es circulado a través del horno por medio del ventilador de convección para eliminar lentamente la humedad.

Consulte los "Modos del Horno" en este manual para más información sobre cada modo de convección.

**Nota:** Las opciones de convección varían por modelo.

## Precalentar el horno

- Precaliente el horno cuando usa los modos de horneado y horneado de convección a menos que la receta recomienda otra cosa.
- Use el modo de precalentado rápido para acortar el tiempo del precalentado.
- Seleccionar una temperatura más alta acorta el tiempo del precalentado.
- Se debe precalentar el horno para obtener buenos resultados con pasteles, galletas y panes, etc.
- Coloque las rejillas del horno en sus posiciones correctas antes del precalentado.
- Durante el precalentado aparece la temperatura de cocinar seleccionada.
- Un pitido confirma que el horno está precalentado y PREHEAT (Precalentar) desaparece de la pantalla.
- Cuando opera en 208V, el tiempo de precalentar puede ser ligeramente más largo.

## Moldes para hornear

- Los moldes de vidrio absorben el calor. Reduzca la temperatura del horno 25°F cuando hornea en moldes de vidrio.
- Use moldes que doran como usted desea. El tipo de acabado del molde ayuda a determinar la cantidad de doración que se producirá.
- Los moldes brillosos, suaves de metal o anodizado/de teflón reflejan el calor, resultando un dorado más ligero y más delicado. Pasteles y galletas necesitan este tipo de molde.
- Los moldes oscuros, ásperos o sin brillo absorben el calor, produciendo una costra más dorada y crujiente. Use este tipo de molde para pays.
- Use moldes oscuros anodizados/de teflón o moldes oscuros metálicos sin brillo o de vidrio para lograr una costra dorada y crujiente.
- Los moldes aislados para hornear pueden aumentar la duración del tiempo recomendado de horneado.
- No hornee con la bandeja vacía del asador en el horno ya que esto puede cambiar el desempeño del horneado. Guarde la bandeja fuera del horno.
- Use bandejas de hornear que miden 19"x14" (48.3 x 35.6 cm) o menos para mejores resultados.

## Datos generales sobre la operación del horno:

Se opera el horno a través de múltiples botones de comandos y una perilla.

Oprima el botón de comando para seleccionar la función (modo de cocinar, hora, etc).

Use la perilla para ajustar el modo, la hora o la temperatura.

Consulte las secciones de Panel de Control/Pantalla y de la Operación del Horno para más detalles.

# Consejos generales para el horno

## Rejillas del horno

- El horno tiene guías para rejillas en cuatro niveles. Las posiciones de rejillas están numeradas desde la guía inferior (#1) a la superior (#4). (Vea el dibujo abajo).
- Consulte las tablas de cocinar para las mejores posiciones de rejilla cuando cocina
- Asegúrese que las rejillas están niveladas una vez que están en sus posiciones.
- Las rejillas están diseñadas a detenerse cuando se jalen hasta su límite.
- ¡CUIDADO! Nunca use papel de aluminio para revestir las rejillas o el horno. El calor atrapado debajo del papel de aluminio puede dañar el horno.

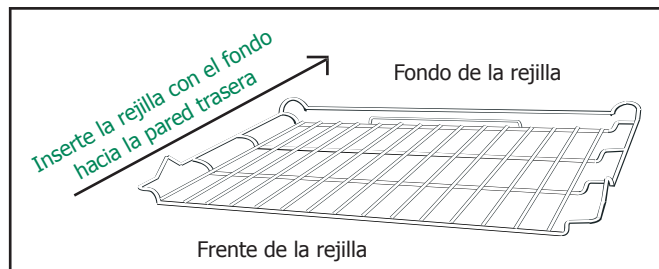


Figura 4: La rejilla plana

**PRECAUCIÓN:** Para evitar posibles quemaduras, coloque las rejillas del horno en las posiciones deseadas antes de prender el horno. Siempre use guantes cuando el horno está caliente.

### La rejilla plana

#### Sacar la rejilla del horno:

Agarre la rejilla firmemente en ambos lados y júlela hacia Ud. Al llegar al tope, incline la rejilla hacia arriba y júlela completamente hasta que salga del horno.

#### Reemplazar la rejilla en el horno:

Agarre la rejilla firmemente en ambos lados. Incline la rejilla hacia arriba para encajar el tope en el portarejilla. Cambie la rejilla a una posición horizontal y empújela completamente. La rejilla debe estar recta y plana, no torcida.

### Seleccionar la posición de la rejilla

Vea el dibujo abajo.

**Rejilla 4** - Posición más alta. Se usa para derretir queso rápidamente.

**Rejilla 3** - Se usa para asar carnes y tostar panes.

**Rejilla 2** - Se usa para pavs, guisados, panes, pasteles tipo bundt o pound. Se usa también para asar cortes gruesos de carnes.

**Rejilla 1** - Posición más baja. Se usa para pasteles tipo bizcocho, tostados, pavo y aves.

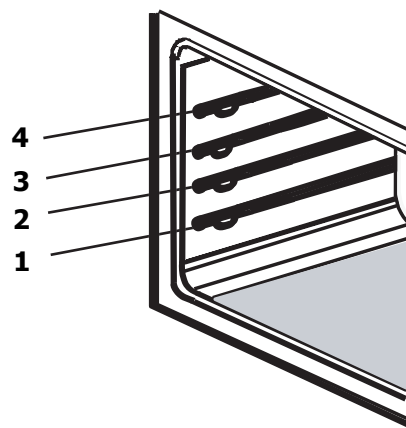


Figura 5: Posiciones de las rejillas

**Nota:** Siempre deben sacar las rejillas del horno antes de autolimpiarse el horno. Si se dejan las rejillas en el horno durante el modo de la autolimpieza, perderán su acabado brillante permanentemente y dejarán de deslizarse suavemente. Para mejorar el deslizamiento, limpie los bordes de las rejillas con una pequeña cantidad de aceite vegetal, luego limpie el exceso.

# Consejos generales para el horno

## La rejilla extensible

La rejilla extensible facilita el acceso a los alimentos en el horno. Se extiende más allá de la rejilla plana normal acercando los alimentos al usuario.

**⚠️ Precaución:** Cuando la rejilla sale del horno no se bloquean los brazos laterales de deslizamiento. Éstos se podrían extender inesperadamente si se transporta la rejilla de modo incorrecto. Extender los brazos de deslizamiento puede causar lesiones. **Se debe sostener o transportar la rejilla solamente agarrando los lados.**

**Nota:** Siempre saque la rejilla extensible antes de autolimpiar el horno.

**Precaución:** Para evitar quemaduras, jale la rejilla completamente y levante el molde arriba de la agarradera cuando transporta los alimentos al y del horno.

## Colocar la rejilla en el horno:

1. Agarre la rejilla firmemente en ambos lados. Coloque la rejilla (incluyendo el marco) arriba de la guía de rejilla deseada.
2. Empuje la rejilla completamente hasta que el fondo de la rejilla caiga en su lugar.

