

ELECTRIC FREE-STANDING CONVECTION RANGE

Use and Care Manual

For Use with Model(s): mTwisT™ electric range models

BOSCH

YOUR LIFE. OUR INSPIRATION.



A Special Message to Our Customers

Dear Bosch Range Owner:

Thank you and congratulations on the purchase of your Bosch Electric Range. Whether you are an expert chef or an aspiring cook, we know that your new range will exceed your expectations. Decades of knowledge and experience are built into this range making it among the highest quality, most versatile and most efficient available.

We ask that you read this manual thoroughly before using your new range. Please pay particular attention to the safety precautions printed at the front of this book and the numerous safety hints and cautions placed throughout. Also, be sure to familiarize yourself with the proper operation of the range and its cleaning and maintenance procedures. Adherence to these instructions and procedures will assure that you realize the full potential of your new Bosch range as well as maintain it for years of dependable use.

Thank you and good cooking,

BSH Home Appliances Corporation



WARNING

When properly cared for, your new Bosch range has been designed to be a safe, reliable appliance. Read all instructions carefully before using this range. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons. Do not operate the oven or cooktop controls if the glass is broken. Food splatter or cleaning solution may penetrate a broken control panel and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately should your glass control panel become broken. When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including those in the following pages.

IMPORTANT SAFETY NOTICE

The California Safe Drinking and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.

The burning of gas cooking fuel and the elimination of soil during self-cleaning can generate small amounts of Carbon Monoxide.

The fiberglass insulation in self-clean ovens gives off very small amounts of formaldehyde during the first several cleaning cycles.

California lists formaldehyde as a potential cause of cancer. Carbon Monoxide is a potential cause of reproductive toxicity.

Exposure to these substances can be minimized by:

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

The Bosch range referred to throughout this manual is manufactured by BSH Home Appliance Corp.

Table of Contents

Important Safety Instructions	1
Getting Familiar with Your Range.....	3
Setting Up Your Range	
Setting and Changing the Clock	5
Setting the Functions	6
Accessing and Using the Select Functions Menu	6
Volume	7
Change Temperature	7
Clock Display	7
Demo Mode	7
Language Display	7
Lock Keys	7
Oven Temp Offset	7
Reset Defaults	7
Sabbath Feature	8
Time Format	8
The Cooktop	
Cooktop Features	9
Operating the mTwisT Cooktop	11
The Oven	
Oven Features (Rack Position)	12
Oven Modes - Bake, Proof, Warm and Convection Bake	14
Oven Modes - Broil and Convection Broil	15
Oven Modes - Convection Roast	16
Oven Modes - Dehydrate	17
Setting the Mode	18
Using the Timer (s)	19
Using Timed or Delayed Cook	20
Using the Probe	21
The Warming Drawer	22
Care and Cleaning	
Cooktop	24
Oven	26
Self Help, Maintenance, Etc.	
Cookware Selection Guide	29
Maintenance	
Removing the Oven Door	30
Replacing the Oven Light	30
Self Help	
Cooktop	31
Oven	32
Warranty	33



Please read all instructions before using this appliance.

RANGESAFETY

- **Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse.** Mark it for easy reference.
- **This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician.** Connect only to properly grounded outlet. Refer to Installation Instructions for details.
- **Service should only be performed by an authorized service technician who has undergone training for this specific type of unit.** This is a high-tech appliance. Unauthorized service technicians may not be familiar with the sophisticated workings of this appliance, and may therefore cause damage to the unit or create a hazard. Contact the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
- **Do not repair or replace any part of the range** unless specifically recommended by an authorized service technician.
- **Do not operate this appliance if it is not working properly or if it has been damaged** until an authorized servicer has examined it.
- **Do not Cook on a broken cooktop.** Cleaning solutions and spillovers may create a risk of electric shock.
- **Use this appliance only for its intended use** as described in this manual. For example, never use the appliance for warming or heating the room. If you have any questions, contact the manufacturer.
- **Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in this appliance.** This type of range is specifically designed to heat or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.
- **Secure all loose garments, etc. before beginning.** Tie long hair so that it does not hang loose, and do not wear loose fitting clothing or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves.
- **Avoid reaching or leaning over the appliance.** Be aware that certain clothing and hair sprays may contain flammable chemicals that could be ignited if brought in contact with hot surface units or heating elements and may cause severe burns.
- **In the event that personal clothing or hair catches fire, DROP AND ROLL IMMEDIATELY** to extinguish flames.
- **Do not touch the cooking area(s) or the immediate surrounding area(s)** while using the range or while it is cooling. Areas adjacent to the burners, oven and warming drawer may become hot enough to cause burns and may be hot even though they are off. Never let clothing, potholders, or other flammable materials come in contact with a cooking area until it has cooled.



PERSONAL SAFETY WARNING

To reduce the risk of injury to persons, in the event of a grease fire, observe the following:

- In the event of a grease fire, **SMOTHER FLAMES** with a close-fitting lid, cookie sheet, or other metal tray, then turn off the elements. **BE CAREFUL TO PREVENT BURNS.** If the flames do not go out immediately, **EVACUATE AND CALL THE FIRE DEPARTMENT.**
- Do not use water, including wet dishcloths or towels, on grease fires. A violent steam explosion may result.
- **SMOTHER FLAMES** from other types of food fires with baking soda. **NEVER** use water on cooking fires.
- **NEVER PICK UP A FLAMING PAN.** You may be burned.
- **ALWAYS** have a working **SMOKE DETECTOR** near the kitchen.
- **LEAVE THE HOOD VENTILATOR ON** when flambéing food.
- **Use an extinguisher ONLY IF:**
 - You know you have a Class ABC extinguisher, and you already know how to operate it.
 - The fire is small and contained in the area where it started.
 - The fire department is being called.
 - You can fight the fire with your back to an exit.
- **Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.**
- **Do not clean the range while it is still hot.** Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface.
- **Exercise caution when opening the oven or warming drawer.** Standing to the side, open the door slowly and slightly to let hot air and/or steam escape. Keep your face clear of the opening and make sure there are no children or pets near the unit. After the release of hot air and/or steam, proceed with your cooking. Keep doors shut unless necessary for cooking or cleaning purposes. Do not leave open doors unattended.
- **Do not heat or warm unopened food containers** either in the oven or the warming drawer. Build-up of pressure may cause the container to burst and cause injury.
- **Always place oven racks in desired location while oven is cool.** If a rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the hot heating elements.
- **Always use dry potholders.** Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not use a towel or other bulky cloth.
- **Do not use water or a wet rag or towel on a grease fire.** Smother fire with baking soda or use a dry chemical or foam-type (ABC) extinguisher.



- **Have an appropriate fire extinguisher available**, nearby, highly visible and easily accessible near the oven.
- **Keep the oven and ventilating hood free from grease build up.** Clean them frequently.
- **Do not place food directly on oven bottom.**
- **Follow the manufacturer's directions when using cooking or roasting bags.**
- **Do not allow anyone to climb, stand, lean, or sit on any part of the oven**, nor to hang on the oven door, warming drawer, or storage drawer. This can damage the range, and the unit may tip over, potentially causing severe injury.

**WARNING**

- ALL RANGES CAN TIP.
- INJURY TO PERSONS COULD RESULT.
- INSTALL ANTI-TIP DEVICE PACKAGED WITH RANGE.

SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS.



- **Do not allow children to use this appliance unless closely supervised by an adult.** Children and pets should not be left alone or unattended in the area where the appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance or to play in its vicinity, whether or not the appliance is in use.

**CAUTION**

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

- **If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed.** Turn off oven and disconnect the circuit at the circuit breaker box.
- **Use high heat settings on the cooktop only when necessary.** Heat oil slowly on no more than a low-medium setting, to avoid bubbling and splatter. Hot oil is capable of causing extreme burns and injury.
- **Never move a pan of hot oil**, especially a deep fat fryer. Wait until it is cool.
- **Never leave the cooktop unattended.** Boilovers can cause smoke and possibly damage the cooktop.
- **Hold the handle of the pan** to prevent movement of the utensil when stirring or turning food.
- **Use only utensils that are appropriate for ceramic cooktop use on the cooktop.** Use proper pan size. (See Cookware Selection Guide", page. 26 for further details). Select utensils with flat bottoms that cover the entire surface unit. This will reduce risk of fire and also increase efficiency.

Utensils not approved for use with ceramic cooktops may break with sudden temperature changes.

- **Always position handles of utensils inward** so they do not extend over adjacent work areas, burners or the edge of the cooktop.

SELF-CLEANING SAFETY

- **Confirm that the door locks** and will not open once the door lock icon appears. If the door does not lock, touch OFF and do not run Self-Clean. Phone 800-944-2904 for service.
Note: During a normal Self Clean cycle, the door does not lock at the beginning of the cycle; However, it does lock prior to reaching the high self clean temperatures. In a Delayed Self-Clean cycle, the door locks immediately.
- **Do not clean the oven gasket.** It is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, move or remove the oven gasket.
- **Do not use commercial oven cleaners or oven liner protective coatings (such as aluminum foil)** of any kind in or around any part of the oven.
- **Clean only oven parts listed in this manual.**
- **Remove the broiler pan, oven racks, oven probe and other utensils and wipe out excess soft spillage** before self-cleaning the oven.

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

RANGE OPERATION OVERVIEW:

Operation of the range is through touch pads on the backguard, touch pads on the cooktop, the dial on the backguard and the mTwist magnetic dial on the cooktop.

The **backguard touch pads**, in conjunction with the **dial on the backguard**, are used to select an oven mode, set the time(s) and to set up your range. To use the touch pad, touch the center part of the pad with the flat part of your fingertip. A beep will sound to indicate that the selection has been made. Turn the dial on the backguard to the desired setting and press start.

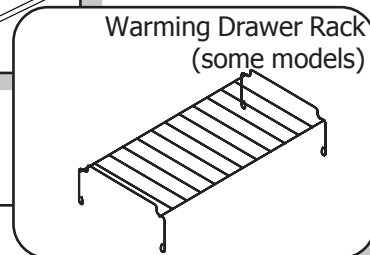
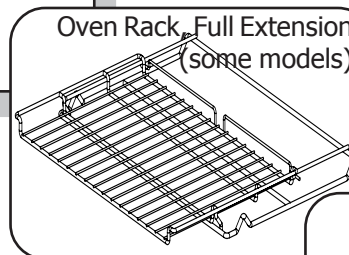
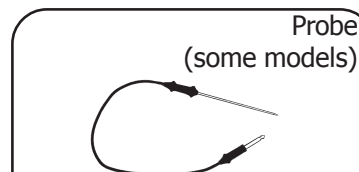
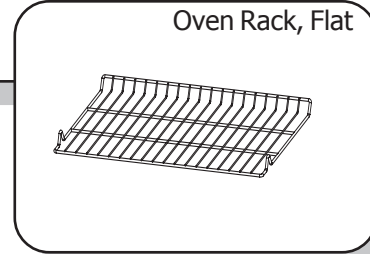
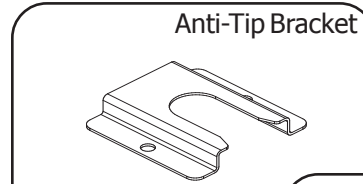
Use the **touchpads on the cooktop** to choose the element and the element size. These touchpads can also be used to turn the cooktop on and off and to lock the cooktop touchpads.

The **mTwist dial** is used to select cooktop heat settings. Touch the element pad and turn the mTwist dial to the desired setting.

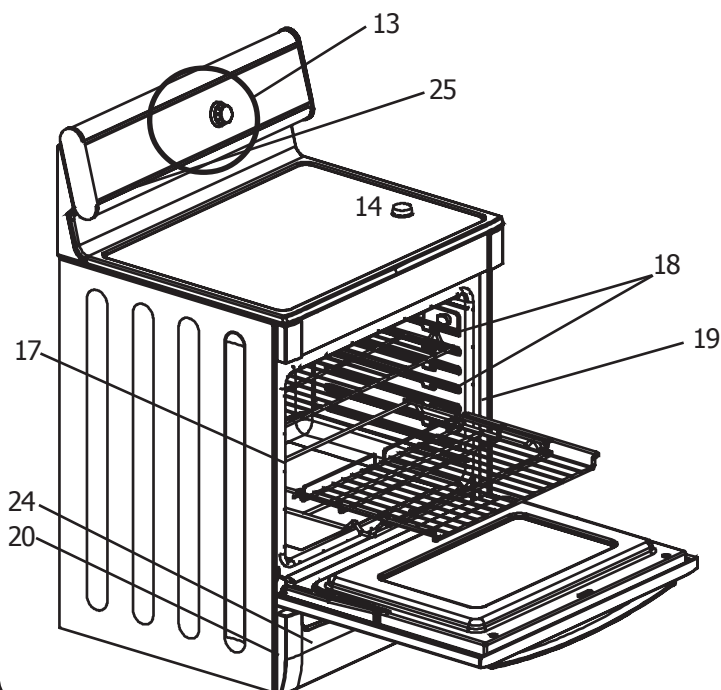
See the sections on operating the cooktop, oven and warming drawer for detailed instructions.

Parts Included with Your Range:

1. Anti-Tip Bracket
2. Bosch Cookbook
3. Broiler Pan and Grid
4. Cooktop Cleaning Creme
5. Cooktop Scraper
6. Literature Kit:
 - Quick Reference Guide
 - Use & Care Manual
 - Installation Instructions
 - AHAM Anti-Tip Brochure
 - AHAM Safer Cooking Brochure
 - Warranty/ Registration Card
7. Oven Racks, Flat (2 or 3; varies by model)
8. Oven Rack, Full Extension (some models)
9. Probe (some models)
10. Warming Drawer Rack (some models)

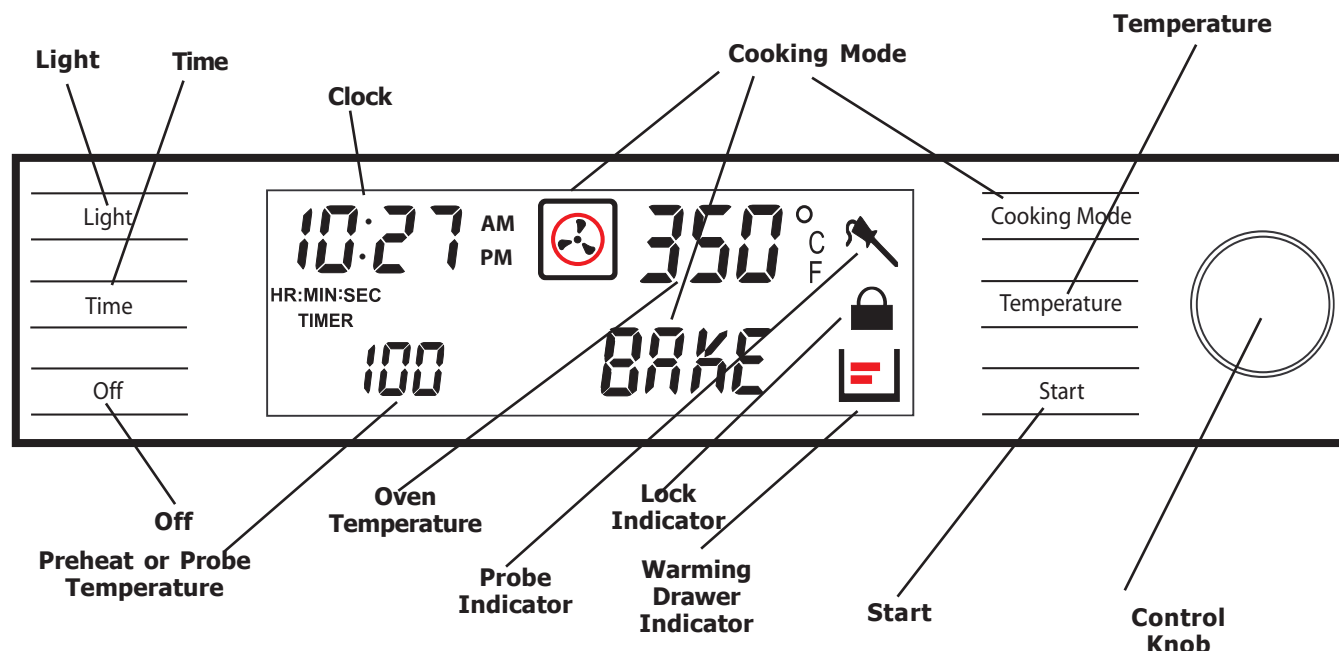


Drawings are not to scale.

**Range Parts:**

11. Incandescent Lights (back wall)
12. Oven Control Panel
13. Oven Control Knob
14. mTwisT Dial
15. Broil Element
16. Convection Fan and Element
17. Probe Receptacle (some models)
18. Rack Guides
19. Door Gasket
20. Model & Serial # Plate
21. Bake Element
22. Oven Door Lock
23. Broiler Pan
24. Warming Drawer
25. Oven Vent

The Oven Control Panel



Display Window Features

CLOCK - Shows the time of day with a 12 hour or 24 hour clock option.

COOKING MODE - Touch pad to display cooking mode.

COOKING OR TIMED MODE - Shows the number of hours and minutes the oven will be "on." Cooking mode icon is also displayed when cooking mode is selected.

CONTROL KNOB - Used to set the clock, timers, select cooking mode and temperature. Turn clockwise to increase and turn counterclockwise to decrease.

LIGHT - Touch pad to turn oven light on or off.

DOOR LOCK INDICATOR - Icon is displayed during the self-clean mode when the door is locked. DO NOT attempt to open the door until the lock symbol is no longer present.

OFF - Touch pad to turn off oven and/or warming drawer.

OVEN TEMPERATURE - Shows the oven temperature selected.

PREHEAT - Displays temperature of oven during preheat mode. Also displays internal temperature of meat when probe is in use.

PROBE INDICATOR - Indicates the probe is installed in oven. The internal temperature of the meat is displayed in place of the preheat temperature.

START - Touch pad to complete an entry.

TEMPERATURE - Touch pad to select cooking temperature.

TIME - Touch pad to select cooking time.

TIMER - There are two timers - TIMER 1 AND TIMER 2; Each counts down the time in hours and minutes. With less than 60 minutes remaining, the timer also displays seconds.

WARMING DRAWER INDICATOR - Icon displays when warming drawer is in use. Indicates warming drawer setting.

Other Indicators and Features

BEEP - Signals that more information must be entered or confirms the receipt of an entry. A Beep also signals the end of a program or an oven error.

DEFAULT SETTINGS - The cooking modes automatically select the default temperature. These can be changed when a different one is needed.

FLASHING SYMBOL OR NUMBER - Signals an incomplete setting and calls for another step or START to be touched.

F NUMBER CODES - These codes are displayed when there is a problem with the range.

CONVECTION FAN - The convection fan operates during any convection mode and the self clean mode. When the oven is operating in the convection mode, the fan will turn off automatically when the door is opened except when in the dehydrate mode.

Setting the Clock (after power to the range has been off)

- Always set the clock after installation or after a power failure. Once power returns to the oven, the clock defaults to 12:00 am.
- The time of day is displayed in hours and minutes.
- The clock time will appear during all oven operations except when the timer and oven are running. Turn knob to display clock when timer is displayed.
- The oven is preset to a 12 hour clock and indicates AM and PM.
- The clock display can also be turned off (See Clock Display, Page 5)..

Note: To switch to a 24 hour clock, see "Select Function" section.

1. **CLOCK** will be displayed and the hour digits will flash.
Turn knob to select hour and AM or PM.
2. **Touch TIME**. **CLOCK** will still be displayed and the minute digits will flash.
3. **Turn knob**. Set minutes.
4. **Touch TIME** and the clock is now set.

**BEEP REMINDER**

If operation is not completed, the oven will beep periodically as a reminder to set clock time. Push **OFF**.

Changing the Clock Time

1. **Touch Time**. **TIMER 1** will flash in display.
2. **Turn knob** to select **CLOCK**.
3. **Touch TIME** again and hour digits will flash.
4. **Turn knob** to change hours.
5. **Touch TIME** again and minute digits will flash.
6. **Turn knob** clockwise or counterclockwise to change minutes.
7. **Touch TIME** again and the clock is set.

**Helpful Hint**

To cancel the **TIME** selection when setting the clock, touch **OFF** at any time while in the clock mode.

SELECT FUNCTIONS is the section of the menu where you can set or change the following features on your range:



VOLUME (decrease or increase loudness of control beeps)



TEMPERATURE FORMAT (switch temperature scale to Fahrenheit or Celsius)



TIME FORMAT (12 hour or 24 hour)



LOCK KEYS (oven control pad lockout)



LANGUAGE OPTION (for display; select English, Spanish, or French)



CLOCK DISPLAY (yes or no)



OVEN TEMPERATURE OFFSET (used to calibrate the oven temperature)



DEMO MODE (used by appliance stores)



RESET DEFAULTS (change all function settings back to original factory settings)



SABBATH FEATURE (for religious faiths with "no work" requirements on the Sabbath)

TIPS on Using Functions

- There will be a slight delay before each message (or feature) can be seen in the display.
- Turn knob slowly, and wait approximately one second for display to show next feature.
- To move through the feature menu, slowly turn the knob clockwise one click after each feature appears.

BEEPS

To indicate when a mode is finished, 3 consecutive beeps will sound.

Accessing and Using the Select Functions Menu

To access the **SELECT FUNCTIONS** menu, **touch and hold COOKING MODE** touch pad for five (5) seconds.

SELECT FUNCTION is displayed.

1. **Turn knob** to desired feature.
2. **Press START** to choose any function, and turn knob to choose any sub-functions.
3. After selecting feature, **touch OFF**.

See next page for further information.

NOTE:

In the event of a power failure, the functions return to the factory settings and will need to be reset.



BEEP VOLUME

- The volume of the control beep can be changed from **LOW** (softest) to **HIGH** (loudest).
- The control default for beep volume is **Medium**.

Changing the Beep Volume

1. **Access SELECT FUNCTION** Menu.
2. **Turn knob** clockwise until **VOLUME** is displayed.
3. **Touch START**.
4. **Turn knob** to select volume level Low, Medium or High.
5. **Touch START**.



CHANGE TEMPERATURE

- The oven has been preset to the Fahrenheit temperature scale.
- The feature allows you to switch between Fahrenheit and Celsius temperature.

Changing the Temperature Scale

1. **Access SELECT FUNCTION** Menu.
2. **Turn knob** clockwise until **SELECT TEMP F-C** is displayed.
3. **Touch START**.
4. **Turn knob** to select Fahrenheit (F) or Celsius (C).
5. **Touch START** to accept new selection.



CLOCK DISPLAY (ON or OFF)

- Clock time display can be turned off.
- The default display is on.

Turning the Clock Display ON or OFF

1. **Access SELECT FUNCTION** Menu.
2. **Turn knob** clockwise until **CLOCK DISPLAY** is displayed.
3. **Touch START**.
4. **Turn knob** once and **ON** or **OFF** will appear in display.
5. **Touch START** to accept new selection.

DEMO DEMO MODE

The demo mode is for appliance store use only.

ABC LANGUAGE DISPLAY

- Language choices are English, Spanish, and French.
- English is the default language.

Changing the Language Display

1. **Access SELECT FUNCTION** Menu.
2. **Turn knob** clockwise until desired language is displayed.
3. **Touch START**.
4. **Turn knob** clockwise to select a different language.
5. **Touch START** to accept a language change.



LOCK KEYS

- The oven keypad can be locked for safety purposes.
- This feature can be used to prevent changes to the oven function.

Locking or Unlocking the Oven Control Panel

1. **Access SELECT FUNCTION** Menu.
2. **Turn knob** clockwise until **LOCK KEYS** is flashing.
3. **Touch START**. **KEY PAD LOCKED** is displayed. The display will beep if a key is pressed to indicate that the keypad is locked.
4. **To unlock** keypads, touch **COOKING MODE** and hold for 5 seconds. Display will read **UNLOCKING KEY PAD**.

Note: This function **DOES NOT** lock oven door.



OVEN TEMPERATURE OFFSET

- This feature allows the adjustment of the oven temperature if food is consistently too brown or too light.

Changing the Oven Temp Offset

1. **Access SELECT FUNCTION** Menu.
2. **Turn knob** clockwise until **OVEN TEMP OFFSET** is displayed.
3. **Touch START**. 0° F is displayed.
4. **Turn the knob** to the right to increase temperature +25° F and to the left to decrease -25° F temperature.
5. **Touch START** to accept a temperature change.



RESET DEFAULTS

- This feature is used to change all the "Select Functions" settings back to the original factory settings (or defaults).

Resetting the factory settings.

1. **Access SELECT FUNCTIONS** Menu.
2. **Turn knob** clockwise until **RESET DEFAULTS** is displayed.
3. **Touch START**. Display reads **SELECT FUNCTIONS**.

NOTE:

The **SELECT FUNCTION** menu is displayed in English only, regardless of language selected.



SABBATH FEATURE

- The oven will bake for 73 hours before automatically turning off.
- Oven or warming drawer cannot be operating to set the Sabbath Feature.

Setting the Sabbath Feature

1. **Access** **SELECT FUNCTIONS** Menu.
 2. **Turn knob** clockwise until **SABBATH OPTION** appears.
 3. **Touch START**. **BAKE** will show in display and temperature will flash.
 4. **Turn knob** to set oven temperature.
 5. **Turn** oven light **on** if desired (touch **LIGHT**).
- Note:** The light cannot be changed after this point. It will stay on or off, as selected, during the entire Sabbath mode.
6. **Touch START**. Oven starts after 5 seconds.

Note: The probe **CANNOT** be used during the Sabbath mode.

While baking in Sabbath mode, the display will show **SABBATH** and the **BAKE** icon will be displayed. The clock will be off and no temperature will show in the display.

During the Sabbath mode, only the **OFF** key will operate. **Press Off at any time during the Sabbath mode to end the mode and turn off the oven.**

At end of 73 hours, the oven will turn **OFF** automatically and the display will show **SABBATH END**. Touch **OFF** to return to time of day.



TIME FORMAT

- The clock can be set to a 12 hour or 24 hour format.
- The oven default for clock format is 12 hour.

Changing the Time Format

1. **Access** **SELECT FUNCTION** Menu.
2. **Turn knob** clockwise until **TIME FORMAT** is displayed.
3. **Touch START**.
4. **Turn knob** to select 12 hour or 24 hour format.
5. **Touch START** to accept new selection.

Before Using the Cooktop

- Remove all packing materials and labels from the cooktop surface.
- While cool, wipe with a clean, damp sponge and dry.
- Apply the Cooktop Cleaning Creme packaged with the range. Buff with a clean cloth. See Care and Cleaning Section.
- There may be a slight odor during the first several uses; this is normal and will disappear.
- Optimum cooking results depend on the proper cookware being selected and used.
- The cooking surface will hold the heat and remain hot up to 30 minutes after the elements have been turned off.
- Read and understand all safety precautions and Use and Care Manual information prior to operating.

Precautions for Long Life and Good Appearance of the Surface

- Regular, daily care using the Cooktop Cleaning Creme will protect the surface and make it easier to remove food soil and water spots.
- The ceramic glass cooking surface is a durable material resistant to impact but not unbreakable if a pan or other object is dropped on it.
- Never cook food directly on the glass.
- Avoid placing a wok support ring, trivet or other metal stand on the glass surface.
- Do not use the glass surface as a cutting board.
- Do not slide cookware across the cooking surface; it may scratch the glass.
- Do not place wet pans on the glass surface.

Retained Heat

The glass cooking surface retains heat and stays hot after the element(s) have been turned off. The retained heat may be used to hold foods at serving temperatures for a short time. If a hot surface light is on, use caution when working or cleaning around the cooktop as the cooktop is still hot.

Temperature Limiters

Each radiant heating element has its own sensor to protect the glass cooking surface from extreme high temperatures. The limiters will operate automatically by cycling the element off regardless of the cook setting. Although cycling is normal, any one of the following conditions can activate the limiter and cause it to cycle on and off more than usual:

- The base of the pan is not making full contact with the heating surface (due to a warped or uneven base).
- The pan is too small for the element.
- The pan has boiled dry.
- The material or shape of the pan is slow to transfer the heat.

Radiant Elements

Bosch UltraSpeed™ radiant elements use a wire ribbon located under the ceramic glass surface to provide the heat for cooking. These radiant elements will cycle on and off by design (see Temperature Limiters at left.) There are 9 heat setting positions from 9 (high) to 1 (low) and a special setting for keep warm.

Dual Element

The dual element consists of two radiant ribbon elements within the same heating area. Either the small inner element or both the inner and outer elements may be selected for use, depending on the size of cookware.

Triple Element (Some Models)

The Triple Element, located in the left front position, consists of three radiant ribbon elements within the same heating area, one, two or three elements can be selected.

- The default setting is the largest element.
- Touch POT SIZING once for medium size.
- Touch POT SIZING twice for small size.

Cooking Guide

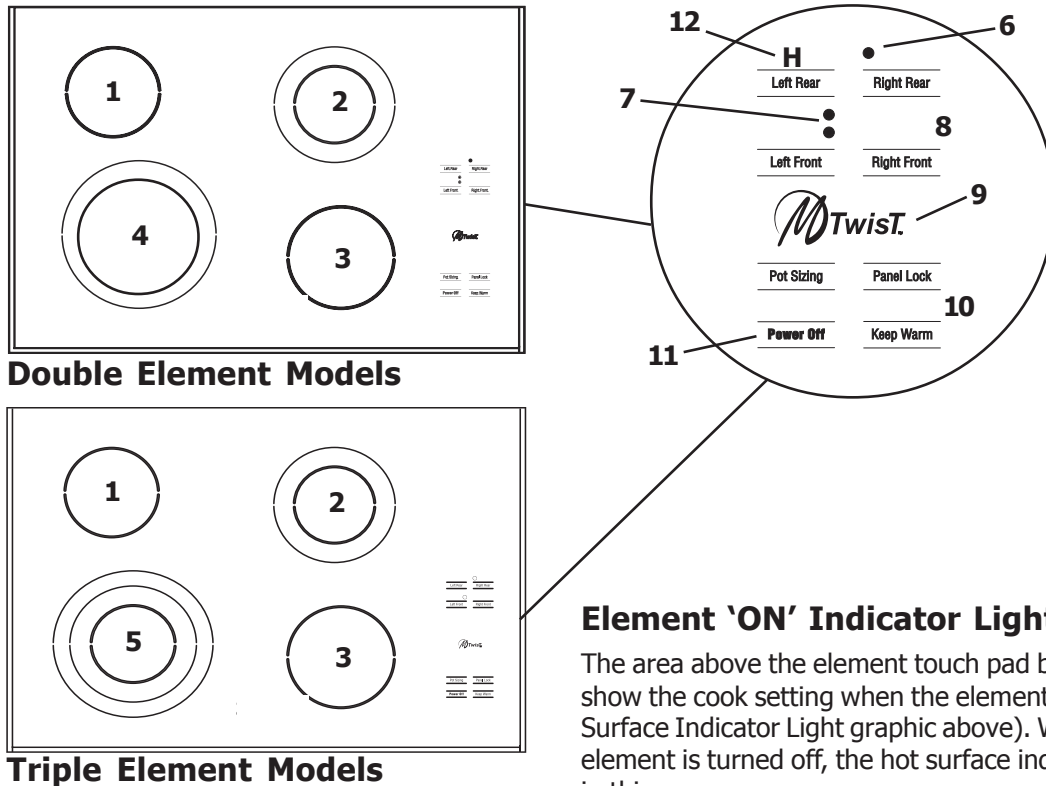
Use this chart as a guide for heat settings*:

Uses	Heat Settings
Bringing water to boil	9 High
Pan frying, sauteing, browning meat, deep fat frying	6-8 Med-High
Most frying, eggs, pancakes, slow boil	4-5 Med
Simmering, finish cooking covered foods, steaming	2-3 Med Low
Melting butter and chocolate	1 Low
Keeping food warm	L Keep Warm

*A range of heat settings are listed because the actual setting depends on (1) type and quality of pan (See "Selecting Cookware", Page 28), (2) type, quantity and temperature of the food, (3) element used and (4) the cook's preference.

208/240 Volt Connection: The Heat Settings recommended on this page are based on a 240 volt power source. If your cooktop is connected to 208 volts, the same heat settings apply but foods may take a little longer to finish cooking.

Depending on model, the mTwisT Cooktop has either two (2) single elements (small and medium) and two (2) double elements, **or** two (2) single elements, one (1) double element and one (1) triple element. The mTwisT dial is a magnetic removable dial, which allows for easy cleaning of the smooth ceramic glass cooktop.



Element 'ON' Indicator Light

The area above the element touch pad being used will show the cook setting when the element is on (See Hot Surface Indicator Light graphic above). When the element is turned off, the hot surface indicator comes on in this area.

Hot Surface Indicator Light

Each element features a hot indicator light to show when the cooking surface is too hot to touch. A letter **H** will appear above the element touch pad. The light remains on until the cooking area has cooled to a safe-to-touch temperature. If a hot surface light is on, use caution when working or cleaning around the cooktop as the cooktop is still hot.

Keep Warm

Each element has a keep warm setting to keep hot, cooked foods at serving temperatures.

To set Keep Warm feature:

1. **Touch element pad** for desired element.
2. **Touch KEEP WARM** pad. **L** is displayed above selected element and element comes on.

Keep Warm Guidelines

Use pans/utensils with flat bases. Plates and casseroles with shallow ridges around the base can be used provided they are made of heat-safe materials.

Keep dish covered to keep foods hot. Do not use paper or plastic.

Choose pans and cookware that may be safely used on a hot surface. Example: Use CorningWare® "Safe for Ranges" rather than Pyrex® which is not recommended for cooktop use.

Use a trivet or steamer inside a pan when necessary to raise food off bottom of pan.

NO.	TYPE/SIZE	WATTAGE
1.	Single 7"1500	
2.	Dual 5"/ 8"	800/ 1900
3.	Single 6"1200	
4.	Dual 5"/ 9"	1100/ 2500
5.	Triple 5"/ 7"/ 9"	800/ 1600/ 2500
6.	Dual Element ON Indicator Light	
	one light: inner and outer elements are on	
	no light: inner element is on	
7.	Triple Element ON Indicator Lights	
	two lights: all three elements are on	
	one light: middle and inner elements are on	
	no lights: inner element is on	
8.	Heating Elements Selector Pads	
9.	mTwisT Dial Location	
10.	Function Pads	
11.	POWER OFF Pad	
12.	Hot Surface Indicator Light	

mTwisT Dial

The cooktop uses an mTwisT magnetic dial to select the desired heat setting. The mTwisT dial is held onto the cooktop by a strong magnet and automatically positions itself in the center of the dial location when placed on the cooktop.

Note: If the dial is removed from the cooktop when in use, all elements will be turned off **after 10 seconds**. The cooktop is locked and the Panel Lock light comes on. (See Setting **Panel Lock** on Page 11.)

General Operation of Cooktop

The range has touch pads and a magnetic dial to operate the cooktop. When touching the glass of a touch pad, such as an element or function pad, use the flat part of the finger and touch the center of the pad. A beep will sound when touching any of these pads.

Operation with the mTwist Dial

1. **Place pan** on element.
2. **Touch element pad** for desired element. Display will show a **0**.
3. For **single** elements, proceed to step 4.

For **dual or triple elements**, touch **POT SIZING** pad. The control defaults to largest size element.

Touch the **POT SIZING** element pad again to select a smaller element. Touching the **POT SIZING** pad repeatedly alternates between the element sizes.

When a **dual element** is selected, **one light** is displayed above the corresponding element touch pad.

When a **triple element** is selected, **2 lights** are displayed above the corresponding element touch pad.

4. **Turn the mTwist dial** until the desired heat setting is displayed.

Changing Heat Setting While Cooking

1. **Touch element pad** for element desired. Display will show **0**.
2. **Turn dial**. The first turn of the mTwist dial will display the current cook setting.
3. **Turn dial** to new cook setting. The new cook setting is displayed.

To Turn Off One Surface Element

1. **Touch element pad** for desired element.
2. Display shows **0**. After 5 seconds the element shuts off. The element shuts off right away if the pad is touched a second time.

To Turn Off All Elements at the Same Time

1. **Touch POWER OFF pad** or remove mTwist dial from cooktop. Once removed, the cooktop controls are locked after 10 seconds.
2. **Replace mTwist dial then touch and hold PANEL LOCK** pad for five seconds to unlock control.



CAUTION

- **Foods packaged in aluminum foil** should **not** be placed directly on the glass ceramic surface for cooking; aluminum foil can melt and cause permanent damage.
- **Plastic, paper and cloth can melt or burn** when in contact with a hot surface. Do not let these items come in contact with the hot glass ceramic surface.
- **Do not allow pans to boil dry**. This can permanently damage the pan, the element and the cooktop glass.

Operation without the mTwist Dial

The cooktop can also be operated without the mTwist dial.

1. **Turn off Panel Lock** (see "Setting Panel Lock", below).
2. **Touch element pad** for desired element. Display shows **0**.
3. **Choose the POT SIZING pad** (if using dual or triple element).
4. **Touch element pad** repeatedly until desired heat setting is displayed.

Change Heat Setting

1. **Select element pad** for desired element.
2. Each touch of the element pad changes setting. Continue touching repeatedly until desired heat setting is displayed.

Change Pot Size - (for dual and triple elements only)

1. **Select element pad** for desired element.
2. **Touch POT SIZING** pad for desired pad.
3. **Touch element pad** until desired heat setting is displayed.

Turn Off Element

1. **Touch element pad**.
2. **Touch element pad** until **0** is displayed. For several elements, **select POWER OFF** pad.

Cooktop Function Pads

Panel Lock

The panel lock is selected to prevent the cooktop from being turned on, such as for cleaning. The elements will not function when Panel Lock is turned on.

Setting Panel Lock (cooktop only)

1. **Touch and hold PANEL LOCK** pad for five seconds. A light above the pad stays lit when the panel is locked.
2. To unlock **touch the PANEL LOCK** pad and hold for five seconds. The light above the pad will disappear.

The cooktop cannot be locked when a surface element is operating. **It is recommended to lock the cooktop before cleaning.**

Power Off

Power Off turns off all elements at the same time. The indicator light above the **POWER OFF** pad is lit when at least one element is on. The light will turn off when the **POWER OFF** pad is touched or all elements are turned off.

Pot Sizing

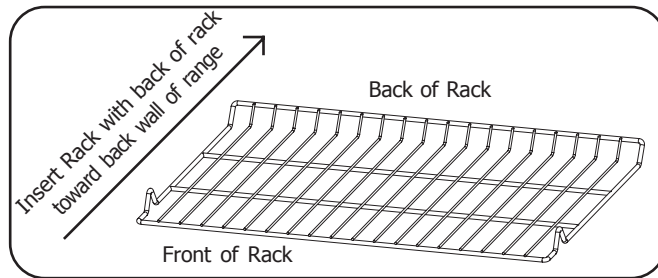
Use this pad to choose the pot size on dual and triple elements.

1. **Touch element pad**. Control defaults to larger element. Dual or triple element light comes on above element pad indicating large size is selected.
 2. **Touch POT SIZING** pad to change to smaller element. Dual or triple element light will turn off.
 3. **Turn mTwist dial** to desired heat setting.
- To change element size for different size cooking pot when the element is on:
1. **Touch element pad**. Display will show **0**.
 2. **Touch POT SIZING** pad to change element size chosen, element turns off.
 3. **Turn mTwist dial** to desired heat setting.

Oven Racks

Depending on model, the range is equipped with either three flat racks or two flat racks and one full extension rack. The racks are designed with a stop so they will stop before coming completely out of the oven and not tilt.

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. If a rack must be moved while the oven is hot, do not let oven mitts contact hot heating elements.

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 guides. Bring rack to a horizontal position and push the rest of the way in. Rack should be straight and flat, not crooked.

Note: The full extension rack must be in the closed position when removing and replacing. Grasp the entire rack (both sections).

The Full Extension Rack (some models) allows for easier access to cooking foods. The bottom section extends as far as the standard flat rack. However, the top section extends beyond the bottom section bringing the food closer to the user. To order a full extension rack, contact Bosch Service: 800-944-2904 for a dealer near you.

Use: First, grasp the bottom section and pull straight out. Once the stop is reached, grasp the top section and pull straight out until the second stop is reached.