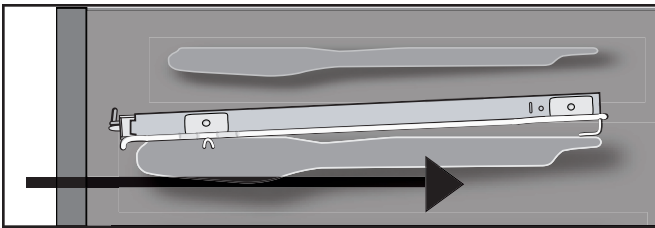


Figura 7: Coloque la rejilla arriba de la guía deseada

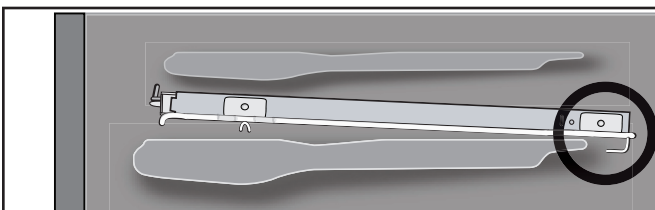


Figura 8: El fondo de la rejilla cae en su lugar

3. Jale ambas secciones hacia adelante hasta que se active el tope. La rejilla debe estar recta no torcida.

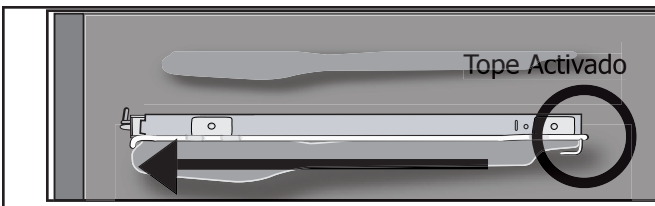


Figura 9: Tope activado

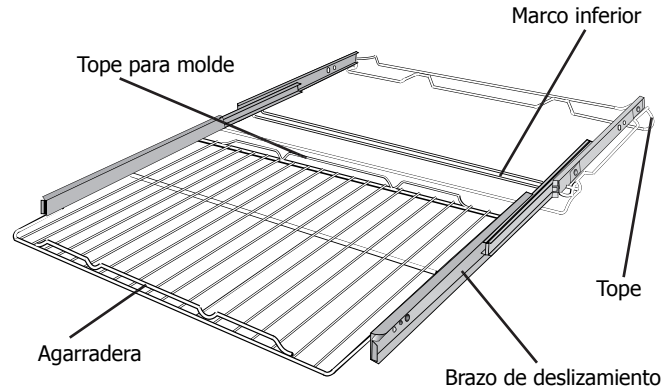


Figura 6: La rejilla extensible

## Sacarla del horno:

1. Levante el frente de la rejilla ligeramente y empuje la rejilla hacia adentro hasta que se libera el tope.

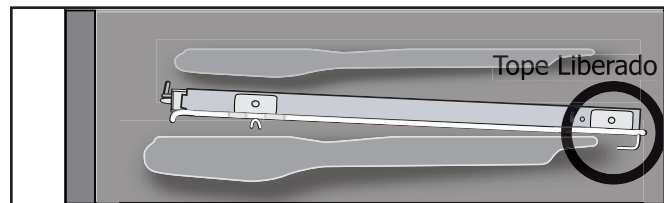


Figura 10: Tope liberado

2. Levante el fondo de la rejilla hasta que el marco y el tope queden libres de la guía.

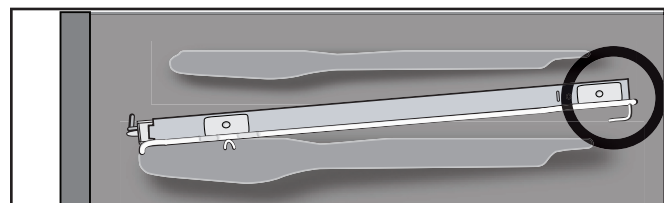


Figura 11: Guía de rejilla liberada

3. Jale la rejilla hacia abajo y sáquela.

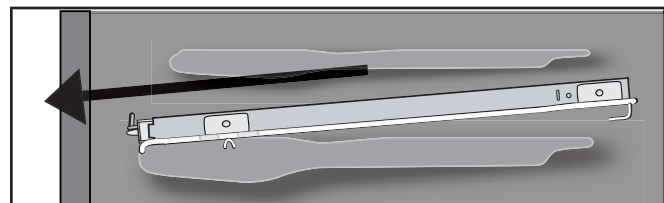


Figura 12: Jale la rejilla hacia abajo y sáquela

# Consejos generales para el horno

## Utilizando múltiples rejillas

Hornear con 2 rejillas: Use posiciones 1 y 3.

Hornear con 3 rejillas: Use posiciones 2, 3 y 4.

Cuando hornea cuatro capas de pasteles al mismo tiempo, acomode los moldes de tal forma que ningún molde quede directamente arriba de otro. Para mejores resultados, coloque los moldes en el frente de la rejilla superior y en el fondo de la rejilla inferior (Vea el dibujo a la derecha). Deje un espacio de 1" - 1 1/2" (1.5 - 4 cm) alrededor de los moldes.

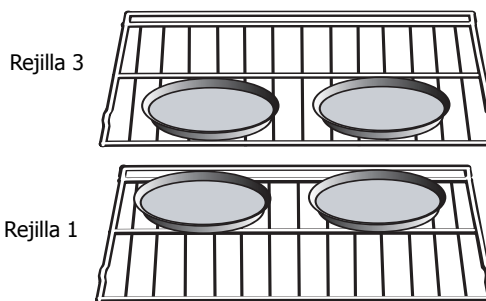


Figura 13: Colocación de moldes en múltiples rejillas

## Condensación

La abertura de ventilación se encuentra arriba de la puerta del horno. Es normal que salga vapor de la abertura y se puede formar condensación en las áreas arriba de la abertura de ventilación tal como en la pantalla.

## Sensor de temperatura

Su nuevo horno viene con un sensor electrónico de temperatura que mantiene la temperatura seleccionada con precisión. Es probable que su horno anterior tuvo un termostato mecánico que cambiaba gradualmente a una temperatura más alta. Como resultado, tal vez ahora debe modificar sus recetas favoritas cuando prepara los alimentos en su horno nuevo.



### PRECAUCIÓN:

Muchos factores afectan el desempeño de la cocción. Siempre revise el término de los alimentos antes de servirlos.

## Hornear en grandes alturas

Cuando cocina en grandes alturas, las recetas y los tiempos de cocinar varían de la norma. Para obtener información más precisa, escriba al Servicio de Extensión, Colorado State University, Fort Collins, Colorado 80521. Puede que los boletines cuestan dinero.

Tabla 1: Pautas para la temperatura de alimentos

<b>Pautas para temperaturas de servir alimentos de FSIS (Servicio de Inspección y Seguridad Alimenticia USDA)</b>	
140° F (60° C) <ul style="list-style-type: none"> <li>Jamón, precocido (a recalentar)</li> </ul>	165° F (74° C) <ul style="list-style-type: none"> <li>Carne molida y mezclas de carne (pavo, pollo)</li> <li>Relleno (cocido solo o en el ave)</li> <li>Sobras y guisados</li> </ul>
145° F (63° C) <ul style="list-style-type: none"> <li>Carne fresca de res, ternera, cordero (vuelta y v.)</li> </ul>	170° F (77° C) <ul style="list-style-type: none"> <li>Carne fresca de res, ternera, cordero (bien coc.)</li> <li>Pechugas de pollo</li> <li>Carne fresca de puerco (bien cocida)</li> </ul>
160° F (71° C) <ul style="list-style-type: none"> <li>Carne molida y mezclas de carne (res, puerco, ternera, cordero)</li> <li>Carne fresca de res, ternera, cordero (medio)</li> <li>Carne fresca de puerco (medio)</li> <li>Jamón fresco (crudo)</li> <li>Platillos preparados con huevos</li> </ul>	180° F (82° C) <ul style="list-style-type: none"> <li>Pollo o pavo, (entero)</li> <li>Pollo (carne de aves) (muslos y alas)</li> <li>Pato y ganso</li> </ul>

**Nota:** Huevos (solos, no utilizados en una receta) - cocinar hasta que la yema y la clara queden firmes.

# Ajustar el horno

## Para seleccionar el horno superior o inferior:

El horno por default es el horno superior. Para seleccionar el horno inferior o para cambiar entre ambos, **oprima UPPER/LOWER (Superior/Inferior)**.

## Para fijar el modo de cocinar:

1. **Oprima COOKING MODE.**
2. **Gire la perilla** para seleccionar el modo.
3. **Oprima TEMPERATURE.**
4. **Gire la perilla** para fijar la temperatura.
5. **Oprima START.**  
Se prenden la luz del horno y el ventilador y PREHEAT aparece en la pantalla. Cuando se alcanza la temperatura del precalentado, el modo de cocinar aparece en la pantalla y el horno emite pitidos.
6. Para terminar el modo, **oprima CANCEL.**

## Para fijar el cronómetro:

1. **Oprima TIME (Hora).**
2. **Gire la perilla** para seleccionar el cronómetro.
3. **Oprima TIME.**
4. **Gire la perilla** para fijar el tiempo.
5. **Oprima START.**  
Se oye un pitido y END (FIN) aparece en la pantalla cuando termina el tiempo. Oprima CANCEL para apagar el cronómetro.

## Para cambiar el cronómetro:

1. **Oprima TIMER (Cronómetro).**
2. **Gire la perilla** para seleccionar cambiar el cronómetro.
3. **Oprima TIME.**
4. **Gire la perilla** para fijar el tiempo.
5. **Oprima START.**

## Para cancelar el cronómetro:

1. **Oprima TIMER.**
2. **Gire la perilla** para seleccionar cancelar el cronómetro.
3. **Oprima TIME.**

## Para fijar el modo de cocinar utilizando el modo del precalentado rápido:

1. **Oprima COOKING MODE.**
2. **Gire la perilla** para seleccionar FAST PREHEAT BAKE (Precalentado Rápido para Horneado) o FAST PREHEAT CONV BAKE (Precalentado Rápido para Horneado de Convección).
3. **Oprima TEMPERATURE.**
4. **Gire la perilla** para fijar la temperatura.
5. **Oprima START.**  
Cuando se alcanza la temperatura de precalentado se oye un pitido y PREHEAT (Precalentar) desaparece de la pantalla.

## Modos cronometrados de cocinar

Use este modo para apagar el horno automáticamente después de cocinar. El modo retardado apaga también el horno en forma automática.

- En modelos con hornos dobles se pueden ajustar ambos hornos a operar en modos cronometrados independientes
- Se debe poner la hora correcta del día.
- El modo cronometrado apaga el horno al final del tiempo de cocinar.

## Para fijar el modo cronometrado:

1. Seleccione el modo de cocinar y la temperatura.
2. **Oprima TIME dos veces.** COOKTIME (Tiempo de Cocinar) aparece en la pantalla.
3. **Gire la perilla** para fijar el tiempo de cocinar.  
**Nota:** Se debe incluir el tiempo requerido para que el horno alcance la temperatura en el tiempo de cocinar determinado.
4. **Oprima START.**  
Al final del tiempo programado de cocinar se apaga el horno y se oye un pitido. **Oprima CANCEL.**

## Para fijar el modo retardado:

1. Siga los pasos 1 hasta 3 de arriba.
2. **Oprima TIME nuevamente.** STOPTIME (Tiempo de Detención) aparece en la pantalla.
3. **Gire la perilla** para ingresar la hora de día para que el horno deje de cocinar.
4. **Oprima START.**  
El horno calcula automáticamente la hora del día para comenzar.

Al final del tiempo programado de cocinar se apaga el horno y se oye un pitido. **Oprima CANCEL.**

## Modos del horno

### Hornear

**Hornear** es cocinar con aire seco, caliente. Tanto el elemento superior como el inferior se prenden en ciclos para mantener la temperatura del horno:

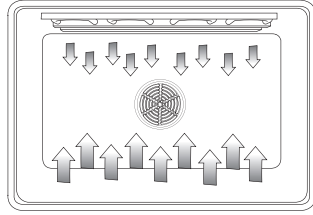


Figura 14: Hornear

### Calentar

**Calentar** usa el elemento inferior para sostener una temperatura baja para mantener los alimentos a una temperatura de servir:

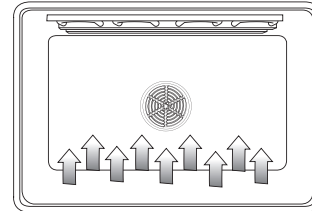


Figura 15: Calentar

Se puede usar el modo de Hornear para preparar una variedad de alimentos, desde pastelitos hasta guisados. También se puede usar para asar carnes.

Para lograr mejores resultados:

- Cuando hornea en dos o más rejillas, use el modo de horneado de convección mejor.

Use este modo para mantener caliente los alimentos cocidos hasta que usted los quiere servir. El rango de temperaturas para este modo es 100° F - 210° F (38° C - 99° C).

Para lograr mejores resultados:

- Tape los alimentos que se deben mantener húmedos con una tapa o con papel de aluminio.

### Precaución

Para asegurar la seguridad de los alimentos, siga estos lineamientos:

- NO use el modo de calentar para calentar alimentos fríos (excepción: se puede usar este modo para dorar galletas, papas o cereal seco y para calentar platillos fríos).
- Asegúrese de mantener una temperatura adecuada para los alimentos. USDA recomienda mantener caliente los alimentos a una temperatura de 140° F (60° C) o más caliente.
- NO mantenga caliente alimentos por más de una hora.



# Modos del horno

## Hornear de convección

**Hornear de convección** es similar al horneado. En este caso, el calor viene de un tercer elemento detrás de la pared trasera. La principal diferencia en el horneado de convección es que el calor recircula a través del horno por el ventilador de convección:

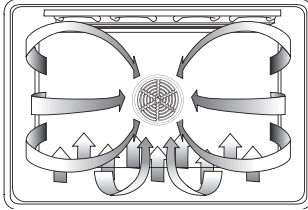


Figura 16: Hornear de convección

El modo de horneado de convección sirve muy bien para hornear cantidades grandes de alimentos sobre múltiples rejillas. Se puede usar para preparar galletas, pays, pastelitos, panes, y botanas entre otras cosas. NO use este modo para carnes. Use mejor el modo de tostado de convección.

Los beneficios del horneado de convección incluyen:

- Ligera disminución del tiempo de hornear
- Hornear con 3 rejillas
- Mayor volumen (la levadura se eleva más)
- Hornear más alimentos a la vez

Para lograr mejores resultados:

- Reduzca la temperatura de la receta por 25° F. Consulte la tabla de horneado de convección para ejemplos.
- Ponga los alimentos en moldes planos, no tapados, como bandejas para galletas sin costados.
- Centre los moldes lado a lado sobre la rejilla del horno.
- No use el modo de horneado de convección para flan, quiche, pay de calabaza o pastel de queso. Estos alimentos no se benefician por el proceso del calentamiento por convección. Use mejor el modo de horneado normal.

**Nota:** Cuando hornea con convección en dos rejillas, use las posiciones una y tres. Cuando usa tres rejillas, use las posiciones dos, tres y cuatro.

Tabla 2: Tabla del horneado de convección

Alimento	Posición de rejilla	Temp.* (horno precalentado) (F°)	Tiempo del Horneado de Convección** (min)
<b>Pastel</b>			
Glaseado	2	325	17-19
Pastel Bundt	1	325	37-43
Bizcochos	1	325	35-39
<b>Pay</b>			
2 cortezas, fresco, 9"	2	350 - 400	45-55
2 cortezas, fruta congelada, 9"	2	350	68-78
<b>Galletas</b>			
Azúcar	2	325 - 350	6-11
Chocolate Chip	2	325 - 350	8-13
Brownies	2	325	29-36
<b>Panes</b>			
Pan de levadura, 9x5	2	350	18-22
Rollos de levadura	2	350 - 375	12-15
Pan rápido, 8x4	2	325 - 350	45-55
Bollo, panecillo	2	350 - 375	11-15
Molletes	2	400	15-19
<b>Pizza</b>			
Congelada	2	375 - 425	23-26
Fresca	2	400 - 425	12-15

\* La temperatura del horneado de convección es 25°F menos que la recomendada en los empaques o recetas. La temperatura en esta tabla ha sido reducida por 25°F (4° C).

\*\* Esta tabla es una guía. Los tiempos verdaderos dependen de las mezclas y recetas horneadas. Siga las direcciones de la receta o del empaque y reduzca la temperatura de modo apropiado.

### Consejos rápidos:

#### Convertir del horneado normal al horneado de convección

- Reduzca la temperatura 25° F.
- Revise si los alimentos ya se cocieron antes de tiempo:

Si la receta requiere ...	Revise el alimento ...
1 - 15 min	3 min antes
16 - 30 min	5 min antes
31 min - 1 h	10 min antes

# Modos del horno

## Asar

El asado usa el calor intenso radiado del elemento superior:

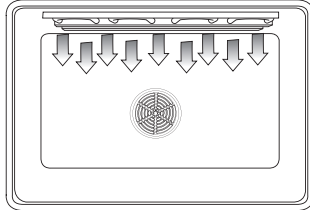


Figura 17: Asar

El modo de asado sirve mejor para cocinar cortes delgados, suaves de carne (12 o menos), pollo y pescado. Se puede usar también para calentar y dorar carnes, guisados y otros alimentos.

Los beneficios del asado incluyen:

- Asado rápido y eficiente.
- Cocinar sin agregar grasas o líquidos.
- Los alimentos se doran mientras se cocinan.

SIEMPRE **ASE** CON LA PUERTA CERRADA

Para lograr mejores resultados:

- No precaliente el horno.
- Los filetes y chuletas deben tener un grosor de al menos 3/4".
- Aplique mantequilla o aceite al pescado o pollo para evitar que se pegue.
- Use la bandeja y rejilla de asar incluida con su horno.
- No forre la rejilla del asador con papel de aluminio. Está diseñada para drenar las grasas y los aceites de la superficie y evitar manchas y humos.
- Voltee la carne una vez a mitad del tiempo recomendado para cocinar (vea la tabla de asado para ejemplos).
- Al dorar guisados, use sólo platos de metal o vidrio cerámico como Corningware®.
- Nunca use vidrio refractario (Pyrex®); no puede tolerar la temperatura alta.

Tabla 3: Tabla de asar

Alimento y Grosor	Posición de rejilla	Ajuste del asado	Temp. interna (°F)	Tiempo Lado 1 (min)*	Tiempo Lado 2 (min)*
<b>Res</b>					
Filete (3/4" - 1")					
Vuelta y vuelta	3	5	145	5-7	4-6
Medio	3	5	160	6-8	5-7
Bien cocido	3	5	170	8-10	7-9
Hamburguesas (3/4" - 1")					
Bien cocidas	3	5	160	7-9	5-7
<b>Pollo (Aves)</b>					
Pechuga (con hueso)	3	3	170	14-16	14-16
Muslo	3	3	180	14-16	11-13
<b>Puerco</b>					
Chuletas (1")	3	5	160	7-9	5-7
Salchicha - fresca	3	5	160	5-7	3-5
Reban. jamón (1/2")	3	5	160	3-5	4-6
<b>Mariscos</b>					
Filetes de pescado, 1" con mantequilla	3	4	Cocinar hasta que quede opaco y se desmenuce con facilidad	10-14	No voltear
<b>Cordero</b>					
Chuletas (1")					
Vuelta y vuelta	3	5	145	5-7	4-6
Medio	3	5	160	6-8	5-7
Bien cocido	3	5	170	8-10	7-9
<b>Pan</b>					
Pan de ajo, rebanadas de 1"	3	5		4-6	

\*Los tiempos de asado son aproximados y pueden variar ligeramente.