Cleaning: Clean rack with hot sudsy water. Dry thoroughly. For stubborn dirt, use a soap filled steel wool pad. **DO NOT clean the rack in the self-cleaning oven.**

The two sections of the rack are designed to come apart for easier cleaning. To do so, place rack on flat surface in the closed position top side up. Rotate one side of top rack towards you until it is past the stop (ball). Pull the rack up and out, rotated side first (See Figure 2). **To reassemble rack,** hold top rack diagonally across bottom rack. Insert one side of top rack to closed position. Rotate the other side toward the back of the rack until it passes the stop (ball). Push top rack the rest of the way in (See Figure 3). If the top rack will not extend fully, it is not installed correctly. Reinstall it so that the pan stop is in the back of the oven.

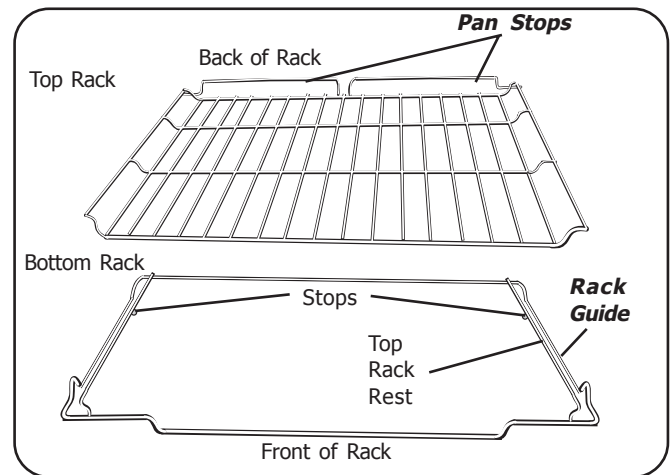


Figure 1 - The Full Extension Rack

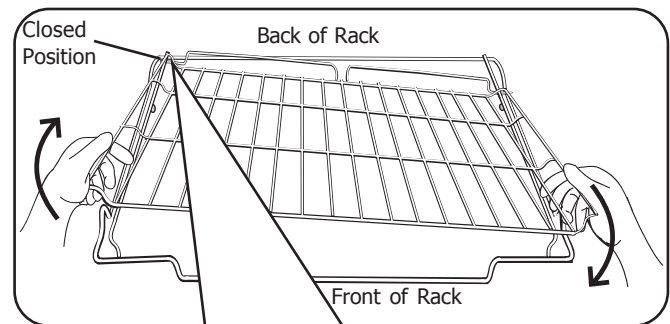


Figure 2 - Taking the Rack Apart

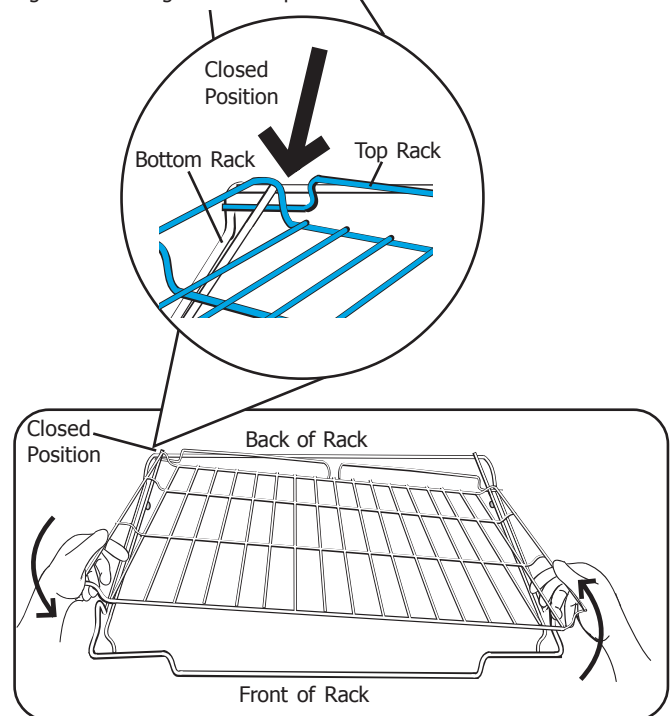


Figure 3 - Putting the Rack Together



CAUTION:

Always verify that top rack is installed correctly after reassembly. The back edges of the top rack must be under the rack guide on the bottom rack. **DO NOT** simply rest the top rack on top of the bottom one.

Rack Position

(see graphic at right for further details)

RACK 6 (highest position) – Use for melting cheese, broiling thin foods.

RACK 5 – Use for broiling most meats, toasting bread.

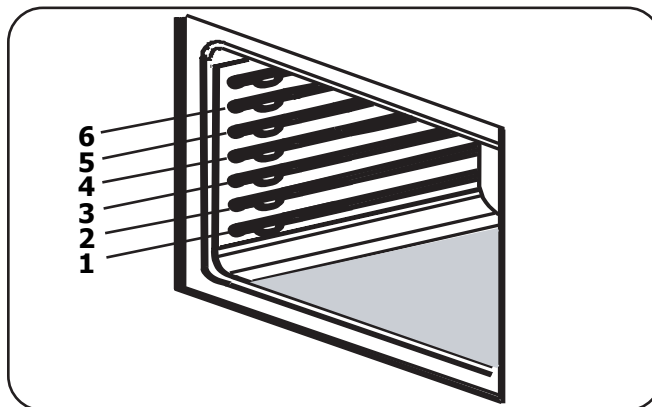
RACK 4 – Use for broiling thicker meats.

RACK 3 – Use for most baked goods when baking on one rack, such as on a cookie sheet or baking pan, cakes, frozen convenience foods, biscuits, brownies, muffins.

RACK 2 – Used for pies, casseroles, breads, bundt or pound cakes, small roasts or poultry.

RACK 1 (lowest position) – Use for angel food cake, large roasts, turkey.

Rack Position



Preheating

Preheat the oven if the recipe recommends it. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads. When using the probe, preheating is not recommended. Setting a higher temperature does not shorten preheat time. Place oven racks in proper position before preheating. A beep will confirm that the oven is preheated and the selected oven temperature will be displayed.

Baking Pans

Glass baking dishes absorb heat, therefore reduce oven temperature 25° F when baking in glass.

Shiny, smooth metal reflects heat resulting in lighter, more delicate browning.

Dark, rough or dull pans will absorb heat resulting in browner, crisper crust. Some manufacturers recommend reducing temperature 25° F when using this type of pan. Follow manufacturer recommendations. Use glass or dark metal pans for pies.

Insulated baking pans may increase the length of the recommended baking time.



CAUTION:

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

Multiple Rack Cooking

When using multiple racks, follow the placement recommendations below.

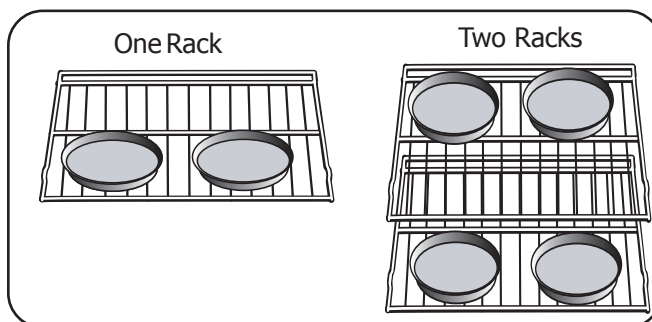
Two rack: Use rack positions 2 and 5. The rack in position 2 can be a full extension rack if desired.

Pan Placement

Baking results are better if pans are placed on the center rack. If baking more than one pan on a rack, allow at least 1" to 1 1/2" of air space around the pan. When baking four cake layers at the same time, stagger pans on two racks so that one pan is not directly above the other. See graphic at right.

Three rack: (for convection bake): Use positions 1, 3 and 6. The rack in position 3 can be a full extension rack if desired.

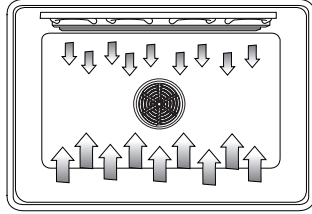
Multiple Rack Cooking - Pan Placement





BAKE, PROOF (some models) and WARM

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



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.

In the **Warming** mode, the oven uses the upper and lower element to maintain a low temperature to keep food at serving temperature.

- Use the Warming setting on the oven to keep foods hot until ready to serve.
- The Warming mode temperatures are 140° - 220°F. The default temperature is 170° F.
- Foods that need to be kept moist should be covered with a lid or aluminum foil.

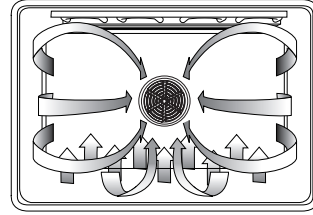
In the **Proofing** mode, the oven will use the upper and lower element to maintain a low temperature to proof bread. Proofing is the rising of a yeast dough.

- The Proofing mode temperatures are 85° to 110° F. The default temperature is 100° F.
- Loosely cover the bowl or pan and use any rack that accommodates the size of the container.
- **Keep the door closed** and use the oven light to check the rising of the dough.



CONVECTION BAKE

Convection Baking is similar to Baking. In this case, heat comes from the lower heating element and 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:



The Convection Bake mode is well-suited for baking large quantities of food on multiple racks. It can be used to prepare cookies, pies, cupcakes, pastries, breads, snack foods and appetizers among other items.

The benefits of Convection Baking include:

- Slight decrease in cooking time
- Three rack cooking
- Higher Volume (yeast items rise higher)
- Cook more items 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.

Convection Bake Chart

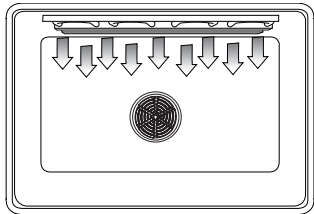
Food Item	Rack Position	Temp.* (preheated oven) (F°)	Convection Bake Time ** (min)
Cake			
Cupcakes	3	325	17 - 19
Bundt Cake	2	325	37 - 43
Angel Food	1	325	35 - 39
Pie			
2 crust, fresh, 9"	2	350 - 400	45 - 55
2 crust, frozen fruit, 9"	2	350	68 - 78
Cookies			
Sugar	3	325 - 350	6 - 11
Chocolate Chip	3	325 - 350	8 - 13
Brownies	3	325	29 - 36
Breads			
Yeast bread, loaf, 9x5	2	350	18 - 22
Yeast rolls	3	350 - 375	12 - 15
Quick Bread, loaf, 8x4	2	325 - 350	45 - 55
Biscuits	3	350 - 375	11 - 15
Muffins	3	400	15 - 19
Pizza			
Frozen	3	375 - 425	23 - 26
Fresh	3	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.

**BROIL**

Broiling uses intense heat radiated from the upper element:



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

For Best Results:

- Preheat oven 3-4 minutes.
- 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 range.
- 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®); they cannot tolerate the high temperature.

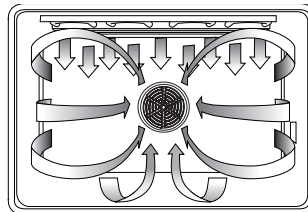
ALWAYS BROIL WITH THE DOOR CLOSED

Broil Chart

Food and Thickness	Rack Position	Broil Setting	Internal Temp. (°F)	Time Side 1 (min)*	Time Side 2 (min)*
Beef					
Steak (3/4" - 1")					
Medium Rare	5	High	145	7-8	6-7
Medium	5	High	160	8-9	6-9
Well	5	High	170	9-11	7-10
Hamburgers (3/4" - 1")					
Well	4	High	160	9-11	8-10
Poultry					
Breast (bone-in)	4	Low	170	18-20	18-19
Pork					
Pork Chops (1")	4	High	160	9-10	8-9
Sausage - fresh	3	High	160	8-10	7-9
Ham Slice (1/2")	5	High	160	3-4	2-3
Seafood					
Fish Filets, 1" Buttered	4	Low	Cook until opaque & flakes easily with fork	6-7	DO NOT TURN
Lamb					
Chops (1")					
Medium Rare	5	High	145	5-7	6-7
Medium	5	High	160	8-9	6-8
Well	5	High	170	9-11	8-9
Bread					
Garlic Bread, 1" slices	5	High		2-4	

**CONVECTION BROIL**

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



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

For Best Results:

- Preheat oven 3-4 minutes.
- 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 range.
- 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.

ALWAYS CONVECTION BROIL WITH THE DOOR CLOSED

Convection Broil Chart

Food and Thickness	Rack Position	Broil Setting	Internal Temp. (°F)	Time Side 1 (min)*	Time Side 2 (min)*
Beef					
Steak (1-1/2" or more)					
Medium Rare	4	High	145	8-9	7-8
Medium	4	High	160	10-11	9-10
Well	4	High	170	12-13	11-12
Hamburgers (more than 1")					
Well	4	High	160	9-11	7-9
Poultry					
Chicken Quarters	4	High	180 (thigh) 170 (breast)	12-15	9-11
Pork					
Pork Chops (1 1/4" or more)	4	High	160	8-10	7-9
Sausage - fresh	4	High	160	6-7	4-5

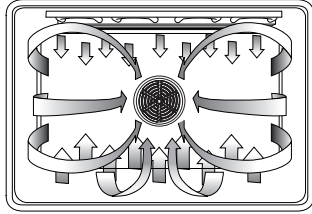
*Broiling and Convection broiling times are approximate and may vary slightly. Times are based on cooking with a preheated broil element.

Note: The only heat setting for the Convection Broil setting is High.



CONVECTION ROAST

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



The Convection Roast mode is well suited 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 range for roasting. A low-sided, uncovered pan can also be used.
- Use the probe (some models) or 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.

Convection Roast Chart

Meats	Weight (lb)	Oven Temp. (°F)	Roasting Time* (min per lb)	Internal Temp. (°F)
Beef				
Rib Roast	4 - 6	325	25-32 28-32	145 (med rare) 160 (medium)
Rib Eye Roast, (boneless)	4 - 6	325	24-32 27-32	145 (med rare) 160 (medium)
Rump, Eye, Tip, Sirloin (boneless)	3 - 6	325	25-30 28-32	145 (med rare) 160 (medium)
Tenderloin Roast	2 - 3	425	15-25	145 (med rare)
Pork				
Loin Roast (boneless or bone-in)	5 - 8	350	15-25	160 (medium)
Shoulder	3 - 6	350	20-30	160 (medium)
Poultry				
Chicken - whole	3 - 4	375	14-20	180
Turkey, unstuffed**	12-15	325	10-14	180
Turkey, unstuffed**	16-20	325	9-13	180
Turkey, unstuffed**	21-25	325	6-10	180
Turkey Breast	3 - 8	325	20-25	170
Cornish Hen	1 - 1 ½	350	45-75 (total time)	180
Lamb				
Half Leg	3 - 4	325	30-35 25-30	160 (medium) 170 (well)
Whole Leg	6 - 8	325	25-30 30-35	160 (medium) 170 (well)

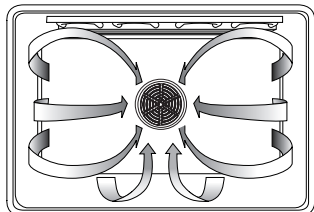
*Roasting times are approximate and may vary depending on the shape of the meat. They are based on thawed meats.

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



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.



Dehydrating is used to dry and/or preserve foods such as fruits, vegetables and herbs. This mode holds an optimum low temperature (100° F - 160° F) while circulating the heated air to slowly remove moisture.

For Best Results:

- Dry most fruits and vegetables at 140° F. Dry herbs at 100° 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. Contact your Bosch dealer for drying racks.
- Treat fruits with antioxidants to avoid discoloration.
- Consult a food preservation book, county Cooperative Extension Office or library for additional information.

The door must be open during the Dehydrate mode. Prop the door open at least 1" by placing an object (i.e.; wooden spoon) in the upper corner between the door and the side panel. Be careful that the object does not touch the oven gasket.

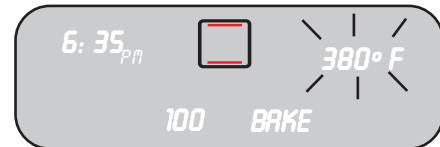
Dehydrate Chart

Food	Preparation	Approximate Drying Time*(hrs)	Test for Doneness
Fruit			
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 peel: 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
Vegetables			
Peppers	Wash and towel dry. Remove membrane of peppers, coarsely chopped about 1" pieces	16-20	Leathery with no moisture inside
Mushrooms	Wash and towel dry. Cut off stem end. Cut into 1/8" slices	7-12	Tough and leathery, dry
Tomatoes	Wash and towel dry. Cut thin slices, 1/8" thick, drain well.	16-23	Dry, brick red color
Herbs			
Oregano, sage parsley and thyme, and fennel	Rinse and dry with paper towel	Dry at 100°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 100°F 3-5 hrs	Crisp and brittle

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

Setting the Cooking Mode

1. **Touch COOKINGMODE.**
2. **BAKE** will flash in the display.
If no further setting is made within 5 seconds, control will beep and flash. If this occurs, **press START.**
3. To change the cooking mode, **turn knob.**
4. **Push START.**
The selected mode will appear in the display, along with the default temperature for that mode, which will be blinking.
5. To select a different temperature, **turn knob** to the right or left (in 5° increments) to desired temperature.
6. **Touch START.** If **START** is not touched, oven will automatically turn on in 5 seconds.
7. The display alternates between the cooking mode and preheat.
The preheated temperature is also displayed, starting at 100° F The actual temperature increases until set temperature is reached, at which point the **oven will beep.**
8. To change temperature during cooking, touch **Temperature.** **Turn the knob** to select new Temperature and **press START.**
9. Once cooking has been completed, touch **OFF** to turn off oven.



Note: After the oven has been turned off, HOT appears in the display where the cooking mode was. This is to indicate that the oven is off but still hot. When the oven temperature drops below 176° F, HOT is no longer seen in the display.

Oven Operation Time

The oven will automatically shut off after 12 hours (24 hours if the time format is set for 24 hours in the **SELECTFUNCTION** section).

Oven Vent

The oven vent is located below the display above the rear left cooktop element.

It is normal to see steam escaping from the vent and condensation may collect on the backguard and cooktop.



CAUTION:

This area may become hot when the oven is in use.

Do not block the vent as it is important for air circulation.

HELPFUL TIP

To back out of a current mode, push **OFF**.

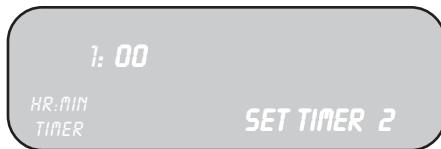
Selecting **OFF** when not in a setting up mode will stop oven function.

Setting the Timer/s

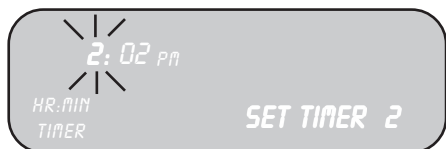
1. **Touch TIME** and **TIMER 1** will flash in display.



2. **Turn clockwise** and **TIMER 2** will be displayed. **Select TIMER 1 or 2**, then **push TIME**. **SET TIMER 1 (2)** appears in display. Minutes flash.



3. **Turn knob** to select minutes. **If setting only minutes**, press **START**. **Otherwise, continue to step 4**.
4. **Touch TIME** again and the hours will flash.



5. **Turn knob to the right** to set hours.
6. **Touch TIME** again. The **TIMER** is now set.
7. If **TIME** or **START** is not touched, oven will begin beeping and timer display will begin flashing.

Clearing the Timer/s

1. **Touch TIME** once. **TIMER 1** flashes.
2. **Turn knob** to select **CLEAR TIMER 1(2)**.
3. **Touch TIME**.
4. If **TIME** pad is not touched, range will beep and display will continue flashing.

Touch TIME to return to the main screen.

TIP

Turn the knob to display the time of day or further information about the oven mode when the timers are in use.

Changing the Timer/s



1. **Touch Time**. **TIMER 1** will appear in display. Select either **TIMER 1** or **2**.
2. **Push TIME**. **RESET TIMER 1 (2)** appears in the display. Minute digits flash.
3. **Turn knob** to change minutes.
4. **Touch TIME** again and hour digits will flash.
5. **Turn knob** to change hours.
6. **Touch TIME** and new time is set.

CANCELLING

If operation is not completed, the oven will beep periodically as a reminder to set time. Push **OFF** to exit the **TIMER** mode.

Selecting **OFF** when not in a setting mode will stop oven function.

The **TIMED COOK** feature sets the oven to a cooking mode for a set period of time and then turns it off. The **TIMED COOK** feature is available for Bake, Convection Bake and Convection Roast.

Be sure that the time-of-day clock displays the correct time before beginning. See "Changing the Clock Time" to adjust the time.

Setting a Timed Mode

1. **Touch COOKING MODE.**
 2. **BAKE** will be displayed. To select a different cooking mode, turn the knob.
 3. **Touch START.**
 4. **Turn knob** to select desired temperature.
- Note:** time required for the oven to reach temperature must be included in the set cooking time.
5. **Touch TIME. TIMED BAKE** appears in the display.
 6. **Touch TIME. SET BAKE TIME** appears in the display and minutes flash. **Set minutes. Touch TIME.**
 7. Hours Flash. **Set hours. Touch START.**
 8. **TIMED BAKE** appears in display and the oven begins to preheat.

After cooking is complete, display flashes **TIME COOK END** and reminder beeps will sound. **Press OFF** to clear.

Delaying the Start of a Timed Mode

1. Follow steps **1** through **5** above.
2. **Turn knob** until **DELAYED BAKE** appears in display.
3. **Touch Time. SET BAKE TIME** appears in the display and minutes flash. **Set minutes. Touch TIME.**
4. Hours Flash. **Set hours. Touch TIME.**
5. **SET BAKE END** appears in the display. **Touch TIME.**
6. Use knob to **enter the time of day the oven will stop cooking or turn off.**
Set hours. Touch TIME.
Set minutes. Touch TIME.
The clock automatically calculates the time of day at which the cooking mode starts and stops. The displayed cooking time counts down by the minute.
7. At the end of the programmed cooking time, the oven will automatically turn off. Display will show **TIME COOK END** and reminder beeps will sound. **Press OFF** to clear.

Note: Remove food from oven immediately after cycle has finished to prevent overcooking. Food left in the oven will continue to cook even after the cycle is complete.

To check the cooking time and stop time after a delay has been set, **touch TIME. Turn knob to BAKE END or BAKE TIME. Touch TIME.**



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



NOTE
Delayed cooking is **not recommended** for foods that need to rise (i.e.; cookies, cakes, breads, souffles, etc.)

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 135°F to 200°F (57°C to 93°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.
- Oven temperature can be set for 100°F up to 450°F (38°C up to 232°C).

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

- 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).
- Make sure the probe is not touching gristle, fat, bone, the roast rack or the pan.
- Place roasting pan with meat in cold oven on recommended oven rack. **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.

- Touch COOKING MODE** and **select BAKE, CONVECTION BAKE or CONVECTION ROAST.**
- Touch START.** The default oven temperature will appear.
- Turn knob** to change oven temperature if necessary.
- Touch START.**
- Turn knob** to set the probe temperature (desired end temperature of the food).
- Touch START.**
 - The chosen oven temperature is displayed in the upper right hand corner of the display.
 - The probe temperature is displayed in the center to the left of the cooking mode. It starts at 80 degrees and increases in 5°F increments until the chosen probe temperature is reached.
 - 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

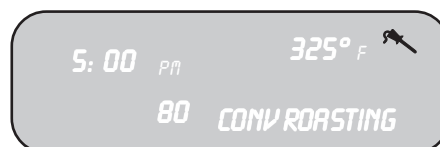
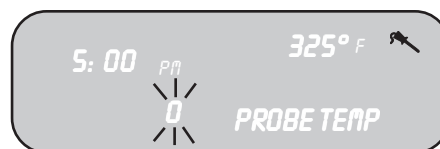
- The oven is well insulated and the retained heat will continue to cook the meat after the oven has shut off. For this reason, remove the meat from the oven as soon as the control beeps.
- Since meat continues to cook after being removed from the oven, set the internal (probe) temperature 5 - 10 degrees 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

- Touch TEMPERATURE.** OVEN TEMP will flash in the display.
- Turn the knob** to desired temperature and **press START** twice.

Changing the Probe Temperature

- Touch **TEMPERATURE.** The oven temperature will flash.
- Press START** and **PROBE TEMP** will flash.
- Turn the knob to desired temperature and **press START** again.

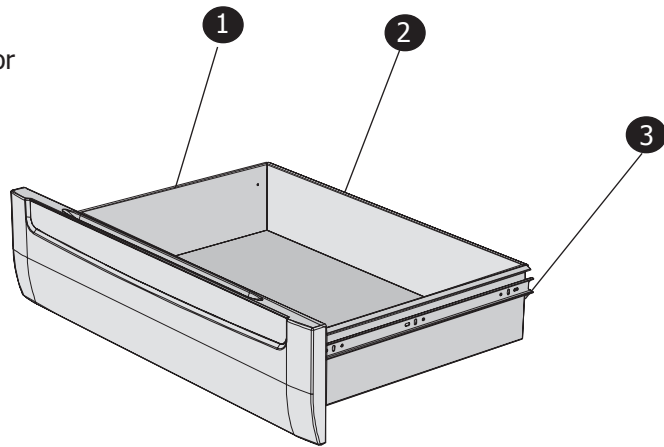


Note: Always remove probe from oven when cooking is complete. The probe symbol will remain in the display until the probe is removed. Do not leave probe attachment in oven during self-clean. Oven will not self-clean with the probe installed in the oven.

The warming drawer will keep hot, cooked foods at serving temperature. Always start with hot food. DO NOT use to heat cold food other than crisping crackers, chips, and dry cereal, or warming dishes or plates.

Parts Key:

1. Stainless Steel Drawer Interior
2. Gasket
3. Rail Lock



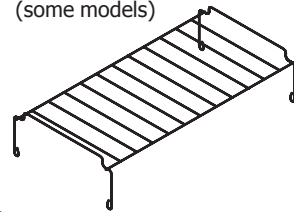
Usable Space and Utensil Sizes

Drawer Interior:
25"W x 17"D x 5" H

Utensil sizes:

- 2 - 9 x 13" Pyrex 3-quart dishes, side by side.
- 2 - 9 1/2 x 15" Pyrex 4-quart dishes, side by side.
- 4 - 10 1/2" plates, single or stacked.
- 3 - 11" plates, single or stacked.
- Large 14" pizza, in box.

Warming Drawer Rack
(some models)



Contact your dealer to order a warming drawer rack.

The warming drawer has three settings: Low, Medium and High. The icons below are seen in the display when the corresponding setting is selected:

Low



Medium



High



See the Warming Drawer Chart (next page) for recommended settings.

Using Your Warming Drawer

Food should be at serving temperature (above 140° F) before being placed in the warming drawer.

The warming drawer can be used with or without a rack.

- Preheat with rack in place if using that arrangement. It fits side to side.
- Preheat empty serving dish while preheating drawer.
- Add cooked, hot food in cooking utensil or in heat-safe serving dishes.
- Food may be kept hot in its cooking container or transferred to a heat-safe serving dish.
- Aluminum foil may be used to cover food.

Setting the Temperature

Set Temp with Oven Control

Warming drawer settings are Low, Medium, and High.

To keep several different foods hot, set the temperature to the food needing the highest setting. Place item needing the highest setting toward the side of the drawer and item needing less heat on the rack or in the center of the drawer bottom.

Warming Empty Serving Bowls and Plates

- Use only heat-safe dishes.
- Use reversible rack, in low position to raise utensil from direct contact with bottom of drawer.
- Warm on setting appropriate for utensil.
- Check dish temperature during warming period.
- Place empty plates or dishes in a cold warming drawer. Do not preheat.

Crisping Stale Items

- Place food in low sided dishes or pans.
- Preheat on Low.
- Check crispness after 45 minutes. Add time as needed.

Preheating

- For best results, preheat warming drawer when warming food. Do not preheat when warming plates.
- Preheat times are as follows:

Low: 10 minutes

Medium: 15 minutes

High: 20 minutes

Warming Drawer Guide

Food	Temperature	Covered/Uncovered
Bacon	Hi	Uncovered
Beef, medium and well done	Med	Covered
Beef, rare	Low	Covered
Bread, Hard Rolls	Med	Uncovered
Bread, Soft Rolls, Coffee Cakes	Med	Covered
Biscuits	Med	Covered
Casseroles	Med	Covered
Eggs	Med	Covered
Fish, Seafood	Med	Covered
Fried Foods	Hi	Uncovered
Gravy, Cream Sauces	Med	Covered
Ham	Med	Covered
Pancakes	Hi	Covered
Pies, One Crust	Med	Covered
Pies, Two Crusts	Med	Uncovered
Pizza	Hi	Covered
Pork	Med	Covered
Potatoes, Baked	Hi	Covered
Potatoes, Mashed	Med	Covered
Poultry, Roasted	Med	Covered
Vegetables	Med	Covered
Plates	Low	Uncovered
Plate of Food	Med	Covered

DO NOT LINE DRAWER WITH ALUMINUM FOIL.



CAUTION:

Plastic containers or plastic wrap can melt if in direct contact with the drawer or a hot utensil. If it melts onto the drawer, it may not be removable.

Before Use Care

Care is easy when preventative steps are taken. For example, apply a small amount of Cooktop Cleaning Creme (packaged with range) on a daily basis.

Daily Cleaning Techniques

1. Clean the surface **when it is completely cool** with the **Cooktop Cleaning Creme**.
Exception: Remove **Dry Sugar, Sugar Syrup, Tomato Products and Milk immediately** with the razor blade scraper (See Care and Cleaning Chart, next page).
2. **Wipe off spatters** with a clean, damp sponge or paper towel. Rinse and dry. Use white vinegar if smudge remains; rinse.
3. **Apply a small amount of the Cooktop Cleaning Creme**. When dry, buff surface with a clean paper towel or cloth.

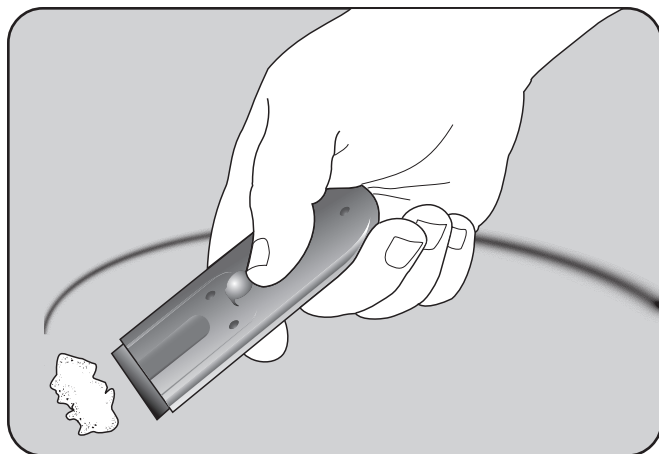
This provides a protective film that makes it easy to remove water spots or food spatters. The temperature of the cooking surface reduces the protective qualities of this cleaner. **It must be reapplied** before each use. Use a clean cloth and apply Cooktop Cleaning Creme before each use to remove dust or metal marks that can occur on the counter level surface between uses.

Cleaning the *MTWIST* Dial

Remove from cooktop. Wipe with hot, soapy cloth, rinse and dry. **Do not soak or wash in dishwasher.**

Using the Razor Blade Scraper

Use the scraper to remove dried or baked on foods. Hold the scraper at a 30° angle. Move it over the soil to lift it off of the cooktop. Finish with a clean, damp sponge or paper towel. Apply vinegar if smudge remains and rinse.



Do Not Use the Following Cleaners

- **Glass cleaners which contain ammonia or chlorine bleach.** These ingredients may permanently etch or stain the cooktop.
- **Caustic Cleaners**
Oven cleaners such as Easy Off® may etch the cooktop surface.
- **Abrasive Cleaners**
Metal scouring pads and scrub sponges such as Scotch Brite® can scratch and/ or leave metal marks.
Soap-filled scouring pads such as SOS® can scratch the surface.
Powdery cleaners containing chlorine bleach can permanently stain the cooktop.
Flammable cleaners such as lighter fluid or WD-40®.



CAUTION

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

Cooktop Care Chart

TYPE OF SOIL	POSSIBLE SOLUTION
Dry sugar, sugar syrup, milk or tomato spills. Melted plastic film or foil. All these items REQUIRE IMMEDIATE REMOVAL. Remove only these types of spills while the surface is hot using the razor blade scraper. Be sure to use a new, sharp razor in your scraper.	Failure to remove these soils immediately can permanently damage the surface. - Remove pan and turn off the element. - Wearing an oven mitt, hold scraper at 30° angle, using care not to gouge or scratch the glass. Push soil off the heated area. - After the surface has cooled, remove the residue and apply the Cooktop Cleaning Creme.
Burned-on food soil, dark streaks, and specks	- Soften by laying a damp paper towel or sponge on top of soil for about 30 minutes. - Use a plastic scrubber and Cooktop Cleaning Creme or use the razor blade scraper. Rinse and dry.
Greasy spatters	Use a soapy sponge or cloth to remove grease; rinse thoroughly and dry. Apply Cooktop Cleaning Creme.
Metal marks: Iridescent stain	Pans with aluminum, copper or stainless steel bases may leave marks. Treat immediately, after surface has cooled, with the Cooktop Cleaning Creme. If this does not remove the metal marks, try a mild abrasive (Bon Ami®, Soft Scrub® without bleach) with a dampened paper towel. Rinse and reapply creme. Failure to remove metal marks before the next heating makes removal very difficult.
Hard water spots	The minerals in some water can be transferred onto the surface and cause stains. Use undiluted white vinegar, rinse and dry. Recondition with Cooktop Cleaning Creme.
Surface Scratches	- Apply Cleaning Creme before using to remove sand like grains and grit such as salt and seasoning. - Can be reduced by using pans with bases that are smooth, clean, and dry before use. Use Cooktop Cleaning Creme daily on the cooktop.



Self Cleaning the Oven

The Bosch Range features a self-cleaning function that eliminates the manual labor involved with cleaning your oven. During self-cleaning, the oven uses a very high temperature to burn away food soil and grease.

- It is common to see smoke and/or an occasional flame-up during the Self-Clean cycle, 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.
- In a normal Self-Clean Mode, the door does not lock at the beginning of the cycle; however, it does lock prior to reaching the high self-clean temperatures. The door lock symbol will appear in the display at this point. **The door does not lock at the start of the cycle.**
- The oven light does not operate during this mode.
- During Self-Clean, the kitchen should be well ventilated to help eliminate odors associated with Self-Clean. Odors will lessen with use.
- Four hours is the preset length of cleaning. The range can also be set to clean for 3 or 5 hours.
- The mode automatically stops at the end of the clean hours.
- When the oven heat returns to a safe temperature after cleaning, the automatic door lock will release and the door can be opened.

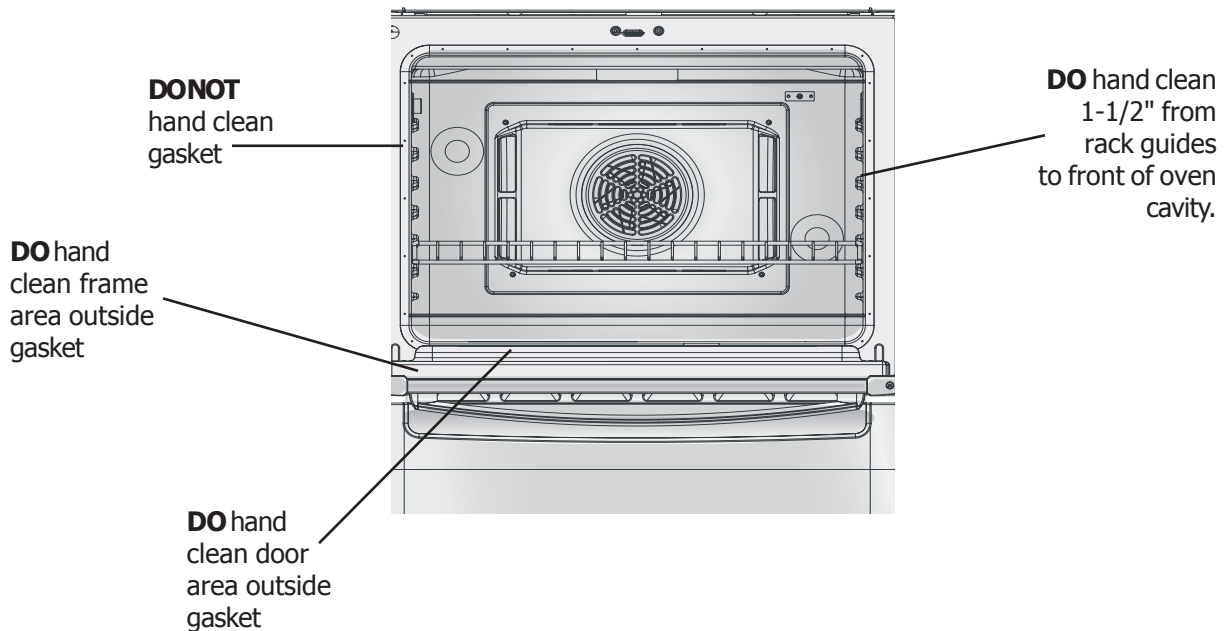
Preparing the Oven for Self Clean

1. Remove all utensils and bakeware.
2. Remove oven racks. If oven racks are left in the oven during the self-clean cycle, they will permanently lose the shiny finish and will no longer glide smoothly on the rack guides. See Oven Cleaning Chart for proper care.
3. Wipe up any soft soil spills and grease with paper towels. Excess grease will cause flames and smoke inside the oven during self-cleaning.
4. Review illustration below. Some areas of the oven must be cleaned by hand before the cycle begins. Use a soapy sponge or plastic scrubber or a detergent-filled S.O.S.® pad. Hand-clean the oven door edge, oven front frame and up to 1-1/2 inches inside the frame with detergent and hot water. Do not clean or rub the gasket on the oven. The gasket is designed to hold in heat during the self-clean cycle. Rinse all areas thoroughly then dry.
5. Be sure oven light is turned off and the light bulbs and lens covers are in place. **Do not operate oven without lightbulb and cover in place.**

Caution: Do not use Commercial Oven Cleaners on the self-clean oven or any oven part. They can damage the finish or the part.

WARNING

A flexible door gasket is necessary for a good seal. Do not clean, rub, damage or move the gasket.



Setting the Self-Clean Mode

1. **Touch COOKING MODE.**
2. **Turn knob** until **SELF CLEAN** mode appears.
Press **START**.
3. The default cleaning time is 4 hours. To change cleaning time, turn knob to change number of hours (See Figure 1). Otherwise, continue to **step 4**.
4. **Touch START.** **SELF CLEAN** flashes. **Press START.**
5. **REMOVE RACKS** appears in the display as a reminder to remove oven racks (See Figure 2).
6. **Touch START** again to begin the self clean.

Note: In a normal Self Clean mode, the door does not lock at the beginning of the cycle; However, it does lock prior to reaching the high self clean temperatures. The door lock symbol will appear in the display at this point.

Delaying the Start of the Self-Clean

Note: The time of day must be correctly set for this option to work properly. See section "Setting the Clock" in "Setting Up Your Range", Page 5.

1. **Touch COOKING MODE.**
2. **Turn knob** until **SELF CLEAN** mode appears.
Press **START**.
3. The default cleaning time is 4 hours. To change cleaning time, turn knob to change number of hours. Otherwise, continue to **step 4**.
4. **Touch START.**
5. **Turn knob** until **DELAYED CLEAN** mode appears (See Figure 3). **Press START.**
6. **SELF CLEAN END** appears in the display.
7. **Turn knob** to enter the time of day you want the self- clean to end: Set hours, touch time, set minutes (See Figure 4).
8. **Touch START.** The display will remind you to remove oven racks (See Figure 2).
9. **Touch START.** The display shows **DELAYED CLEAN**. The self-clean will automatically start at the appropriate time.

Note: In the Delayed Self Clean Mode, the door latch is automatically activated at the beginning of the cycle. The door lock symbol will appear in the display at this point.

NOTE

If door does not lock, press **Cancel** and do not self-clean; phone 800/944-2904 for service.