# Modos del horno

## Asar de convección

El asado de convección es similar al asado. Combina el calor intenso del elemento superior con el aire circulado por el ventilador de convección:

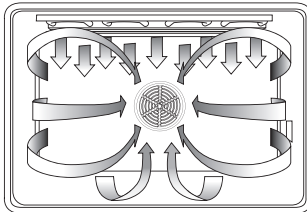


Figura 18: Asar de convección

El modo de asado de convección sirve bien para cocinar cortes delgados, suaves de carne, pollo y pescado. Generalmente no se recomienda el asado de convección para dorar carnes, guisados y otros alimentos.

Los beneficios del asado de convección, además de los beneficios del asado normal, incluyen:

- Cocinado más rápido que el asado normal.

**SIEMPRE ASE POR CONVECCIÓN CON LA PUERTA CERRADA**

Para lograr mejores resultados:

- No precaliente el horno.
- Las carnes deben tener un grosor de al menos 1 1/2".
- Voltee la carne una vez a mitad del tiempo recomendado para cocinar (vea la tabla de asado de convección para ejemplos).
- Use la bandeja y rejilla de asar incluida con su horno.
- No forre la parrilla del asador con papel de aluminio. Está diseñada para drenar las grasas y los aceites de la superficie y evitar manchas y humos.
- Eche sal después de cocinar.

Tabla 4: Tabla del asado de convección

Alimento y Grosor	Posición de rejilla	Ajuste del asado	Temp. interna (°F)	Tiempo Lado 1 (min)*	Tiempo Lado 2 (min)*
<b>Res</b>					
Filete (1-1/2" o más)					
Vuelta y vuelta	2	450	145	12-14	11-13
Medio	2	450	160	15-17	13-15
Bien cocido	2	450	170	18-20	16-17
Hamburguesas (más de 1")					
Bien cocidas	3	550	160	11-13	8-10
<b>Pollo (Aves)</b>					
Cuartos de pollo	3	450	180 (muslo)	13-15	10-12
Pechuga	3	450	170	14-16	12-14
<b>Puerco</b>					
Chuletas (1 1/4" o más)	2	450	160	12-14	13-15
Salchicha - fresca	3	450	160	4-6	3-5

\*Los tiempos del Asado y Asado de Convección son aproximados y pueden variar ligeramente.

# Modos del horno

## Deshidratar

El deshidratado seca alimentos con calor de un tercer elemento detrás de la pared trasera del horno. El calor circula a través del horno por el ventilador de convección.

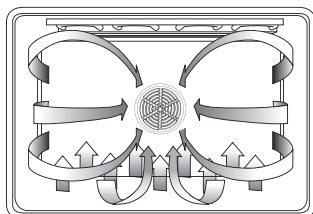


Figura 19: Deshidratar

Se usa el deshidratado para secar y/o conservar alimentos como frutas, verduras y especias. Este modo mantiene una temperatura baja óptima (120° F - 160° F) (49° C - 71° C) mientras circula el aire caliente para eliminar lentamente la humedad.

Para lograr mejores resultados:

- Seque especias a 120°F (49° C). Seque la mayoría de frutas y verduras a 140° F (60° C). (Consulte la tabla de deshidratado para ver ejemplos).
- Los tiempos de secado varían debido a la humedad y el contenido de azúcar en el alimento, el tamaño de las piezas alimenticias, la cantidad de alimentos que se están secando y la humedad en el aire. Revise los alimentos cuando llegue al tiempo mínimo de secado.
- Se pueden usar múltiples rejillas al mismo tiempo.
- Trate frutas con antioxidantes para evitar la decoloración.
- Consulte un libro de conservación de alimentos, la Oficina Cooperativa del condado o una librería para obtener información adicional.

El horno se quedará prendido por 48 horas antes de apagarse en forma automática.

Tabla 5: Tabla de deshidratado

Alimento	Preparación	Tiempo de secado aproximado (horas)	Prueba del terminado
<b>Fruta</b> Manzanas	Sumergido en ¼ vaso con jugo de limón y 2 vasos de agua, rebanadas de ¼"	11-15	Ligeram. flexible
Plátanos	Sumergido en ¼ vaso con jugo de limón y 2 vasos de agua, rebanadas de ¼"	11-15	Ligerm. flexible
Cerezas	Lavar y secar con toalla. Para cerezas frescas, sacar los huesos	10-15	Flexible, duro, masticable
Cáscara y trozos de naranja	Trozos de naranja de ¼", la parte de la cáscara está ligeramente pelada de la naranja	Cáscara: 2-4 Reb.: 12-16	Cáscara de nar.: seca y frágil. Trozos de nar.: cáscaras están secas y frágiles, la fruta queda poco húmeda
Anillos de piña	Secado con toalla	Enlata. 9-13 Fresco 8-12	Suave y flexible
Fresas	Lavar y secar con toalla. Rebanadas de ½", la piel (exterior) sobre la rejilla	12-17	Seco y frágil
<b>Verduras</b> Chiles	Lavar y secar con toalla. Quitar la membrana del chile, cortados en rebanadas grandes de aprox. 1"	16-20	Duro sin tener humedad en el interior
Hongos	Lavar y secar con toalla. Cortar el tallo. Cortar en rebanadas de ⅛"	7-12	Duro y seco
Jitomates	Lavar y secar con toalla. Cortar en rebanadas delg., grosor ⅛", drenar	16-23	Seco, color de ladrillo rojo
<b>Especias</b> Orégano, perejil verde, tomillo e hinojo	Enjuagar y secar con una toalla de papel	Secar a 120°F 3-5 horas	Crujiente y frágil
Albahaca	Usar las hojas de albahaca 3 a 4 pulg. desde la punta. Rociar con agua, sacudir y secar a golpecitos	Secar a 120°F 3-5 horas	Crujiente y frágil

# Modos del horno

## Tostar de convección

Tostar de convección usa el calor de los elementos superiores e inferiores así como el calor circulado por el ventilador de convección:

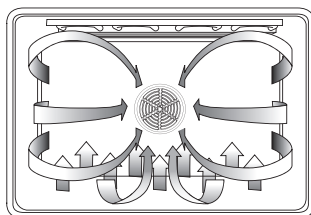


Figura 20: Tostar de convección

El modo de tostado de convección sirve muy bien para preparar cortes suaves de carne y pollo.

Los beneficios del tostado de convección incluyen:

- Hasta un 25% más rápido para cocinar que el tostado/horneado normal
- Un dorado uniforme

Para lograr mejores resultados:

- Use la misma temperatura que se indica en la receta.
- Revise el término de la carne oportunamente, ya que se puede disminuir el tiempo de asado por un 25%. Consulte la tabla del asado de convección para ejemplos.
- No tape la carne o use bolsas.
- Use la bandeja y rejilla de asado que viene incluida con el horno. También se puede usar una olla no tapada y poco profunda.
- Use un termómetro para carne para determinar la temperatura interna de la carne.
- Cuando la carne ya se doró como le gusta, pero aún no se coció, puede colocar una pequeña tira de papel de aluminio encima del pecho para evitar que se dore demasiado.
- Después de sacar la carne del horno, cúbrala con papel de aluminio por 10 - 15 minutos.

Tabla 6: Tabla del tostado de convección

Carnes	Peso (lb)	Temp. horno (°F)	Posición de la rejilla	Tiempo de Asado* (min/libra)	Temperatura interna (°F)
<b>Res</b>					
Costillas	4-6	325	1	24-30 27-33	145 (vuelta y v) 160 (medio)
Rib Eye, (sin hueso)	4-6	325	1	24-30 27-33	145 (vuelta y v) 160 (medo)
Rump. Eye, Tip, Sirloin (sin hueso)	3-6	325	1	30-36 38-44	145 (vuelta y v) 160 (medo)
Lomo suave	2-3	425	1	15-25	145 (vuelta y v)
<b>Puerco</b>					
Lomo (con o sin hueso)	5-8	350	2	20-30	160 (medio)
Hombro	3-6	350	2	25-35	160 (medio)
<b>Pollo (Aves)</b>					
Pollo - entero	3-4	375	1	12-18	180
Pavo sin relleno**	12-15	325	1	10-14	180
Pavo sin relleno**	16-20	325	1	9-11	180
Pavo sin relleno**	21-25	325	1	6-10	180
Pavo/Pechuga	3-8	325	1	15-20	170
Codorniz	1-1½	350	2	45-75 total	180
<b>Cordero</b>					
Media pierna	3-4	325	1	25-30 30-35	160 (medio) 170 (bien c)
Pierna entera	6-8	325	1	25-30 30-35	160 (medio) 170 (bien c)

\*Los tiempos del tostado son aproximados y pueden variar dependiendo de la forma de la carne y se basan en carne descongelada.

\*\*Pavo relleno requiere de un tiempo adicional de tostado. La mínima temperatura segura para el relleno en pavo es 165°F (74°C)

### Consejos rápidos: Convertir del horneado normal al tostado de convección

- NO cambie la temperatura de la receta.
- Use los tiempos de tostado en la tabla a la derecha.

# Modos del horno

## Acerca del termómetro

- Se puede usar el termómetro para determinar el terminado interno o la temperatura "FINAL" de muchos alimentos, especialmente carnes y aves.
- El rango de temperatura para el termómetro es de 130°F a 210°F (55°C a 100°C).
- No se recomienda precalentar el horno cuando usa el termómetro. Un horno caliente le impedirá conectar el termómetro al receptáculo y de insertarlo en la carne.