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4

NOTE

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

After Self-Cleaning:

1. At the end of the programmed cleaning time, the oven will automatically turn off. **SELF CLEAN END** appears in the display. Press **OFF** to clear.
Note: To cancel or stop while the mode is operating, **touch OFF**. The door will not unlock until the oven reaches a safe temperature.
2. The self-clean mode may produce ash which will settle in the bottom of the oven. If this happens, remove ash with a damp cloth before using the oven.
3. Wipe rack edges with cooking oil to allow for proper glide. Wipe off excess.

After self-cleaning, the entire oven can be safely cleaned with a soapy sponge, rinsed and dried. If stubborn soil remains, follow the cleaning guidelines on this page.

- Always use the mildest cleaner that will remove the soil.
- Rub metal finishes in the direction of the grain.
- Use clean, soft cloths, sponges or paper towels.
- Rinse thoroughly with a minimum of water so it does not drip into door slots.
- Dry to avoid water marks.
- Do not use Caustic Cleaners. Oven cleaners such as Easy Off® may etch the oven surface.

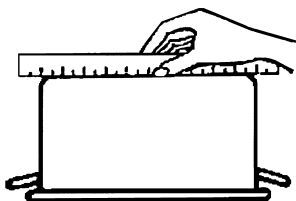
The cleaners listed below indicate types of products to use and are not being endorsed. Use all products according to package directions.

PART	CLEANING METHOD
Racks (Oven, Warming Drawer)	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.
Fiberglass Gasket	DO NOT HAND CLEAN GASKET.
Glass	Wash with soap and water or glass cleaner. Use Fantastik® or Formula 409® to remove grease spatters and stubborn stains.
Painted	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.
Porcelain Surfaces	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.
Stainless Steel	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.
Probe (some models)	Clean probe by hand with detergent and hot water. Then rinse and dry. Do not soak or clean in dishwasher.
Plastic & Controls	When cool, clean with soapy water, rinse and dry.
Drawers (Warming & Storage)	When cool, wash with hot soapy water, rinse and dry.

Cookware Characteristics

The choice of pans directly affects the cooking speed and uniformity. For best results select pans with the following features:

Flat Bases - When a pan is hot, the base (pan bottom) should rest evenly on the surface without wobbling (rocking). Flat, medium-to-heavy-weight pans are best.



To Test the Flatness of Your Pans

Turn the pan upside down on the countertop and place a ruler flat against the bottom of the pan. The bottom of the pan and the straight edge of the ruler should be flush against each other.

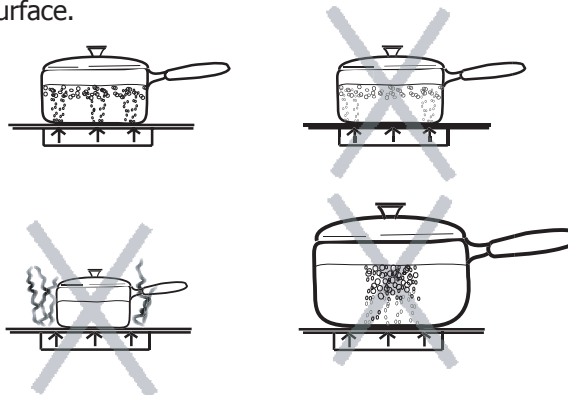
Another simple test to determine even heat distribution across the cookware bottom is to place 1" of water in the pan. Bring the water to a boil and observe the location of the bubbles as the water starts to boil. Good, flat cookware will have an even distribution of bubbles over the bottom surface area.

Matching Diameters – The base of the pan should cover or match the diameter of the element being used. Pans may overhang the element area by 1" all around.

Tight Fitting Lids – A lid shortens cooking time and water boils faster by holding the heat inside the pan.

Cookware Tips

- Use of pots and pans with rounded (either concave or convex) warped or dented bottoms should be avoided. See drawings below.
- Make sure the bottom of the pot or pan being used is clean and dry.
- Use pots and pans with thick, smooth metal bottoms.
- Do not slide metal pots across the cooktop. Pans may leave marks which need to be removed immediately. See Care and Cleaning Section.
- Do not use glass pans as they may scratch the surface.



Specialty Pans

Specialty pans such as griddles, roasters, pressure cookers, woks, water bath canners and pressure canners must have the same features as described above. Use only a flat-bottomed wok. Never place a support ring, such as a wok ring or trivet, on the cooking surface.

Removing the 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.

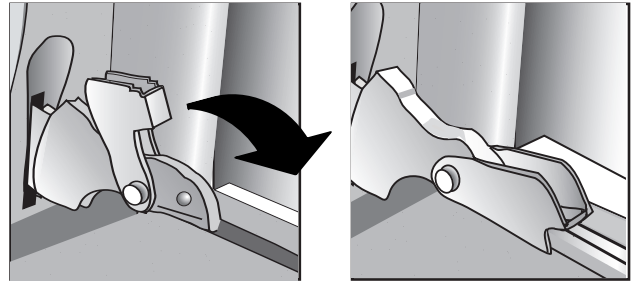


Figure A

1. Be sure to read the above **WARNING** before attempting to remove oven door.
2. Open the door completely.
3. Flip lever on hinge toward you. (See Figure A).
4. Close the door to approximately halfway open.
5. Holding the door firmly on both sides using both hands, pull the door straight out of the hinge slots. Hold firmly, the door is heavy (See Figure B).
6. Place the door in a convenient and stable location for cleaning.

Replacing the Oven Door

1. Holding the door firmly in both hands, place hinges in hinge slots.
2. Open door all the way to expose hinges and slots. Push lever (one on each hinge) away from you (back toward range)
3. After moving the hinge brackets back down into position, be sure to close and open the door slowly to assure that it is correctly and securely in place.
4. Door should be straight, not crooked.

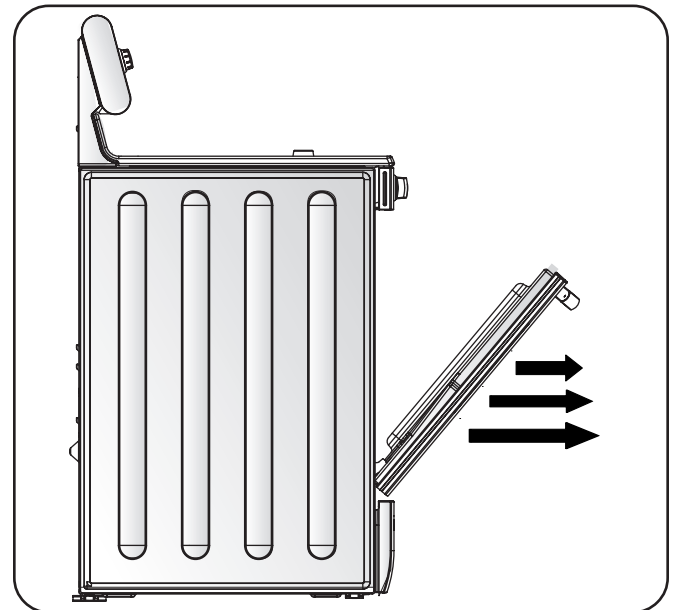


Figure B

Replacing an Oven Light

1. Read **WARNING** at right.
 2. Turn off power at the main power supply (fuse or breaker box).
 3. Remove the lens by unscrewing it.
 4. Remove the light bulb from its socket by unscrewing it.
 5. Replace the bulb with a new one. Use a 40Watt approved appliance bulb. Avoid touching the bulb with fingers, as oils from hands can damage the bulb when it becomes hot.
 6. Screw the lens back on.
 7. Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).
- Your range has two oven lights.
 - Each light assembly consists of a removable lens, a light bulb as well as a light socket housing that is fixed in place.

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 lens must be in place when using the oven.
- The lens serves to protect the light bulb from breaking.
- The lens is made of glass. Handle carefully to avoid breaking. Broken glass could cause an injury.
- Light socket is live when door is open.

To avoid unnecessary service charges, check these suggestions before calling for service.

COOKTOP PROBLEM	POSSIBLE CAUSES & SUGGESTED SOLUTIONS
Element cycles on the highest setting	This is normal. The temperature limiter operates automatically to protect the glass ceramic surface from extreme high temperature damage.
Element cycles more than usual	- Pan base is warped, too small for the element or made of a poor heat conductor. See "Cookware Selection Guide", page. 28. - Pan ingredients have boiled dry. Turn element off or add additional content to pan.
A slight odor is noticeable when an element is turned on	This is normal with new cooktops and will disappear after several uses.
Cooktop controls will not turn on	- Range is not receiving proper power. Check the power source to see if a fuse has blown or if the circuit breaker tripped. Check cord to see if it is inserted completely into outlet. - Cooktop panel is locked. Touch and hold PANEL LOCK pad until indicator light turns off.
Scraper is not working properly	The scraper razor blade is dull. The scraper is packaged with single-edge, stainless steel blades. Use a standard single-edge blade for replacement.
Cooking results are not what was expected	- The cooktop is not level. Adjust leveling legs on bottom of range. - Cooking pan is not the appropriate size or type. See "Cookware Selection Guide", page. 28.
Replacement mTwisT dial for cooktop	If an additional dial is required, call Bosch Service (1-800-944-2904) to order a replacement.
"F" and a number appears in display and control beeps continuously.	This is a fault code. If a "F" code flashes, press Off to clear the display and stop beeping. Reset oven if necessary. If fault code remains and beep continues, record fault code number, cancel oven and call authorized service technician.

OVEN PROBLEM	POSSIBLE CAUSES & SUGGESTED SOLUTIONS
The oven mode or temperature selected or the numbers selected do not appear in the display	The knob was turned too rapidly. Turn knob slowly until correct wording or temperature appears. Review manual instructions when setting clock, timer, or self-clean.
Oven door is locked and will not release, even after cooling	Turn the oven off at the circuit breaker and wait 5 minutes. Turn breaker back on. The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating	Check the circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Make sure the oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly	Check oven calibration. Adjust calibration if necessary (see Oven Temperature Offset, Page 7). Refer to cooking charts for recommended rack position. Always reduce recipe temperature by 25° F when baking with Convection Bake mode.
Oven temperature is too hot or too cold	The oven thermostat needs adjustment. See Oven Temperature Offset, Page 7.
Oven light is not working properly	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
Oven light stays on	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent.
Cannot remove lens cover on light	There may be soil build-up around the lens cover. Wipe lens cover area with a clean dry towel prior to attempting to remove the lens cover.
Oven will not Self-Clean properly	Allow the oven to cool before running Self-Clean. Always wipe out loose soils or heavy spillovers before running Self-Clean. If oven is badly soiled, set oven for a five-hour Self-Clean. See Preparing the Oven to Self-Clean, page 25.
Clock and timer are not working properly	Make sure there is proper electrical power to the oven. See the Clock and Timer sections, Pages 5 and 19.
Porcelain in oven chips	When oven racks are removed and replaced, always tilt racks upward and do not force them to avoid chipping the porcelain.
"F" and a number appears in display and control beeps	This is a fault code. If a "F" code flashes, press Off to clear the display and stop beeping. Reset oven if necessary. If fault code remains and beep continues, record fault code number, cancel oven and call authorized service technician.
With a new range there is a strong odor when oven is turned on	This is normal with a new range and will disappear after a few uses. Operating the self-clean cycle will also "burn-off" the smell more quickly.

The warranties provided by BSH Home Appliances Corp. in this Statement of Limited Warranty apply only to the BSH Electric Freestanding Range ("Range") sold to you, the first using purchaser, provided that the Range 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 Range is installed or ten (10) business days after the date the Range 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

BSH warrants that its Range is free from defects in materials and workmanship for a period of twelve (12) months from the Date of Installation. During the warranty period, BSH or its authorized service center will repair or replace, at its sole option, any Range that proves to have been defective under conditions of normal use without charge. All removed parts and components shall become the property of BSH, at BSH'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 Range in other than its normal and customary manner (commercial use of the Range 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 BSH's control. Also excluded from this warranty are scratches and damages on external surfaces and exposed parts of Range 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. BSH 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 Range, you should contact the nearest BSH authorized service center or the BSH Customer Support Call Center, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649, 800/944-2904.

NOTICETOCALIFORNIAOWNERS

If your Range needs warranty service and there is no authorized BSH service center reasonably close to you, you may notify the BSH reseller from whom you purchased the Range. If the BSH reseller fails to repair or replace the defective parts, or partially refund your purchase price (where applicable), you may have the Range repaired at any large appliance repair shop or center and you will be reimbursed for all reasonable expenses provided the costs are substantiated in writing and the work performed is covered by this warranty. BSH shall not reimburse any repair costs hereunder which exceed the depreciated value of the Range.

Un message spécial à nos clients

Cher propriétaire de cuisinière Bosch :

Merci et félicitations pour l'achat d'une cuisinière électrique Bosch. Que vous soyez un grand chef ou un cuistot, nous savons que cette cuisinière saura dépasser vos attentes. Des années de connaissance et d'expérience sont intégrées dans cette cuisinière de qualité exceptionnelle et des plus efficace. Veuillez lire ce guide entièrement avant d'utiliser cette nouvelle cuisinière. Portez une attention particulière aux précautions de sécurité imprimées au début de ce guide ainsi qu'aux nombreux conseils de sécurité et avertissements parsemés dans ce document. De plus, familiarisez-vous avec le fonctionnement, le nettoyage et l'entretien de cet appareil. Observez les instructions et les marches à suivre afin de tirer pleinement avantage de cette nouvelle cuisinière Bosch.

Merci et bonne cuisine,

BSH Home Appliances Corporation



AVERTISSEMENT

Avec un entretien approprié, cette nouvelle cuisinière Bosch est conçue comme un appareil fiable et sécuritaire. Lire les instructions attentivement avant d'utiliser cet appareil. Ces précautions réduiront le risque de brûlures, de chocs électriques, d'incendie et de blessures. Ne pas actionner les commandes de l'appareil si le verre est brisé. Des éclaboussures d'aliments ou une solution nettoyante peuvent pénétrer dans un panneau de contrôle brisé et créer un risque de choc électrique. Comme avec tout électroménager, il faut observer les précautions de sécurité de base incluant celles des pages suivantes.

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

La « California Safe Drinking and Toxic Enforcement Act » exige que le Gouverneur de la Californie publie une liste des substances connues de l'état pouvant causer le cancer, malformations et autres torts reproductifs(tives)et exige que les autres compagnies avisent les clients de l'exposition potentielle à de telles substances.

L'élimination de la saleté pendant l'autonettoyage génère certains sous-produits, lesquels sont sur la liste.

L'isolation en fibre de verre dans les fours autonettoyants relâche une très petite quantité de formaldéhyde pendant le cycle de nettoyage.

L'exposition peut être réduite en :

1. Assurant une bonne ventilation pendant la cuisson avec le gaz.
2. Assurant une bonne ventilation pendant et immédiatement après l'autonettoyage du four.
3. Faisant fonctionner l'appareil conformément aux instructions données dans ce guide.

Table des matières

Instructions de sécurité importantes	1
Se familiariser avec la cuisinière	3
Réglage de la cuisinière	
Réglage de la pendule.....	5
Réglage des fonctions	6
Accès et utilisation des fonctions de menu	6
Volume	7
Changer la température.....	7
Affichage de la pendule	7
Mode démonstration	7
Option langue	7
Touche de verrouillage	7
Déviation de température du four	7
Remise par défaut	7
Caractéristique Sabbath	8
Format heure	8
La surface de cuisson	
Caractéristiques	9
Fonctionnement de la surface de cuisson mTwisT	11
Le four	
Caractéristiques (Position de grilles)	12
Modes four - Cuisson, levage, réchaud et cuisson par convection	14
Modes four - Gril et gril par convection	15
Modes four - Rôtissage par convection	16
Modes four - Déshydratation	17
Sélection d'un mode.....	18
Utilisation minuterie(s)	19
Utilisation de la cuisson minutée ou différée	20
Utilisation de la sonde	21
Tiroir-réchaud	22
Entretien et nettoyage	
Surface de cuisson	24
Four	26
Aide et entretien	
Guide de sélection de casseroles	29
Entretien	
Retrait de la porte du four	30
Remplacement de l'ampoule du four	30
Aide	
Surface de cuisson	31
Four	32
Garantie	33



Lire toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.

Sécurité de la cuisinière

- **Demander à l'installateur de montrer l'emplacement du coupe-circuit ou du fusible.** Le noter à des fins de référence.
- **Cet appareil doit être adéquatement installé et mis à la terre par un technicien qualifié.** Brancher seulement sur une sortie mise à la terre. Consulter les instructions d'installation pour plus de détails.
- **Le service doit être effectué par un technicien qualifié autorisé pour ce type d'appareil.** Ceci est un appareil de haute technologie. Un technicien non autorisé peut ne pas être familier avec le fonctionnement sophistiqué de cet appareil et causer des dommages à l'appareil ou créer un risque. Communiquer avec un centre de service autorisé pour toute vérification, service ou réparation.
- **Ne pas réparer ni remplacer toute pièce de cet appareil** à moins qu'il ne soit spécifié par un technicien qualifié.
- **Ne pas faire fonctionner cet appareil s'il ne fonctionne pas adéquatement** ou s'il est endommagé tant qu'il n'a pas été vérifié par un technicien autorisé.
- **Ne pas cuisiner sur une plaque de cuisson brisée.** Les solutions nettoyantes et les déversements peuvent créer un risque de choc électrique.
- **Utiliser cet appareil seulement pour l'usage auquel il est destiné** décrit dans ce guide. Par exemple, ne jamais utiliser l'appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce. Pour toute question, communiquer avec le fabricant.
- **Ne pas utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeur, inflammables ou non alimentaires dans cet appareil.** Ce type de cuisinière est conçu spécifiquement pour chauffer et cuire des aliments, non pour des produits industriels ou de laboratoire. L'utilisation de produits chimiques pour chauffer ou nettoyer en dommagera l'appareil et peut causer des blessures.
- **Serrer les vêtements lâches avant de commencer.** Attacher les cheveux longs afin qu'ils ne pendent pas ainsi que les vêtements lâches tels écharpes, bijoux, cravates, etc.
- Éviter de passer ou se pencher par dessus l'appareil. Faire attention à certains vêtements et laques à cheveux qui peuvent s'enflammer au contact d'une surface chaude et causer des brûlures sérieuses.
- **Dans le cas où les vêtements ou cheveux prennent feu, SE LAISSER TOMBER ET ROULER IMMÉDIATEMENT** pour éteindre les flammes.
- **Ne pas toucher aux zones de cuisson ou environnantes** pendant l'utilisation de l'appareil ou s'il refroidit. Les zones adjacentes aux brûleurs, four et tiroir réchaud sont chaudes mêmes si elles sont hors circuit. Ne jamais laisser de vêtements, tire-plats ou autres produits inflammables entrer en contact avec ces zones de cuisson.



SÉCURITÉ PERSONNELLE AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURES, DANS LE CAS D'UN INCENDIE, OBSERVER CE QUI SUIT :

- Dans le cas d'un feu de graisse, **ÉTOUFFER LES FLAMMES** avec un couvercle, une tôle à biscuits, plateau en métal, puis fermer le gaz au brûleur ou l'élément électrique. **FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER.** Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, **ÉVACUER ET TÉLÉPHONER AU SERVICE D'INCENDIE.**
- **NE PAS UTILISER D'EAU**, incluant des chiffons mouillés, il peut en résulter une explosion de vapeur violente.
- **ÉTOUFFER LES FLAMMES** d'autres types de feu d'aliments avec du bicarbonate de soude. **NE JAMAIS** utiliser d'eau sur un feu de cuisson.
- **NE JAMAIS PRENDRE UNE CASSEROLE EN FLAMME.** Risque de brûlures.
- **TOUJOURS** avoir un **DÉTECTEUR DE FUMÉE** à proximité de la cuisine.
- **LAISSER FONCTIONNER LE VENTILATEUR** au moment de flamber des aliments.
- **Utiliser un extincteur SEULEMENT SI :**
 - L'on possède un extincteur de classe ABC et que l'on sais s'en servir.
 - Que le feu est petit et contenu dans la zone où il a commencé.
 - Le service des incendies a été appelé.
 - L'on peut combattre le feu en ayant le dos vers une sortie.
- **Les événements ne doivent pas être obstrués.**
- **Ne pas nettoyer la cuisinière si elle est chaude.** Certains produits produisent des vapeurs nocives lorsqu'appliqués sur une surface chaude..
- **Faire attention en ouvrant le four ou le tiroir réchaud.** Se tenir sur le côté, ouvrir la porte lentement et légèrement pour laisser l'air chaud et/ou la vapeur sortir. Éloigner le visage et s'assurer qu'aucun enfant ou animal n'est à proximité. Une fois l'air chaud et/ou la vapeur sorti, procéder avec la cuisson ou le nettoyage. Ne pas laisser la porte ouverte sans surveillance.
- **Ne pas faire chauffer ou réchauffer des contenants fermés** dans le four ou le tiroir réchaud. L'accumulation de pression peut causer une explosion du contenant et causer des blessures.
- **Toujours placer les grilles du four à la position désirée** pendant que le four est froid. S'il faut déplacer une grille pendant que le four est chaud, faire attention à ce que les moufles n'entrent pas en contact avec les éléments chauffants.
- **Toujours utiliser des tire-plats secs.** Des tire-plats humides ou mouillés sur des surfaces chaudes peuvent causer des brûlures de vapeur. Ne pas laisser les tire-plats entrer en contact avec un élément chaud. Ne pas utiliser de serviette ou de chiffon.



- **Ne pas utiliser d'eau ou un chiffon ou serviette mouillé sur un feu de graisse.** Éteindre le feu avec du bicarbonate de soude ou utiliser un extincteur (ABC) de type à mousse ou chimique sec.

**AVERTISSEMENT**

- TOUTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER.
- IL PEUT EN RÉSULTER DES BLESSURES.
- INSTALLER LA FIXATION ANTIBASCULE FOURNIE AVEC LA CUISINIÈRE.

VOIR INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.



- **Avoir un extincteur approprié sous la main,** très visible et accessible à proximité du four.
- **Ne pas laisser la graisse s'accumuler dans le four.**
- **Ne pas placer d'aliments directement dans le fond.**
- **Suivre les directives du fabricant si l'on utilise des sacs à cuisson ou à rôtissage.**

**ATTENTION**

Des objets d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans la cuisinière, les armoires au-dessus du four. Les enfants peuvent grimper sur la cuisinière et se blesser sérieusement.

- **Ne pas laisser personne grimper, se tenir debout, s'appuyer ni s'asseoir sur toute partie du four** ni se pendre sur la porte du four ou du tiroir réchaud. Ceci peut endommager la cuisinière, qui peut basculer et causer des blessures sérieuses.
- **Ne pas laisser les enfants utiliser cet appareil à moins d'une surveillance accrue.** Ne pas laisser les enfants ni les animaux sans surveillance lorsque l'appareil est utilisé. Ne pas les laisser s'asseoir, monter ou autres sur l'appareil, que ce dernier soit utilisé ou non.
- **Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, laisser la porte fermer.** Mettre hors circuit et débrancher au circuit de la boîte de jonction.
- **Utiliser seulement les réglages élevés au besoin. Chauffer l'huile lentement** à un réglage de moyen à bas pour éviter les éclaboussures. L'huile chaude peut causer des blessures et des brûlures graves.
- **Ne jamais déplacer une poêle avec de l'huile chaude,** surtout les friteuses. Attendre que l'huile refroidisse.
- **Ne jamais laisser sans surveillance.** Les déversements peuvent causer de la fumée et endommager l'appareil.
- **Tenir la poignée de la casserole** pour empêcher le mouvement lorsque l'on brasse ou tourne les aliments.

- **Utiliser seulement les ustensiles recommandés pour la surface de cuisson en céramique** (voir sélection de casserole, page 26 pour plus de détails). Choisir des ustensiles à fond plat couvrant la surface. Ceci réduit le risque de feu et augmente l'efficacité. Les casseroles non approuvées pour les surfaces en céramique peuvent briser par les changements brusques de température.
- **Toujours positionner les poignées vers l'intérieur** afin qu'elles ne dépassent pas sur les zones adjacentes, les brûleurs ou le bord de la surface de cuisson.

SÉCURITÉ POUR L'AUTONETTOYAGE

- **S'assurer que la porte se verrouille** et ne s'ouvrira pas en tirant légèrement dessus une fois le voyant allumé. Si la porte ne se verrouille pas, ne pas actionner l'autonettoyage. Téléphoner au 1-800-944-2904 pour le service.
Remarque : pendant le cycle autonettoyage, la porte ne se verrouille pas au début du cycle ; toutefois, elle se verrouille au moment d'atteindre les températures d'autonettoyage. En mode autonettoyage différé, la porte se verrouille immédiatement.
- **Ne pas nettoyer le joint de porte.** Un bon joint est essentiel. Il ne faut pas le frotter, l'endommager, le déplacer ni l'enlever.
- **Ne pas utiliser de nettoyeurs commerciaux ni d'enduit protégeant le four** dans ou autour du four.
- **Nettoyer les pièces indiquées dans le guide.**
- **Retirer la rôtissoire, grilles, sonde et autres ustensiles, essuyer tout déversement** avant d'actionner l'autonettoyage du four.

CONCERNANT LES OISEAUX :

Les oiseaux ont un système respiratoire sensible. Les éloigner de la cuisine ou des pièces où les vapeurs peuvent aller. Pendant l'autonettoyage, la fumée émanant est dangereuse pour les oiseaux. D'autres types de fumée comme la margarine surchauffée et les huiles peuvent aussi être dangereuses.

Généralités du fonctionnement :

Le fonctionnement de cette cuisinière s'effectue par les touches à effleurement sur le dossier, sur la surface de cuisson, le cadran sur le dossier et le cadran magnétique **mTwist** sur la surface de cuisson.

Les **touches à effleurement sur le dossier**, avec le **cadran**, sont utilisées pour sélectionner un mode four, régler l'heure et régler la cuisinière. Pour utiliser une touche, presse le centre de la touche avec le doigt. Un bip se fait entendre indiquant qu'une sélection est faite. Tourner le cadran sur le dossier pour le réglage désiré et **presser START**.

Utiliser les **touches sur la surface de cuisson** pour choisir l'élément et la dimension. Ces touches peuvent aussi être utilisées pour mettre la surface de cuisson en et hors circuit et pour verrouiller les touches.

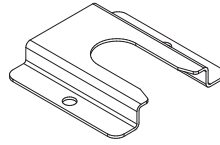
Le **cadran mTwist** est utilisé pour sélectionner les réglages de chaleur de la surface de cuisson. Presser la touche élément et tourner le cadran mTwist au réglage désiré.

Voir les sections appropriées pour plus de détails.

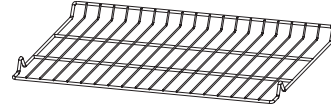
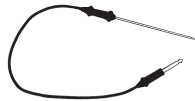
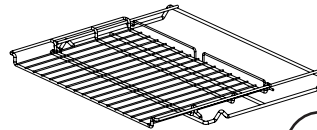
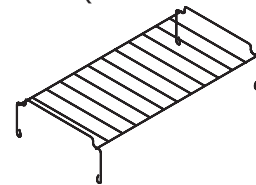
Pièces comprises avec la cuisinière :

1. Fixation antibascule
2. Livre de cuisine de Bosch
3. Rôtissoire et grille
4. Crème nettoyante de la surface de cuisson
5. Grattoir
6. Nécessaire de documentation :
 - Guide de référence rapide
 - Guide d'utilisation et d'entretien
 - Instructions d'installation
 - Brochure antibascule AHAM
 - Brochure de cuisson sécuritaire AHAM
 - Carte de garantie/enregistrement
7. Grilles, plates (2 ou 3 selon le modèle)
8. Grille, pleine rallonge (certains modèles)
9. Sonde (certains modèles)
10. Grille tiroir réchaud (certains modèles)

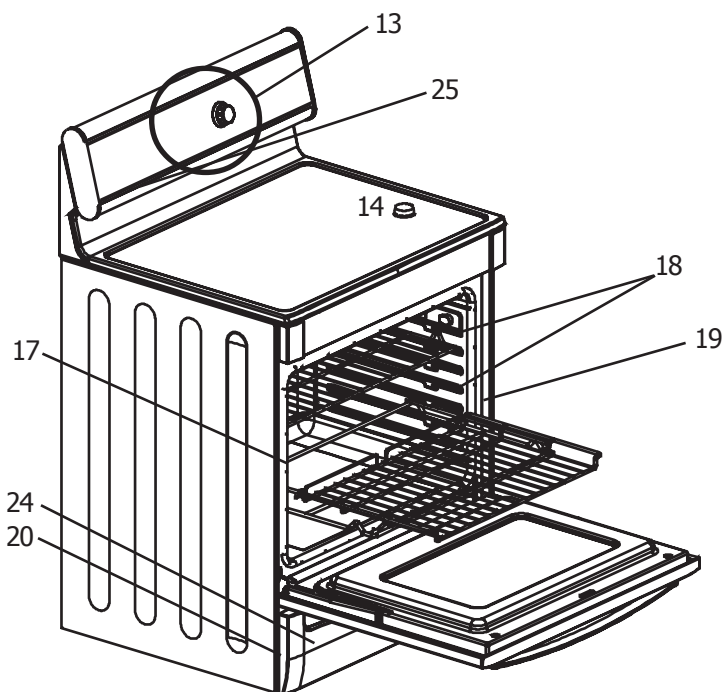
Fixation antibascule



Grille plate

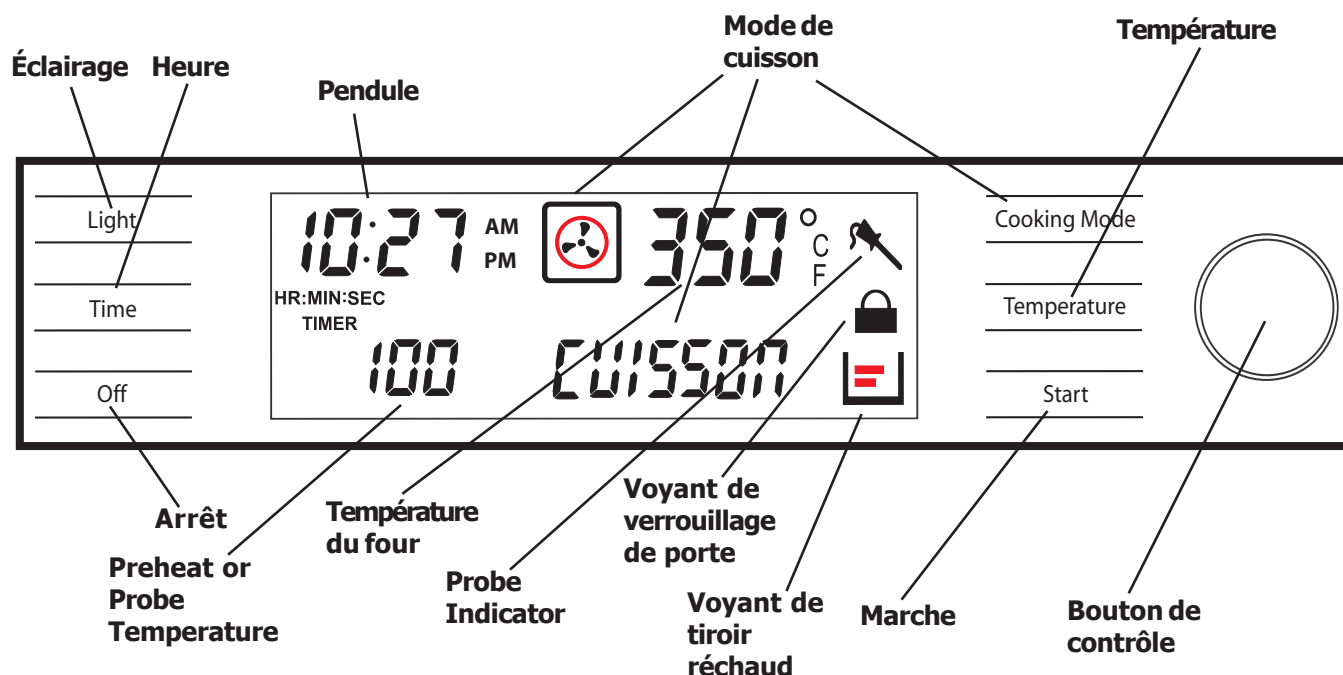
Sonde
(certains modèles)Grille, pleine rallonge
(certains modèles)Grille tiroir réchaud
(certains modèles)

Dessins non à l'échelle

**Pièces de la cuisinière :**

11. Ampoules incandescentes (paroi arrière)
12. Panneau de contrôle du four
13. Bouton de contrôle du four
14. Cadran mTwist
15. Élément gril
16. Élément et ventilateur à convection
17. Prise de la sonde (certains modèles)
18. Guides de grilles
19. Joint de porte
20. Plaque signalétique
21. Élément de cuisson
22. Verrouillage de porte
23. Rôtissoire
24. Tiroir réchaud
25. Évent du four

Panneau de contrôle du four



Caractéristiques de l'affichage

PENDULE – indique l'heure du jour en option 12 ou 24 heures.

MODE DE CUISSON - presser pour afficher le mode.

MODE CUISSON OU MINUTÉ – indique le nombre d'heure et de minutes de mise en circuit du four. L'icone cuisson figure aussi lorsque le mode cuisson est choisi.

BOUTON DE CONTRÔLE - utilisé pour régler la pendule, minuterie, sélectionner le mode cuisson et la température. Tourner dans le sens horaire pour augmenter et contre horaire pour diminuer.

ÉCLAIRAGE - presser pour mettre l'éclairage du four en circuit ou hors circuit.

VOYANT VERROUILLAGE DE PORTE - l'icone figure pendant le mode autonettoyage lorsque la porte est verrouillée. NE PAS tenter d'ouvrir la porte tant que le symbole figure.

ARRÊT - presser pour mettre le four ou le tiroir réchaud en circuit ou hors circuit.

TEMPÉRATURE DU FOUR - indique la température du four sélectionnée

PRÉCHAUFFAGE - affiche la température du four pendant le préchauffage. Affiche aussi la température interne des aliments lorsque la sonde est utilisée.

VOYANT DE SONDE - indique que la sonde est installée dans le four. La température interne des aliments figure à la place de la température de préchauffage.

MARCHE - presser pour compléter une entrée

TEMPÉRATURE - presser pour choisir une température de cuisson.

TEMPS - presser pour sélectionner le temps.

MINUTERIE – il y a deux minuterie - MINUTERIE 1 et MINUTERIE 2 ; chacune compte à rebours en heure et en minutes. Avec moins de 60 minutes, la minuterie affiche aussi les secondes

VOYANT DU TIROIR RÉCHAUD - icone indiquant lorsque le tiroir réchaud est utilisé. Indique les réglages du tiroir.

Autres voyants et caractéristiques

BIP - indique qu'il faut entrer plus d'information ou pour confirmer la réception d'une entrée. Un bip indique aussi la fin d'un programme ou une erreur du four.

RÉGLAGE PAR DÉFAUT - les modes cuisson sélectionnent automatiquement la température par défaut. Ceci peut être modifié lorsqu'une différente est nécessaire.

SYMBOLE OU NUMÉRO CLIGNOTANT - indique un réglage incomplet et appelle une autre étape ou que START soit pressé.

CODES NUMÉRO F - ces codes figurent lorsqu'il y a un problème avec la cuisinière. L'affichage émet un bip continu (voir section Aide à la page 32).

VENTILATEUR À CONVECTION - fonctionne pendant tout mode à convection et le mode autonettoyage. Lorsque le four fonctionne en mode convection, le ventilateur se met automatiquement hors circuit lorsque la porte est ouverte sauf en mode déshydratation.

ÉLÉMENTS - indique quel élément est actif pendant le mode cuisson. Côté gauche de la surface de cuisson.

Réglage de la pendule (après que l'alimentation à la cuisinière ait été hors circuit)

- Toujours régler la pendule après l'installation ou une panne de courant. Une fois le courant rétabli, la pendule affiche par défaut 12:00 am.
- L'heure du jour figure en heure et en minutes.
- L'heure de la pendule figure pendant toutes les fonctions sauf lorsque la minuterie est active. Tourner le bouton pour afficher la pendule lorsque fonctionne la minuterie.
- Le four est préréglé à une pendule en format 12 heures et indique AM et PM.
- La pendule peut être mise hors circuit (voir affichage pendule la page 5).

Remarque : pour passer à 24 heures, voir «Sélection fonction».



1. **CLOCK** figure et les heures clignotent

Tourner le bouton pour sélectionner l'heure et AM ou PM.

2. **Presser TIME.** **CLOCK** figure encore et les minutes clignotent.
3. **Tourner le bouton.** Régler les minutes.
4. **Presser TIME** et la pendule est maintenant réglée.

RAPPEL DE BIP

Si la fonction n'est pas complétée, le four émet un bip périodiquement pour rappeler de régler l'heure. **Presser OFF.**

Changer l'heure

1. **Presser TIME.** **MINUTERIE 1** clignote.
2. **Tourner le bouton** pour sélectionner **CLOCK**.
3. **Presser TIME** et les heures clignotent.
4. **Tourner le bouton** pour changer les heures.
5. **Presser TIME** et les minutes clignotent.
6. **Tourner le bouton** pour changer les minutes.
7. **Presser TIME** et la pendule est réglée.



CONSEIL

Pour annuler **TIME** au moment de régler la pendule, presser **OFF** en tout temps pendant le mode pendule.

SELECT FUNCTION (sélection fonction) est la section du menu où l'on peut régler ou changer les fonctions suivantes:



VOLUME (augmente ou diminue le niveau sonore du bip)



FORMAT TEMPÉRATURE (alterne de Fahrenheit à Celsius ou vice et versa)



FORMAT HEURE (12 ou 24 h)



TOUCHES VERROUILLÉES (verrouillage des touches du four)



LANGUE (affichage en anglais, espagnol ou français)



AFFICHAGE PENDULE (oui ou non)



DÉVIATION TEMPÉRATURE DU FOUR (utilisé pour calibrer la température du four)



MODE DÉMO (pour magasins d'électroménagers)



REMISE PAR DÉFAUT (remettre toutes les fonctions à leurs réglages d'origine en usine)



SABBAT (pour les religions qui requièrent aucun travail le jour du Sabbat)

CONSEILS SUR LES FONCTIONS

- Il y a un léger délai avant que chaque message (ou caractéristique) puisse figurer.
- Tourner le bouton lentement, et attendre environ 1 seconde pour que l'affichage indique la fonction suivante.
- Pour se déplacer dans le menu, tourner le bouton lentement dans le sens horaire un clic après que chaque fonction figure.

BIPS

Pour indiquer qu'un mode est terminé, il y a trois bips consécutifs.

Accès et utilisation du menu sélection de fonctions
Pour accéder au menu **SELECT FUNCTION**, **presser et maintenir la touche COOKING MODE** pendant 5 secondes.

SELECT FUNCTION est affichée.

1. **Tourner le bouton** à la caractéristique désirée.
2. **Presser START** pour choisir toute fonction, et tourner le bouton pour choisir une sous-fonction.
3. Après la sélection, **presser OFF**.

Voir page suivante pour plus de détails.

REMARQUE :

Dans le cas d'une panne de courant, les fonctions reprennent leurs réglages d'origine et devront être réglées de nouveau.

**VOLUME BIP**

- Le volume du bip peut être réglé de **BAS** (faible) à **ÉLEVÉ** (fort).
- Le contrôle par défaut est **moyen**.

Changer le volume du bip

1. **Accéder au menu SELECT FUNCTION.**
2. **Tourner le bouton** dans le sens horaire jusqu'à ce que **VOLUME** figure.
3. **Presser START.**
4. **Tourner le bouton** pour sélectionner bas, moyen ou élevé.
5. **Presser START.**

**CHANGER LA TEMPÉRATURE**

- Le four a été préréglé à la température en Fahrenheit.
- Cette fonction permet d'alterner entre Fahrenheit et Celsius.

Changer la température

1. **Accéder au menu SELECT FUNCTION.**
2. **Tourner le bouton** dans le sens horaire jusqu'à ce que **SELECT TEMP F-C** figure.
3. **Presser START.**
4. **Tourner le bouton** pour sélectionner Fahrenheit (F) ou Celsius (C).
5. **Presser START** pour accepter la sélection.

**AFFICHAGE PENDULE (MARCHE ou ARRÊT)**

- L'affichage pendule peut être mis hors circuit.
- Marche est par défaut.

Pour mettre l'affichage à marche ou arrêt

1. **Accéder au menu SELECT FUNCTION.**
2. **Tourner le bouton** dans le sens horaire jusqu'à ce que **CLOCK DISPLAY** figure.
3. **Presser START.**
4. **Tourner le bouton** pour sélectionner marche ou arrêt.
5. **Presser START** pour accepter la sélection.

DEMO**MODE DÉMO**

Réservé au magasin d'électroménagers seulement.

**AFFICHAGE LANGUE**

- Choix de langues : anglais, français ou espagnol.
- L'anglais est la langue par défaut.

Changer l'affichage de langue

1. **Accéder au menu SELECT FUNCTION.**
2. **Tourner le bouton** dans le sens horaire jusqu'à ce que la langue désirée figure.
3. **Presser START.**
4. **Tourner le bouton** dans le sens horaire pour sélectionner une langue différente.
5. **Presser START** pour accepter la sélection.

**TOUCHES VERROUILLAGES**

- Le clavier du four peut être verrouillé à des fins de sécurité.
- Cette fonction peut être utilisée pour empêcher tout changement aux fonctions du four.

Verrouillage/déverrouillage du panneau de contrôle du four

1. **Accéder au menu SELECT FUNCTION.**
2. **Tourner le bouton** dans le sens horaire jusqu'à ce que **LOCK KEYS** clignotent.
3. **Presser START. KEYPAD LOCKED** figurent. L'affichage fait un bip si une touche est pressée pour indiquer qu'elle est verrouillée.
4. **Pour déverrouiller**, presser **COOKING MODE** et maintenir pendant 5 secondes. L'affichage indique **UNLOCKING KEYPAD**.
5. Lorsque déverrouillé, la pendule figure de nouveau à l'affichage.

Remarque : cette fonction **NE VERROUILLE PAS** le four.

**DÉVIATION TEMPÉRATURE DU FOUR**

- Cette caractéristique permet l'ajustement de la température du four si les aliments sont trop foncés ou trop pâles, de façon constante.

Changer la déviation de température du four

1. **Accéder au menu SELECT FUNCTION.**
2. **Tourner le bouton** dans le sens horaire jusqu'à ce que **OVEN TEMP OFFSET** figure.
3. **Presser START.** 0 °F figure.
4. **Tourner le bouton** vers la droite pour augmenter en tranches de +25 °F et à gauche pour diminuer -25 °F.
5. **Presser START** pour accepter la sélection.

**REMISE PAR DÉFAUT**

- Cette caractéristique est utilisée pour changer les réglages des fonctions sélectionnées à leurs réglages d'origine en usine (par défaut).

Remise aux réglages en usine.

1. **Accéder au menu SELECT FUNCTION.**
2. **Tourner le bouton** dans le sens horaire jusqu'à ce que **RESET DEFAULT** figure.
3. **Presser START.** L'affichage indique **SELECT FUNCTION**.

REMARQUE :

Le menu **SELECT FUNCTION** figure en anglais quelle que soit la langue sélectionnée.



L' OPTION SABBAT

- Le four cuit pendant 73 heures avant de se mettre automatiquement hors circuit.
- Le four ou le tiroir réchaud ne peut pas fonctionner pour régler cette caractéristique.

Réglage de la fonction Sabbath

1. S'assurer que le four et le tiroir réchaud sont hors circuit avant de commencer.
2. **Accéder au menu SELECT FUNCTION.**
3. **Tourner le bouton** dans le sens horaire jusqu'à ce que **SABBATH OPTION** figure.
4. **Presser START. CUISSON** figure à l'affichage et la température clignote.
5. **Tourner le bouton** pour régler la température du four.
6. **Mettre** la lumière du four **en circuit** si désiré (presser **LIGHT** (éclairage)).

Remarque : l'éclairage ne peut être changé à partir de ce point. Il demeure en ou hors circuit pendant tout le mode Sabbath.

7. Presser **START**. Le four se met en circuit après 5 secondes.

Remarque : La sonde **NE PEUT PAS** être utilisée pendant le mode Sabbath.

Pendant le mode Sabbath, l'affichage indique **SABBATH** et l'icone **CUISSON** figure. La pendule est hors circuit et aucune température ne figure à l'affichage.

Pendant le mode Sabbath, seule la touche **OFF** fonctionne. **Presser OFF en tout temps pendant le mode Sabbath pour mettre fin au mode et mettre le four hors circuit.**

À la fin des 73 heures, le four se met automatiquement hors circuit et l'affichage indique **SABBATH END**. **Presser OFF** pour reprendre l'heure du jour.



FORMAT HEURE

- La pendule est réglée pour le format 12 ou 24 h.
- La pendule est par défaut réglée à 12 h.

Changer le format heure

1. **Accéder au menu SELECT FUNCTION.**
2. **Tourner le bouton** dans le sens horaire jusqu'à ce que **TIME FORMAT** figure.
3. **Presser START.**
4. **Tourner le bouton** pour sélectionner 12 ou 24 h.
5. **Presser START** pour accepter la sélection.

Avant d'utiliser la surface de cuisson

- Retirer tout emballage et étiquette de la surface.
- Essuyer avec une éponge propre humide et assécher.
- Appliquer la crème nettoiyate pour surface de cuisson fournie avec l'appareil. Essuyer avec un chiffon propre. Voir tableau d'entretien et nettoyage.
- Il peut y avoir une légère odeur pendant les premières utilisations ; ceci est normal et disparaîtra.
- Des résultats de cuisson optimum dépendent du choix de casseroles appropriées et utilisées.
- La surface de cuisson conserve la chaleur et demeure chaude jusqu'à 30 minutes après la mise hors circuit des éléments.
- Lire et comprendre toutes les précautions de sécurité et le guide d'utilisation et d'entretien avant de faire fonctionner.

Précautions pour une longue durée et une belle apparence de la surface

- Un entretien quotidien régulier de la crème nettoiyante protégera la surface et facilitera le retrait des taches d'aliments et d'eau.
- La surface de cuisson en céramique vitrifiée est un matériau durable résistant aux impacts mais non incassable si une casserole ou un autre objet tombe dessus.
- Ne jamais faire cuire directement sur la céramique.
- Éviter de placer un anneau à wok, grille ou autre support en métal sur la surface en verre.
- Ne pas utiliser la surface comme planche à découper.
- Ne pas faire glisser les casseroles sur la surface ; cela peut l'égratigner.
- Ne pas placer des casseroles mouillées sur la surface en verre.

Chaleur conservée

La surface en verre conserve la chaleur et demeure chaude lorsque le(s) élément(s) est(sont) mis hors circuit. Cette chaleur peut être utilisée pour maintenir les aliments à une température de service pour une courte période. Si le voyant de surface chaude est en circuit, faire attention en travaillant autour des zones adjacentes puisque la surface de cuisson est encore chaude.

Limiteurs de température

Chaque élément radiant est doté de son capteur pour protéger la surface en verre des températures extrêmes. Les limiteurs fonctionneront automatiquement en effectuant des cycles quel que soit le réglage de cuisson. Même si les cycles sont normaux, une des conditions suivantes peut activer le limiteur et lui faire faire un cycle marche arrêt plus souvent :

- La base de la casserole n'est pas entièrement en contact avec la surface chauffant (cause : voilage, base non égale).
- La casserole est trop petite pour l'élément.
- La casserole a bouilli à sec.
- Le matériau ou la forme de la casserole prend trop de temps à transférer la chaleur.

Éléments radiants

Les éléments radiants Bosch UltraSpeed™ utilisent un fil ruban situé sous la céramique vitrifiée pour fournir la chaleur pour la cuisson. Ces éléments radiants effectuent des cycles marche et arrêt (voir Limiteurs de température à gauche). Il y a 9 positions de réglage de 9 (élevé) à 1 (faible) et un réglage spécial pour garder chaud.

Élément jumelé

L'élément jumelé consiste en deux éléments rubans radiants dans la même zone de chaleur. Le petit élément **intérieur** ou les deux **intérieur et extérieur** peuvent être utilisés selon la dimension de la casserole.

Élément triple (certains modèles)

L'élément triple, situé en position avant gauche, comprend trois éléments rubans radiants dans une même zone de chaleur. Un, deux ou trois éléments peuvent être sélectionnés.

- Le réglage par défaut est le plus grand élément.
- Presser POT SIZING pour format moyen.
- Presser POT SIZING deux fois pour petit format.

Guide de cuisson

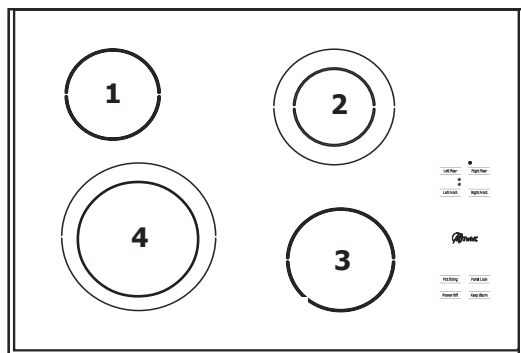
Utiliser ce tableau comme guide des réglages* :

Utilisation	Réglages chaleur
Faire bouillir de l'eau	9 élevé
Frir, sauter, brunir la viande, grande friture	6-8 moyen-élevé
Friture en général, oeufs, crêpes, mijoter	4-5 moyen
Mijoter, terminer cuisson d'aliments couverts, vapeur	2-3 moyen-faible
Fondre beurre et chocolat	1 faible
Garder chaud	L Garder chaud

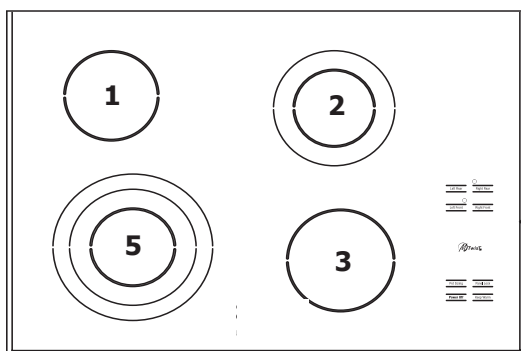
*Une gamme de réglages de chaleur sont données parce que le réglage réel dépend de (1) du type de qualité de la casserole (voir Sélection casseroles, page 29), (2) type, quantité et température des aliments, (3) élément utilisé et (4) préférences du cuisinier.

Connexion 208/240 volts : Les réglages de chaleur recommandés sur cette page sont en fonction d'une source d'alimentation de 240 volts. Si l'appareil est branché sur 208 volts, le même réglage de chaleur s'applique mais les aliments peuvent prendre un peu plus de temps pour terminer la cuisson.

Selon le modèle, la cuisinière est dotée de 2 éléments simples (petit et moyen) et de 2 éléments doubles ou 2 éléments simples et 1 élément double et 1 élément triple. Le cadran mTwist est magnétique amovible qui permet un nettoyage aisé de la surface en céramique vitrifiée.



Modèles à élément jumelé



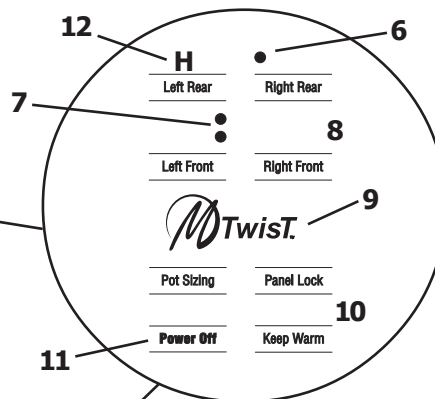
Modèles à élément triple

- | N° | TYPE/FORMAT | WATT |
|-----|--|-----------------|
| 1. | Simple 7 po | 1500 |
| 2. | Jumelé 5 po/8 po | 800/ 1900 |
| 3. | Simple 6 po | 1200 |
| 4. | Jumelé 5 po/9 po | 1100/ 2500 |
| 5. | Triple 5 po/7 po/9 po | 800/ 1600/ 2500 |
| 6. | Voyant d'élément jumelé en circuit | |
| | voyant allumé : éléments interne et externe allumés | |
| | pas de voyant : élément interne allumé | |
| 7. | Voyant d'élément triple en circuit | |
| | 2 voyants : trois éléments allumés | |
| | voyant allumé : éléments interne et externe allumés | |
| | pas de voyant : élément interne allumé | |
| 8. | Touches sélection élément chauffant | |
| 9. | Emplacement du cadran mTwist | |
| 10. | Touches de fonction | |
| 11. | Touche POWER OFF (alimentation hors circuit) | |
| 12. | Voyant de surface chaude | |

Cadran *mTwist*

La surface de cuisson utilise un cadran magnétique mTwist pour sélectionner les différents réglages de chaleur. Ce cadran est maintenu à la surface par un puissant aimant et se positionne automatiquement au centre de l'emplacement du cadran lorsque placé sur la surface de cuisson.

Remarque : Si le cadran est enlevé pendant l'utilisation, tous les éléments se mettent hors circuit **après 10 secondes**. La surface est verrouillée et le voyant verrouillage s'allume (voir **Verrouillage du panneau**, page 11).



Voyant d'élément allumé

La zone au-dessus de la touche de l'élément utilisé indique le réglage de cuisson lorsque l'élément est en circuit. Lorsqu'il est mis hors circuit, le voyant de surface chaude s'allume (voir ci-dessous).

Voyant de surface chaude allumé

Chaque élément est doté d'un voyant de chaleur indiquant si la surface est trop chaude au toucher. Une lettre H figure au-dessus de la touche d'élément. Le voyant reste allumé tant que la surface n'a pas refroidi suffisamment pour être sécuritaire. Si le voyant de surface chaude est allumé, faire attention en travaillant ou en nettoyant autour de la zone, la surface est encore très chaude.

Garder chaud

Chaque élément est doté d'un réglage pour garder chaud les aliments cuits à une température de service. Pour régler cette fonction :

1. **Presser la touche élément** pour l'élément désiré.
2. **Presser la touche KEEP WARM.** «L» figure au-dessus de l'élément choisi et ce dernier se met en circuit.

Directives pour garder chaud

Utiliser des casseroles à fond plat. Des assiettes ou casseroles peu profondes autour de la base peuvent être utilisées en autant qu'elles soient sécuritaires avec la chaleur. Laisser couvert pour garder les aliments chauds. Ne pas utiliser de papier ni de plastique. Choisir des casseroles pouvant être sécuritaires sur des surfaces chaudes, comme CorningWare® «sécuritaire pour les surfaces chaudes» plutôt que du Pyrex® qui n'est pas recommandé pour la cuisson sur surface chaudes.

Utiliser une grille ou un cuiseur à vapeur dans une casserole au besoin pour élever les aliments du fond de la casserole.

Fonctionnement général

La cuisinière est dotée de touches et d'un cadran magnétique pour actionner la surface de cuisson. En touchant le verre d'une touche, ex. : élément ou fonction, utiliser la partie plate du doigt et presser le centre de la touche. Un bip se fait entendre.

Fonctionnement avec le cadran mTwist

1. **Placer une casserole** sur l'élément.
2. **Presser la touche** pour l'élément désiré. L'affichage indique un **0**.
3. Pour élément **simple**, passer à l'étape 4. Pour **les éléments jumelé ou triple**, presser **POT SIZING**. Le contrôle par défaut est le plus grand. **Presser POT SIZING** de nouveau pour sélectionner un élément plus petit. En pressant de façon répétitive permet d'alterner entre les trois formats d'éléments. Lorsqu'un **élément jumelé** est sélectionné, un **voyant** s'allume au-dessus de la touche de l'élément correspondant. Lorsqu'un **élément triple** est sélectionné, **1 voyant** s'allume au-dessus de la touche de l'élément correspondant.
4. **Tourner le cadran** mTwist jusqu'à ce que le réglage de chaleur désiré s'affiche.

Changer le réglage pendant la cuisson

1. **Presser la touche** pour l'élément désiré. L'affichage indique **0**.
2. **Tourner le cadran**. Le premier tour affiche le réglage de cuisson en cours.
3. **Tourner le cadran** au nouveau réglage, lequel s'affiche.

Pour fermer un élément de surface

1. **Presser la touche** pour l'élément désiré.
2. L'affichage indique **0**. Après 5 secondes, l'élément se met hors circuit ; il se met immédiatement hors circuit si la touche est pressée une seconde fois.

Pour fermer TOUS les éléments en même temps

1. **Presser POWER OFF** ou enlever le cadran mTwist de la surface. Une fois enlevé, les contrôles de la surface de cuisson sont verrouillés après 10 secondes.
2. **Replacer le cadran mTwist, puis presser et maintenir la touche PANEL LOCK** pendant 5 secondes pour déverrouiller le contrôle.



ATTENTION

- **Les aliments enveloppés dans l'aluminium ne doivent pas** être placés sur la surface en céramique vitrifiée pour la cuisson : l'aluminium peut fondre et causer des dommages permanents.
- **Le plastique, papier ou chiffon peuvent fondre ou brûler** lorsqu'en contact avec la surface chaude. Ne pas les laisser entrer en contact avec la surface en céramique vitrifiée chaude.
- **Ne pas laisser les casseroles chauffer à sec.** Ceci peut endommager de façon permanente la casserole, l'élément et la surface de cuisson vitrifiée.

Fonctionnement sans cadran mTwist

La surface peut être actionnée sans le cadran mTwist.

1. **Mettre hors circuit** le verrouillage de panneau (voir Réglage verrouillage de panneau, ci-dessous).
2. **Presser la touche** pour l'élément désiré. L'affichage indique **0**.
3. **Choisir POT SIZING** (si l'on utilise un élément jumelé ou triple).
4. **Presser la touche élément** de façon répétitive jusqu'à ce que le réglage de chaleur désiré s'affiche.

Changer le réglage de chaleur

1. **Choisir la touche** pour l'élément désiré.
2. Chaque pression de la touche élément change le réglage de chaleur ; répéter jusqu'au réglage désiré.

Changer la dimension de casserole - (pour élément jumelé ou triple seulement)

1. **Choisir la touche** pour l'élément désiré.
2. **Presser POT SIZING** pour la touche désirée.
3. **Presser la touche élément** jusqu'à ce que le réglage de chaleur désiré s'affiche.

Fermer l'élément

1. **Presser la touche élément.**
2. **Presser la touche élément** jusqu'à ce que **0** s'affiche. Pour certains éléments, **choisir POWER OFF**.

Touches fonction de la surface de cuisson

Verrouillage de panneau

Le verrouillage de panneau permet d'empêcher l'utilisation de la surface de cuisson, comme pendant le nettoyage. Ainsi, les éléments ne fonctionnent pas.

1. **Presser et maintenir PANEL LOCK** pendant 5 secondes. Le voyant au-dessus de la touche reste allumé lorsque le panneau est verrouillé.
2. Pour déverrouiller, **presser PANEL LOCK** et maintenir pendant 5 secondes. Le voyant s'éteint.

La surface de cuisson ne peut être verrouillée si un élément fonctionne. **Il est recommandé de la verrouiller avant de nettoyer.**

Alimentation hors circuit

Cette fonction met tous les éléments hors circuit en même temps. Le voyant au-dessus de la touche **POWER OFF** s'allume si au moins un élément fonctionne. Le voyant s'éteint si **POWER OFF** est pressé ou si tous les éléments sont mis hors circuit.

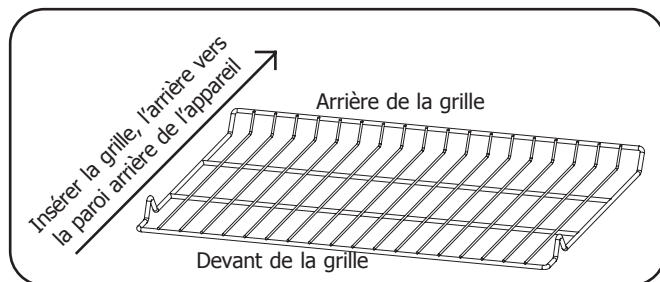
Dimension casserole

Utiliser cette touche pour choisir la dimension de la casserole pour les éléments jumelé ou triple.

1. **Presser la touche élément.** Contrôle par défaut est le grand élément. Le voyant d'élément jumelé ou triple s'allume au-dessus de la touche indiquant que le plus grand est choisi.
2. **Presser POT SIZING** pour choisir le plus petit élément. Le voyant d'élément jumelé ou triple s'éteint.
3. **Tourner le cadran mTwist** au réglage désiré. Pour changer le format d'élément lorsque ce dernier est en circuit.
1. **Presser la touche élément.** L'affichage indique **0**.
2. **Presser POT SIZING** pour passer au format d'élément choisi, l'élément se met hors circuit.
3. **Tourner le cadran mTwist** au réglage désiré.

Grilles du four

Selon le modèle, l'appareil est doté de trois grilles plates ou deux grilles plates et une grille rallonge. Les grilles sont conçues avec une butée pour qu'elles s'arrêtent afin de ne pas sortir complètement hors du four ni de basculer.



Grille plate



ATTENTION :

Pour éviter les brûlures, placer la grille à la position désirée avant de mettre le four en circuit. Toujours utiliser des moufles si le four est chaud. S'il faut enlever une grille pendant que le four est chaud, ne pas laisser les moufles entrer en contact avec les éléments.

Retrait du four : saisir fermement les deux côtés et tirer. Lorsque la butée est atteinte, incliner vers le haut et tirer.

Remise dans le four : saisir fermement des deux côtés. Incliner la grille vers le haut pour arrêter dans les guides de rails. Remettre en position horizontale et pousser jusqu'au fond. La grille doit être droite et à plat, non croche.

Remarque : La grille à pleine rallonge doit être en position fermée pour mettre ou enlever. Saisir toute la grille (deux sections).

La grille pleine rallonge (certains modèles) offre un accès aisé aux aliments cuits. La section inférieure s'allonge aussi loin que la grille plate standard, la section supérieure s'étire encore plus. Pour commander cette grille, communiquer avec le marchand Bosch ou téléphoner au service Bosch : 1-800-944-2904 pour un marchand à proximité.

Utilisation : saisir d'abord la section inférieure et tirer. Une fois la butée atteinte, saisir la section supérieure et tirer jusqu'à ce que la deuxième butée soit atteinte.

Nettoyage : nettoyer la grille à l'eau chaude savonneuse, assécher complètement. **NE PAS nettoyer dans le four autonettoyant.**

Les deux sections de la grille sont conçues pour se séparer et faciliter le nettoyage. Placer la grille sur une surface plate en position fermée, à l'endroit. Tourner un côté de la grille supérieure vers soi jusqu'à ce que la butée (bille) soit passée. Tirer la grille vers le haut et sortir, tourner le côté d'abord (figure 2). **Pour réassembler,** maintenir la grille supérieure diagonalement en travers de la grille inférieure. Insérer un côté de la grille supérieure en position fermée. Tourner l'autre côté vers l'arrière de la grille jusqu'à ce qu'elle passe la butée (bille). Pousser la grille supérieure jusqu'au fond (figure 3).

Si la grille supérieure ne s'étire pas complètement, elle est mal installée. La réinstaller de façon à ce que la butée de casserole soit à l'arrière du four.

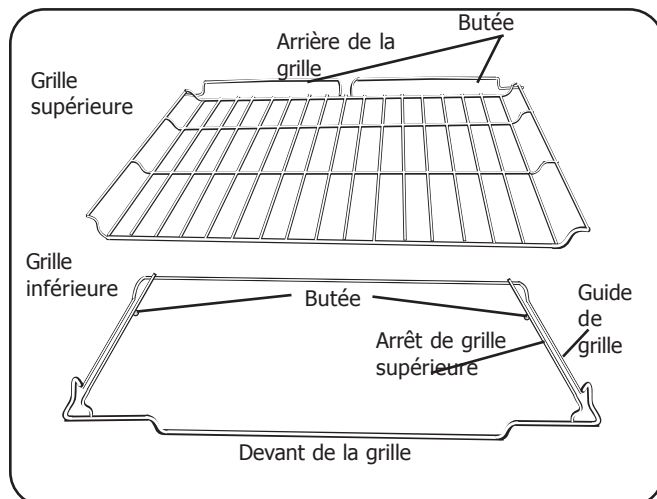


Figure 1 - Grille pleine rallonge

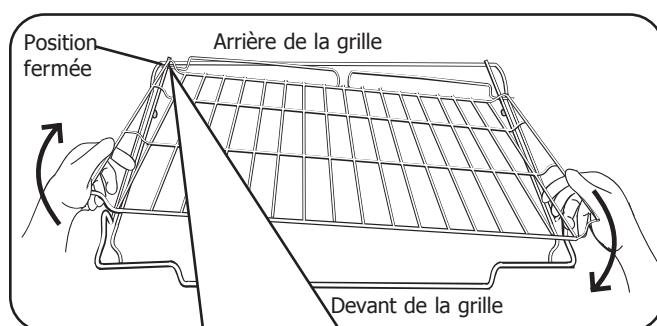


Figure 2 - Désassemblage de la grille

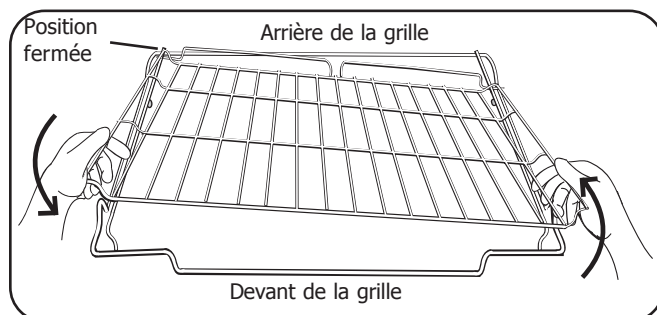
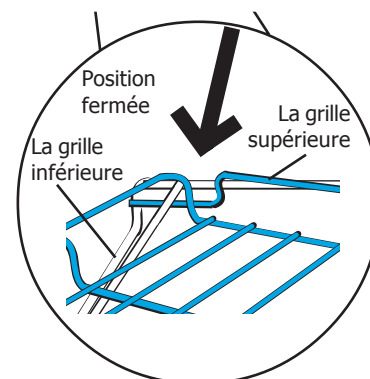


Figure 3 - Assemblage de la grille



ATTENTION :

Toujours vérifier que la grille supérieure soit correctement réassemblée. Les bords arrières de la grille supérieure doivent être sous le guide de grille de la grille inférieure. **NE PAS** simplement reposer la grille supérieure sur la grille inférieure.

Position de la grille

(voir graphique à droite pour plus de détails)

Grille 6 (plus haute position) – utiliser pour faire fondre le fromage et griller des aliments minces.

Grille 5 – Griller de la viande, du pain.

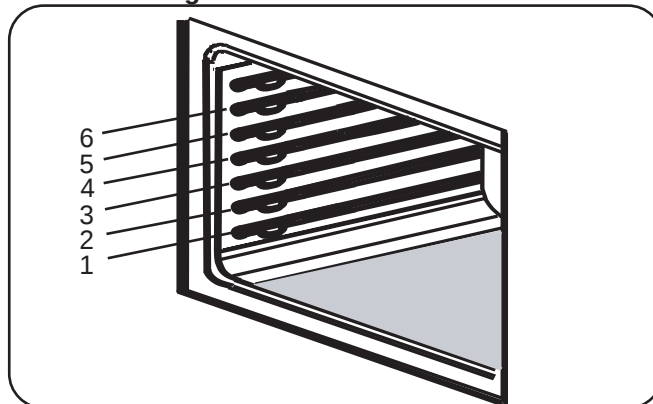
Grille 4 – Griller de la viande plus épaisse.

Grille 3 – Pour la plupart des aliments cuits avec une grille, comme tôle à biscuits ou moules, gâteaux, aliments surgelés, bûches, brownies, muffins.

Grille 2 – Utiliser pour tartes, casseroles, pains, quatre-quarts, petits rôtis ou volaille.

Grille 1 (plus basse position) – Utiliser pour gâteau des anges, gros rôtis, dinde

Position de la grille



Préchauffage

Préchauffer le four si la recette le recommande. Cela est nécessaire pour de bons résultats pour la cuisson de gâteaux, biscuits, pâtisseries et pains. Si la sonde est utilisée, le préchauffage n'est pas recommandé. Un réglage de température plus élevé ne réduit pas le temps de préchauffage. Un bip confirme que le four est préchauffé et la température choisie est affichée.

Moules à cuisson

Les plats en verre absorbent la chaleur, réduire la température de 25 °F avec ce type de plats. Le métal brillant et lisse réfléchit la chaleur résultant en un brunissage plus pâle.

Les plats foncés, rugueux ou mats absorbent la chaleur résultant en une croûte plus foncée. Certains fabricants recommandent d'abaisser la température de 25° F. Utiliser des moules en verre ou foncés pour les tartes. Les moules isolés allongent le temps de cuisson recommandé.



ATTENTION :

Plusieurs facteurs peuvent modifier la cuisson. Toujours vérifier la cuisson avant de servir.

Cuisson à plusieurs grilles

Avec plusieurs grilles, suivre les recommandations ci-dessous :

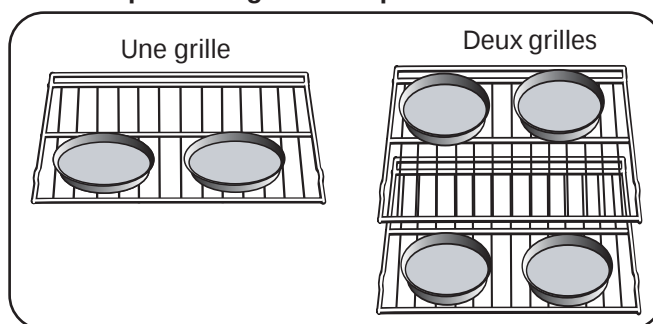
Deux grilles : position 2 et 5. La grille en position 2 peut être la grille rallonge, si désiré.

Emplacement des plats

Les résultats de cuisson sont mieux si les plats sont placés au centre grille. Si l'on cuit plus d'un plat, laisser au moins 1 à 1 1/2 po d'espace entre les plats. Pour la cuisson d'un gâteau à 4 étages en même temps, mettre les moules sur deux grilles, mais non les uns au-dessus des autres. Voir à droite.

Trois grilles : (cuisson à convection): positions 1, 3 et 6.

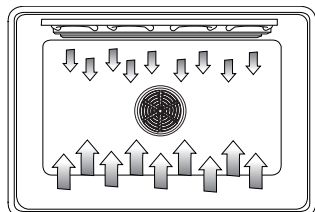
Cuisson à plusieurs grilles - emplacement des moules





CUISSON, LEVAGE (certains modèles) et GARDER CHAUD

Cuire, c'est la cuisson avec de l'air chaud et sec. Les éléments supérieur et inférieur font des cycles pour maintenir la température du four.



Le mode cuisson peut être utilisé pour préparer une variété d'aliments; pâtisseries, casseroles, etc. ainsi que faire rôtir des viandes.

En mode **réchaud**, le four utilise les éléments supérieur et inférieur pour maintenir une basse température afin de garder les aliments à une température de service.

- Utiliser pour conserver les aliments chauds jusqu'au service.
- Les températures de réchaud sont 140 à 220 °F. La température par défaut est 170°.
- Les aliments qui doivent demeurer humides devraient être couverts avec un couvercle ou du papier aluminium.

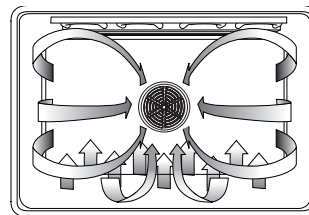
En mode **levage**, le four utilise les éléments supérieur et inférieur pour maintenir une basse température pour faire lever le pain, la pâte.

- Les températures de levage sont 85 à 110 °F. La température par défaut est 100°.
- De façon lâcher, couvrir le bol ou le moule et utiliser toute grille pour accommoder le format du contenant.
- **Garder la porte fermée** et utiliser l'éclairage du four pour vérifier la levée de la pâte.



CUISSON À CONVECTION

La cuisson à convection est semblable à la cuisson. Dans ce cas, la chaleur provient de l'élément inférieur et d'un troisième élément derrière la paroi arrière. La principale différence est que la chaleur circule dans tout le four à l'aide d'un ventilateur à convection.



Le mode cuisson à convection est idéal pour cuire de grandes quantités d'aliments sur plusieurs grilles. Utiliser pour cuire biscuits, tartes, petits gâteaux, pâtisseries, pain, hors-d'œuvre, etc.

Avantages :

- Légère diminution du temps de cuisson
- Volume plus élevé (aliments à levure levant plus haut)
- Cuisson de plusieurs choses à la fois

Pour de meilleurs résultats :

- Réduire la température de la recette de 25 ° F. Voir le tableau de cuisson à convection.
- Mettre les aliments dans un plat profilé, non couvert, comme une tôle à biscuits sans côté.
- Centrer sur la grille.

Tableau de cuisson à convection

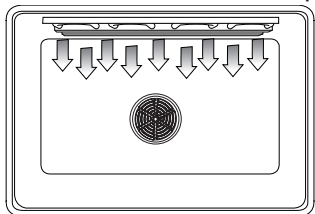
Aliments	Position Grille	Temp* (four préchauffé)	Temps de convection** (min)
Gâteau			
Petits gâteaux	3	325	17 - 19
Gâteau Bundt	2	325	37 - 43
Gâteau des anges	1	325	35 - 39
Aliments			
Tartes			
2 croûtes fraîche, 9 po	2	350 - 400 □	45 - 55
2 croûtes, fruits surgelés, 9 po	2	350	68 - 78
Biscuits			
Sucrés	3	325 - 350	6 - 11
Brisures de chocolat	3	325 - 350	8 - 13
Brownies	3	325	29 - 36
Pains			
À la levure, miche, 9x5	2	350	18 - 22
Petits à la levure	3	350 - 375	12 - 15
Miche rapide, 8x4	2	325 - 350	45 - 55
Biscuits	3	350 - 375	11 - 15
Muffins	3	400	15 - 19
Pizza			
Surgelée	3	375 - 425	23 - 26
Fraîche	3	400 - 425	12 - 15

*La température de la cuisson à convection est de 25 °F moindre que recommandée sur les emballages ou dans les recettes. La température du tableau a été réduite de 25 °F.

**Ce tableau est un guide. Les temps réels dépendent des mélanges ou des recettes. Suivre la recette ou les directives sur l'emballage et réduire la température de façon appropriée.

**GRIL**

Le gril utilise une chaleur intense radiée par l'élément supérieur.



Le mode gril est idéal pour cuire des aliments minces, tendres (1 po ou moins), volaille et poisson. Utiliser aussi pour brunir casseroles et pains.

Avantages :

- Cuisson rapide et efficace
- Cuisson sans ajout de liquide ou de gras additionnel
- Brunissage des aliments cuits

Pour de meilleurs résultats :

- Préchauffer le four de 3 à 4 minutes.
- Steaks et côtelettes doivent avoir 3/4 po d'épaisseur.
- Badigeonner poisson et volaille de beurre ou d'huile pour éviter de coller.
- Utiliser la rôtissoire et le plateau compris avec le four.
- Ne pas couvrir la rôtissoire avec du papier aluminium. Cela est conçu pour drainer le gras de la surface de cuisson et empêcher la fumée et les éclaboussures.
- Tourner la viande à mi-cuisson (voir le tableau de gril pour des exemples).
- Au moment de brunir des casserole, utiliser seulement des plats en métal ou en céramique vitrifiée comme Corningware®.
- Ne jamais utiliser des plats comme Pyrex® ; ils ne peuvent tolérer les températures élevées.

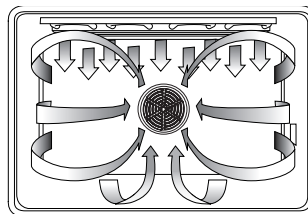
TOUJOURS GRILLER LA PORTE FERMÉE

Tableau de gril

Aliment et épaisseur	Position gril	Réglage gril	Temp interne (°F)	Temps côté 1 (min)*	Temps côté 2 (min)*
Boeuf					
Steak (3/4 à 1 po)	5	High	145	7-8	6-7
Moyen saignant	5	High	160	8-9	6-9
Moyen	5	High	170	9-11	7-10
Bien cuit	4	High	160	9-11	8-10
Hamburger (3/4 à 1 po)					
Bien cuit	4	High	160	9-11	8-10
Volaille					
Poitrine (avec os)	4	Low	170	18-20	18-19
Porc					
Côtelette (1 po)	4	High	160	9-10	8-9
Saucisse - fraîche	3	High	160	8-10	7-9
Tranche, jambon (1/2 po)	5	High	160	3-4	2-3
Fruits de mer					
Poisson, filet, 1 po	4	Low	Cuire jusqu'à opacité et se brisant à la fourchette	6-7	NE PAS TOUT-TOURNER
Avec beurre					
Agneau					
Côtelette (1 po)	5	High	145	5-7	6-7
Moyen saignant	5	High	160	8-9	6-8
Moyen	5	High	170	9-11	8-9
Bien cuit					
Pain					
Pain à l'ail, tranche, 1 po	5	High		2-4	

**GRIL À CONVECTION**

Le gril à convection est semblable au gril. Il combine l'élément supérieur avec la chaleur circulée par le ventilateur à convection.



Le mode gril à convection est idéal pour la cuisson de viande épaisse et tendre, la volaille et le poisson. Typiquement non recommandé pour brunir le pain, casserole et autres aliments.

Avantages en plus de ceux du gril ordinaire :

- Cuisson plus rapide que le gril standard

Pour de meilleurs résultats :

- Préchauffer le four de 3 à 4 minutes.
- La viande devrait être au moins 1 1/2 po d'épaisseur.
- Tourner la viande à mi-cuisson (voir le tableau de gril pour des exemples).
- Utiliser la rôtissoire et le plateau compris avec le four.
- Ne pas couvrir la rôtissoire avec du papier aluminium. Cela est conçu pour drainer le gras de la surface de cuisson et empêcher la fumée et les éclaboussures.
- Saler après la cuisson.

TOUJOURS GRILLER À CONVECTION LA PORTE FERMÉE

Tableau de gril à convection

Aliment et épaisseur	Position gril	Broil Setting	Température interne (°F)	Temps côté 1 (min)*	Temps côté 2 (min)*
Boeuf					
Steak (1 1/2 po ou plus)					
Moyen saignant	4	High	145	8-9	7-8
Moyen	4	High	160	10-11	9-10
Bien cuit	4	High	170	12-13	11-12
Hamburger (plus de 1 po)					
Bien cuit	4	High	160	9-11	7-9
Volaille					
Cartiers de poulet	4	High	180 (cuisse) 170 (poitrine)	12-15	9-11
Porc					
Côtelette (1 1/4 po ou plus)	4	High	160	8-10	7-9
Saucisse - fraîche	4	High	160	6-7	4-5

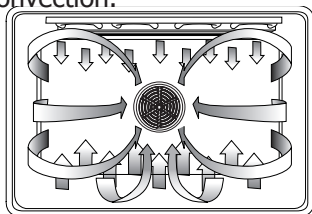
Les temps de gril et de gril par convection sont approximatifs et peuvent varier légèrement. Le temps est en fonction de la cuisson avec un élément broil préchauffé.

Remarque : le seul réglage de chaleur pour le gril par convection est élevé.



RÔTISSAGE À CONVECTION

Le rôti à convection utilise les éléments supérieur et inférieur ainsi que la chaleur circulée par le ventilateur à convection.



Le mode rôti à convection est idéal pour préparer des viandes tendres et la volaille.

Avantages :

- Cuisson au moins 25 % plus rapide que le rôti standard
- Riche brunissage doré

Pour de meilleurs résultats :

- Utiliser la même température qu'indiquée dans la recette.
- Vérifier la cuisson tôt puisque le temps peut être réduit d'au moins 25 %. Voir le tableau de rôti à convection pour des exemples.
- Ne pas couvrir la viande ni utiliser des sacs à cuisson.
- Utiliser la rôtissoire et le plateau fournis pour le rôti. Un plat à côtés bas peut aussi être utilisé.
- Utiliser la sonde (certains modèles) ou un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de la viande.
- Si la viande est dorée à souhait, mais pas encore assez cuite, une petite bande de papier aluminium peut être placée pour couvrir la viande afin d'empêcher de trop brunir.
- Laisser la viande reposer couverte avec de l'aluminium pendant 10 à 15 minutes après l'avoir retirée du four.
- Utiliser de la viande complètement décongelée.