## Insertar el termómetro

Inserte la punta del termómetro en el alimento.

- Para carnes, inserte la punta del termómetro en la parte más gruesa sin tocar huesos, grasa o cartílagos.
- Para pollos grandes y pavos, inserte el termómetro en la parte más gruesa del muslo interno.
- Para otros alimentos, como asado de carne molida, la punta del termómetro debe quedar en el centro de la parte más gruesa del alimento.

## Utilizar el termómetro

1. Prepare la carne y póngala en la olla para asar (o sobre la rejilla como lo especifica la receta). Inserte el termómetro en la carne. (Vea "Insertar el termómetro", arriba).
2. Asegúrese que el termómetro no toca cartílagos, grasa, huesos, la rejilla o la olla.
3. Coloque la olla con la carne en el horno frío sobre la rejilla recomendada.
4. Ponga el termómetro en el receptáculo. El símbolo del termómetro aparecerá en la pantalla.

Nota: Se puede fijar la temperatura del termómetro sólo cuando éste está instalada en el horno.

5. **Oprima COOKING MODE.**
6. **Gire la perilla** para seleccionar el modo de cocinar.
7. **Oprima Temperature y gire la perilla** para cambiar la temperatura del horno si es necesario.
8. **Oprima Temperature y gire la perilla** para cambiar la temperatura del termómetro si es necesario.
9. **Oprima START.**
  - Aparece la temperatura del termómetro. Para ver la temperatura del horno, oprima TEMPERATURE dos veces.
  - El horno queda precalentado cuando se oye un pitido.
  - Al alcanzar la temperatura fijada de la sonda, aparece END (Fin) en la pantalla y se apaga el horno.

NOTA: NO lo conecte al receptáculo hasta haber insertado la punta del termómetro en la carne.

## Consejos para usar el termómetro

- El horno está bien aislado y el calor retenido seguirá cocinando la carne después de apagar el horno. Por este motivo, saque la carne del horno en cuanto el control emite pitidos.
- Puesto que la carne sigue cocinándose después de sacarla del horno, fije la temperatura interna (sonda) 5-10 grados abajo de la temperatura interna final deseada. Permita que la carne se enfríe (10 - 20 minutos) antes de cortarla.
- Siempre use el mango del termómetro para insertar y quitarlo. Use una agarradera para quitarlo puesto que el termómetro se calienta.
- Quite el termómetro del horno cuando no se está usando.
- No se puede usar el termómetro con carnes congeladas. Para lograr mejores resultados, descongele las carnes completamente antes de usar el termómetro.

## Cambiar la temperatura del horno

1. Oprima TEMPERATURE dos veces. La temperatura del horno parpadea en la pantalla.
2. Gire la perilla a la temperatura deseada y oprima START.

## Cambiar la temperatura del termómetro

1. Oprima TEMPERATURE. La temperatura del termómetro parpadea.
2. Gire la perilla a la temperatura deseada y oprima START.



### PRECAUCIÓN:

Muchos factores afectan el desempeño de la cocción. Siempre revise el término de los alimentos antes de servirlos

# Autolimpieza

Durante la autolimpieza, el horno usa una temperatura muy alta para eliminar restos de comida y grasa.

- Como una característica de seguridad se bloquea la puerta del horno durante la autolimpieza para protegerlo contra las muy altas temperaturas. No trate de abrir el horno durante el modo de la autolimpieza.
- Se puede autolimpiar solamente un horno a la vez. Se puede usar el segundo horno mientras que el otro se está autolimpiando.
- Es algo normal ver humo y/o una llama ocasional durante el ciclo de la autolimpieza, dependiendo del contenido y de la cantidad de suciedad que queda en el horno. Cuando persiste una llama, apague el horno y permita que se enfríe antes de abrir la puerta para limpiar los restos de comida con un trapo.
- La lámpara del horno no funciona durante este modo de autolimpieza.
- No use detergentes comerciales para hornos ya que pueden dañar el acabado o las partes.
- El calor y malos olores son normales durante el ciclo de la autolimpieza. Mantenga la cocina bien ventilada.

**NOTA:** Debido a las altas temperaturas que se utilizan para la autolimpieza, se pueden desarrollar líneas finas o una superficie rugosa en la cavidad del horno. Esta es una condición común y no afecta el proceso de cocinar o el desempeño de la limpieza del horno.

## Antes de la autolimpieza

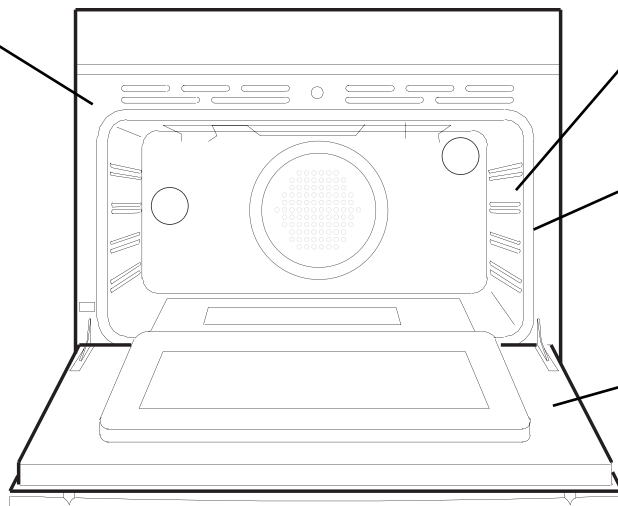
1. Limpie el borde de la puerta del horno, la ventana, el marco delantero del horno y los bordes de la cavidad a mano (vea las figuras abajo). No se calientan suficientemente durante la autolimpieza para quemar todos los residuos. Use una esponja jabonosa, un raspador de plástico o una esponjilla S.O.S.®. **NO FROTE EL EMPAQUE.**
2. Limpie derrames grandes y grasa con toallas de papel.
3. Saque la bandeja de asar, todos los utensilios y moldes.
4. **Saque las rejillas del horno.** Si se dejan las rejillas en el horno durante la autolimpieza, perderán su acabado brillante y dejarán de deslizarse suavemente en las guías para rejillas. Vea "Limpiar las superficies del horno" para el cuidado correcto.  
**Nota:** Se debe sacar la rejilla extensible antes de la autolimpieza.
5. Asegúrese que las lámparas interiores del horno estén apagadas y que los focos y las cubiertas de lentes estén en sus lugares.

## Después de la autolimpieza

- El modo de autolimpieza puede producir cenizas que se asentarán dentro del horno. Cuando esto sucede, quite las cenizas con un trapo húmedo antes de usar el horno.
- Limpie los bordes de las rejillas con aceite comestible para permitir un deslizamiento correcto. Limpie el exceso del aceite.

**IMPORTANTE:** Asegúrese de dejar enfriar completamente la ventana interior de la puerta del horno antes de limpiar cualesquier cenizas que se quedaron por la autolimpieza.

Limpie a mano el marco delantero



Limpie a mano a una distancia de 1-1/2" de las guías de rejillas hasta el frente de la cavidad del horno.

**NO limpie el empaque a mano**

Limpie a mano la puerta y el marco

Figura 21: Antes de la autolimpieza

# Autolimpieza

## Para configurar el modo de autolimpieza:

1. **Oprima COOKING MODE.**
2. **Gire la perilla** para seleccionar **CLEAN (Limpiar).**
3. **Oprima START.** Quite las rejillas y cierre la puerta del horno.
4. **Oprima START** nuevamente.

**CLEAN** y **TIME** aparecen en la pantalla.

El horno se limpiará durante tres horas. El horno se apaga automáticamente al final del tiempo programado de limpieza.

### NOTA:

El ciclo de la autolimpieza no comenzará hasta que se cierra la puerta

## Para cambiar el tiempo de limpieza

El tiempo de limpieza por default es tres horas. Para residuos ligeros, use dos horas, para residuos muy pegajosos use cuatro horas.

1. **Oprima COOKING MODE.**
2. **Gire la perilla** para seleccionar **CLEAN (Limpiar)**
3. **Oprima TIME** dos veces.
4. **Gire la perilla** para cambiar el número de horas.
5. **Oprima START.** Quite las rejillas y cierre la puerta del horno.
6. **Oprima START.**

## Para retardar el inicio de la limpieza

**Nota:** La hora del día debe estar correcta para que esta función de retardo trabaje correctamente.

1. **Oprima COOKING MODE.**
2. **Gire la perilla** para seleccionar **CLEAN (Limpiar)**
3. Fije la hora cuando el horno termine la autolimpieza:

**Oprima TIME dos veces.**

**Gire la perilla** para cambiar el tiempo de limpieza (si se necesita).

4. **Oprima Time.**

**Gire la perilla** para seleccionar STOP TIME (Tiempo de Detención).

**Oprima TIME.**

**Gire la perilla** para fijar el tiempo de detención.

5. **Oprima START.** Saque las rejillas y cierre la puerta del horno.
6. **Oprima START** nuevamente.