Tableau de rôti à convection

Viandes	Poids (lb)	Temp four (°F)	Temps de rôti.* (min par lb)	Temp interne (°F)
Boeuf Côte de boeuf	4 - 6	325	25-32 28-32	145 (méd saignant) 160 (médium)
Rôti sans os	4 - 6	325	24-32 27-32	145 (méd saignant) 160 (médium)
Surlonge sans os, oeil, pointe	3 - 6	325	25-30 28-32	145 (méd saignant) 160 (médium)
Rôti de filet	2 - 3	425	15-25	145 (méd./ saignant)
Porc Rôti (sans os ou avec os)	5 - 8	350	15-25	160 (médium)
Épaule	3 - 6	350	20-30	160 (médium)
Volaille Poulet - entier	3 - 4	375	14-20	180
Dinde non farcie**	12-15	325	10-14	180
Dinde non farcie**	16-20	325	9-13	180
Dinde non farcie**	21-25	325	6-10	180
Dinde, poitrine	3 - 8	325	20-25	170
Poulet de Cornouailles	1 - 1 ½	350	45-75min. total time	180
Agneau Demi-patte	3 - 4	325	30-35 25-30	160 (médium) 170 (bien)
Patte entière	6 - 8	325	25-30 30-35	160 (médium) 170 (bien)

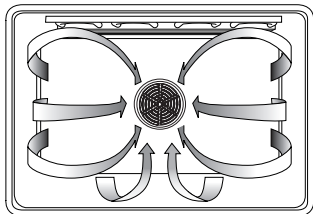
Le temps de rôti est approximatif et peut varier selon la forme de la viande et est en fonction d'une viande décongelée.

**La dinde farcie requiert un temps de rôti additionnel. La température minimale sécuritaire pour la farce de la volaille est de 165 °F.



DÉSHYDRATATION

La déshydratation assèche les aliments avec la chaleur du troisième élément derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule dans le four par le ventilateur à convection.



La déshydratation est utilisée pour faire sécher et/ou préserver des aliments comme fruits, légumes et fines herbes. Ce mode maintient une basse température (100 °F à 160 °F) tout en faisant circuler l'air chaud pour enlever lentement l'humidité.

Pour de meilleurs résultats :

- Assécher la plupart des fruits et légumes à 140 °F, les fines herbes à 100 °F. (Voir le tableau de déshydratation pour des exemples).
- Les temps de séchages varient selon l'humidité et le sucre contenus dans l'aliment, le format et les pièces, la quantité à assécher et l'humidité dans l'air. Vérifier au temps minimum de séchage.
- Plusieurs grilles peuvent être utilisées. Communiquer avec le marchand Bosch concernant les grilles à séchage.
- Traiter les fruits avec un antioxydant pour éviter la décoloration.
- Consulter un livre sur la conservation ou autres pour plus d'information.

La porte doit être ouverte pendant le mode déshydratation. Laisser la porte entrouverte d'au moins 1 po en plaçant un objet (comme une cuillère en bois) dans le coin supérieur entre la porte et le panneau latéral. Faire attention à ce que l'objet ne touche pas au joint du four.

Tableau de déshydratation

Aliment	Préparation	Temps de séchage approx. (h)	Cuisson
Fruit Pommes	Tremper dans ¼ t. de jus de citron et 2 t. d'eau, tranches ¼ po	11-15	Légèrement pliables
Cerises	Laver, sécher à la serviette. Cerises fraîches, enlever noyau	10-15	Piables, tannés, moelleux
Pelures et tranches d'orange	Tranches ¼ po ; partie de la pelure pelée mince	Pelures: 2-4 Tranches : 12-16	Pelure : séchée, effritable Tranches : peau sèche et effritables, fruit légèrement humide
Ananas en tranches	Sécher à la serviette	Conserve : 9-13 Frais : 8-12	Mous et pliables
Fraises	Laver, sécher à la serviette. Tranches ½ po extérieur sur grille	12-17	Séchées, effritables
Légumes Poivrons	Laver, sécher à la serviette. Retirer membrane couper grossièrement en morceaux 1 po	16-20	Tannés avec humidité à l'intérieur
Champignons	Laver, sécher à la serviette. Couper la queue, tranches 1/8 po	7-12	Durs, tannés et secs
Tomates	Laver, sécher à la serviette. Tranches minces 1/8 po, bien égoutter	16-23	Sèches, couleur rouge brique
Herbes Orégan, sauge, persil, thym et fenouil	Rincer et assécher avec essuie-tout	Sécher à 100 °F 3 à 5h	Croustillants et effritables
Basilic	Utiliser les feuilles de 3 à 4 po du haut. Vaporiser d'eau, secouer et assécher.	Sécher à 100 °F 3 à 5h	Croustillant et effritables

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

Réglage du mode cuisson

1. **Presser COOKING MODE.**
2. **CUISSON** figure à l'affichage.
Si aucun autre réglage n'est effectué dans un délai de 5 secondes, le contrôle fait un bip et clignote, **presser START.**
3. Pour changer le mode de cuisson, **tourner le bouton.**
4. **Presser START.**
Le mode sélectionner figure à l'affichage ainsi que la température par défaut pour ce mode, lequel clignote.
5. Pour sélectionner une autre température, tourner le bouton à droite ou à gauche (tranches de 5°) jusqu'à la température désirée.
6. **Presser START** sinon, le four se met automatiquement en circuit dans un délai de 5 secondes.
7. L'affichage alterne entre le mode de cuisson et le préchauffage.
La température de préchauffage est aussi affichée, commençant à 100 °F. La température réelle augmente jusqu'à ce que celle réglée soit atteinte, à ce moment, le **four fait un bip.**
8. Pour changer la température pendant la cuisson, **presser TEMPÉRATURE. Tourner le bouton** pour choisir une autre température et **presser START.**
9. Une fois la cuisson terminée, **presser OFF** pour mettre le four hors circuit.

Remarque : une fois le four hors circuit, «HOT» (chaud) figure à l'affichage où le mode cuisson était. Ceci pour indiquer que le four est encore chaud ; lorsque la température descend en dessous de 176 °F, HOT disparaît.

Temps de fonctionnement du four

Le four se met automatiquement hors circuit après 12 h (24 h si le format est réglé ainsi à **SELECT FUNCTION**).

Évent du four

L'évent du four est situé en dessous de l'affichage, au-dessus de l'élément arrière gauche de la surface de cuisson.

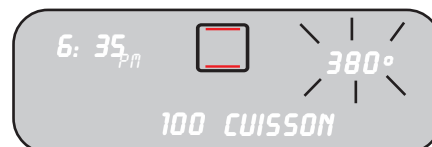


ATTENTION

Cette zone peut être chaude lorsque le four est utilisé.

Il est normal qu'il y ait de la vapeur qui s'échappe de l'évent et que de la condensation s'accumule sur le dossier et la surface de cuisson.

Ne pas obstruer, ceci est important pour une bonne circulation d'air.



CONSEIL

Pour sortir d'un mode en cours, **presser OFF.**

La sélection **OFF** si non en réglage de mode arrêtera la fonction du four.

Réglage de minuterie(s)

1. **Presser TIME** et **TIMER 1** clignote.



2. **Tourner dans le sens horaire** et **TIMER 2** figure. **Sélectionner TIMER 1 ou 2**, puis **presser TIME**. **SET TIMER 1 (2)** figure. Les minutes clignotent.



3. **Tourner le bouton** pour choisir minutes. **Si seules les minutes sont réglées**, presser **START**. **Autrement, passer à l'étape 4**.
4. **Presser TIME** de nouveau, l'heure clignote.



5. **Tourner le bouton à droite** pour régler l'heure.
6. **Presser TIME** de nouveau. La minuterie est maintenant réglée.
7. Si **TIME** ou **START** n'est pas pressée, le four émet un bip et l'affichage minuterie clignote.

Changer la(les) minuterie(s)

1. **Presser Time**. **TIMER 1** figure. Sélectionner **TIMER 1 ou 2**.



2. **Presser TIME**. **RESET TIMER 1 (2)** figure. Les minutes clignotent.
3. **Tourner le bouton** pour changer les minutes.
4. **Presser TIME** de nouveau, l'heure clignote.
5. **Tourner le bouton** pour changer l'heure.
6. **Presser TIME** et la nouvelle heure est réglée.

Effacer la(les) minuterie(s)

1. **Presser TIME** une fois. **TIMER 1** clignote.
2. **Tourner le bouton** pour choisir **CLEAR TIMER 1(2)**.
3. **Presser TIME**.
4. Si la touche **TIME** n'est pas pressée, la cuisinière fait un bip et l'affichage clignote.

Presser TIME pour revenir à l'écran principal.

CONSEIL

Tourner le bouton pour afficher l'heure du jour ou autre information concernant le mode four lorsque les minuteries sont utilisées.

ANNULATION

Si la fonction n'est pas complétée, le four fait un bip périodique pour rappeler de régler l'heure. **Presser OFF** pour sortir du mode minuterie.

La sélection **OFF** si non en réglage de mode arrêtera la fonction du four.

La fonction **TIMED BAKE (CUISSON MINUTÉE)** permet de régler le four en mode cuisson pour une période, puis le met hors circuit. Cette fonction est disponible pour la cuisson, cuisson à convection et rôtissage à convection.

S'assurer que la pendule est réglée avant de commencer. Voir « Changer l'heure de la pendule ».

Réglage du mode minuté

1. **Presser COOKING MODE.**
 2. **BAKE** (cuisson) figure. Pour sélectionner un mode de cuisson différent, tourner le bouton.
 3. **Presser START.**
 4. **Tourner le bouton** pour la température désirée.
- Remarque :** le temps requis pour que le four atteigne la température doit être compris dans le temps de cuisson.
5. **Presser TIME. TIMED BAKE** (cuiss minutée) figure.
 6. **Presser TIME. SET BAKE TIME (réglage temps cuisson)** figure et les minutes clignotent. **Régler les minutes. Presser TIME.**
 7. Heure clignote. **Régler l'heure. Presser START.**
 8. **TIMED BAKE** figure et le four commence à préchauffer.

Une fois la cuisson complétée, **TIME COOK END** clignote à l'affichage et un bip retentit. **Presser OFF** pour effacer.

Marche différée d'un mode minuté

1. Suivre les étapes **1 à 5** ci-dessus.
2. **Tourner le bouton** jusqu'à ce que **DELAYED BAKE** (cuisson différée) figure.
3. **Presser Time. SET BAKE TIME** (réglage temps cuisson) figure et les minutes clignotent. **Régler les minutes. Presser TIME.**
4. Heure clignote. **Régler l'heure. Presser TIME.**
5. **SET BAKE END** figure. **Presser TIME.**
6. Utiliser le bouton pour **entrer l'heure à laquelle le four arrête la cuisson et se met hors circuit**. Régler l'heure. **Presser TIME. Régler les minutes. Presser TIME.**
La pendule calcule automatiquement l'heure à laquelle le mode cuisson commence et arrête. Le temps de cuisson affiché compte à rebours par minute.
7. À la fin du temps de cuisson programmé, le four se met automatiquement hors circuit. L'affichage indique **TIME COOK END (fin temps cuisson)** et un bip retentit. **Presser OFF** pour effacer.

Remarque : retirer les aliments du four immédiatement une fois le cycle terminé pour éviter la surcuisson. Si les aliments sont laissés dans le four continuent de cuire.

Pour vérifier le temps de cuisson et l'heure d'arrêt une fois un différé réglé, **presser TIME. Tourner le bouton à BAKE END ou BAKE TIME. Presser TIME.**



REMARQUE

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



REMARQUE

La cuisson différée **n'est pas recommandée** pour les aliments qui doivent lever (ex. : biscuits, gâteaux, pains, etc.)

Concernant la sonde

- La sonde peut être utilisée pour déterminer la cuisson interne ou la température arrêt de plusieurs aliments, surtout la viande et la volaille.
- La gamme de températures de la sonde est 135 à 200°F (57 à 93 °C).
- Le préchauffage du four n'est pas recommandé avec la sonde. Un four chaud empêchera de bien brancher la sonde sur la prise et dans la viande.
- La température du four peut être réglée à 100 °F jusqu'à 450 °F (38 à 232 °C).

Insertion de la sonde

Insérer le bout de la sonde dans l'aliment.

- Pour la viande, insérer le bout de la sonde dans la partie la plus épaisse, sans toucher à un os ni un cartilage.
- Pour les grosses volailles et dindes, insérer la sonde dans la partie la plus épaisse de l'intérieur de la cuisse.
- Pour les autres aliments, comme un pain de viande, le bout de la sonde doit être placé au centre de la partie la plus épaisse.

Utilisation de la sonde

1. Préparer la viande et la placer dans une rôtissoire (ou sur un support dans la rôtissoire). Insérer la sonde dans la viande (voir «Insertion de la sonde», ci-dessus.)
2. S'assurer que la sonde ne touche pas au cartilage, gras, os, support ou plat.
3. Placer la rôtissoire avec la viande dans le four froid sur la grille recommandée. **Brancher la sonde sur la prise.**

Le symbole de la sonde figure à l'affichage.

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

4. **Presser COOKING MODE** et sélectionner **CUISSON**, **CUISSON PAR CONVECTION** ou **RÔTISSAGE PAR CONVECTION**.
5. **Presser START**. La température par défaut s'affiche.
6. **Tourner le bouton** pour changer la température au besoin.
7. **Presser START**.
8. **Tourner le bouton** pour régler la température de la sonde (température d'arrêt désirée de l'aliment).
9. **Presser START**.
 - La température de four choisie figure dans le coin supérieur droit de l'affichage.
 - La température de sonde figure dans le centre à gauche du mode de cuisson. Elle commence à 80° et augmente en tranches de 5° jusqu'à ce que la température choisie figure.
 - Le four est préchauffé lorsque le bip retentit.
 - Lorsque la température de sonde est atteinte, **END** (fin) figure à l'affichage et le four ne met hors circuit.

Remarque : toujours enlever la sonde du four lorsque la cuisson est terminée. Le symbole de la sonde demeure à l'affichage tant que la sonde n'est pas enlevée. Ne pas laisser la sonde en place pendant l'autonettoyage. Le four ne s'autonettoie pas si la sonde est en place.

REMARQUE:

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

Conseils d'utilisation de la sonde

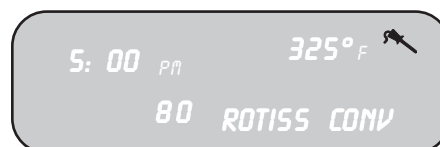
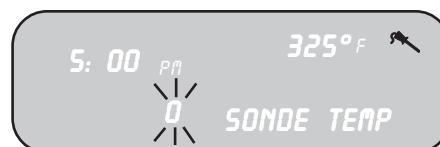
- Le four est bien isolé et la chaleur retenue continue de cuire les aliments une fois le four hors circuit. Pour cette raison, retirer la viande du four dès que le bip sonne.
- Puisque la viande continue de cuire après être retirée du four, régler la température interne (sonde) de 5 à 10 degrés en dessous de la température interne finale désirée. Laisser reposer (10 à 20 minutes) avant de dépecer la viande.
- Toujours utiliser la poignée de la sonde pour l'insérer et la retirer. Utiliser un tire-plat pour retirer puisque la sonde devient très chaude.
- Retirer la sonde du four lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- La sonde ne peut pas être utilisée avec des viandes surgelées. Pour de meilleurs résultats, complètement décongeler la viande avant d'utiliser la sonde.

Changer la température du four

1. **Presser TEMPERATURE. OVEN TEMP** (température du four) figure à l'affichage.
2. **Tourner le bouton** à la température désirée et **presser START** deux fois.

Changer la température de la sonde

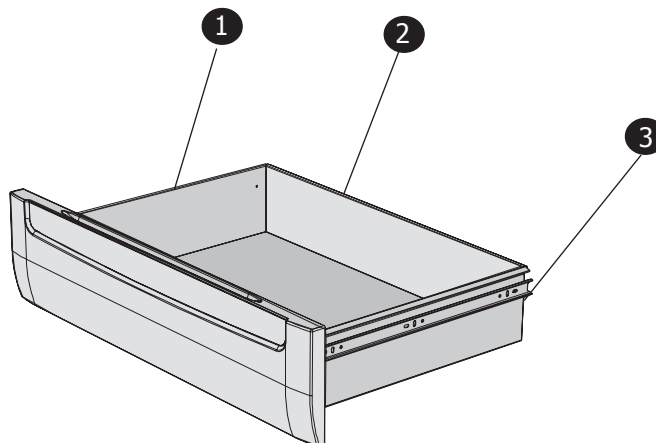
1. **Presser TEMPERATURE**. La température du four clignote.
2. **Presser START** et **PROBE TEMP** (température de sonde) clignote.
3. Tourner le bouton à la température désirée et **presser START** de nouveau.



Le tiroir réchaud garde les aliments chauds à une température de service. Toujours commencer avec des aliments chauds. NE PAS utiliser pour chauffer des aliments froids autres que des craquelins, croustilles et céréales sèches ou pour réchauffer assiettes et plats.

Pièces clés :

1. Intérieur en acier inoxydable
2. Joint
3. Verrouillage de rail



Espace utilisable et formats d'ustensiles

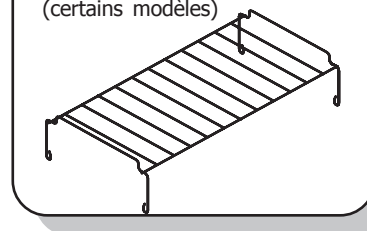
Intérieur du tiroir :

25 x 17 x 5po (L x P x H)

Formats d'ustensiles :

- 2 plats 3 pintes, 9 x 13 po en Pyrex , côte à côte.
- 2 plats 4 pintes, 9 1/2 x 1/2 x 15 po en Pyrex, côte à côte.
- 4 assiettes 10 1/2 po, simples ou empilées.
- 3 assiettes 11 po, simples ou empilées.
- Grande pizza 14 po dans une boîte

Grille du tiroir rechaud
(certains modèles)



Communiquer avec le marchand pour commander une grille pour tiroir réchaud.

Le tiroir réchaud a trois réglages : bas, moyen et élevé.

Les icônes ci-dessous figurent à l'affichage lorsque le réglage correspondant est sélectionné :

Faible



Moyen



Élevé



Voir le tableau du tiroir réchaud (page suivante) pour les réglages recommandés.

Utilisation du tiroir-réchaud

Les aliments doivent être à une température de service (au-dessus de 140 °F) avant d'être placé dans le tiroir-réchaud. Le tiroir-réchaud peut être utilisé avec ou sans grille.

- Préchauffer avec la grille en place, si elle est utilisée. Elle s'ajuste d'un côté à l'autre.
- Préchauffer le plat de service pendant le préchauffage du tiroir.
- Ajouter les aliments cuits chauds dans le plat de cuisson ou dans une assiette de service résistant à la chaleur.
- Les aliments peuvent être gardés chauds dans son contenant de cuisson ou dans une assiette de service résistant à la chaleur.
- L'on peut utiliser du papier aluminium pour couvrir les aliments.

Régler la température

Régler la température avec le contrôle du four

Le réglage peut être n'importe où sur ou entre bas, moyen et élevé. Pour garder plusieurs aliments chauds, régler la température selon les aliments qui requièrent le plus haut réglage. Placer ces derniers vers les côtés du tiroir et les autres sur la grille ou au centre du fond.

Réchauffer des bols et assiettes de service vides

- Utiliser seulement des plats résistant à la chaleur.
- L'on peut inverser la grille, en position basse pour éviter le contact direct de l'ustensile avec le fond du tiroir.
- Réchauffer au réglage approprié pour l'ustensile.
- Vérifier la température du plat pendant le réchaud.
- Placer les assiettes vides dans un tiroir-réchaud froid. Ne pas préchauffer.

Rendre croustillant

- Placer les aliments dans un plat peu profond.
- Préchauffer à bas.
- Vérifier après 45 minutes. Ajouter du temps au besoin.

Préchauffage

- Pour de meilleurs résultats, toujours préchauffer le tiroir-réchaud pour réchauffer les aliments.
- Durée de préchauffage :
Bas : 10 minutes
Moyen : 15 minutes
Haut : 20 minutes

Guide du tiroir réchaud

Aliment	Temp.	Couvert/ non couvert
Bacon	Hi	Non couvert
Boeuf, médium et bien cuit	Med	Couvert
Boeuf, saignant	Low	Couvert
Pain, croûte dur	Med	Non couvert
Pain croûté souple, petits gâteaux	Med	Couvert
Biscuits	Med	Couvert
Casseroles	Med	Couvert
Oeufs	Med	Couvert
Poisson, fruits de mer	Med	Couvert
Aliments frits	HI	Non couvert
Sauces, crème	Med	Couvert
Jambon	Med	Couvert
Pancake	Hi	Couvert
Tartes, une croute	Med	Couvert
Tartes, deux croutes	Med	Non couvert
Pizza	Hi	Couvert
Porc	Med	Couvert
Pommes de terre, cuites	Hi	Couvert
Pommes de terre, purée	Med	Couvert
Volaille, rôtie	Med	Couvert
Légumes	Med	Couvert
Assiette	Low	Non couvert
Assiette avec aliments	Med	Couvert

NE PAS DOUBLER LE TIROIR AVEC DU PAPIER ALUMINIUM.



ATTENTION :

Les contenants ou pellicule en plastique peuvent fondre au contact direct avec le tiroir ou un ustensile chaud. Si tel est le cas, il sera peut-être impossible de l'enlever.

Entretien avant utilisation

L'entretien est facilité par des étapes préventives. Par exemple, appliquer une petite quantité de crème nettoyante (fournie avec la cuisinière) quotidiennement. Ceci fournit une couche protectrice qui facilite le retrait des taches d'eau et éclaboussures d'aliments. La température de la surface de cuisson réduit les qualités protectrices du nettoyant. **Elle doit être appliquée** avant chaque utilisation. Utiliser un chiffon propre et appliquer Cooktop Cleaning Creme avant chaque utilisation pour enlever la poussière et les marques de métal pouvant survenir.

Techniques de nettoyage quotidien

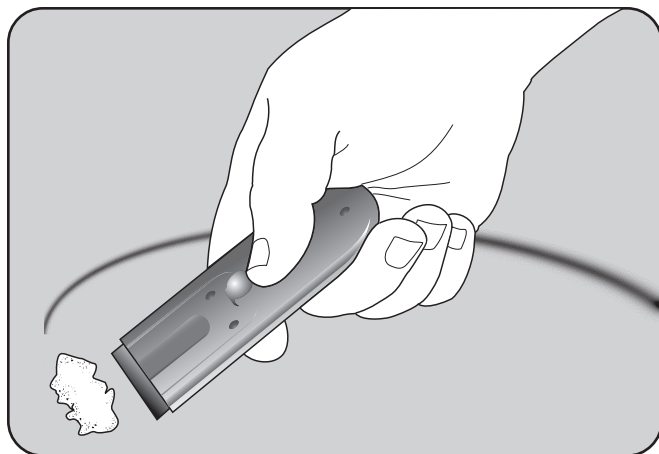
1. Nettoyer la surface **lorsque complètement froide** avec la **crème nettoyante**.
Exception : enlever **sucre, sirop sucré, tomate et lait immédiatement** à l'aide du grattoir (voir tableau d'entretien et de nettoyage, page suivante).
2. **Essuyer les éclaboussures** avec une éponge propre humide ou un essuie-tout. Rincer et assécher. Utiliser du vinaigre blanc si la tache est tenace, rincer.
3. **Appliquer une petite quantité de crème nettoyante sur la surface.** Lorsque sèche, essuyer la surface avec un essuie-tout ou un chiffon.

Nettoyage du cadran *Twist*

Retirer de la surface de cuisson. Essuyer avec un chiffon savonneux chaud, rincer et assécher. **Ne pas faire tremper ni laver au lave-vaisselle.**

Utilisation du grattoir

Utiliser le grattoir pour enlever tout aliment séché et cuit. Maintenir la grattoir à un angle de 30°. Déplacer sur la tache pour l'enlever de la surface. Terminer avec une éponge ou un essuie-tout humide et propre. Appliquer du vinaigre s'il y a encore une tache et rincer.



⊘ Ne pas utiliser les nettoyants suivants

- **Les nettoyants pour vitre contenant de l'ammoniaque ou du chlore.** Ces produits peuvent égratigner ou tacher de façon permanente la surface de cuisson.
- **Nettoyants caustiques**
Les nettoyants pour four comme Easy Off® peuvent égratigner la surface.
- **Nettoyants abrasifs**
Les tampons à récurer en métal et les éponges à récurer comme Scotch Brite® peuvent égratigner ou tacher de façon permanente la surface de cuisson.
Les tampons à récurer avec savon comme SOS® peuvent égratigner la surface.
Les nettoyants en poudre contenant du chlore peuvent tacher de façon permanente la surface.
Les nettoyants inflammables comme du combustible à briquet ou WD-40.



ATTENTION

Ne pas utiliser de produit nettoyant sur le verre pendant que la surface est encore chaude ; utiliser seulement le grattoir. Les vapeurs en résultant peuvent être dangereuses pour la santé. Chauffer le nettoyant peut chimiquement attaquer et endommager la surface.

Tableau d'entretien de la surface de cuisson

TYPE DE SALETÉ	SOLUTION POSSIBLE
Sucre sec, sirop, lait et tomate. Pellicule plastique ou aluminium fondu. REQUIÈRENT UN RETRAIT IMMÉDIAT. Enlever seulement pendant que la surface est chaude avec le grattoir. S'assurer d'utiliser une nouvelle lame affûtée dans le grattoir.	Si ces taches ne sont pas enlevées immédiatement elles peuvent endommager de façon permanente la surface. • Enlever la casserole et fermer l'élément. • Porter des moufles de four, tenir le grattoir à un angle de 30°, faire attention à ne pas égratigner la surface. Pousser la saleté loin de la zone chaude. • Une fois la surface refroidie, enlever les résidus et appliquer la crème nettoyante.
Aliments brûlés, rainures foncées et petites taches.	• Ramollir en étendant un essuie-tout ou une éponge humide sur la tache pendant environ 30 minutes. • Utiliser un tampon à récurer en plastique et la crème nettoyante ou le grattoir. Rincer et assécher.
Éclaboussures graisseuses	• Utiliser une éponge ou un chiffon savonneux pour enlever la graisse. Rincer entièrement et assécher. Appliquer la crème nettoyante.
Marques de métal ; tache iridescente	• Les casseroles à base en aluminium, cuivre ou acier inoxydable peuvent laisser des marques. Traiter immédiatement une fois la surface refroidie avec la crème nettoyante. Si cela n'enlève pas les marques, essayer un abrasif doux (Bon Ami®, Soft Scrub® sans javellisant) avec un essuie-tout humide. Rincer et réappliquer la crème. Si les marques ne sont pas enlevées avant l'utilisation suivante, elles seront plus incrustées.
Taches d'eau calcaire	• Les minéraux de l'eau peuvent être transférés sur la surface et tacher. Utiliser du vinaigre blanc dilué, rincer et assécher. Appliquer de la crème nettoyante.
Surfaces égratignées	• Appliquer la crème nettoyante pour enlever les grains comme du sel et assaisonnement. • Elles peuvent être réduites en utilisant des casseroles avec des bases douces, propres et sèches avant l'utilisation. Utiliser la crème nettoyante tous les jours.



Autonettoyage du four

Les cuisinières Bosch sont dotées de la fonction autonettoyante qui élimine le nettoyage manuel. Pendant l'autonettoyage, le four utilise une très haute température pour brûler toutes les taches d'aliments et de gras.

- Il est habituel de voir de la fumée et/ou des flammes pendant le cycle d'autonettoyage, selon le contenu et la quantité de saleté dans le four. Si les flammes persistent, fermer le four, laisser refroidir avant d'ouvrir pour essuyer les résidus d'aliments excessifs.
- En mode autonettoyage normal, la porte ne se verrouille pas au début du cycle ; toutefois, elle se verrouille avant d'atteindre la température d'autonettoyage. Le symbole de verrouillage de porte figure à l'affichage à ce moment. **La porte ne se verrouille pas au début du cycle.**
- L'éclairage du four ne fonctionne pas pendant ce mode.
- Pendant l'autonettoyage, la cuisine doit être bien aérée afin d'éliminer les odeurs associées à l'autonettoyage. Les odeurs diminuent avec l'usage.
- Quatre heures représentent la durée préétablie du nettoyage. L'appareil peut être réglé pour nettoyer à 3 ou 5 heures.
- Le mode s'arrête automatiquement à la fin de la durée.
- Lorsque la chaleur du four descend à une température sécuritaire, le verrouillage de porte se déclenche automatiquement et la porte peut être ouverte.

Préparation du four pour l'autonettoyage

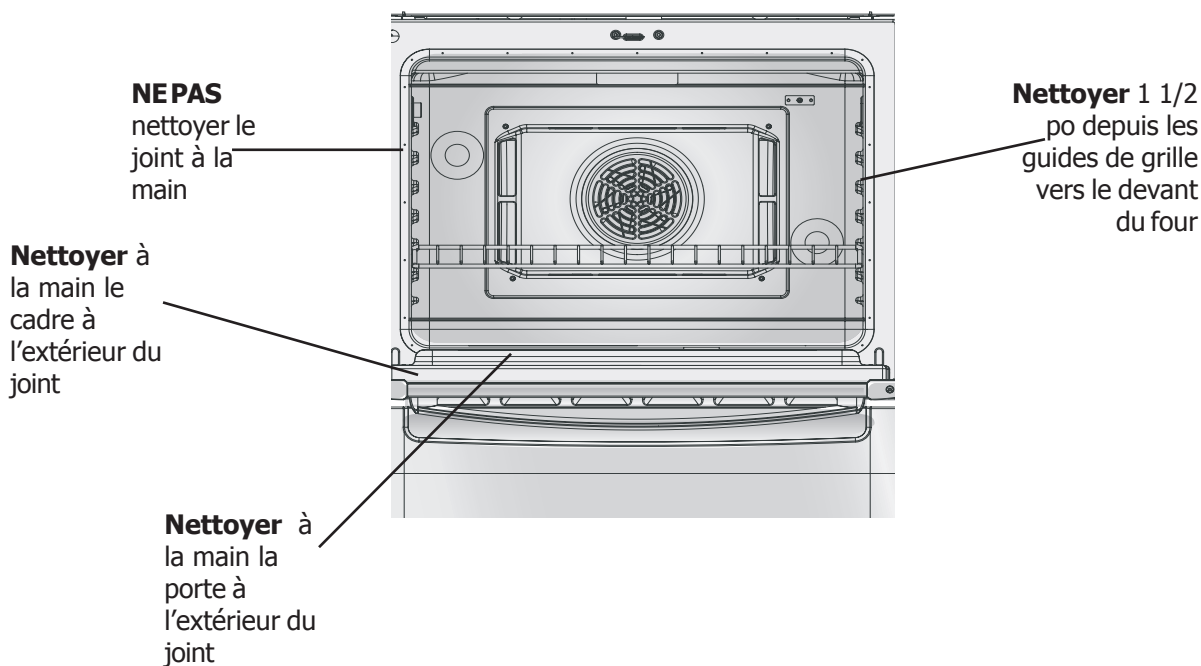
1. Retirer tous les ustensiles et plats.
2. Retirer les grilles. Si elles demeurent dans le four pendant le cycle autonettoyage, elles perdront de façon permanente le fini brillant et deviendront foncées. Voir tableau de nettoyage du four.
3. Essuyer tout dégât mou et graisse avec des essuie-tout. L'excès de graisse causera des flammes et de la fumée à l'intérieur du four pendant le nettoyage.
4. Revoir l'illustration ci-dessous. Certaines zones du four doivent être nettoyées à la main avant le début du cycle. Utiliser une éponge savonneuse ou un tampon à récurer en plastique ou un tampon S.O.S.® avec détergent. Nettoyer à la main le bord de la porte du four, cadre avant du four et jusqu'à 1 1/2 po à l'intérieur du cadre avec du détergent et de l'eau chaude. Ne pas nettoyer ni frotter le joint du four. Le joint est conçu pour retenir la chaleur pendant l'autonettoyage. Bien rincer et assécher.
5. S'assurer que l'éclairage est hors circuit et que les ampoules et les couvercles sont en place. **Ne pas faire fonctionner le four sans ampoule(s) ni couvercle(s) en place.**

Attention : les produits nettoyants commerciaux ne doivent pas être utilisés dans le four autonettoyant ou sur toute pièce car ils peuvent endommager le fini ou les pièces.



AVERTISSEMENT

Un joint de porte flexible est nécessaire pour une bonne étanchéité. Ne pas nettoyer, frotter, endommager ni enlever le joint.



Réglage du mode auto nettoyant

1. **Presser COOKING MODE.**
2. **Tourner le bouton** jusqu'à ce que le mode **AUTONETTOYAGE** s'affiche. **Presser START.**
3. La durée de nettoyage par défaut est 4 heures. Pour changer les heures, tourner le bouton pour changer le nombre d'heures (figure 1), sinon, passer à l'étape 4.
4. **Presser START. AUTONETTOYAGE** clignote. **Presser START.**
5. **ENLEVER GRILLE** figure à l'affichage pour rappeler d'enlever les grilles du four (figure 2).
6. **Presser START** de nouveau pour débiter l'autonettoyage.

Remarque : En mode autonettoyage normal, la porte ne se verrouille pas au début du cycle ; toutefois, elle se verrouille avant d'atteindre la température d'autonettoyage. Le symbole de verrouillage de porte figure à l'affichage à ce moment.

Mise en marche différée de l'autonettoyage

Remarque : l'heure du jour doit être réglée pour cette option. Voir « Réglage de la pendule » à la page 5.

1. **Presser COOKING MODE.**
2. **Tourner le bouton** jusqu'à ce que **AUTONETTOYAGE** figure.
3. Le temps de nettoyage par défaut est 4 heures. Pour changer l'heure, tourner le bouton pour changer le nombre d'heures, sinon passer à l'étape 4.
4. **Presser Start.**
5. **Tourner le bouton** jusqu'à ce que **NETTOYAGE DIFFEREE** s'affiche (figure 3). **Presser START.**
6. **FINAUTONETTOYAGE** figure.
7. **Tourner le bouton** pour entrer l'heure d'arrêt : régler heure, **presser TIME**, régler minutes (figure 4).
8. **Presser START.** L'affichage rappelle d'enlever les grilles du four (figure 2).
9. **Presser START.** L'affichage indique **NETTOYAGE DIFFEREE**. L'autonettoyage commence à l'heure appropriée.

Remarque : en mode autonettoyage différé, le verrouillage de porte est automatiquement activé au début du cycle. Le symbole de verrouillage figure à l'affichage à ce moment.

REMARQUE

L'éclairage du four ne fonctionne pas en mode AUTONETTOYAGE.

REMARQUE

Si la porte ne se verrouille pas, **presser OFF** et ne pas autonettoyer. Téléphoner au 1-800-944-2904 pour le service.



Figure 1



Figure 2



Figure 3



Figure 4

Après l'autonettoyage

1. À la fin du temps de nettoyage programmé, le four se met automatiquement hors circuit. **FIN AUTO-NETTOYAGE** figure à l'affichage. Presser **OFF** pour effacer.

Remarque : pour annuler ou arrêter pendant le mode, **presser OFF**. La porte ne se déverrouille pas tant que le four n'a pas atteint une température sécuritaire.

2. Le mode autonettoyage peut produire de la cendre qui se déposera dans le fond du four. Essuyer avec un chiffon humide avant d'utiliser le four.
3. Si les grilles sont laissées dans le four pendant l'autonettoyage, essuyer les bords avec de l'huile à cuisson pour assurer un bon glissement. Essuyer l'excès.

Tout le four peut être nettoyé de façon sécuritaire avec un éponge savonneuse. Rincer et assécher. Si de taches tenaces demeurent, suivre les méthodes recommandées sur cette page.

- Toujours utiliser le nettoyant le plus doux pour enlever les taches.
- Frotter les finis en métal dans le sens du grain.
- Utiliser éponges, chiffons ou essuie-tout doux et propres.
- Rincer entièrement avec un minimum d'eau pour ne pas qu'elle s'égoutte dans la fente de la porte.
- Essuyer pour éviter les taches d'eau.

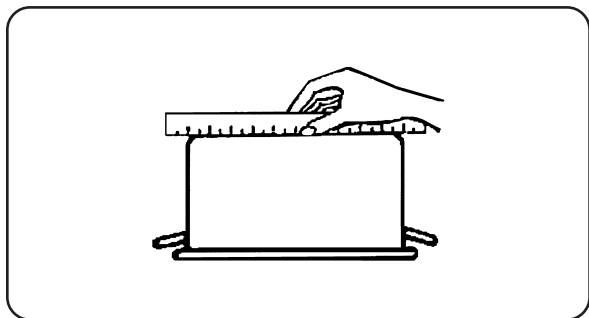
Les nettoyants désignés ci-dessous indiquent des types de produits à utiliser et ne sont pas endossés. Utiliser tous les produits selon les directives indiquées sur l'emballage.

PIÈCE	MÉTHODE DE NETTOYAGE
Grilles (four, tiroir réchaud)	Laver avec de l'eau chaude savonneuse. Rincer et assécher. Ou frotter délicatement avec une poudre à récurer ou un tampon à récurer avec savon tel qu'il est indiqué. Si les grilles sont nettoyées dans le four, elles perdront leur fini brillant et peuvent ne pas glisser en douceur. Si cela se produit, essuyer les bords de la grille avec une petite quantité d'huile végétale, puis essuyer l'excès.
Joint en fibre de verre	NE PAS NETTOYER À LA MAIN LE JOINT.
Verre	Laver avec de l'eau et du savon ou un produit pour le verre. Utiliser Fantastik® ou Formula 409® pour enlever les éclaboussures ou les taches tenaces.
Surface peinte	Nettoyer avec de l'eau chaude ou appliquer Fantastik® ou Formula 409® sur une éponge ou essuie-tout et essuyer. Éviter d'utiliser des nettoyants en poudre, tampons à récurer en laine d'acier et nettoyants pour le four.
Surface en porcelaine	Essuyer immédiatement les déversements acides comme jus de fruit, lait, tomate avec un chiffon sec. Ne pas utiliser d'éponge/chiffon humide sur la porcelaine chaude. Lorsque refroidie, nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquer Bon-Ami® ou Soft Scrub® sur une éponge humide. Rincer et assécher. Pour les taches tenaces, utiliser délicatement des tampons remplis de savon. Il est normal que la porcelaine ait de fines lignes avec l'âge à cause de l'exposition à la chaleur et aux taches d'aliments.
Acier inoxydable	Toujours essuyer et frotter dans le sens du grain. Nettoyer avec une éponge savonneuse, puis rincer et assécher. Ou essuyer avec du Fantastik® ou Formula 409® vaporisé sur un essuie-tout. Protéger et polir avec Sainless Steel Magic® et un chiffon doux. Enlever les taches d'eau avec un chiffon humidifié de vinaigre blanc. Utiliser Bar Keeper's Friend® pour enlever la décoloration par chaleur.
Sonde (certains modèles)	Nettoyer la sonde à la main avec détergent et eau chaude. Rincer et assécher. Ne pas faire tremper ni mettre au lave-vaisselle.
Plastique et contrôle	Lorsque refroidis, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et assécher.
Tiroir (réchaud et rangement)	Lorsque refroidis, nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse, rincer et assécher.

Caractéristiques

Le choix de casseroles modifie directement la vitesse de cuisson et l'uniformité. Pour de meilleurs résultats, choisir les casseroles avec les caractéristiques suivantes :

Bases plates - Lorsqu'une casserole est chaude, la base (fond) doit reposer uniformément sur la surface sans basculer. Des casseroles de moyennes à robustes, plates sont préférables.



Vérifier le plat des casseroles

Mettre la casserole à l'envers sur le plan de travail et placer une règle contre le fond. Ce dernier et la règle doivent être plats un contre l'autre.

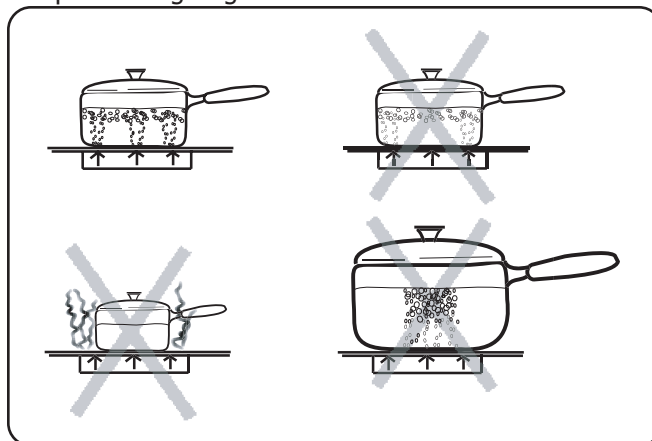
Un autre test simple pour déterminer une distribution de chaleur uniforme sur le fond de la casserole est de placer 1 po d'eau dans la casserole. Amener l'eau à ébullition et observer l'emplacement des bulles lorsque l'eau commence à bouillir. Il y aura une distribution égale de bulles dans une casserole à fond plat.

Diamètre correspondant – La base de la casserole doit couvrir ou correspondre au diamètre de l'élément utilisé. Elle peut dépasser d'environ 1 po tout autour.

Couvercles hermétiques – Un couvercle réduit le temps de cuisson et l'eau bout plus rapidement en conservant la chaleur à l'intérieur de la casserole.

Conseils

- L'utilisation de casseroles et poêles avec un fond voilé (convexe ou concave) doit être évitée. Voir dessins ci-dessous.
- S'assurer que le fond de la casserole ou poêle utilisée est sec et propre.
- Utiliser des casseroles et poêles dont le fond est en métal lisse et épais.
- Ne pas faire glisser les casseroles ou poêles sur la surface de cuisson. Elles peuvent laisser des marques qui doivent être enlevées immédiatement. Voir entretien et nettoyage
- Ne pas utiliser des casseroles en verre, elles peuvent égratigner la surface.



Accessoires spéciaux

Les accessoires spéciaux comme les grilles, les rôtissoires, les autocuiseurs, les woks, bains-marie etc. doivent avoir les mêmes caractéristiques que celles susmentionnées. Utiliser seulement des woks à fond plat. Ne jamais placer d'anneau pour wok ou grille sur la surface de cuisson.

Retrait de la porte



AVERTISSEMENT

- S'assurer que le four est froid et que l'alimentation est hors circuit avant de retirer la porte. Sinon 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 de la porte est en verre. Manipuler avec soin pour ne pas briser.
- Saisir seulement les côtés de la porte du four. Ne pas saisir la poignée, elle peut tourner et causer des dommages ou des blessures.
- Si l'on ne saisit pas la porte fermement et adéquatement, il peut en résulter des dommages au produit ou des blessures.

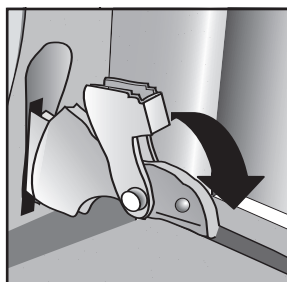
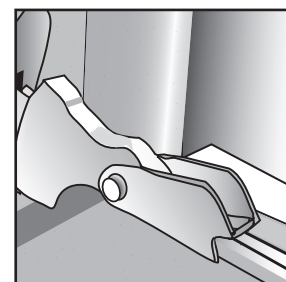


Figure A



1. S'assurer de lire l'**AVERTISSEMENT** ci-dessus avant de tenter d'enlever la porte.
2. Ouvrir complètement la porte.
3. Baisser le levier sur la charnière vers soi (figure A).
4. Fermer la porte à environ mi-chemin.
5. En maintenant la porte fermement par les côtés avec les deux mains, tirer la porte droit hors des fentes de la charnière. Maintenir fermement, la porte est lourde (figure B).
6. Placer la porte dans un endroit pratique et stable pour la nettoyer.

Remise en place de la porte du four

1. Maintenir la porte fermement avec les deux mains, placer les charnières dans les fentes.
2. Ouvrir la porte complètement pour exposer les charnières et les fentes. Pousser le levier (un sur chaque charnière) loin de soi (vers l'arrière de la cuisinière).
3. Après avoir déplacé les fixations de charnière en position, s'assurer de fermer et ouvrir la porte lentement pour être certain qu'elle est adéquate et bien en place.
4. La porte doit être droite et non croche.

Remplacement de l'ampoule du four

1. Lire l'**AVERTISSEMENT** à droite.
 2. Mettre l'alimentation hors circuit à l'alimentation principale (fusible ou coupe-circuit).
 3. Enlever le couvercle en le dévissant.
 4. Retirer l'ampoule de sa douille en la dévissant.
 5. Remplacer l'ampoule par une nouvelle. Utiliser une ampoule d'électroménagers 40 watts appropriée. Éviter de toucher l'ampoule avec les doigts, car le gras des mains peut endommager l'ampoule lorsqu'elle devient chaude.
 6. Revisser le couvercle en place.
 7. Remettre l'alimentation à l'alimentation principale (fusible ou coupe-circuit).
- La cuisinière est dotée de deux éclairages pour le four.
 - Chaque assemblage d'éclairage comprend un couvercle amovible, une ampoule ainsi qu'une douille fixée en place.

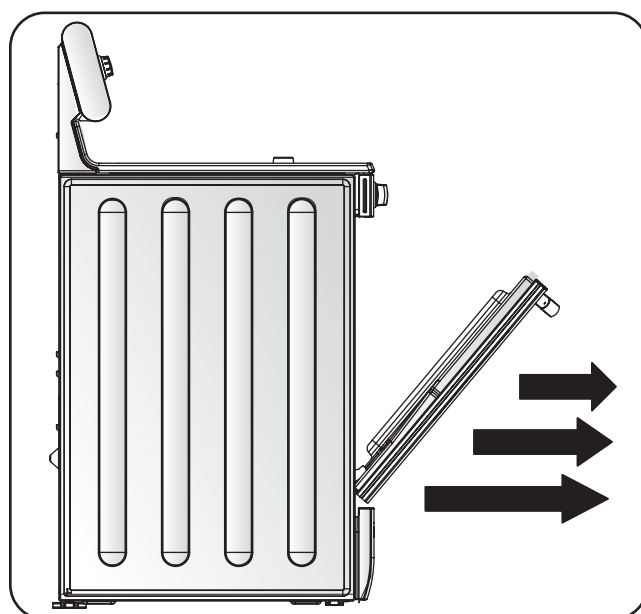


Figure B



AVERTISSEMENT

- S'assurer que le four et les ampoules sont froids et que l'alimentation est hors circuit avant de remplacer la (les) ampoule(s). Sinon, il peut en résulter un choc électrique ou des brûlures.
- Les couvercles doivent être en place au moment d'utiliser le four.
- Les couvercles servent à protéger l'ampoule contre la cuisson.
- Les couvercles sont fabriqués en verre. Manipuler avec soin pour éviter qu'ils ne se brisent. Le verre brisé peut blesser.
- La douille est sous tension lorsque la porte est ouverte.

Pour éviter des frais de service inutiles, vérifier les suggestions ci-dessous avant d'effectuer un appel de service.

PROBLÈME	CAUSES POSSIBLES ET SUGGESTIONS
Élément faisant un cycle au réglage élevé	Ceci est normal. Le limiteur de température fonctionne automatiquement pour protéger la surface en céramique vitrifiée des dommages de température extrême.
Élément faisant plus de cycles que la normale	- Fond de casserole voilé, trop petit pour l'élément ou conduisant mal la chaleur. Voir «Guide de sélection de casseroles», page 28. - Les ingrédients ont cuit à sec. Fermer l'élément ou ajouter encore le contenu.
Légère odeur lorsque l'élément est mis en circuit	Ceci est normal et disparaîtra à l'usage.
Les contrôles de la surface de cuisson ne se mettent pas en circuit.	- La cuisinière est mal alimentée. Vérifier la source d'alimentation si un fusible n'a pas grillé ou si le coupe-circuit n'est pas déclenché. Vérifier si le cordon est bien branché sur la prise. - Le panneau est verrouillé. Presser et maintenir la touche PANEL LOCK jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.
Le grattoir ne fonctionne pas adéquatement	La lame du grattoir est usée. Le grattoir est doté d'une lame en acier inoxydable à bord simple. Utiliser le même type de lame pour remplacer.
Résultats de cuisson insatisfaisants	- La surface de cuisson n'est pas de niveau. Régler les pieds niveleurs de la cuisinière. - Casserole non appropriée en dimension ou en type. Voir «Guide de sélection des casseroles», page 28.
Remplacement du cadran mTwist pour la surface de cuisson	Si un cadran additionnel est requis, téléphoner au service Bosch, 1-800-944-2904 pour commander une pièce de rechange.
«F» et un numéro figurent à l'affichage et le contrôle émet un bip continu.	Ceci est un code défaut. Si un «F» clignote, presser OFF pour effacer l'affichage et arrêter le bip. Remettre l'appareil à zéro, au besoin. Si le code demeure et que le bip continue, noter le numéro du code et arrêter l'appareil. Téléphoner à un technicien autorisé.

PROBLÈMES	SOLUTIONS
Le mode four ou la température choisi ou les numéros choisis ne figurent pas à l'affichage.	Le bouton a été tourné trop rapidement. Tourner plus lentement jusqu'à ce que les mots ou la température appropriés figurent. Revoir le guide d'instructions au moment de régler la pendule, la minuterie ou l'autonettoyage.
La porte du four est verrouillée et ne se déverrouille pas, même après le refroidissement.	Mettre le four hors circuit au coupe-circuit et attendre 5 minutes. Enclencher le coupe-circuit. Le four devrait se remettre et fonctionner.
Le four ne chauffe pas.	Vérifier le coupe-circuit ou le fusible. S'assurer que l'alimentation électrique est appropriée. S'assurer que la température du four a été sélectionnée.
Le four ne cuit pas uniformément.	Vérifier la calibration ; la régler au besoin (voir déviation de la température du four). Consulter les tableaux de cuisson pour les positions de grille recommandées. Toujours réduire la température de 25 °F en mode cuisson par convection.
La température du four est trop chaude ou trop froide.	Ajuster le thermostat du four. Voir calibration de la température du four.
L'éclairage du four ne fonctionne pas adéquatement	Remplacer ou incérer l'ampoule si elle est lâche ou défectueuse. En touchant l'ampoule avec les doigts, cela peut faire griller l'ampoule.
L'éclairage du four reste allumé	Vérifier s'il y a une obstruction de la porte du four. Vérifier si la charnière est pliée.
L'on ne peut retirer le couvercle de l'ampoule	Il peut y avoir une accumulation de saleté autour du couvercle. Essuyer la zone à l'aide d'un chiffon sec et propre pour tenter d'enlever le couvercle.
Le four ne s'autonettoie pas correctement	Laisser le four refroidir avant l'autonettoyage. Toujours essuyer les taches et déversement avant de nettoyer. Si le four est très sale, régler l'autonettoyage pendant 5 h. Voir préparation du four pour l'autonettoyage.
La pendule et la minuterie ne fonctionnent pas correctement	S'assurer que l'alimentation électrique actionne le four. Voir les rubriques appropriées.
La porcelaine dans le four s'écaille	Au moment de retirer et replacer les grilles, toujours incliner vers le haut et ne pas les forcer pour éviter d'écailer la porcelaine.
« F » et un chiffre figure à l'affichage et sonnerie	Ceci est un code de problème. Si le code « F » clignote, presser OFF pour effacer l'affichage et arrêter la sonnerie. Rétablir le four au besoin. Si le code persiste ainsi que la sonnerie, noter le code et arrêter le four et appeler un technicien de service autorisé.
Avec une nouvelle cuisinière, il y a une odeur forte lorsque le four est mis en circuit	Ceci est normal et disparaît après un certains temps. Actionner l'autonettoyage pour brûler l'odeur plus rapidement.

Les garanties offertes par BSH Home Appliances Corp. dans cet énoncé de garantie limitée s'appliquent seulement à la cuisinière électrique amovible BSH (« cuisinière ») vendue au client, premier acheteur, en autant que la cuisinière ait été achetée (1) pour l'usage du client et non la revente et (2) aux États-Unis ou au Canada et est située dans le pays où elle a été achetée. Comme utilisé dans l'énoncé de la garantie limitée, le terme « date d'installation » réfèrera à la date d'installation de la cuisinière ou dix (10) jours ouvrables, la plus tôt des deux, après la vente de la cuisinière au premier acheteur, les garanties énoncées ici s'appliquent seulement au premier acheteur et ne sont pas transférables.

Garantie limitée standard

BHS garantit que cette cuisinière ne présente pas de défaut de matériaux et de main-d'œuvre pendant une période de douze (12) mois à partir de la date d'installation. Pendant la période de garantie, BHS ou son centre de service autorisé réparera ou remplacera, à son entière discrétion, toute cuisinière présentant un défaut dans des conditions d'utilisation normale sans frais. Toute pièce et composant enlevé demeure la propriété de BHS, à sa discrétion. Toute pièce de rechange et/ou réparée doit être semblable à la pièce d'origine relativement à cette garantie et cette garantie ne doit pas être prolongée relativement à ces pièces.

Autres conditions de garanties limitées

Les garanties indiquées dans l'énoncé de garantie limitée excluent les défauts ou dommages résultants de (1) l'utilisation de la cuisinière autre qu'une utilisation normale et habituelle (l'utilisation commerciale de la cuisinière ne sera pas reconnue comme normale ou habituelle), (2) mauvaise utilisation, abus, accidents ou négligences, (3) fonctionnement, entretien, installation inadéquats ou service non autorisé, (4) ajustement ou réglage ou modification de toute sorte, (5) non-conformité aux codes provinciaux, locaux, municipaux d'électricité et/ou construction, (6) déversements d'aliments ou de liquide et (7) forces extérieures comme inondation, incendie, actes de Dieu ou autres circonstances hors du contrôle de BHS. Également exclus de cette garantie, les égratignures et dommages aux surfaces externes et pièces exposées de la cuisinière sur laquelle le numéro de série a été modifié, effacé ou enlevé.

Selon ce qui est permis par la loi, cette garantie établit des solutions exclusives en ce qui a trait aux produits couverts, que la réclamation survient par contrat ou tort (incluant stricte responsabilité et négligence) ou autres. BHS ne sera pas tenu responsable des dommages intérêts ou accessoires, pertes ou dépenses. CETTE GARANTIE EST EN LIEU DE TOUTES AUTRES GRANTIES EXPRESSES. TOUTE GRANTIE IMPLICITE PAR LOI, POUR COMMERCIALISATION OU À DES FINS PARTICULIÈRES OU AUTRES, SERA EN VIGEUR SEULEMENT POUR LA PÉRIODE POUR LAQUELLE LA GARANTIE EXPLICITE EST EN VIGEUR. Aucune tentative de modifier, changer ou amender cette garantie ne sera efficace à moins d'une autorisation écrite par un officier de BHS.

Comment obtenir un service sous garantie

Pour obtenir un service sous garantie pour la cuisinière, il faut communiquer avec le centre autorisé BHS ou le support aux consommateurs BHS, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, California 92649, tél. : 1-800-944-2904.

REMARQUE AUX PROPRIÉTAIRES EN CALIFORNIE

Si la cuisinière nécessite un service sous garantie et qu'il n'y a pas de centre de service BSH autorisé assez proche, veuillez aviser le marchand BSH où vous avez acheté l'appareil. Si le marchand BSH ne répare ni ne remplace la pièce défectueuse ou rembourse partiellement le prix d'achat (si applicable), faites réparer la cuisinière dans tout centre de service d'électroménagers et vous serez remboursé pour des frais raisonnables en autant que les coûts soient indiqués par écrit et que le travail effectué est couvert par cette garantie. BSH ne remboursera pas les frais de réparation qui excèdent la valeur de dépréciation de la cuisinière.

Un Mensaje Especial para Nuestros Clientes

Estimado Propietario de una Estufa Bosch:

Gracias y felicidades por la compra de una Estufa Eléctrica de Bosch. No importa si usted es un chef experto o un principiante, sabemos que su estufa nueva excederá todas sus expectativas. Esta estufa se basa en décadas de conocimientos y experiencias, convirtiéndola en la estufa de mayor calidad más versátil y eficiente disponible.

Le queremos pedir que lea este manual cuidadosamente antes de usar su estufa nueva. Ponga mucha atención a las precauciones de seguridad que aparecen al principio de este libro y los numerosos consejos de seguridad que aparecen en todo momento. Además, asegúrese de familiarizarse con la operación correcta de la estufa y sus procedimientos de limpieza y mantenimiento. Cumpliendo con estas instrucciones y procedimientos, le asegura sacar el máximo provecho de su estufa nueva y que la mantendrá funcionando por muchos años más.

Gracias y mucho éxito con su estufa,

BSH Home Appliances Corporation



ADVERTENCIA

Cuidándola bien, su nueva estufa de Bosch fue diseñada para ser un aparato seguro y confiable. Lea todas las instrucciones cuidadosamente antes de usar la estufa. Estas precauciones reducen el riesgo de sufrir quemaduras, una descarga eléctrica, fuego o heridas personales. No opere los controles del horno o la estufa cuando el vidrio está roto. Restos alimenticios o la solución de limpieza pueden penetrar un panel de control roto y crear un riesgo de una descarga eléctrica. Contacte a un técnico calificado de inmediato en caso que el vidrio de su panel de control se rompa. Cuando se usan aparatos electrodomésticos, se deben observar precauciones básicas, incluyendo las que aparecen en las siguientes páginas.

AVISO IMPORTANTE DE SEGURIDAD

La Ley del Estado de California para Agua Potable y Tóxicos requiere que el Gobernador de California publique una lista de sustancias conocidas a causar cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos, y requiere que las empresas adviertan a sus clientes de la exposición potencial antes tales sustancias.

La eliminación de suciedades durante la auto-limpieza genera algunos derivados que están en la lista.

El aislamiento de fibra de vidrio en los hornos de autolimpieza despiden una pequeña cantidad de Formaldehído durante los primeros ciclos de autolimpieza.

Se puede minimizar la exposición a estas sustancias:

1. Dando una buena ventilación cuando cocina con gas.
2. Dando una buena ventilación durante y inmediatamente después de la auto-limpieza del horno.
3. Operando la unidad de acuerdo con las instrucciones en este manual

Contenido

Instrucciones Importantes de Seguridad	1
Familiarizarse con Su Estufa	3
Preparar su Estufa	
Poner y Cambiar el Reloj	5
Configurar las Funciones	6
Accesar y Usar el Menú de Seleccionar Funciones	6
Volumen	7
Cambiar la Temperatura	7
Reloj	7
Modo de Demostración	7
Opción de Idiomas	7
Teclas de Bloqueo	7
Compensación de la Temperatura del Horno	7
Restablecer los Parámetros por Default	7
Opción Sabatina	8
Formato del Reloj	8
La Estufa	
Características de la Estufa	9
Operar la Estufa mTwisT	11
El Horno	
Características del Horno (Posición de Rejilla)	12
Modos del Horno - Horneado, Fermentado, Calentado y Horneado de Convección	14
Modos del Horno - Asado y Asado de Convección	15
Modos del Horno - Tostado de Convección	16
Modos del Horno - Deshidratado	17
Seleccionar el Modo	18
Usar el Reloj	19
Usar Cocinado Cronometrado o Cocinar Retrasado	20
Usar la Sonda (algunos modelos)	21
El Cajón Calentador	22
Cuidado y Limpieza	
Estufa	24
Horno	26
Autoayuda, Mantenimiento, Etc.	
Guía de Selección de los Utensilios para Cocinar	29
Mantenimiento	
Quitar la Puerta del Horno	30
Reemplazar la Lámpara del Horno	30
Autoayuda	
Estufa	31
Horno	32
Garantía	33



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

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

- **Que el instalador le muestre el lugar del fusible o cortacircuitos.** Márquelo para el futuro.
- **Este aparato debe ser instalado y aterrizado correctamente por un técnico calificado.** Conecte sólo a una toma de corriente aterrizada. Consulte las instrucciones de instalación para detalles.
- **Sólo un técnico autorizado que fue entrenado para este tipo de unidad específica debe dar el servicio.** Este es un aparato de alta tecnología. Los técnicos no autorizados tal vez desconocen el funcionamiento sofisticado de este aparato y pueden, por lo tanto, causar daños y crear un riesgo. Contacte al centro de servicio autorizado más cercano para reparaciones o ajustes.
- **No repare o reemplace ninguna parte de la estufa** a menos que fue recomendado específicamente por un técnico de servicio autorizado.
- **No opere esta unidad si no funciona bien o si fue dañada** hasta que un técnico de servicio autorizado la haya revisado.
- **No cocine con una parrilla rota.** Los detergentes de limpieza y los derrames pueden crear un riesgo de una descarga eléctrica.
- **Use este aparato sólo para el uso intencionado** como se describe en este manual. Por ejemplo, nunca utilice el aparato para calentar la habitación. Si tiene alguna pregunta, contacte al fabricante.
- **No use químicos corrosivos, vapores, inflamables o productos no alimenticios en este aparato.** Este tipo de estufa está diseñada específicamente para calentar o cocinar alimentos. No está diseñada para uso industrial o de laboratorio. El uso de químicos corrosivos cuando calienta o limpia el horno dañará el aparato y podría causar lesiones.
- **Antes de comenzar, sujete la ropa suelta.** Recoja el cabello largo y no use ropa holgada o prendas que cuelguen flojas como corbatas, joyas o mangas.
- **No trate de alcanzar cosas arriba o atrás de la estufa o recostarse sobre ésta.** Sepa que cierta ropa y fijador de cabello pueden contener químicos inflamables que se pueden encender al tener contacto con superficies calientes o los elementos calentadores y pueden causar quemaduras severas.
- **En el caso de encenderse la ropa o el cabello, ÉCHESE AL PISO Y DÉSE VUELTAS DE INMEDIATO** para apagar las llamas.
- **No toque el área(s) de cocinar o el área(s) alrededor** mientras usa la estufa o mientras cocina. Se pueden calentar suficientemente las áreas cercanas a los quemadores, el horno y el cajón calentador causan quemaduras y pueden estar calientes aunque estén apagadas. Nunca permita que la ropa, agarraderas de ollas u otros materiales inflamables tengan contacto con un área de cocinar hasta que se haya enfriado.



ADVERTENCIA DE SEGURIDAD PERSONAL

PARA REDUCIR EL RIESGO DE LESIONES EN EL CASO DE UN INCENDIO DE GRASA, OBSERVE LO SIGUIENTE:

- En el caso de un incendio de grasa, **APAGUE LAS LLAMAS** con una tapa ajustada, bandeja de horno u otra bandeja de metal, luego trate de apagar el quemador de gas. **TENGA CUIDADO Y EVITE QUEMADURAS.** Si las llamas no se apagan de inmediato, **EVACÚE EL LUGAR Y LLAME A LOS BOMBEROS.**
- **NO USE AGUA**, incluyendo trapos o toallas húmedas - puede resultar una explosión violenta de vapor.
- **APAGUE LAS LLAMAS** de otros tipos de incendios alimenticios con bicarbonato de sodio. **NUNCA** use agua con un incendio de alimentos.
- **NUNCA LEVANTE UNA OLLA EN LLAMAS.** Se puede quemar.
- **SIEMPRE** tenga instalado un **DETECTOR DE HUMO** que funcione cerca de la cocina.
- **DEJE PRENDIDO EL VENTILADOR DE LA CAMPANA** cuando flamea alimentos.
- **Use un extinguidor SÓLO cuando:**
 - Ud. sepa que tiene un extinguidor de fuego de la Clase ABC, y sabe cómo manejarlo.
 - El incendio es pequeño y está contenido en el área donde comenzó.
 - Se está llamando a los bomberos.
 - Ud. puede combatir el fuego con su espalda hacia la salida.

- **Mantenga los ductos de ventilación del horno libres de obstrucciones.**
- **No limpie la estufa cuando esté caliente.** Algunos detergentes producen vapores nocivos cuando son aplicados a una superficie caliente.
- **Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno o cajón calentador.** Estando parado a un lado, abra la puerta lenta y ligeramente para dejar escapar el aire caliente y/o vapor. Aleje su cara de la apertura y asegúrese que no haya niños o mascotas cerca de la unidad. Después de sacar el aire caliente, siga cocinando. Mantenga las puertas cerradas a menos que sea necesario dejarlas abiertas para los propósitos de cocinar o limpiar. No deje las puertas abiertas sin atención.
- **No caliente o recaliente contenedores de alimentos cerrados** ya sea dentro del horno o el cajón calentador. 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.** Cuando deba mover una rejilla mientras que el horno esté caliente, evite el contacto de la agarradera de la olla con los elementos calientes.
- **Siempre use agarraderas secas para las ollas.** Las agarraderas mojadas o húmedas pueden causar quemaduras por el vapor. Evite el contacto de las agarraderas con los elementos de calentamiento. No use una toalla u otro trapo estorboso.



Instrucciones Importantes de Seguridad

- **No use agua o un trapo o toalla húmeda con un incendio de grasa.** Sofoque las llamas con bicarbonato de sodio o use un extinguidor químico de polvo o tipo espuma (ABC).
- **Tenga disponible un extinguidor de fuego apropiado,** a la mano, altamente visible y con fácil acceso cerca del horno.
- **Evite la acumulación de grasa en el horno.**
- **No coloque los alimentos sobre el piso del horno.**



ADVERTENCIA

- SE PUEDEN VOLCAR TODAS LAS ESTUFAS.
- ESTO PUEDE CAUSAR LESIONES
- INSTALE EL DISPOSITIVO QUE SE INCLUYE CON LA ESTUFA QUE EVITA LA VOLCADURA

VEA LAS INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN.

- **Siga las instrucciones del fabricante cuando use bolsas para cocinar u hornear.**
- **No permita que alguien se suba, que esté parado, recostado o sentado sobre ninguna parte del horno,** ni que esté colgado de la puerta del horno, del cajón calentador o del cajón de almacenamiento. Esto puede dañar la estufa, causar su volcadura y lesiones severas.



CUIDADO

No almacene cosas de interés para los niños en la estufa, en los gabinetes arriba de la estufa o la parte trasera de ésta. Cuando los niños se suben a la estufa para alcanzar estas cosas, pueden sufrir heridas serias.

- **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 de la estufa o jugar cerca, sin importar si se usa el aparato o no.
- **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.
- **Cocine con calor alto sólo cuando sea necesario. Caliente aceite lentamente** con un calor bajo a mediano para evitar la formación de burbujas y salpicaduras. El aceite caliente puede causar quemaduras y lesiones severas.
- **Nunca mueva una olla con aceite caliente,** sobre todo un sartén profundo. Espere hasta que esté frío.
- **Nunca deje la estufa sin atención.** Los derrames pueden causar humo y posiblemente dañar la estufa.
- **Agarre el mango de la olla** para no mover el utensilio cuando revuelva o volteé la comida.

- **Use sólo utensilios apropiados para el uso en una estufa de cerámica** (Vea la "Guía para Seleccionar Ollas", pág. 26 para más detalles). Seleccione utensilios con el fondo plano que cubra toda la superficie. Esto reducirá el riesgo de un incendio y mejora además la eficiencia. Los utensilios no aprobados para el uso con parrillas de cerámica pueden romperse con cambios repentinos en la

SEGURIDAD DE AUTOLIMPIEZA

- **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 OFF** y no ejecute la autolimpieza. Llame al 1-800-944-2904 para servicio.
Nota: Durante un ciclo de autolimpieza normal, la puerta no se cierra al comienzo del ciclo; Sin embargo, se cierra antes de alcanzar las temperaturas altas del ciclo. En un ciclo de autolimpieza retardado, la puerta se cierra de inmediato.
- **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, las rejillas del horno, otros utensilios y limpie derrames excesivos de alimentos** antes de autolimpiar el horno.

CON RESPECTO A PÁJAROS EN LA CASA:

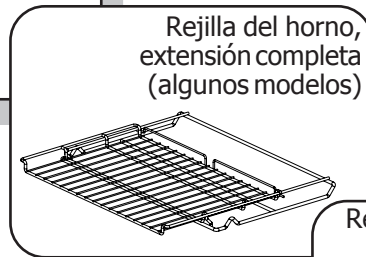
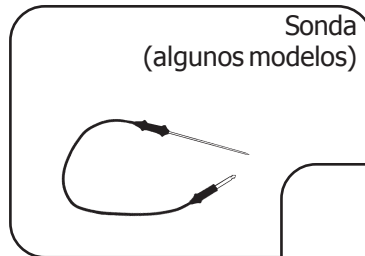
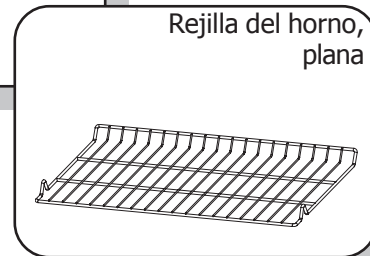
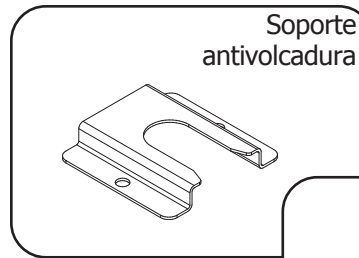
Pájaros tienen sistemas respiratorios muy sensibles. Mantenga los pájaros fuera de la cocina u otras habitaciones donde los puedan alcanzar los vapores de la cocina. Durante la auto-limpieza, se liberan humos que pueden ser nocivos para pájaros. Otros vapores de la cocina, como el sobrecalentar margarina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

PANORAMA GENERAL DE LA OPERACIÓN DE LA ESTUFA:

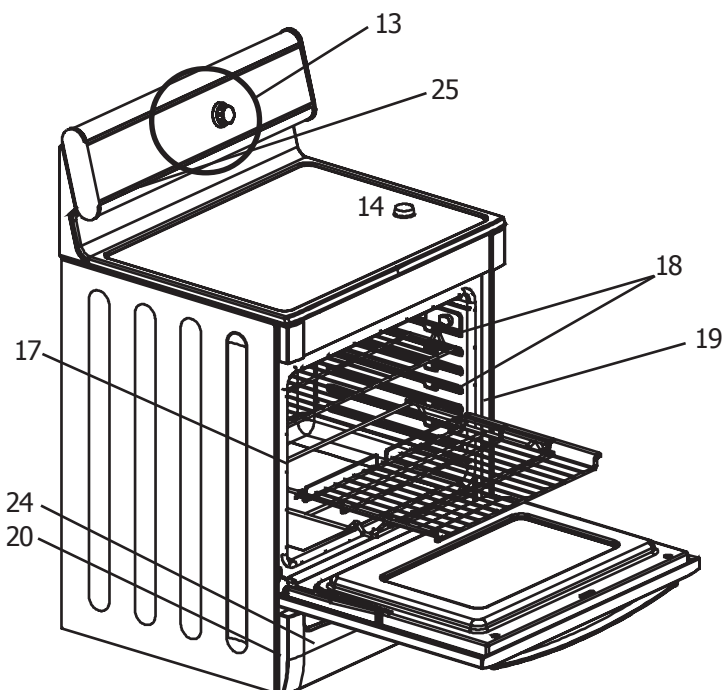
Se opera la estufa mediante almohadillas de toque en el panel de fondo y en la estufa, la perilla en el panel de fondo y la perilla magnética **mTwist** en la estufa. Se usan las **almohadillas de toque del panel de fondo**, junto con la **perilla en el panel del fondo**, para seleccionar un modo del horno, poner la hora y configurar su estufa. Para usar la almohadilla de toque, **pulse la parte central** de la almohadilla con la punta de su dedo. Sonará un pitido para indicar que se hizo la selección. **Gire la perilla** en el panel de fondo a la posición deseada y **oprima START**. Use las **almohadillas de toque del panel de fondo** para escoger el elemento y el tamaño del elemento. Se pueden usar estas almohadillas de toque también para prender y apagar la estufa y para bloquear las almohadillas de toque de la estufa. Se usa la **perilla mTwist** para seleccionar el calor de la estufa. Toque la almohadilla del elemento y gire la perilla mTwist a la posición deseada. Vea las secciones sobre cómo operar la estufa, el horno y el cajón calentador para más detalles.

Partes incluidas con su estufa:

1. Soporte Antivolcadura
2. Libro de cocina de Bosch
3. Bandeja y Parrilla de Asado
4. Crema de Limpieza para la Estufa
5. Raspador de Estufa
6. Juego de Literatura:
 - Guía de Referencia Rápida
 - Manual de Uso y Cuidado
 - Instrucciones de Instalación
 - Folleto Antivolcadura AHAM
 - Folleto para Cocinar Seguro AHAM
 - Tarjeta de Registro/Garantía
7. Rejillas del Horno, Planos (2 o 3; varía por modelo)
8. Rejilla del Horno, Extensión Completa (algunos modelos)
9. Sonda (algunos modelos)
10. Rejilla del Cajón Calentador (algunos modelos)

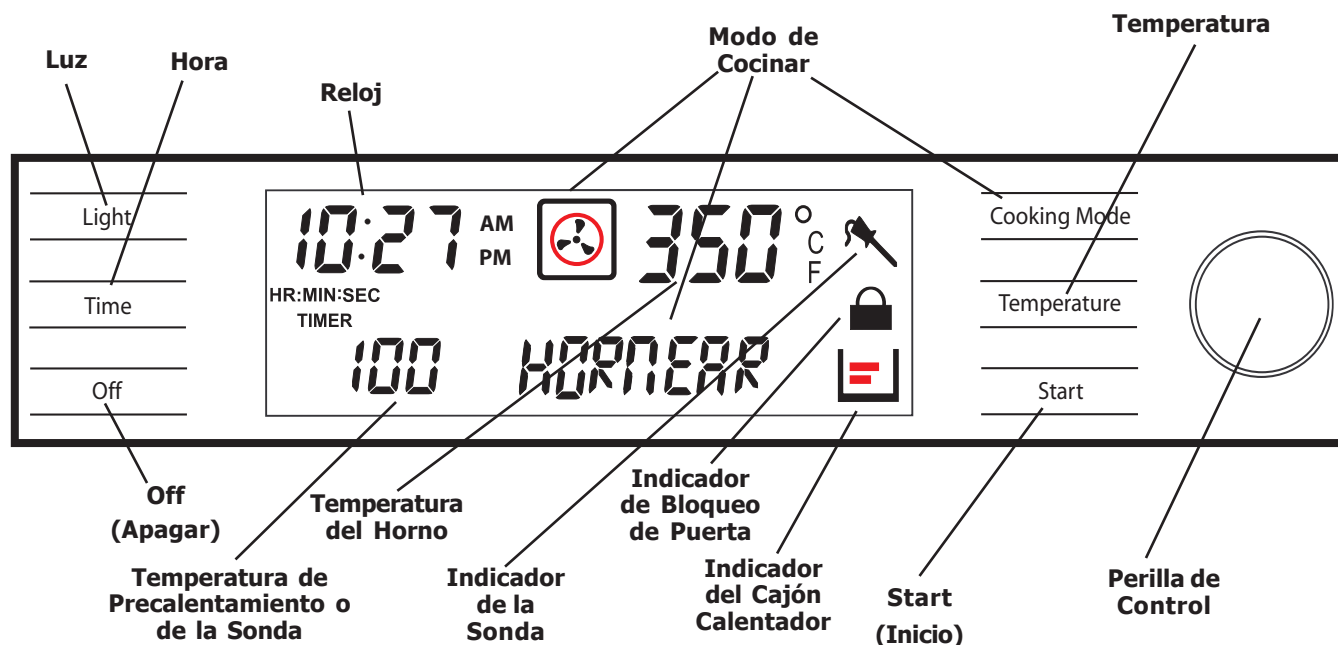


Los dibujos no están a escala.

**Partes de la Estufa:**

11. Lámparas Incandescentes (pared trasera)
12. Panel de Control del Horno
13. Perilla de Control del Horno
14. Perilla mTwist
15. Elemento de Asado
16. Ventilador y Elemento de Convección
17. Receptáculo de Sonda (algunos modelos)
18. Guías para las Rejillas
19. Empaque de la Puerta
20. Placa con # de Serie y Modelo
21. Elemento para Hornear
22. Bloqueo de la Puerta del Horno
23. Bandeja de Asado
24. Cajón Calentador
25. Ventilación del Horno

El Panel de Control de Horno

**Opciones de Despliegue en la Ventana**

RELOJ – Muestra la hora del día con opción del reloj para 12 horas o para 24 horas.

MODO DE COCINAR - Oprima la almohadilla para indicar el modo de cocinar.

MODO CRONOMETRADO DE COCINAR – Indica el número de horas y minutos que el horno quedará "encendido". También se muestra el icono del modo de cocinar cuando selecciona el modo de cocinar.

PERILLA DE CONTROL - Se usa para fijar el reloj y los cronómetros, seleccionar un modo de cocinar y la temperatura. Gire en sentido de las manecillas del reloj para aumentar y en sentido opuesto para disminuir.

LUZ - Oprima la almohadilla para prender y apagar la luz del horno.

INDICADOR DE BLOQUEO DE LA PUERTA - aparece el icono durante el modo de autolimpieza cuando la puerta está cerrada. NO trate de abrir la puerta hasta que desaparezca el símbolo de bloqueo.

OFF (APAGAR) - Oprima la almohadilla para apagar el horno y/o el cajón calentador.

TEMPERATURA DEL HORNO - Indica la temperatura seleccionada del horno.

PRECALENTAR - Indica la temperatura del horno durante el modo de precalentar. También indica la temperatura de la carne cuando usa la sonda.

INDICADOR DE LA Sonda - Indica que la sonda está instalada en el horno. La temperatura interna de la carne aparece en lugar de la temperatura de precalentamiento.

START (INICIO) - Oprima la almohadilla para completar un comando.

TEMPERATURA - Oprima la almohadilla para seleccionar la temperatura de cocinar.

HORA - Oprima la almohadilla para fijar la hora del día y/o el cronómetro.

CRONÓMETRO – Hay dos cronómetros - CRONÓMETRO 1 Y CRONÓMETRO 2; cada uno cuenta en forma regresiva las horas y minutos. Con menos de 60 minutos restantes, el cronómetro muestra también los segundos.

INDICADOR DEL CAJÓN CALENTADOR - El icono aparece cuando se usa el cajón calentador. Indica la temperatura de calentamiento.

Otras Indicaciones y Opciones

PITIDO - Señala que se debe ingresar más información o confirmar la recepción de un ingreso. Un pitido señala además el fin de una función o una falla del horno.

PARÁMETROS POR DEFAULT - Los modos de cocinar automáticamente seleccionan una temperatura adecuada. Cuando se necesita una temperatura diferente, se puede cambiar ésta.

SÍMBOLO O NÚMERO QUE PARPADEA - Señala una configuración incompleta y solicita otro paso o que se oprima START.

CÓDIGOS DE NÚMEROS F - Estos códigos aparecen cuando existe un problema con la estufa.

VENTILADOR DE CONVECCIÓN - El ventilador de convección opera durante cualquier modo de convección. Cuando el horno opera en el modo de convección, el ventilador se apaga automáticamente al abrir la puerta, excepto cuando esté en el modo de deshidratado.

Poner el Reloj (después de haber apagado la corriente a la estufa)

- Siempre configure el reloj inmediatamente después de la instalación o una falla de electricidad. Una vez que regresa la corriente, el reloj marca 12:00 am.
- La hora del día aparece en horas y minutos.
- La hora del reloj aparecerá durante todas las operaciones del horno excepto cuando está funcionando el cronómetro o alguna operación de cocina cronometrada.
- El horno está configurado para un reloj de 12 horas e indica AM y PM.
- También se puede apagar el despliegue del reloj (Vea Despliegue del Reloj, página 5).

Nota: Para cambiar al reloj de 24 horas, vea la sección "Seleccionar Función".

1. Aparecerá **RELOJ** y los dígitos de la hora parpadean.

Gire la perilla para seleccionar la hora y am o pm.

2. **Oprima TIME.** Aún aparece **RELOJ** y los dígitos de minutos parpadearán.
3. **Gire la perilla** para ajustar los minutos.
4. **Oprima TIME** y el reloj queda configurado.

**RECORDATORIO**

Si no se termina la operación, el horno emitirá pitidos periódicos como recordatorio para poner la hora del reloj. Oprima **OFF**.