Se bloquea la puerta del horno y **DELAY** (Retardar) aparece en la pantalla.

Cuando termina el tiempo de retardo, empieza la autolimpieza.

El horno se apaga automáticamente al final del tiempo programado de limpieza.

## Acerca del bloqueo de puerta:

No trate de abrir la puerta mientras que la puerta está tratando de cerrarse.

Cuando aparece el símbolo de la puerta bloqueada no se puede abrir la puerta.



### Precaución:

Revise que se haya cerrado la puerta y que no se abrirá antes de iniciar el modo de la autolimpieza.

Cuando no se bloquea la puerta, gire la perilla del modo a la posición OFF (Apagado) y no inicie el ciclo de la autolimpieza; llame al 800-944-2904 para solicitar servicio.

## PARA CANCELAR:

Para cancelar la autolimpieza, **oprime CANCEL.** La puerta del horno permanecerá cerrada hasta que el horno haya alcanzado una temperatura segura.



# Limpiar las superficies del horno

Tabla 7: Métodos de limpieza de la superficie del horno

Superficie	Método de limpieza
<b>Rejillas</b> (Horno)	Lave con agua jabonosa caliente. Enjuague cuidadosamente y seque o suavemente frote con esponjillas rellenas de jabón o polvo limpiador según instrucciones. Si se limpian las rejillas en el horno durante el modo de autolimpieza, perderán su acabado brillante y tal vez dejen de deslizarse suavemente. Si esto sucede, limpie los bordes de las rejillas con una cantidad pequeña de aceite vegetal, luego limpie el exceso. NO limpie la rejilla extensible.
<b>Fibra de vidrio</b> (Empaque)	NO SE DEBE LIMPIAR EL EMPAQUE.
<b>Cristal</b> (Ventana, pantalla)	Lave con jabón y agua o un limpiador para vidrio. Use Fantastik® o Formula 409® para quitar salpicaduras grasosas y manchas duras.
<b>Pintura</b> (Exterior)	Limpie con agua jabonosa caliente o aplique Fantastik® o Formula 409® primero a una esponja limpia o una toalla de papel y limpie. Evite el uso de limpiadores en polvo y esponjillas de fibra metálica y detergentes para hornos.
<b>Porcelana</b> (Interior)	Limpie de inmediato derrames ácidos como jugos de fruta, leche y jitomate con una toalla seca. No use una esponja/toalla húmeda sobre porcelana caliente. Cuando ya está frío, limpie con agua jabonosa caliente o aplique Bon-Ami® o Soft Scrub® a una esponja húmeda. Enjuague y seque. Para manchas resistentes, use suavemente esponjillas con jabón. Es normal que la porcelana se agriete (líneas finas) con el tiempo debido a la exposición al calor y residuos de comida.
<b>Acero Inoxidable</b> (Exterior)	Siempre limpie con el grano. Limpie con una esponja jabonosa luego enjuague y seque o limpie con Fantastik® o Formula 409® aplicado a una toalla de papel. Proteja y pula con Stainless Steel Magic® y un trapo suave. Quite las manchas de agua con un trapo humedecido con vinagre blanco. Use Bar Keeper's Friend® para quitar la decoloración térmica.
<b>Plástico</b> (Perillas, controles)	Cuando están fríos, limpie con agua jabonosa, enjuague y seque.

## Reemplazar la lámpara en el horno

- Cada horno viene equipado con dos lámparas de halógeno en la pared trasera del horno.
- Se prenden las lámparas al abrir la puerta o cuando el horno está en un modo de cocinar.
- Las lámparas del horno no funcionan durante la autolimpieza.
- Cada conjunto de lámpara consiste en un lente removible, un foco y un casquillo fijo (vea la Figura 23, siguiente página).

**Para reemplazar un foco** (vea la Figura 23, siguiente página):

1. Lea la ADVERTENCIA en esta página.
2. Apague la corriente en la principal fuente de alimentación (caja de fusibles o interruptor).
3. Desatornille el lente y sáquelo.
4. Jale el foco de su casquillo.
5. Reemplace el foco por uno nuevo. Evite tocar el foco con los dedos (agárrelo con un pañuelo de papel); La grasa de las manos puede dañar el foco cuando éste se calienta
6. El foco es de halógeno de 12V - 20W.
7. Vuelva a atornillar el lente.
8. Prenda la corriente en la principal fuente de alimentación (caja de fusibles o interruptor).



### ADVERTENCIA

- Asegúrese que el horno y las lámparas estén fríos y de haber desconectado el horno antes de reemplazar los focos. En caso contrario puede sufrir una descarga eléctrica o quemaduras.
- Los lentes deben estar en su lugar cuando usa el horno.
- Los lentes sirven de protección para evitar que se rompan los focos.
- Los lentes son de vidrio. Manéjelos con cuidado para evitar que se rompan. Vidrio roto puede causar lesiones.
- El casquillo tiene corriente cuando la puerta está abierta.

# Quitar la puerta

## ADVERTENCIA

- Asegúrese que el horno esté frío y que se haya apagado la corriente antes de quitar la puerta. De otro modo puede causar una descarga eléctrica o quemaduras.
- La puerta del horno está pesada y frágil. Use ambas manos para quitar la puerta. El frente de la puerta está hecho de vidrio, Tenga cuidado de no romperla.
- Agarre sólo los costados de la puerta del horno. No use la agarradera ya que puede girar en su mano y causar daños o lesiones.
- Si no agarra la puerta del horno firmemente y de modo correcto, puede causar lesiones o daños al producto.

## ADVERTENCIA

Para evitar lesiones debido al cierre repentino de los soportes de las bisagras, asegúrese que ambas palancas estén en su lugar antes de quitar la puerta. Además, no fuerce la puerta abierta o cerrada - la bisagra podría salir dañada y usted corre riesgo de sufrir una lesión.

### Para quitar la puerta del horno:

1. Asegúrese de leer la ADVERTENCIA arriba antes de tratar de quitar la puerta.
2. Abra la puerta completamente.
3. Cierre la puerta ligeramente y levante los soportes de las bisagras (una en cada lado) en las ranuras (Figura 22).

Nota: Se debe cerrar la puerta suficientemente para sostener los soportes en su lugar.

5. Cierre la puerta mitad (hasta que se detenga).
6. Agarre la puerta firmemente en ambos lados.
7. Saque la puerta hacia arriba. Colóquela en un lugar estable.

### Para reinstalar la puerta del horno:

1. Sosteniendo la puerta firmemente en ambos lados, deslice las bisagras a las ranuras.
2. Verifique que las ranuras caigan en su lugar. NO las inserte más allá de las ranuras (vea Figura 22).
3. Abra la puerta completamente de modo que se liberen los soportes de bisagras (uno en cada lado) (Figura 22).

4. Abra y cierre la puerta lenta y completamente para probar la instalación.

La puerta debe estar recta, no torcida o chueca.

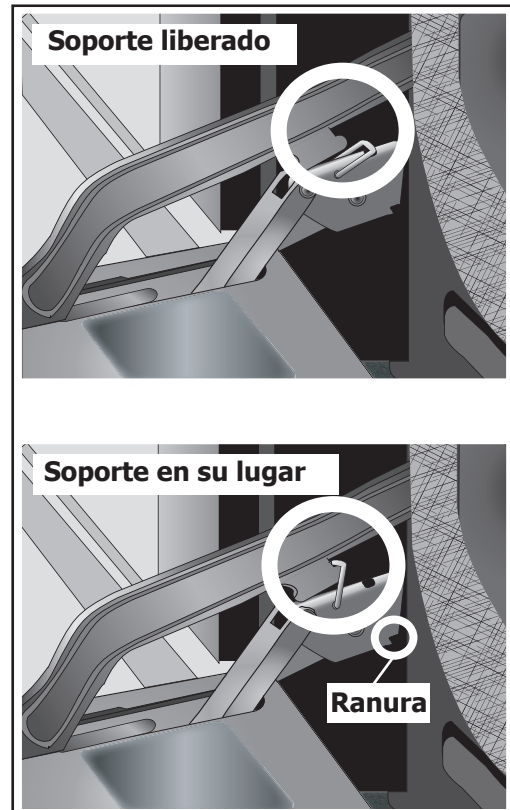


Figura 22: Bisagra de la puerta

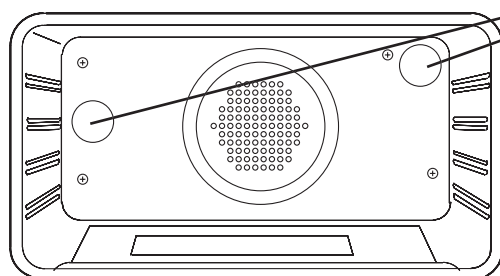
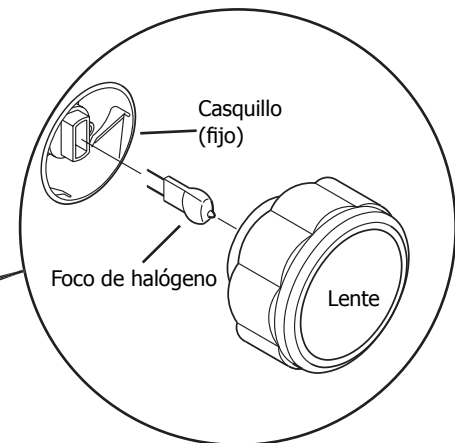


Figura 23: Lámpara del horno



# Procedimientos hechos por usted mismo

Se pueden cambiar las siguientes opciones a través de la pantalla de características especiales. Para acceder a la pantalla de características especiales:

1. **Oprima y mantenga oprimido COOKING MODE** por 3 segundos hasta que desaparezca la hora del reloj.