Cambiar la Hora del Reloj

1. **Oprima Time.** **RELOJ MINUTOS 1** parpadeará en la pantalla.
2. **Gire la perilla** para seleccionar **RELOJ**.
3. **Oprima TIME** nuevamente y parpadearán los dígitos de la hora.
4. **Gire la perilla** para cambiar las horas.
5. **Oprima TIME** nuevamente y parpadearán los dígitos de minutos.
6. **Gire la perilla** para cambiar los minutos.
7. **Oprima TIME** nuevamente y el reloj quedará configurado.

**CONSEJO ÚTIL**

Para cancelar la selección de **HORA** al fijar el reloj, oprima **OFF** en cualquier momento estando en el modo del reloj.

SELECT FUNCTION (Seleccionar Funciones) es la sección del menú donde ud. puede configurar o cambiar las siguientes opciones de su estufa:



VOLUMEN (disminuye o aumenta el nivel de sonido de los pitidos de control)



FORMATO DE TEMPERATURA (cambia la escala a grados Fahrenheit o Celso)



FORMATO DE TIEMPO (12 horas o 24 horas)



TECLAS DE BLOQUEO (bloqueo del botón de control)



OPCIÓN DE IDIOMA (para indicaciones; seleccione Inglés, Español o Francés)



RELOJ (sí o no)



COMPENSACIÓN TEMPERATURA DEL HORNO (se usa para calibrar la temperatura del horno)



MODO DE DEMOSTRACIÓN (usado por tiendas)



RESTABLECER PARÁMETROS POR DEFAULT (regresa todas las funciones a los parámetros originales de fábrica)



OPCIÓN SABATINA (para religiones que no permiten "trabajar" los Sábados)

CONSEJOS para Usar Funciones

- Habrá un ligero retraso antes de poder ver cada mensaje (u opción) en la pantalla.
- Gire la perilla lentamente, y espere aproximadamente un segundo para que la pantalla muestre la siguiente opción.
- Para desplazarse a través del menú de opciones, lentamente gire la perilla en sentido del reloj un clic después de que aparezca cada opción.

PITIDOS

3 pitidos consecutivos indicarán cuando termina algún modo.

Accesar y Usar el Menú de Seleccionar Funciones

Para acceder al menú de **SELECT FUNCTION**, oprima y mantenga oprimido la almohadilla **COOKING MODE** por cinco (5) segundos.

SELECT FUNCTION aparece en la pantalla.

1. **Gire la perilla** a la opción deseada.
2. **Oprima START** para seleccionar alguna función, y gire la perilla para escoger sub-funciones.
3. Después de seleccionar una opción, **oprime OFF** para guardar los ajustes.

Vea la página siguiente para más información.

NOTA:

En el caso de una falla de electricidad, las funciones regresan a los parámetros de fábrica y se deben ajustar nuevamente.



VOLUMEN DEL PITIDO

- Se puede cambiar el volumen del pitido de control de **BAJO** (suave) a **ALTO** (fuerte).
- El volumen por default es **Mediano**.

Cambiar el volumen del pitido

- Accese al menú **SELECT FUNCTION**.
- Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca **VOLUME**.
- Oprima **START**.
- Gire la perilla para seleccionar el nivel de volumen, Bajo, Mediano o Alto.
- Oprima **START**.



CAMBIAR LA TEMPERATURA

- El horno ha sido preconfigurado a la escala de temperatura en grados Fahrenheit.
- La opción le permite cambiar entre grados Fahrenheit y grados Celso.

Cambiar la Escala de Temperatura

- Accese al menú **SELECT FUNCTION**.
- Gire la perilla en sentido del reloj lentamente hasta que aparezca **SELECT TEMP F-C**.
- Oprima **START**.
- Gire la perilla para seleccionar Fahrenheit (F) o Celso (C).
- Oprima **START** para aceptar la nueva selección.



RELOJ (PRENDIDO o APAGADO)

- Se puede apagar el reloj en la pantalla.
- Por default el reloj aparece en la pantalla.

Prender o Apagar el Reloj

- Accese al menú **SELECT FUNCTION**.
- Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca **CLOCK DISPLAY** (pantalla reloj).
- Oprima **START**.
- Gire la perilla una vez y **ON** (Prenda) o **OFF** (Apague) aparecerá en la pantalla.
- Oprima **START** para aceptar la nueva selección.

DEMO MODO DE DEMOSTRACIÓN

El modo de demostración es para uso exclusivo de tiendas que venden aparatos electrodomésticos.

ABC DESPLIEGUE EN IDIOMAS

- Los idiomas posibles son Inglés, Español y Francés.
- El idioma por default es el Inglés.

Cambiar el Idioma que aparece en la pantalla

- Accese al menú **SELECT FUNCTION**.
- Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca el idioma deseado.
- Oprima **START**.
- Gire la perilla en sentido del reloj para seleccionar un idioma diferente.
- Oprima **START** para aceptar el idioma nuevo.



TECLAS DE BLOQUEO

- Se puede bloquear el teclado por cuestión de seguridad.
- Se puede usar esta opción para prevenir cambios a las funciones del horno.

Bloquear o Desbloquear el Panel de Control del Horno

- Accese al menú **SELECT FUNCTION**.
- Gire la perilla en sentido del reloj hasta que parpadee **LOCK KEYS**.
- Oprima **START**. Aparece **KEYPAD LOCKED**. La pantalla emite un pitido cuando se oprime una tecla para indicar que el teclado queda bloqueado.
- Para desbloquear los teclados, oprima **COOKING MODE** y mantenga oprimido por 5 segundos. La pantalla indicará **UNLOCKING KEYPAD**.
- Cuando está desbloqueado, el reloj volverá a aparecer en la pantalla.

Nota: Esta función **NO** bloquea la puerta del horno.



COMPENSAR LA TEMPERATURA DEL HORNO

- Permite ajustar la temperatura del horno cuando los alimentos salen consistentemente muy dorados o muy poco dorados.

Cambiar la Compensación de Temperatura del Horno

- Accese al menú **SELECT FUNCTION**.
- Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca **OVEN TEMP OFFSET**.
- Oprima **START**. Aparece 0° F.
- Gire la perilla hacia la derecha para aumentar la temperatura +25°F y hacia la izquierda para disminuir la temperatura -25°.
- Oprima **START** para aceptar la nueva temperatura.



RESTABLECER DEFAULTS

- Se usa esta opción para regresar todas las opciones modificadas del menú "Select Functions" a los parámetros originales de fábrica (o de default). **Restablecer los parámetros de fábrica.**

- Accese al menú **SELECT FUNCTIONS**.
- Gire la perilla en sentido del reloj hasta que aparezca **RESET DEFAULTS**.
- Oprima **START**. La pantalla muestra **SELECT FUNCTIONS**.

NOTA:

El menú **SELECT FUNCTION** aparece sólo en Inglés sin importar el idioma seleccionado.



OPCIÓN SABATINA

- El horno horneará por 73 horas antes de apagarse automáticamente.
- No se puede operar el horno o el cajón calentador con la opción **SABBATH** seleccionada.

Poner la Opción Sabatina

1. Verifique que el horno y el cajón calentador estén apagados antes de comenzar.
2. **Accese al menú SELECT FUNCTIONS.**
3. **Gire la perilla** en sentido del reloj hasta que aparezca **SABBATH OPTION.**
4. **Oprima START.** La pantalla indicará **HORNEAR** y la temperatura empieza a parpadear.
5. **Gire la perilla** para fijar la temperatura del horno.
6. **Prenda** la luz del horno si así lo desea (oprima **LIGHT(LUZ)**).

Nota: No se puede cambiar la luz después de este punto. Se quedará prendida o apagada durante todo el modo sabatino.

7. Oprima **START.** El horno comienza después de 5 segundos.

Nota: NO se puede usar la sonda durante el modo Sabatino.

Mientras hornea en el modo Sabatino, la pantalla indicará **SABBATH** y el icono de **HORNEAR**. El reloj estará apagado y no aparece ninguna temperatura en la pantalla.

Durante el modo Sabatino, sólo el botón para cancelar (Off) funcionará. **Oprima OFF en cualquier momento durante el modo Sabatino para terminar el modo y apagar el horno.**

Al final de las 73 horas, el horno se apagará automáticamente y la pantalla indicará **SABBATH END** (fin sabatino). Oprima **OFF** para regresar a la hora de día.



FORMATO DE LA HORA

- Se puede configurar el reloj a un formato de 12 horas o de 24 horas.
- Por default el reloj del horno tiene el formato de 12 horas.

Cambiar el formato de la HORA

1. **Accese al menú SELECT FUNCTION.**
2. **Gire la perilla** en sentido del reloj hasta que aparezca **TIME FORMAT.**
3. **Oprima START.**
4. **Gire la perilla** para seleccionar el formato de 12 horas o de 24 horas.
5. **Oprima START** para aceptar la selección nueva.

Antes de Usar la Estufa

- Quite todos los materiales de empaque y las etiquetas de la superficie de la estufa.
- Estando fría, limpie con una esponja limpia, húmeda y seque.
- Aplique la Crema de Limpieza para Estufas que se incluye con la estufa. Pula con un trapo limpio. Vea la Sección de Cuidado y Limpieza.
- Puede haber un ligero olor durante los primeros usos; esto es normal y desaparecerá.
- Los resultados óptimos de cocinar dependen de los utensilios apropiados que Ud. selecciona o usa.
- La superficie de cocinar mantendrá el calor y se quedará caliente hasta por 30 minutos después de haber apagado los elementos.
- Lea todas las precauciones de seguridad y la información en el Manual de Uso y Cuidado antes de operar el equipo.

Precauciones para una Vida Larga y una Buena Apariencia de la Superficie

- El uso regular, diario de la Crema de Limpieza para Estufas® protegerá la superficie y facilita la eliminación de los restos de alimentos y manchas de agua.
- La superficie para cocinar de vidrio cerámico es un material duradero resistente al impacto pero no irrompible si se deja caer encima un sartén u otro objeto.
- Nunca cocine los alimentos directamente sobre el vidrio.
- Evite colocar un anillo de soporte para wok, trébedes u otra base metálica encima de la superficie de vidrio.
- No use la superficie de vidrio como tabla para cortar.
- No deslice ollas y otros objetos encima de la superficie de cocinar; puede rayar el vidrio.
- No coloque ollas mojadas encima de la superficie de vidrio.

Calor Retenido

La superficie de vidrio para cocinar retiene el calor y se mantiene caliente después de que se hayan apagado los elementos. El calor retenido puede usarse para mantener calientes alimentos a temperaturas de servicio por un breve tiempo. Cuando se prende una lámpara de superficie caliente, tenga cuidado al trabajar o limpiar alrededor de la estufa, ya que ésta aún puede estar muy caliente.

Reguladores de Temperatura

Cada elemento de calentamiento radiante tiene su propio sensor para proteger la superficie de vidrio de temperaturas muy altas. Los reguladores funcionan automáticamente apagando el elemento en ciclos, sin importar el ajuste de calor para cocinar.

Aunque el ciclo es normal, cualquiera de las siguientes condiciones puede activar el regulador y causar que prenda y apague más de lo normal:

- La base de la olla no tiene contacto completo con la superficie de calentamiento (debido a una base pandeada o poco uniforme).
- La olla es muy pequeña para el tamaño del elemento.
- La olla se secó hirviendo.
- El material o la forma de la olla transfiere el calor lentamente.

Elementos Radiantes

Los elementos radiantes Bosch UltraSpeed™ usan una cinta de alambre que se encuentra abajo de la superficie de vidrio cerámico para proporcionar el calor para cocinar. Estos elementos radiantes se prenden y apagan por diseño (vea *Reguladores de Temperatura*, izq.). Hay 9 ajustes de calor desde 9 (alto) a 1 (bajo) y un ajuste especial para mantener calientes los alimentos.

Elemento Doble

El elemento doble consiste en dos elementos de cinta radiante dentro de la misma área de calentar. Se puede seleccionar ya sea el elemento **interior** pequeño, o ambos elementos, el **interior** y el **exterior** para usarlos, dependiendo del tamaño de las ollas.

Elemento Triple (algunos modelos)

El elemento triple, localizado en la posición frontal izquierda, consiste en tres elementos de cinta radiante dentro de la misma área de calentar. Se pueden seleccionar uno, dos o tres elementos.

- El ajuste por default es el elemento más grande.
- Oprima TAMAÑO OLLA una vez para un tamaño mediano.
- Oprima TAMAÑO OLLA dos veces para un tamaño pequeño.

Guía para cocinar

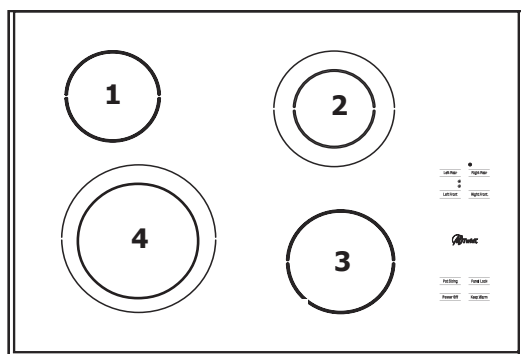
Use esta tabla como guía para seleccionar el calor*:

USOS	CALOR
<i>Hervir agua</i>	9 Alto
<i>Freir con sartén, sofreír, dorar carne, freir con mucho aceite</i>	6-8 Med-Alto
<i>Freido general, huevos, panqués, hervido lento</i>	4-5 Med
<i>Cocinar alimentos tapados, vaporizar</i>	2-3 Med Bajo
<i>Derretir mantequilla y chocolate</i>	1 Bajo
<i>Mantener calientes alimentos</i>	L Calentar

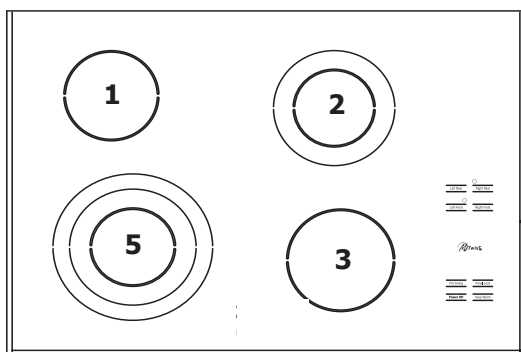
*Aparece una gama de ajustes de calor porque el ajuste verdadero depende de (1) tipo y calidad de la olla (Vea "Seleccionar Ollas", página 29), (2) tipo, cantidad y temperatura del alimento, (3) el elemento utilizado y (4) las preferencias del chef.

Conexión de 208/240 Voltios: Los ajustes de calor que se recomiendan en esta página se basan en una fuente de alimentación de 240 volts. Si su estufa está conectada a 208 volts, aplican los mismos ajustes de calor, pero tal vez los alimentos toman un poco más de tiempo para terminar el proceso de cocinarse.

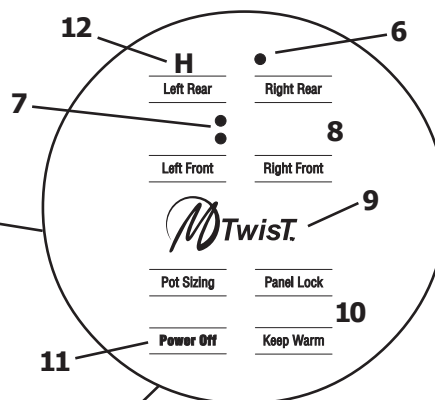
Dependiendo del modelo, la estufa con parilla mTwist tiene dos (2) elementos sencillos (pequeño y mediano) y dos (2) elementos dobles, o dos (2) elementos sencillos, un (1) elemento doble y un (1) elemento triple. La perilla mTwist una perilla magnética removible, que permite una limpieza fácil de la estufa suave de vidrio cerámico.



Modelos con Elemento Doble



Modelos con Elemento Triple



Lámpara Indicadora de "ENCENDIDO"

El área arriba del botón pulsador del elemento en uso indicará el ajuste de calor al prender el elemento. Cuando se apaga el elemento, se activa el indicador de superficie caliente en esta área. (Vea abajo).

Lámpara Indicadora de Superficie Caliente

Cada elemento viene con una lámpara indicadora de calor cuando la superficie de la estufa queda demasiado caliente para tocarla. Una letra **H** aparecerá arriba del botón pulsador del elemento. La lámpara se queda prendida hasta que la superficie se haya enfriado a una temperatura segura de tocar. Cuando se prende una lámpara de superficie caliente, tenga cuidado al trabajar o limpiar alrededor de la estufa, ya que ésta aún puede estar muy caliente.

Mantener Caliente

Cada elemento tiene un ajuste para mantener caliente alimentos cocidos a temperaturas para servir.

Para fijar la opción de Mantener Caliente:

1. **Oprima el botón** para el elemento deseado.
2. **Oprima el botón KEEP WARM (mantener caliente).** L aparece arriba del elemento seleccionado y se prende el elemento.

Lineamiento para Mantener Caliente

Utilice ollas/utensilios con una base plana. Se pueden usar platos y cazuelas con un resalto poco profundo alrededor de la base cuando son hechos de materiales a prueba de calor.

Mantenga cubierto el plato para mantener la comida caliente. No use platos de papel o plástico.

Escoja ollas y utensilios de cocina que se pueden usar seguramente en una superficie caliente. Ejemplo: Use CorningWare® "Seguro para Estufa" en lugar de Pyrex® que no se recomienda para el uso con estufas. Utilice un trébedes o vaporera adentro de la olla cuando sea necesario para levantar los alimentos del fondo de la olla.

NO.	TIPO/TAMAÑO	VATIAJE
1.	Sencillo 7"	1500
2.	Doble 5" / 8"	800 / 1900
3.	Sencillo 6"	1200
4.	Doble 5" / 9"	1100 / 2500
5.	Triple 5" / 7" / 9"	800 / 1600 / 2500
6.	Luces Indicadoras de Encendido Doble Elemento	
	una luz: el elemento interior y exterior están prendidos	
	sin luz: el elemento interior está prendido	
7.	Luces Indicadoras de Encendido Triple Elemento	
	dos luces: los tres elementos están prendidos	
	una luz: dos elementos están prendidos	
	sin luz: un elemento está prendido	
8.	Botones Selectores del Elemento	
9.	Lugar de Perilla mTwist	
10.	Botones de Función	
11.	Botón de APAGADO	
12.	Luz Indicadora de Superficie Caliente	

Perilla *mTwist*

La estufa emplea una perilla magnética mTwist para seleccionar el calor deseado. Un imán fuerte mantiene la perilla mTwist sobre la estufa y se posiciona automáticamente en el centro del lugar de la perilla cuando se coloca sobre la estufa.

Nota: Cuando se quita la perilla de la estufa mientras que ésta se esté usando, se apagan todos los elementos **después de 10 segundos**. Se bloquea la estufa y se prende la luz del Bloqueo del Panel. (Vea **Bloquear el Panel** en la Página 11.)

Operación General de la Estufa

La estufa se opera mediante almohadillas táctiles y una perilla magnética. Cuando toque la superficie de una almohadilla, como una almohadilla para un elemento o una de función, use la yema del dedo y toque la almohadilla en el centro. Suena un timbre (como pip) para indicar que usted tocó una almohadilla.

Operación con la Perilla mTwist

1. **Ponga la olla** sobre el elemento.
2. **Toque la almohadilla** del elemento deseado. La pantalla indicará **0**.
3. Para elementos **sencillos**, siga con el paso 4. Para **doble y triple elemento**, toque la almohadilla para escoger el tamaño de la olla (**POT SIZING**). El control escoge por default el elemento más grande. Vuelva a tocar la almohadilla (**POT SIZING**) para seleccionar un elemento más pequeño. Tocar la almohadilla **POT SIZING** repetidamente alterna entre los tamaños de los elementos. Cuando se selecciona un **doble elemento**, se ilumina **una luz** arriba del botón para el elemento correspondiente. Cuando se selecciona un **triple elemento**, se iluminan **2 luces** arriba del botón para el elemento correspondiente.
4. **Gire la perilla mTwist** hasta que aparezca el calor deseado.

Cambiar el Calor Mientras Cocina

1. **Toque la almohadilla** del elemento deseado. La pantalla indicará **0**.
2. **Gire la perilla**. El primer giro de la perilla **mTwist** indicará el ajuste actual para cocinar.
3. **Gire la perilla** al nuevo ajuste de calor. La pantalla indica el nuevo ajuste.

Para Apagar Un Elemento Superficial

1. **Toque la almohadilla** para el elemento deseado.
2. La pantalla indica **0**. Después de cinco segundos se apaga el elemento. Después de cinco segundos se apaga el elemento si la almohadilla del elemento se toca dos veces.

Para apagar todos los elementos al mismo tiempo

1. **Toque la almohadilla de Apagar (POWER OFF)** o quite la perilla **mTwist** de la estufa. Los controles de la estufa se bloquean al momento de extraerlos.
2. **Reemplace la perilla mTwist y luego toque la almohadilla PANEL LOCK** y mantenga el contacto por cinco segundos para desbloquear el control.



CUIDADO

- **No se deben colocar alimentos empacados en papel de aluminio** directamente sobre la superficie de vidrio cerámico para cocinarlos; el papel de aluminio se puede derretir y causar daños permanentes a la superficie.
- **El plástico, papel o tela se pueden derretir o quemar** cuando tienen contacto con una superficie caliente. No permita que estas cosas tengan contacto con la superficie caliente de vidrio cerámico.
- **No permita que las ollas hiervan hasta secarse.** Esto puede dañar las ollas, los elementos y el vidrio de la estufa en forma permanente.

Operación sin la Perilla mTwist

Se puede operar la estufa sin la perilla mTwist.

1. **Apague** el Bloqueo del Panel (vea "Cambiar el Bloqueo del Panel" (Panel Lock) abajo).
2. **Toque la almohadilla** del elemento deseado. La pantalla indicará **0**.
3. **Escoja el Tamaño de la Olla (POT SIZING)** (si usa el doble o triple elemento).
4. **Toque la almohadilla** del elemento repetidamente hasta que aparezca el calor deseado.

Cambiar el Calor

1. **Seleccione la almohadilla** del elemento deseado.
2. Cada toque de la almohadilla del elemento cambia el calor. Siga tocando hasta que aparezca el calor deseado.

Cambiar el Tamaño de Olla - (sólo para elemento doble y triple)

1. **Seleccione la almohadilla** del elemento deseado.
2. **Toque la almohadilla** para Escoger el Tamaño de la Olla (**POT SIZING**) para la almohadilla deseada.
3. **Toque la almohadilla** del elemento hasta que aparezca el calor deseado.

Apagar el Elemento:

1. **Toque la almohadilla** del elemento.
2. **Toque la almohadilla** del elemento hasta que aparezca **0**. Para varios elementos, **seleccione la almohadilla Apagar (POWER OFF)**.

Almohadillas de Función de la Estufa

Bloqueo del Panel (Panel Lock)

Se selecciona el bloqueo del panel para evitar que se prenda la estufa, por ejemplo cuando la quiere limpiar. Los elementos no funcionan cuando el Panel Lock está activado.

Configurar el Bloqueo del Panel (Panel Lock)

1. **Toque y mantenga apretada** la almohadilla de bloqueo del panel (**PANEL LOCK**) por tres segundos. Cuando el panel está bloqueado, se prende una luz arriba de la almohadilla.
2. Para desbloquear **toque y mantenga apretada** la almohadilla de bloqueo del panel (**PANEL LOCK**) por tres segundos. Se apaga la luz arriba de la almohadilla.

Cuando opera un elemento superficial, no se puede bloquear la estufa. **Se recomienda bloquear la estufa antes de limpiarla.**

Apagado (Power Off)

"Power Off" apaga todos los elementos al mismo tiempo. Se ilumina la luz indicadora arriba de la almohadilla de apagar (**Power Off**) cuando al menos un elemento esta prendido. La luz se apaga cuando se toca la almohadilla de apagar (**Power Off**) o cuando todos los elementos estan apagados.

Escoger el Tamaño de la Olla (Pot Sizing)

Utilice esa almohadilla para escoger el tamaño de la olla con doble o triple elemento.

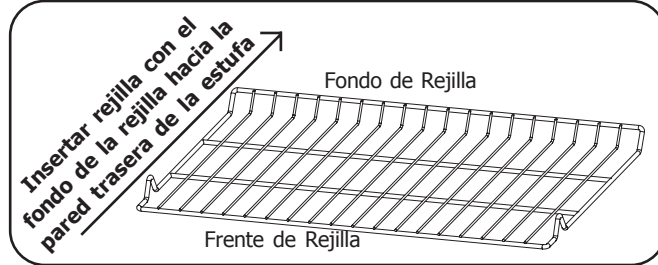
1. **Toque la almohadilla** de elemento. El control escoge por default el elemento más grande. Se prende la luz del doble o triple elemento arriba de la almohadilla de elemento indicando que se seleccionó el elemento grande.
2. **Toque la almohadilla (POT SIZING)** para escoger el elemento más pequeño. Se apaga la luz del doble o triple elemento.
3. **Gire la perilla mTwist** al calor deseado.

Para cambiar el tamaño del elemento para usarse con ollas de tamaños diferentes cuando el elemento está prendido:

1. **Toque la almohadilla** del elemento. La pantalla indicará **0**.
2. **Toque la almohadilla** para Escoger el Tamaño de la Olla (**POT SIZING**) para cambiar el tamaño del elemento escogido, se apaga el elemento.
3. **Gire la perilla mTwist** a la posición deseada.

Rejillas del Horno

Dependiendo del modelo, su horno se equipa con 3 rejillas planas o 2 rejillas planas y una de extensión completa. Las rejillas están diseñadas con un tope para detenerse antes de salirse completamente del horno y evitar que se caigan.



La Rejilla Plana



¡CUIDADO!

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. Si debe sacar la rejilla cuando el horno esté caliente, no toque el elemento calentador con los guantes.

Sacar 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.

Reemplazar 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 empujela completamente. La rejilla debe estar recta y plana, no torcida.

Nota: La rejilla de extensión completa debe estar en la posición cerrada cuando la quiere quitar o reemplazar. Agarre toda la rejilla (ambas secciones).

La rejilla de extensión completa (algunos modelos) permite un acceso más fácil para cocinar alimentos. La sección inferior se extiende igual que la rejilla plana estándar. Sin embargo, la sección superior se extiende más allá de la sección inferior, de este modo acercando los alimentos al usuario. Para pedir una rejilla de extensión completa, contacte a su distribuidor de Bosch o llame al Servicio de Bosch: 1-800-944-2904 para localizar un distribuidor cerca de su casa.

Uso: Primero, agarre la sección inferior y júlela hacia Ud. Una vez que llegue al tope, agarre la sección superior y júlela hacia Ud. hasta llegar al segundo tope.

Limpiar: Limpie la rejilla con agua jabonosa caliente. Seque bien. Para suciedad persistente, use esponjillas de fibra metálica con jabón. **NO limpie la rejilla en el horno de autolimpieza.**

Las dos secciones de la rejilla se desarman para facilitar la limpieza. Para hacerlo, coloque la rejilla sobre una superficie plana en la posición cerrada con el lado superior hacia arriba. Jale el frente de la rejilla hacia arriba y gire un lado hacia Ud. hasta que salga del tope (bola). jale la rejilla y sáquela con el lado girado primero (Vea Figura 2). **Para reensamblar la rejilla,** sostenga la rejilla superior diagonalmente sobre la rejilla inferior. Inserte un lado de la rejilla superior a la posición cerrada. Gire el otro lado hacia el fondo de la rejilla hasta que rebase el tope (bola). Empuje la rejilla completamente (Fig. 3)

Si la rejilla superior no se extiende completamente, no se instaló correctamente. Vuelva a instalarla de modo que el tope de ollas quede en el fondo del horno.

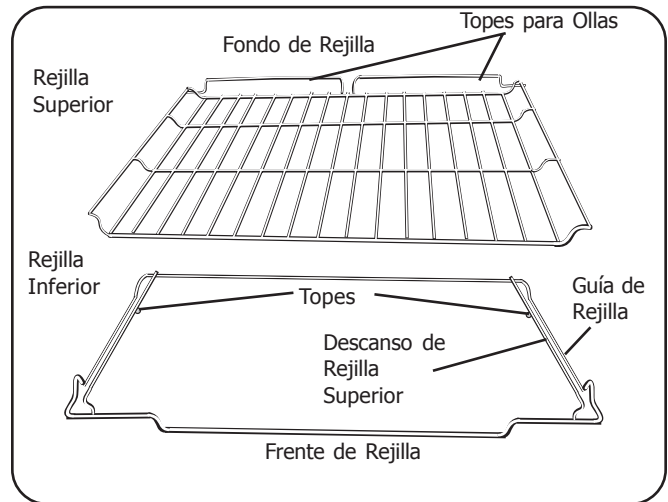


Figura 1 - La Rejilla de Extensión Completa

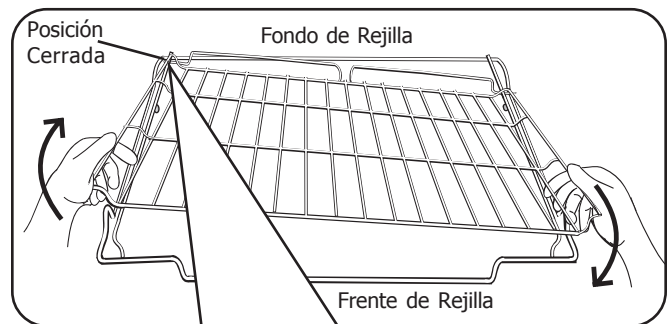


Figura 2 - Desarmar la Rejilla

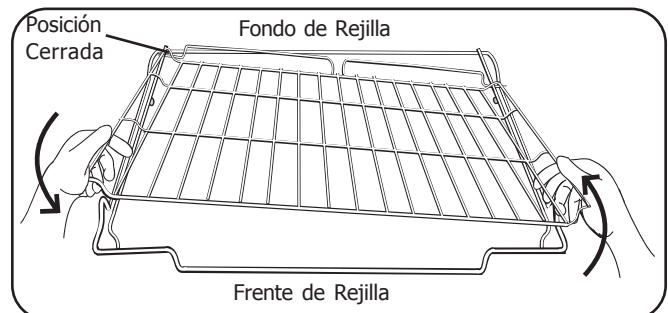
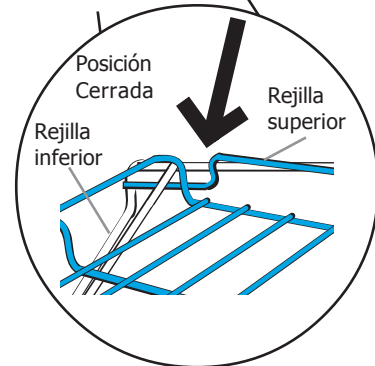


Figura 3 - Armar la Rejilla



¡CUIDADO! Siempre verifique que se instale correctamente la rejilla superior después del reensamblado. Los bordes traseros de la rejilla superior deben quedar abajo de la guía en la rejilla inferior. NO descansen simplemente la rejilla superior sobre la inferior.

Posición de Rejilla

(vea los gráficos a la derecha para mayores detalles)
REJILLA 6 (posición más alta) – Se usa para derretir queso, asar alimentos delgados.

REJILLA 5 – Se usa para asado de carnes, tostar pan.

REJILLA 4 – Se usa para asar carnes más gruesas.

REJILLA 3 – Se usa para horneado, cuando hornea en una sola rejilla, como una bandeja para galletas o moldes para hornear, pasteles, alimentos congelados, bollos, brownies, molletes.

REJILLA 2 – Se usa para hornear pays, caserolas, panes, pasteles tipo bundt o pound, ligeros tostados o aves.

REJILLA 1 (posición más baja) – Se usa para pastel tipo bizcocho, tostados grandes, pavo.

Precalentar

Precaliente el horno si la receta lo recomienda. Es necesario precalentar el horno para lograr buenos resultados cuando quiere hornear pasteles, galletas, pastelitos y panes. No se recomienda el precalentamiento cuando usa la sonda. Fijar una temperatura más alta no reduce el tiempo del precalentado. Coloque las rejillas del horno en una posición adecuada antes de precalentar. Un pitido confirmará que el horno está precalentado y la pantalla indicará la temperatura seleccionada del horno.

Moldes para Hornear

Los moldes de vidrio absorben el calor, por lo tanto debe reducir la temperatura del horno 25°F cuando hornea en moldes de vidrio.

Metal brillante, suave refleja el calor, resultando un dorado más ligero y más delicado.

Los moldes oscuros, ásperos o sin brillo absorben el calor, produciendo una costra más dorada y crujiente. Algunos fabricantes recomiendan bajar la temperatura 25° cuando usa este tipo de molde. Siga las recomendaciones del fabricante. Use moldes de oscuros de metal o de vidrio para pays. Los moldes aislados para hornear pueden aumentar la duración del tiempo recomendado de horneado.

Cocinar con Múltiples Rejillas:

Cuando usa múltiples rejillas, siga las recomendaciones abajo para su colocación.

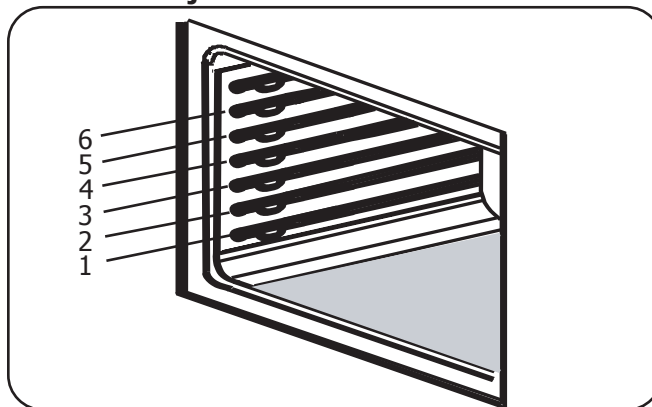
Dos rejillas: Use las posiciones de rejilla 2 y 5. La rejilla en la posición 2 puede ser una rejilla de extensión completa si lo desea.

Colocación de Moldes

Los resultados de hornear son mejores cuando se colocan los moldes en la rejilla en el centro del horno. Cuando hornea más de un molde en una rejilla, permita al menos 1" a 1 1/2" de espacio libre alrededor del molde. Cuando hornea cuatro capas con pasteles al mismo tiempo, ponga los moldes sobre dos rejillas, de tal modo que ningún molde quede directamente encima de otro. Vea el dibujo a la derecha.

Tres rejillas (para horneado de convección): Use las posiciones 1, 3 y 6.

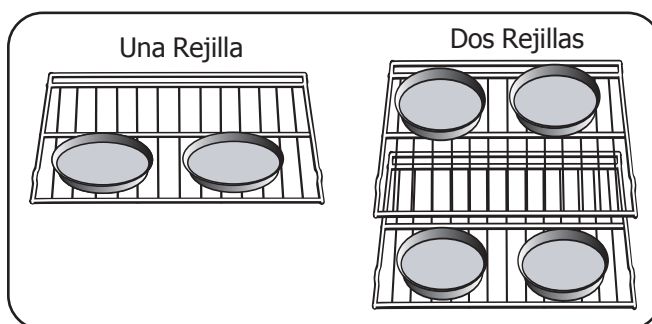
Posición de Rejilla



CUIDADO:

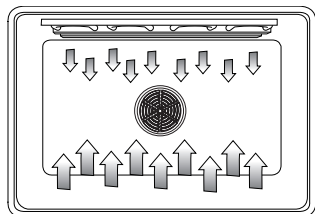
Muchos factores afectan el resultado de cocinar. Siempre revise el estado de cocido de los alimentos antes de servirlos.

Cocinar con Múltiples Rejillas - Colocación de Moldes



HORNEADO, FERMENTADO (algunos modelos) y CALENTADO

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



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

En el modo de **Calestar**, el horno utilizará el elemento inferior y superior para sostener una temperatura baja para mantener los alimentos a una temperatura de servir.

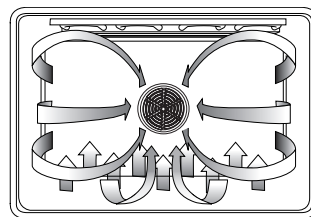
- Use el ajuste de calentar en el horno para mantener calientes los alimentos hasta que sean servidos.
- Las temperaturas del modo de calentar son 140° - 220°F. La temperatura por default es 170°.
- Alimentos que deben quedar húmedos, deben taparse con una tapa o papel aluminio.

En el modo de **Fermentado**, el horno usa el elemento superior e inferior para mantener una temperatura baja para fermentar (elevar) pan. El fermentado es la segunda elevación de una masa de levadura.

- Las temperaturas del modo de fermentado son 85° a 110°F. La temperatura por default es 100°.
- Tape la olla o el pan sin apretar y use cualquier rejilla que acomode el tamaño del contenedor.
- **Mantenga cerrada la puerta** y use la luz del horno para revisar la elevación de la masa.

HORNEADO DE CONVECCIÓN

El Horneado de Convección es similar al horneado. En este caso, el calor viene del elemento de calentamiento inferior y 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.



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.

Los beneficios del horneado de convección incluyen:

- Ligera disminución del tiempo de hornear
- 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.

Tabla del Horneado de Convección

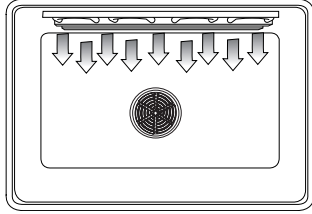
Alimento	Posición de Rejilla	Temp* (horno precalentado)	Tiempo del Horneado de Convección** (min.)
Pastel			
Glaseado	3	325	17 - 19
Pastel Bundt	2	325	37 - 43
Bizcochos	1	325	35 - 39
Pay			
2 cortezas, fresco, 9"	2	350 - 400	45 - 55
2 cortezas, fruta congelada, 9"	2	350	68 - 78
Galletas			
Azúcar	3	325 - 350	6 - 11
Chocolate Chip	3	325 - 350	8 - 13
Brownies	3	325	29 - 36
Panes			
Pan de Levadura, 9x5	2	350	18 - 22
Rollos de Levadura	3	350 - 375	12 - 16
Pan Rápido, 8x4	2	325 - 350	45 - 55
Bollo, Panecillo	3	350 - 375	11 - 15
Molletes	3	400	15 - 19
Pizza			
Congelada	3	375 - 425	23 - 26
Fresca	3	400 - 425	12 - 15

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

**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.

ASADO

El Asado usa el calor intenso radiado del elemento superior:



El modo de asado sirve mejor para cocinar cortes delgados, suaves de carne (como tocino), 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

Para lograr mejores resultados:

- Precaliente el horno 3-4 minutos
- 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 estufa
- 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.

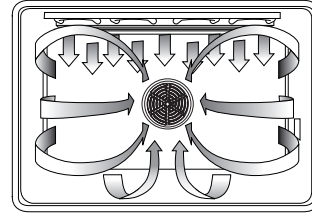
SIEMPRE **ASE** CON LA PUERTA **CERRADA**

Tabla del Asado

Aliment et épaisseur	Position grill	Réglage grill	Temp interne (°F)	Temps côté 1 (min)*	Temps côté 2 (min)*
Boeuf Steak (3/4 à 1 po) Moyen saignant Moyen Bien cuit Hamburger (3/4 à 1 po) Bien cuit	5 5 5 4	High High High High	145 160 170 160	7-8 8-9 9-11 9-11	6-7 6-9 7-10 8-10
Volaille Pouitrine (avec os)	4	Low	170	18-20	18-19
Porc Côtelette (1 po) Saucisse - fraîche Tranche, jambon (1/2 po)	4 3 5	High High High	160 160 160	9-10 8-10 3-4	8-9 7-9 2-3
Fruits de mer Poisson, filet, 1 po Avec beurre	4	Low	Cuire jusqu'à opacité et se brisant à la fourchette	6-7	NE PAS TOURNER
Agneau Côtelette (1 po) Moyen saignant Moyen Bien cuit	5 5 5 5	High High High High	145 160 170	5-7 8-9 9-11	6-7 6-8 8-9
Pain Pain à l'ail, tranche, 1 po	5	High	2-4		

ASADO 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:



El modo de Asado de Convección sirve bien para cocinar cortes delgados, suaves de carne (como tocino), 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

Para lograr mejores resultados:

- Precaliente el horno 3-4 minutos
- 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 estufa
- 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

SIEMPRE **ASE DE CONVECCIÓN** CON LA PUERTA **ABIERTA**

Tabla del Asado de Convección

Alimento y Grosor	Posición de Rejilla	Posición de la Parrilla	Temperatura Interna (°F)	Tiempo Lado 1 (min)*	Tiempo Lado 2 (min)*
Res Filete (1 1/2" o más) Vuelta y Vuelta Medio Bien Cocido Hamburguesas (más de 1") Bien Cocida	4 4 4 4	Alto Alto Alto Alto	145 160 170 160	8-9 10-11 12-13 9-11	7-8 9-10 11-12 7-9
Pollo Cuartos de Pollo	4	Alto	180 (muslos) 170 (pechuga)	12-15	9-11
Puerco Chuletas (1 1/4" o más) Salchicha - fresca	4 4	Alto Alto	160 160	8-10 6-7	7-9 4-5

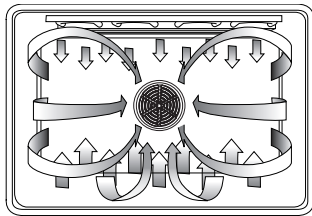
Los tiempos del Asado y Asado de Convección son aproximados y pueden variar ligeramente. Los tiempos se basan en cocinar con un elemento de asado precalentado.