Los siguientes cuatro mensajes van a aparecer, una pantalla tras la otra:

OVEN SETTINGS HELP SCREENS PLEASE READ

(Pantalla de ayuda para configuraciones del horno favor de leer)

TO EXIT AND LOSE CHANGES PRESS CANCEL

(Para salir y no guardar los cambios oprima cancelar)

TO EXIT AND KEEP CHANGES PRESS START

(Para salir y guardar los cambios oprima inicio)

TO BEGIN TURN KNOB THANK YOU

(Para comenzar gire la perilla gracias)

## Para bloquear las teclas:

Use la opción Bloquear Teclas para bloquear el panel. No se puede cambiar el modo si la opción está activada.

1. Acceda a la pantalla de características especiales como fue explicado arriba.
2. **Gire la perilla** para seleccionar LOCK KEYS (Bloquear teclas).
3. **Oprima COOKING MODE.**
4. **Oprima START.**

No se cancela el modo de cocinar cuando el panel está bloqueado. **Oprima CANCELAR** para apagar el modo.

El cronómetro queda cancelado si el panel está bloqueado.

5. **Oprima y mantenga oprimido COOKING MODE** para desbloquear el panel.

## Para activar el modo Sabatino:

Cuando se activa esta opción, el horno horneará continuamente hasta cancelar el modo. Este modo es para religiones que no permiten "trabajar" los Sábados (o Domingos).

Antes de poder seleccionar la opción, se debe configurar en la pantalla de características especiales:

1. Acceda a la pantalla de características especiales como fue explicado arriba.
2. **Gire la perilla** para seleccionar SABBATH MODE.
3. **Oprima COOKING MODE**
4. **Gire la perilla** para seleccionar YES (Sí).
5. **Oprima START.**

Luego se puede seleccionar la opción Sabatina desde el menú del modo de cocinar:

6. **Oprima COOKING MODE.**
7. **Gire la perilla** para seleccionar SABBATH.
8. **Oprima TEMPERATURE** y **gire la perilla** para fijar la temperatura.
9. **Oprima START.**

El horno no emite pitidos durante el modo Sabatino. Solamente el botón CANCEL(AR) funcionará.

**Oprima CANCEL** para cancelar el modo.

## Para cambiar la calibración de la temperatura:

El termostato electrónico ha sido cuidadosamente calibrado; Sin embargo, cuando los dorados resultan muy claros o muy oscuros para sus preferencias, usted puede subir o bajar la calibración de la temperatura.

1. Acceda a la pantalla de características especiales como fue explicado arriba.
2. **Gire la perilla** para seleccionar OVEN OFFSET 1 (Compensación de Temperatura del Horno 1) o OVEN OFFSET 2 (OVEN OFFSET 1 cambia la calibración de la temperatura en el horno superior. OVEN OFFSET 2 cambia la calibración de la temperatura en el horno inferior).
3. **Oprima COOKING MODE**
4. **Gire la perilla** para aumentar o disminuir la temperatura en incrementos de 5°.
5. **Oprima COOKING MODE.**
6. **Oprima START.**

## Para cambiar el idioma en la pantalla:

Los comandos en la pantalla pueden aparecer en inglés, francés o español. El idioma por default es el inglés.

1. Acceda a la pantalla de características especiales como fue explicado arriba.
2. **Gire la perilla** para seleccionar LANGUAGE (Idioma).
3. **Oprima COOKING MODE**
4. **Gire la perilla** para seleccionar EnG (inglés), ESP (español) o FrA (francés).
5. **Oprima COOKING MODE.**
6. **Oprima START.**

## Para cambiar el formato de la temperatura:

El horno ha sido preconfigurado a un formato de la temperatura en grados Fahrenheit; Sin embargo, también puede usar un formato de la temperatura en grados Celso.

1. Acceda a la pantalla de características especiales como fue explicado arriba.
2. **Gire la perilla** para seleccionar SELECT UNITS (Seleccionar unidades).
3. **Oprima COOKING MODE**
4. **Gire la perilla** para seleccionar el formato (escoja °C o °F).
5. **Oprima COOKING MODE.**
6. **Oprima START.**

# Procedimientos hechos por usted mismo

## Para cambiar el formato del reloj

El horno está preconfigurado para indicar el tiempo en un formato de 12 horas; Sin embargo, también puede indicar el tiempo en un formato de 24 horas.

1. Acceda a la pantalla de características especiales como fue explicado arriba.
2. **Gire la perilla** para seleccionar CLOCK FORMAT (Formato del reloj).
3. **Oprima COOKING MODE**
4. **Gire la perilla** para seleccionar el formato (escoja 12 hr o 24 hr).
5. **Oprima COOKING MODE.**
6. **Oprima START.**

## Para cambiar el volumen del pitido:

Se puede cambiar el volumen del pitido desde 1 (bajo) hasta 3 (alto). El volumen por default es 2 (medio).

1. Acceda a la pantalla de características especiales como fue explicado arriba.
2. **Gire la perilla** para seleccionar BEEP VOLUME (Volumen del pitido).
3. **Oprima COOKING MODE**
4. **Gire la perilla** para seleccionar 1, 2, o 3.
5. **Oprima COOKING MODE.**
6. **Oprima START.**

## Para ocultar el reloj:

Se puede ocultar el reloj con la hora del día en la pantalla. El reloj aparece por default.

1. Acceda a la pantalla de características especiales como fue explicado arriba.
2. **Gire la perilla** para seleccionar VIEW CLOCK (Ver reloj).
3. **Oprima COOKING MODE**
4. **Gire la perilla** para seleccionar YES (Sí) (aparece) o NO (oculto).
5. **Oprima COOKING MODE.**
6. **Oprima START.**

**Nota:** Los dos puntos aparecen en la pantalla sin importar si se oculta el reloj.

## Para regresar a las configuraciones de fábrica:

Después de haber cambiado las configuraciones en la pantalla de características especiales, las puede regresar a las configuraciones originales de fábrica.

1. Acceda a la pantalla de características especiales como fue explicado arriba.
2. **Gire la perilla** para seleccionar DEFAULT DATA (Datos por default).
3. **Oprima COOKING MODE**
4. **Gire la perilla** para seleccionar YES (Sí) (configuraciones por default) o NO (configuraciones modificadas).
5. **Oprima COOKING MODE.**
6. **Oprima START.**

## Para cambiar el voltaje de operación

El horno está preconfigurado para el uso con 240 VAC. Si su residencia tiene 208 VAC, se puede cambiar el voltaje de su horno.

Un técnico calificado debe hacer la conversión a 208 V. Contacte a su distribuidor local de aparatos electrodomésticos o llame al servicio de Bosch al: 800-944-2904.

## Autoayuda - Hornear

Revise la tabla abajo para las causas de los problemas más comunes cuando hornea. Debido a que el tamaño, la forma y el material de los utensilios para hornear afectan directamente los resultados, la mejor solución podría ser reemplazar los utensilios viejos para hornear que se han oscurecido y que están deformados debido a su edad y uso. Revise también la tabla del horneado de convección en la página 11, la posición de rejilla y el tiempo de hornear.

Tabla 8: Autoayuda - Hornear

Problema al hornear	Causa
Los alimentos se doran de modo poco uniforme	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Horno no fue precalentado</li> <li>• Papel de aluminio en rejilla o fondo del horno</li> <li>• Moldes demasiado grandes para la receta</li> <li>• Moldes tienen contacto uno con otro o tocan las paredes del horno</li> </ul>
Los alimentos se doran demasiado en la parte baja	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Horno no fue precalentado</li> <li>• Se usan moldes de vidrio o metálicos oscuros sin brillo</li> <li>• Posición incorrecta de rejilla</li> <li>• Moldes tienen contacto uno con otro o tocan las paredes del horno</li> </ul>
Los alimentos se secan o encojen demasiado	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura del horno muy alta</li> <li>• Tiempo de horneado muy largo</li> <li>• Se abrió la puerta del horno frecuentemente</li> <li>• Tamaño del molde muy grande</li> </ul>
Los alimentos se hornean o asan más lento de lo esperado	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura del horno muy baja</li> <li>• Horno no fue precalentado</li> <li>• Se abrió la puerta del horno frecuentemente</li> <li>• Alimento muy sellado con papel de aluminio</li> <li>• Tamaño del molde muy pequeño</li> </ul>
La corteza de pays no se dora o queda empapada	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tiempo de horneado fue insuficiente</li> <li>• Se usan moldes brillosos de acero</li> <li>• Posición incorrecta de rejilla</li> <li>• Temperatura del horno muy baja</li> </ul>
Los pasteles quedan pálidos, planos, sin cocerse adentro	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura del horno muy baja</li> <li>• Tiempo de horneado fue insuficiente</li> <li>• Se probó el pastel antes de tiempo</li> <li>• Se abrió la puerta del horno frecuentemente</li> <li>• Tamaño del molde muy grande</li> </ul>
Los pasteles se elevan en el centro, se abren en la parte superior	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura del horno muy alta</li> <li>• Tiempo de horneado muy largo</li> <li>• Moldes tienen contacto uno con otro o tocan las paredes del horno</li> <li>• Posición incorrecta de rejilla</li> <li>• Tamaño del molde muy pequeño</li> </ul>
El borde de la corteza de pays queda muy dorado	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Temperatura del horno muy alta</li> <li>• Borde de la corteza muy delgado</li> </ul>

# Autoayuda - Operación

Antes de llamar y solicitar servicio, revise lo siguiente:

Tabla 9: Autoayuda - Operación

Problema del horno	Paso para resolver el problema
La pantalla indica el error F03 o F04.	Ocurrió un problema con el bloqueo. Apague la corriente y vuelva a prenderla después de algunos segundos. El horno debe realizar una autoprueba. Si la condición continúa, anote el código de error y llame a un centro de servicio autorizado.
Otro error F_ aparece en la pantalla.	Apague la corriente y vuelva a prenderla después de algunos segundos. Si la condición continúa, anote el código de error y llame a un centro de servicio autorizado.
El ventilador sigue operando después de apagar el horno.	Esto es normal. El ventilador se apaga automáticamente cuando se hayan enfriado suficientemente los componentes electrónicos.
La puerta del horno está bloqueada y no se abre aún después de enfriarse el horno.	Apague la corriente en el cortacircuitos y espere algunos segundos. Vuelva a conectar la corriente. El horno debe reiniciarse y estar preparado para funcionar.
El horno no se calienta.	Asegúrese de haber seleccionado la temperatura del horno. Revise el cortacircuito o la caja de fusibles en su casa. Asegúrese que hay una alimentación eléctrica correcta para el horno.
El horno no cocina de modo uniforme.	Revise la calibración del horno. Ajuste la calibración si es necesario (vea Compensación de la Temperatura del Horno, Página. 21). Consulte las tablas de cocinar para las posiciones recomendadas de rejillas. Siempre reduzca la temperatura de recetas por 25°F cuando hornea con el modo de horneado de convección.
La temperatura del horno está muy caliente o muy fría.	Se debe ajustar el termostato del horno. Vea Compensación de la Temperatura del Horno, Página 21.
La lámpara del horno no funciona bien.	Reemplace o reinserte el foco si está flojo o defectuoso. Vea la Página 19. El foco se puede quemar si lo toca con los dedos.
La luz del horno se queda prendida.	Cuando el horno comienza a calentarse, se prende la luz del horno automáticamente. Oprima LIGHT (Luz) para apagar la luz del horno. Con el horno apagado, revise si la puerta del horno está obstruida o si las bisagras están dobladas.
No se puede quitar la cubierta del lente.	Puede haber residuos sólidos acumulados alrededor de la cubierta. Limpie el área del lente con una toalla seca y limpia antes de tratar de quitar la cubierta del lente.
El horno no se autolimpia bien.	Permita que el horno se enfríe antes de ejecutar la autolimpieza. Siempre elimine suciedades sueltas o derrames pesados antes de la autolimpieza. Si el horno está muy sucio, configure una autolimpieza de cuatro horas. Vea Autolimpieza, Página 17.
El reloj y cronómetro no funcionan bien.	Asegúrese que haya corriente eléctrica correcta para el horno. Vea las secciones sobre Reloj y Cronómetro, Páginas 2 y 9.
Demasiada humedad.	Cuando quiera usar el modo de hornear, debe precalentar el horno primero. El horneado de convección elimina cualquier humedad en el horno (esta es una de las ventajas de la convección).
Astillas de porcelana.	Al quitar y reemplazar las rejillas del horno, siempre debe inclinarlas hacia arriba y no forzarlas para evitar astillar la porcelana.

## CÓMO OBTENER SERVICIO

**Para recibir información sobre servicio autorizado o refacciones llame al 800/ 944-2904.**

Queremos que usted siga siendo un cliente satisfecho. Si ocurre un problema que no se puede resolver a su entera satisfacción, por favor escriba al Centro de Soporte al Cliente de Bosch (Bosch Customer Support), 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach CA, 92649 o llame al 800-944-2904.

Favor de incluir el número de modelo, número de serie y la fecha de la compra o instalación original.

# Garantía

## Declaratoria de Garantía Limitada

Las garantías ofrecidas por BSH Home Appliances ("Bosch") en esta Declaratoria de Garantía Limitada aplican sólo a los Hornos Eléctricos Empotrados ("Horno") de BSH que usted compró, el primer usuario comprador, siempre y cuando el Horno fue adquirido (1) para su uso y no para la reventa y (2) en los Estados Unidos o Canadá y que se encuentra en el país de la compra. El término "Fecha de Instalación" que se usa en esta Declaratoria de Garantía Limitada, se refiere a la fecha más temprana cuando se instala el Horno o diez (10) días laborales después de la fecha de compra del Horno por el primer usuario comprador. Las garantías declaradas aquí aplican sólo al primer usuario comprador y no se pueden transferir.

## Garantía Limitada Estándar

Bosch garantiza que su Horno está libre de defectos en materiales y mano de obra por un período de doce (12) meses a partir de la Fecha de Instalación. Durante el período de garantía, Bosch o su centro de servicio autorizado va a reparar o reemplazar, a su discreción, cualquier Horno que resulte defectuoso bajo condiciones de uso normal sin costo alguno. Todas las partes y componentes removidos se volverán propiedad de Bosch, a discreción de Bosch. Todas las partes reemplazadas y/o reparadas asumirán la identidad de la parte original para los propósitos de esta garantía y esta garantía no se puede extender con respecto a tales partes.

## Otras Condiciones de las Garantías Limitadas

Las garantías otorgadas en esta Declaratoria de Garantía Limitada excluyen defectos o daños que resultan de (1) el uso del Horno en un modo diferente de su uso normal y usual (el uso comercial del Horno no se considera normal o usual), (2) mal uso, abuso, accidentes o negligencia, (3) operación, mantenimiento, instalación no apropiada o servicio no autorizado, (4) ajustes o alteraciones o modificaciones de cualquier tipo, (5) el hecho de no cumplir con los códigos eléctricos y/o de construcción estatales, local y municipales que pueden aplicar, (6) derrames de alimentos o líquidos, y (7) fuerzas externas como inundaciones, fuegos, casos fortuitos u otras circunstancias más allá del control de Bosch. También se excluyen raspaduras y daños en superficies externas y partes expuestas u Hornos donde se alteró o se quitó el número de serie.

Al grado permitido por la ley, esta garantía establece sus remedios exclusivos con respecto a los productos cubiertos por ésta, sin importar si la reclamación surge en contrato o agravio (incluyendo la responsabilidad estricta, y negligencia), etc. Bosch no será responsable de daños, pérdidas o gastos consecuenciales o incidentales.

ESTA GARANTÍA SUSTITUYE TODAS LAS OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS. CUALQUIER GARANTÍA IMPLICADA POR LA LEY, YA SEA DE COMERCIALIZACIÓN O APTITUD PARA ALGÚN PROPÓSITO PARTICULAR, SERÁ EFECTIVA SOLAMENTE POR EL PERÍODO EFECTIVO EXPRESADO EN ESTA GARANTÍA. Ningún intento de alterar, modificar o enmendar esta garantía será efectivo a menos que haya sido autorizado por escrito por un ejecutivo de BSH.

## Cómo obtener servicio de garantía

Para obtener el servicio de garantía para su Horno, contacte al centro de servicio autorizado de BSH más cercano. BSH Home Appliances • 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 800-944-2904.

## Registro de datos para servicio

Cuando se abre la puerta del horno se puede ver la etiqueta con el número de serie del producto. Se encuentra en el lado izquierdo, centrado verticalmente justo adentro de la cavidad del horno. Vea la página 3. Ahora es un buen momento para anotar esta información en el espacio proporcionado abajo. Guarde su factura para validar la garantía. Para obtener servicio, vea la página 24.

Número de modelo:
Número de serie:
Fecha de instalación u ocupación:

BSH reserves the right to change specifications or design without notice. Some models are certified for use in Canada. BSH is not responsible for products which are transported from the United States for use in Canada. Check with your local Canadian distributor or dealer. BSH Home Appliances, Corporation, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649.  
For the most up to date critical installation dimensions by fax, use your fax handset and call 702-833-3600. Use code #8030.

# BOSCH

YOUR LIFE. OUR INSPIRATION.

5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649 • 800-944-2904  
9000063346 (10003 Rev. A) • 01/05 © BSH Home Appliances Corporation 2004 • Litho U.S.A.