Nota: El único ajuste de calor para el Asado de Convección es Alto.



TOSTADO DE CONVECCIÓN

El Tostado de Convección usa el calor de los elementos superiores e inferiores así como el calor circulado por el ventilador 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 la estufa. También se puede usar una olla no tapada y poco profunda.
- Use la sonda (algunos modelos) o 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 10 - 15 minutos.
- Use carne bien descongelada.

Tabla del Tostado de Convección

Carnes	Peso (libras)	Temp del Horno (°F)	Tiempo de Asado* (min. por libra)	Temp Interna (°F)
Res Costillas	4 - 6	325	25-32 28-32	145 (vuelta y vuelta) 160 (medio)
Rib Eye, Asado, sin hueso	4 - 6	325	24-32 27-32	145 (vuelta y vuelta) 160 (medio)
sin hueso -churrasco, rib eye, punta (tip), sirloin	3 - 6	325	25-30 28-32	145 (vuelta y vuelta) 160 (medio)
Lomo Asado	2 - 3	425	15-25	145 (vuelta y vuelta)
Puerco Lomo Asado (sin hueso o con hueso)	5 - 8	350	15-25	160
Paleta (hombro)	3 - 6	350	20-30	160
Pollo Pollo - entero	3 - 4	375	14-20	180
Pavo, sin relleno**	12 - 15	325	10-14	180
Pavo, sin relleno**	16 - 20	325	9-13	180
Pavo, sin relleno**	21 - 25	325	6-10	180
Pechuga de Pavo	3 - 8	325	20-25	170
Gallina	1 - 1½	350	45-75 min. tiempo total	180
Cordero Pierna, mitad	3 - 4	325	30-35 25-30	160 (medio) 170 (bien cocido)
Pierna entera	6 - 8	325	25-30 30-35	160 (medio) 170 (bien cocido)

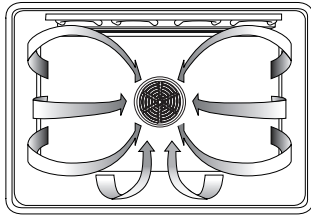
*Los tiempos del tostado son aproximados y pueden variar dependiendo de la forma de la carne y se basan en carne descongelada.

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



DESHIDRATADO

El deshidratado seca con calor del quemador inferior. El calor circula a través del horno por el ventilador de convección.



Se usa el deshidratado para secar y/o conservar alimentos como frutas, verduras y especias. Este modo mantiene una temperatura baja óptima (100° F - 160° F) mientras circula el aire caliente para eliminar lentamente la humedad.

Para lograr mejores resultados:

- Seque la mayoría de frutas y verduras a 140° F. Seque especias a 100°F. (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. Para obtener rejillas adicionales de secado, contacte a su distribuidor de Bosch.
- 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.

La puerta debe estar abierta durante el modo de Deshidratado. Mantenga la puerta abierta al menos 1" colocando un objeto (i.e., cuchara de madera) en la esquina superior entre la puerta y el panel lateral. Tenga cuidado que el objeto no toque el empaque del horno.

Tabla del Deshidratado

Alimento	Preparación	Tiempo de Secado Aproximado* (horas)	Prueba del Terminado
Fruta Manzanas	Sumergido en ¼ vaso con jugo de limón y 2 vasos con agua, rebanadas de ¼"	11-15	Ligeramente flexible
Manzanas	Sumergido en ¼ vaso con jugo de limón y 2 vasos con agua, rebanadas de ¼"	11-15	Ligeramente 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 Rebanadas: 12-16	Cáscara de Naranja: seca y frágil. Trozos de Naranja: las cáscaras están secas y frágiles, la fruta queda ligeramente húmeda
Anillos de Piña	Secado con toalla	Enlatado: 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, frágil
Verduras Chiles	Lavar y secar con toalla. Quitar la membrana del chile, cortados en rebanadas grandes de aproximadamente 1"	16-20	Duro sin tener humedad en el interior
Hongos	Lavar y secar con toalla. Cortar el tallo. Cortar en rebanadas de 1/8"	7-12	Duro y seco
Jitomates	Levar y secar con toalla. Cortar en rebanadas delgadas, grosor de 1/8", drenar bien	16-23	Seco, color de ladrillo rojo
Especias Orégano, perejil verde, tomillo y hinojo	Enjuagar y secar con una toalla de papel	Secar a 100°F 3-5 horas	Crujiente y frágil
Albahaca	Usar las hojas de albahaca 3 a 4 pulgadas desde la punta. Rociar con agua, sacudir de encima la humedad y secar a golpecitos	Secar a 100°F 3-5 horas	Crujiente y frágil

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

Configurar el Modo de Cocinar

1. **Oprima COOKING MODE** (modo de cocinar).
2. **HORNEAR** parpadea en la pantalla.
Cuando no se realiza otro ajuste dentro de 5 segundos, el control emitirá un pitido y parpadea.
Cuando esto sucede, **oprima START**.
3. **Gire la perilla** para seleccionar el modo de cocinar.
4. **Oprima START**.
El modo seleccionado aparecerá en la pantalla, junto con la temperatura de default para ese modo, la cual estará parpadeando.
5. Para seleccionar una temperatura diferente, **gire la perilla** hacia la derecha o izquierda (en incrementos de 5°) hasta llegar a la temperatura deseada.
6. **Oprima START**. Si no **oprima START**, el horno se prenderá automáticamente en 5 segundos.
7. La pantalla alterna entre el modo de cocinar y precalentar. También aparece la temperatura precalentada, comenzando en 100°F. La temperatura verdadera se incrementa hasta alcanzar la temperatura preestablecida, en cuyo momento el **horno emitirá un pitido**.
8. Para cambiar la temperatura durante el proceso de cocinar, simplemente **oprima TEMPERATURE**. **Gire la perilla** para seleccionar una temperatura nueva y **oprima START**.
9. Una vez que haya terminado el horneado, **oprima OFF** para apagar el horno.

Nota: Después de apagar el horno, la pantalla muestra HOT en lugar del modo de cocinar. Se hace esto para indicar que el horno está apagado pero aún está caliente. Cuando la temperatura del horno cae abajo de 176°F (80°C), desaparece HOT de la pantalla.

Tiempo de Operación del Horno

El horno se apagará automáticamente después de 12 horas (24 horas si el formato de tiempo está configurado para 24 horas en la sección de **SELECT FUNCTION**).

Ventilación del Horno

La ventilación del horno se encuentra abajo de la pantalla arriba del elemento izquierdo trasero para cocinar.

Es normal que salga vapor de la ventilación y que haya condensación en el panel trasero y en la estufa.



CUIDADO:

Esta área se puede calentar cuando se usa el horno.

No tape la ventilación ya que es importante para circular el aire.



CONSEJO ÚTIL

Para salirse de un modo actual, oprima **OFF** (apagar).

Seleccionar **OFF** (apagar) cuando no está en un modo de configuración, detendrá el funcionamiento del horno.

Fijar el RELOJ(s)

1. Oprima **TIME** y **RELOJ 1** aparecerá.



2. Gire en sentido opuesto del reloj y **RELOJ 2** aparecerá. Seleccione **RELOJ 1** o **2**, luego oprima **TIME**. **FIJAR RELOJ 1** aparece en la pantalla. Los minutos parpadean.



3. **Gire la perilla** para seleccionar los minutos. Si ajusta sólo minutos, oprima **START**. De otro modo, siga con el paso 4.
4. Oprima **TIME** nuevamente y las horas parpadean.



5. **Gire la perilla hacia la derecha** para fijar las horas.
6. Oprima **TIME** nuevamente. Ahora el **RELOJ** está configurado.
7. Si no oprime **TIME** o **START**, el horno comenzará a emitir pitidos y la pantalla del reloj comienza a parpadear.

Cambiar el Reloj(es)

1. Oprima **TIME**. **RELOJ 1** aparecerá en la pantalla. Seleccione el **RELOJ 1** o **2**.



2. Oprima **TIME**. La pantalla muestra **RESET TIMER 1 (2)**. Los dígitos de minutos parpadean.
3. **Gire la perilla** para cambiar los minutos.
4. Oprima **TIME** nuevamente y parpadean los dígitos de las horas.
5. **Gire la perilla** para cambiar las horas.
6. Oprima **TIME** y el tiempo nuevo está configurado.

Borrar el RELOJ

1. Oprima **TIME** una vez. **RELOJ 1** parpadea.
2. Gire la perilla para seleccionar **BORRAR RELOJ 1 (2)**.
3. Oprima **TIME**.
4. Si no oprime el botón **TIME**, el horno emitirá un pitido y la pantalla sigue parpadeando.

Oprima **TIME** para regresar a la pantalla principal.

CONSEJO

Gire la perilla para mostrar la hora del día o más información sobre el modo del horno cuando se usan los relojes.

CANCELAR

Si no termina la operación, el horno emitirá pitidos periódicamente como recordatorio para ajustar el tiempo. Oprima **OFF** para salir del modo de **RELOJ**.

Seleccionar **OFF** cuando no está en un modo de configuración detendrá el funcionamiento del horno.

La opción **COCINAR CRONOMETRADO** cambia el horno a un modo de cocinar para un período de tiempo determinado y luego lo apaga. La opción **COCINAR CRONOMETRADO** está disponible para uno de los siguientes modos del horno: Horneado, Horneado de Convección y Tostado de Convección.

Asegúrese que el reloj con la hora del día indica la hora correcta antes de comenzar. Vea "Cambiar la Hora del Reloj", para ajustar el tiempo.

Configurar un Modo Cronometrado

1. Oprima **MODODECOCINAR**.
 2. Aparecerá **HORNEAR**. Para seleccionar otro modo de cocinar, gire la perilla.
 3. Oprima **START**.
 4. **Gire la perilla** para seleccionar la temperatura deseada.
- Nota:** se debe incluir el tiempo que el horno requiere para alcanzar la temperatura en el tiempo configurado para cocinar.
5. Oprima **TIME**. Aparecerá **HORNEADO CRON** en la pantalla.
 6. Oprima **TIME**. Aparecerá **FIJAR TIEMPO DE HORNEAR** en la pantalla y los minutos parpadean. **Fije los minutos. Oprima TIME.**
 7. Parpadean las horas. **Fije las horas. Oprima START.**
 8. Aparecerá **HORNEADO CRON** en la pantalla y el horno comienza a precalentar.

Después de terminar, parpadea **FIN HORNEADO CRON** y la estufa emite pitidos. **Oprima OFF** para borrarlo.

Retrasar el Inicio de un Modo Cronometrado

1. Siga los pasos **1** hasta **5** de arriba.
2. **Gire la perilla** hasta que aparezca **HORNEADO RETRAS** en la pantalla.
3. Oprima **TIME**. Aparecerá **FIJAR TIEMPO DE HORNEAR** en la pantalla y los minutos parpadean. **Fije los minutos. Oprima TIME.**
4. Parpadean las horas. **Fije las horas. Oprima START.**
5. Aparece **FIJ FIN HORN** en la pantalla. **Oprima TIME.**
6. Use la perilla para **ingresar la hora del día cuando el horno deje de cocinar o cuando se apague. Fijar horas. Oprima TIME. Fijar minutos. Oprima START.**
El reloj calcula automáticamente la hora del día cuando el modo comienza y termina. El tiempo de cocinar que aparece cuenta regresivo por minuto.
7. Al final del tiempo programado de cocinar, el horno se apaga automáticamente. La pantalla indicará **FIN TIEMPO COCINAR** y el horno emitirá pitidos. **Oprima OFF** para borrarlo.

Nota: Saque los alimentos del horno de inmediato después del ciclo terminado para evitar que se cuezan demasiado. Los alimentos que se dejen en el horno seguirán cocinándose aún cuando el ciclo haya terminado.

Para revisar el tiempo de cocinar y el tiempo de detención después de haber fijado un retraso, **oprime TIME. Gire la perilla a FIN HORNEADO o TIEMPO DE HORNEAR. Oprime TIME.**



NOTA
Al final del tiempo programado de cocinar, el horno se apagará en forma automática. La pantalla indicará el modo y **FIN**.



NOTA
No se recomienda cocinar en modo retrasado para alimentos que deben levantarse (ej., galletas, pasteles, panes, suflés, etc.)

Acerca de la Sonda

- Se puede usar la sonda para determinar el terminado interno o la temperatura "FINAL" de muchos alimentos, especialmente carnes y aves.
- El rango de temperatura para la sonda es de 135°F a 200°F (57°C a 93°C).
- No se recomienda precalentar el horno cuando usa la sonda. Un horno caliente le impedirá conectar la sonda al receptáculo y de insertarla en la carne.
- Se puede ajustar la temperatura del horno desde 100°F hasta 450°F (38°C a 232°C).

Insertar la Sonda

Inserte la punta de la sonda en el alimento.

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

Usando la Sonda

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

Nota: Se puede fijar la temperatura de la sonda sólo cuando la sonda está instalada en el horno.

- Oprima el COOKING MODE** (Modo de Cocinar) y **seleccione HORNEADO, HORNEADO DE CONVECCIÓN o ASADO DE CONVECCIÓN.**
- Oprima START.** Aparecerá temperatura del horno por default
- Gire la perilla** para cambiar la temperatura si es necesario.
- Oprima START.**
- Gire la perilla** para fijar la temperatura de la sonda (la temperatura final deseada del alimento).
- Oprima START.**
 - La temperatura del horno aparece en la esquina derecha superior de la pantalla.
 - La temperatura de la sonda aparece en el centro hacia la izquierda del modo de cocinar. Comienza en 80 grados y se incrementa en incrementos de 5°F hasta alcanzar la temperatura prefijada.
 - El horno queda precalentado cuando suena una vez.
 - Al alcanzar la temperatura fijada de la sonda, aparece **END** (Fin) en la pantalla y se apaga el horno.

Nota: Siempre debe quitar la sonda del horno cuando termina el proceso de cocinar. El símbolo de la sonda permanecerá en la pantalla hasta quitar la sonda. No deje la sonda en el horno durante la autolimpieza. El horno no se autolimpia con la sonda instalada en el horno.

NOTA:

NO conecte al receptáculo del termómetro hasta que la punta del termómetro haya sido insertada en la carne correctamente.

Consejos para Usar la Sonda

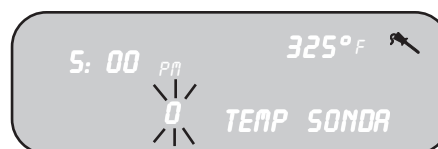
- El horno está bien aislado y el calor retenido seguirá cocinando la carne después de apagar el horno. Por este motivo, saque la carne del horno en cuanto el control pite.
- Puesto que la carne sigue cocinándose después de sacarla del horno, fije la temperatura interna (sonda) 5-10 grados abajo de la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

Cambiar la Temperatura del Horno

- Oprima TEMPERATURA. OVENTEMP** (TEMP del HORNO) parpadeará en la pantalla.
- Gire la perilla** a la temperatura deseada y **oprima START** dos veces.

Cambiar la Temperatura de la Sonda

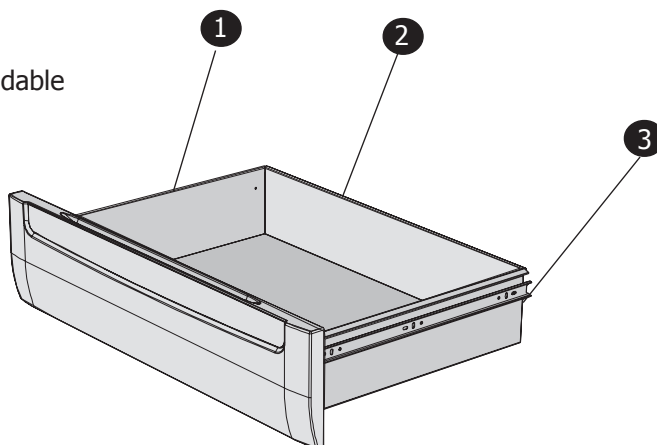
- Oprima TEMPERATURA.** La temperatura del horno parpadeará.
- Oprima START y PROBE TEMP** (TEMP de SONDA) parpadeará.
- Gire la perilla** a la temperatura deseada y **oprima START** nuevamente.



El cajón calentador mantiene alimentos cocidos calientes a una temperatura para servir. Siempre comience con alimentos calientes. NO lo use para calentar alimentos fríos con excepción de tostar ligeramente galletas saladas, papas fritas y cereal seco o calentar platos o platillos.

Llave de Partes:

1. Interior del cajón de acero inoxidable
2. Empaque
3. Bloqueo del Riel



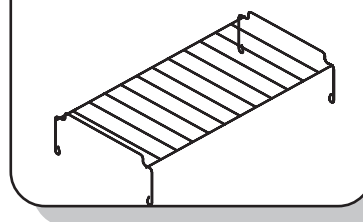
Espacio Útil y Tamaños de Utensilios

Interior del Cajón:
25"W x 17"D x 5" H

Tamaños de utensilios:

- 2 - platos 9 x 13" Pyrex de 3 cuartos, lado a lado.
- 2 - platos 9 1/2 x 15" Pyrex de 4 cuartos, lado a lado.
- 4 - platos de 10 1/2", sencillo o apilados
- 3 - platos de 11", sencillo o apilados
- Pizza grande 14", en caja.

Rejilla del cajon calentador
(algunos modelos)



Contacte a su distribuidor para solicitar una rejilla del cajón calentador.

El cajón calentador tiene tres ajustes: Bajo, Mediano y Alto. Los iconos abajo aparecen en la pantalla cuando se selecciona el ajuste correspondiente:

Bajo



Mediano



Alto



Vea la tabla del cajón calentador (siguiente página) para los ajustes recomendados.

Usando su Cajón Calentador

Los alimentos deben estar a la temperatura de servir (arriba de 140°F) antes de colocarlos en el cajón calentador.

Se puede usar el cajón calentador con o sin una rejilla.

- Precaliente con la rejilla en su lugar si la usa. Cabe de lado a lado.
- Precaliente el plato vacío mientras precalienta el cajón.
- Añada alimentos calientes, cocidos en utensilios de cocinar o caliente los platos a servir.
- Se pueden mantener calientes los alimentos en sus contenedores de cocinar o se pueden transferir a un plato térmico.
- Se pueden tapar los alimentos con papel de aluminio.

Fijar la Temperatura

Fijar la Temperatura con el Control del Horno

Los ajustes del cajón calentador son Bajo, Mediano y Alto. Para mantener varios alimentos diferentes calientes, fije la temperatura de acuerdo al alimento que necesita el mayor calor. Coloque el alimento que necesita el mayor calor en el costado del cajón y el alimento que necesita menos calor en la rejilla o en el centro del fondo del cajón.

Calentar Platos y Tazones Vacíos

- Use sólo platos que guardan el calor.
- Use la rejilla reversible, en la posición inferior para levantar el utensilio del contacto directo con el fondo del cajón.
- Caliente con un ajuste de calor apropiado para el utensilio.
- Revise la temperatura del plato durante el período de calentamiento.
- Ponga los platos vacíos en un cajón calentador frío. No los precaliente,

Dorar Alimentos No Frescos

- Coloque el alimento en ollas o platos planos.
- Precaliente en Bajo.
- Revise lo crujiente después de 45 minutos. Agregue tiempo si se necesita.

Precalentar

- Para lograr mejores resultados, siempre precaliente el cajón calentador cuando quiera calentar alimentos.
- Los tiempos de precalentamiento son los siguientes:
Bajo: 10 minutos
Mediano: 15 minutos
Alto: 20 minutos

Guía del Cajón Calentador

Alimento	Temperatura	Tapado/Destapado
Tocino	Alto	Destapado
Res, medio y bien cocido	Med	Tapado
Res, vuelta y vuelta	Bajo	Tapado
Pan, Rollos duros	Med	Destapado
Pan, Rollos suaves, Pastelitos	Med	Tapado
Bollos	Med	Tapado
Cacerolas	Med	Tapado
Huevos	Med	Tapado
Pescado, Mariscos	Med	Tapado
Alimentos Fritos	Alto	Destapado
Salsa Gravy, Salsas Cremosas	Med	Tapado
Jamón	Med	Tapado
Panqués	Alto	Tapado
Pays, Una Corteza	Med	Tapado
Pays, Dos Cortezas	Med	Destapado
Pizza	Alto	Tapado
Puerco	Med	Tapado
Papas, Horneadas	Alto	Tapado
Papas, Puré	Med	Tapado
Pollo, Rostizado	Med	Tapado
Verduras	Med	Tapado
Platos	Bajo	Destapado
Plato de Alimento	Med	Tapado

NO FORRE EL CAJÓN CALENTADOR CON PAPEL DE ALUMINIO.



¡CUIDADO!

Los contenedores o forros de plástico pueden derretirse cuando tienen contacto directo con el cajón o un utensilio caliente. Si se derrite sobre el cajón, tal vez no se pueda quitar.

Antes de Usarla, Cuidarla

El cuidado es fácil cuando se toman pasos preventivos. Por ejemplo, aplique diariamente una cantidad pequeña de Crema para Limpieza de Estufas (incluida con la estufa). Esto proporciona una película de protección que facilita la eliminación de las manchas de agua o salpicaduras de comida. La temperatura de la superficie para cocinar reduce las cualidades de protección de este detergente. **Se debe volver a aplicar** antes de cada uso.

Use un trapo limpio y aplique Crema para Limpieza de Estufas antes de cada uso para eliminar polvo o marcas metálicas que puedan presentarse en la superficie de la cubierta entre los usos.

Técnicas de Limpieza Diaria

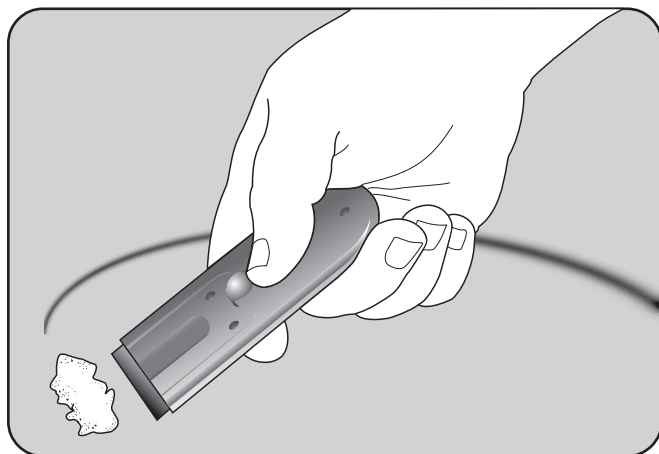
1. Limpie la superficie **cuando esté totalmente fría** con la **Crema para Limpieza de Estufas**. **Excepción:** Quite **Azúcar Seca, Jarabe Seco, Productos de Jitomate y Leche de inmediato** con el raspador o rasquete con navaja de rasurar.
2. **Quite salpicaduras** con una esponja húmeda, limpia o toalla de papel. Enjuague y seque. Use vinagre blanco si la mugre persiste; enjuague.
3. **Aplique una cantidad pequeña de la Crema para Limpieza de Estufas**. Cuando esté seca, saque brillo a la superficie con una toalla de papel o un trapo limpio.

Limpiar la Perilla *MTWIST*

Quítela de la estufa. Límpiela con un trapo jabonoso, caliente, enjuague y seque. **No remoje o lave la perilla en una lavavajillas.**

Usar el Raspador

Use el raspador para quitar alimentos quemados. Sostenga el raspador a un ángulo de 45°. Múevalo sobre la suciedad para levantarla de la estufa. Limpie con una esponja limpia, húmeda o una toalla de papel. Aplique vinagre si las manchas persisten y enjuague.



No Use los Sigüientes Limpiadores

- **Detergentes para vidrio que contienen amoníaco o blanqueador con cloro.** Estos ingredientes pueden atacar o manchar la estufa permanentemente.
- **Limpiadores Caústicos**
Limpiadores de horno como Easy Off® pueden atacar la superficie de la estufa.
- **Detergentes Abrasivos**
Esponjillas metálicas y esponjas para fregadero como Scotch Brite® pueden raspar y/o dejar marcas metálicas.
Esponjillas con jabón como SOS® pueden raspar la superficie.
Limpiadores en polvo que contienen blanqueador con cloro pueden manchar la estufa permanentemente.
Limpiadores inflamables como líquido para encendedor o WD-40.



¡CUIDADO

No use ningún tipo de detergente sobre el vidrio mientras que la superficie esté caliente; use sólo el raspador. Los humos que se producen pueden ser peligrosos para su salud. Calentar el detergente puede producir un ataque químico y dañar la superficie.

Tabla de Cuidado de la Estufa

TIPO DE SUCIEDAD	POSIBLE SOLUCIÓN
Azúcar seca, jarabe seco, derrames de leche o jitomate. Película de plástico o lámina derretida. Todas estas cosas se DEBEN QUITAR DE INMEDIATO. Quite sólo estos tipos de suciedades mientras que la superficie esté caliente usando el raspador. Asegúrese de usar una navaja nueva en su raspador.	Si no quita estas suciedades de inmediato puede dañar la superficie permanentemente. • Quite el sartén y apague el elemento. • Usando un guante para horno, sostenga el raspador a un ángulo de °30, y tenga cuidado de no rayar el vidrio. Quite la suciedad del área caliente. • Después de enfriarse la superficie, quite los residuos y aplique la Crema de Limpieza para Estufas.
Alimentos quemados, rayas oscuras, y manchas	• Remoje, poniendo una toalla (papel) o esponja húmeda encima de la suciedad por 30 min. • Use un raspador de plástico y la Crema de Limpieza para Estufas o use el raspador con navaja de rasurar. Enjuague y seque.
Salpicaduras de grasa	• Use una esponja o trapo jabonoso para quitar la grasa; enjuague bien y séquelo. Aplique la Crema de Limpieza para Estufas.
Marcas metálicas: Tono iridiscente	• Los sartenes con bases de aluminio, cobre o acero inoxidable pueden dejar marcas. Trátelos de inmediato, una vez que se haya enfriado la superficie, con la Crema de Limpieza para Estufas. Si esto no quita las marcas metálicas, use un detergente ligeramente abrasivo (Bon Ami®, Soft Scrub® sin blanqueador) con una toalla de papel húmeda. Enjuague y reaplique la crema. Si no quita las marcas antes de volver a calentar la estufa, tendrá dificultades posteriormente.
Manchas duras de agua	• Los minerales en el agua pueden ser transferidos a la superficie y causar manchas. Use vinagre blanco no diluido, enjuague y seque. Vuelva a aplicar la Crema de Limpieza para Estufas.
Rayas en la superficie	• Aplique la Crema de Limpieza para Estufas antes de usar la estufa para quitar granos como arena y polvo como sal y condimentos. • Se pueden reducir usando ollas con bases suaves, limpias y secas. Use la Crema de Limpieza para Estufas todos los días.



Autolimpieza del Horno

Los hornos de Bosch vienen con una función de autolimpieza que elimina el trabajo difícil y tardío de fregar el interior del horno. Durante la autolimpieza, el horno usa una temperatura muy alta para eliminar restos de comida y grasa.

- 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.
- En un modo normal de Autolimpieza, la puerta no se cierra al comienzo del ciclo; Sin embargo, se cierra antes de alcanzar las temperaturas altas de la autolimpieza. El símbolo de la puerta cerrada aparece en la pantalla en este momento. **La puerta no se bloqueará al comienzo del ciclo.**
- La lámpara del horno no funciona durante este modo.
- Durante la autolimpieza, la cocina debe estar bien ventilada para ayudar a eliminar los olores asociados con la autolimpieza. Con el tiempo disminuyen los olores.
- El tiempo prefijado de la limpieza son cuatro horas. Se puede ajustar este tiempo de limpieza para 3 o 5 horas.
- El modo se detiene automáticamente al final de las horas de limpieza.
- Cuando el calor del horno baja a una temperatura segura, se desbloquea el cierre automático de la puerta y se puede abrir.

Preparar el Horno para la Autolimpieza

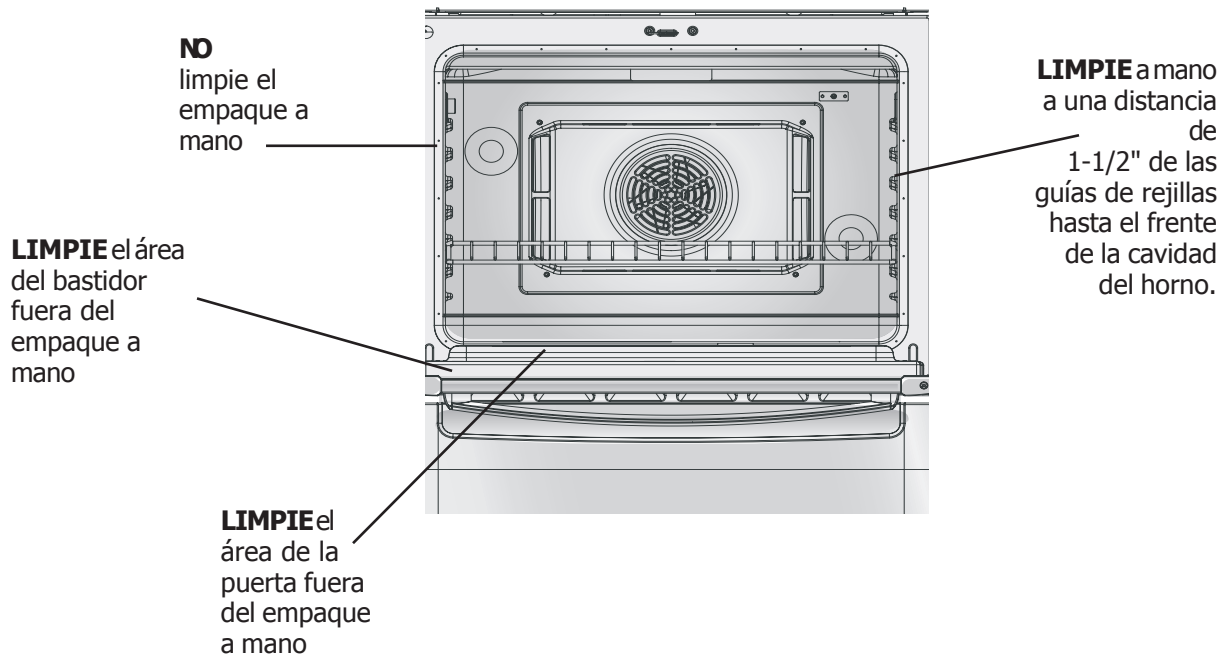
1. Saque todos los utensilios y moldes.
2. Saque las rejillas del horno. Si se dejan las rejillas en el horno durante el ciclo de la autolimpieza, perderán su acabado brillante permanentemente y dejarán de deslizarse suavemente sobre las guías. Vea la Tabla de Limpieza del Horno para el cuidado correcto.
3. Limpie los restos de alimentos suaves y la grasa con toallas de papel. Un exceso de grasa causará llamas y humo dentro del horno durante la autolimpieza.
4. Revise la ilustración abajo. Algunas áreas del horno deben ser limpiadas a mano antes de iniciar el ciclo. Use una esponja jabonosa o un raspador de plástico o una esponjilla S.O.S.® llena de detergente. Debe limpiar a mano el borde del horno, el bastidor frontal y hasta 1-1/2 pulgadas dentro del bastidor con detergente y agua caliente. No frote ni limpie el empaque en el horno. Enjuague todas las áreas cuidadosamente, luego séquelas.
5. Asegúrese que las lámparas interiores del horno estén apagadas y que los focos y las cubiertas de lentes estén en sus lugares. **No debe operar el horno sin que los focos y las cubiertas estén en sus lugares.**

Cuidado: No se deben usar Limpiadores Comerciales para Hornos en el horno de autolimpieza o en alguna otra parte porque éstos dañarán el acabado o la parte.



ADVERTENCIA

Se necesita un empaque flexible de la puerta para un buen sellado. No limpie, frote, dañe o quite el empaque.



Configurar el Modo de Autolimpieza

1. Oprima **Modo de Cocinar**.
2. **Gire la perilla** hasta que aparezca el modo de **AUTOLIMPIEZA**. Oprima **START**.
3. El tiempo de limpieza por default es 4 horas. Para cambiar el tiempo de limpieza, gire la perilla para cambiar el número de horas. (Vea Fig. 1). De otro modo, siga con el **paso 4**.
4. Toque **START. AUTOLIMPIEZA** parpadea. Oprima **START**.
5. **QUITAR REJILLAS** aparece en la pantalla como recordatorio para quitar las rejillas del horno. (Vea Figura 2)
6. Oprima **START** nuevamente para iniciar la autolimpieza.

Nota: En un modo normal de Autolimpieza, la puerta no se cierra al comienzo del ciclo; Sin embargo, se cierra antes de alcanzar las temperaturas altas de la autolimpieza. El símbolo de la puerta cerrada aparece en la pantalla en este momento.

Retrasar el Inicio del Modo de Autolimpieza

Nota: Para que esta opción funcione bien, se debe configurar la hora del día correctamente. Vea la sección "Poner el Reloj" en "Preparar su Estufa", Pág. 5.

1. Oprima **Modo de Cocinar**.
2. **Gire la perilla** hasta que aparezca el modo de **AUTOLIMPIEZA**. Oprima **START**.
3. El tiempo de limpieza por default es 4 horas. Para cambiar el tiempo de limpieza, gire la perilla para cambiar el número de horas. De otro modo, siga con el **paso 4**.
4. Oprima **START**.
5. **Gire la perilla** hasta que aparezca el modo de **LIMPIEZA RETRASADA**. (Fig. 3) Oprima **Start**.
6. Aparece **FIN DE AUTOLIMPIEZA** en la pantalla.
7. **Gire la perilla** para ingresar la hora del día que quiere terminar la autolimpieza: Fije las horas, oprima tiempo, fije los minutos (Vea Fig. 4).
8. Oprima **START**. La pantalla le va a recordar de quitar las rejillas (Vea Fig. 2).
9. Oprima **START**. La pantalla indicará **LIMPIEZA RETRASADA**. La autolimpieza se iniciará automáticamente a la hora correcta.

Nota: En el Modo de Autolimpieza, se activa automáticamente el pestillo de la puerta al **comienzo del ciclo**. El símbolo de la puerta cerrada aparece en la pantalla en este momento.

NOTA:

Si la puerta no se bloquea, oprima **OFF** y no use la autolimpieza; llame al BOSCH 800-944-2904 para servicio.



Figura 1

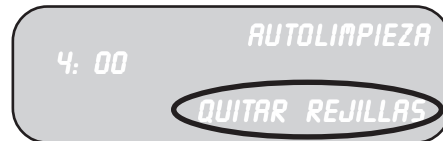


Figura 2



Figura 3



Figura 4

Después de la Autolimpieza:

1. Al final del tiempo programado de limpieza, el horno se apagará automáticamente. Aparece **FIN DE AUTOLIMPIEZA** en la pantalla. Oprima **OFF** para borrarlo.

Nota: Para cancelar o detener el modo después de que aparezca el símbolo de bloqueo, oprima **OFF**. La puerta no se desbloqueará hasta que el horno alcance una temperatura segura.

2. 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.
3. Si se dejan las rejillas en el horno durante la autolimpieza, limpie los bordes de las rejillas con aceite comestible para permitir un deslizamiento correcto. Limpie el exceso del aceite.

NOTA:

Las lámparas del horno no funcionan en el modo de Autolimpieza.

Después de la autolimpieza se puede limpiar todo el horno con una esponja jabonosa, enjuagar y secar sin ningún problema. Cuando se queda alguna suciedad persistente, siga los métodos de limpieza que se recomiendan en esta página.

- Siempre use el detergente más suave para el trabajo.
- Talle los acabados de metal en la dirección del grano.
- Use trapos limpios, suaves, esponjas o toallas de papel.
- Enjuague cuidadosamente con un mínimo de agua para evitar gotas en las ranuras de las puertas.
- Seque bien para evitar manchas de agua.

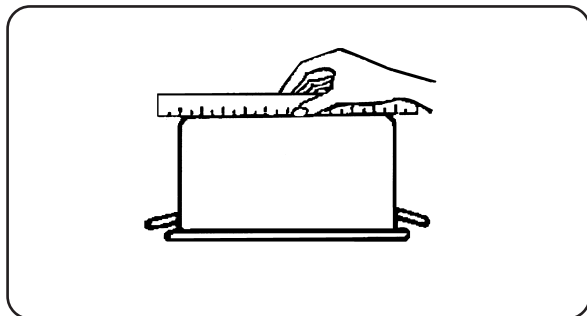
Los detergentes listados abajo indican tipos de productos y no representan alguna promoción. Use todos los productos de acuerdo a las indicaciones en sus empaques.

PARTE	MÉTODO DE LIMPIEZA
Rejillas, (Horno, Cajón Calentador	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 dejan de deslizarse suavemente. Si esto sucede, limpie los bordes de las rejillas con una cantidad pequeña de aceite vegetal, luego limpie el exceso.
Empaque de Fibra de Vidrio	NO SE DEBE LIMPIAR EL EMPAQUE.
Vidrio	Lave con jabón y agua o un limpiador para vidrio. Use Fantastik® o Formula 409® para quitar salpicaduras grasosas y manchas duras.
Superficies Pintadas	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.
Porcelana	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.
Acero Inoxidable	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.
Sonda (algunos modelos)	Limpie la sonda a mano con detergente y agua caliente. Luego enjuague y seque la sonda. No la remoje o lave en la lavavajillas.
Plástico y Controles	Cuando están fríos, limpie con agua jabonosa, enjuague y seque.
Cajones (p/ Calentar - Almacenar)	Cuando están fríos, limpie con agua jabonosa caliente, enjuague y seque.

Características de las Ollas

La selección de ollas afecta directamente la velocidad y uniformidad del proceso de cocinar. Para lograr mejores resultados, seleccione ollas con las siguientes características:

Bases Planas - Cuando se calienta una olla, la base (fondo de la olla) debe descansar uniformemente sobre la superficie sin moverse (balancearse). Ollas planas de peso mediano a alto son las mejores.



Para Comprobar lo Plano de sus Ollas

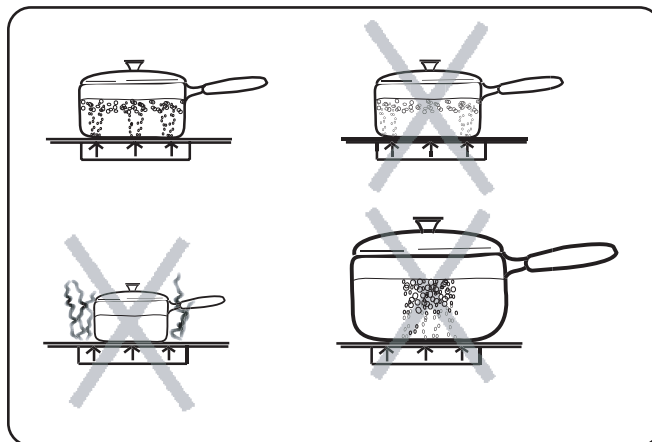
Voltee la olla sobre la cubierta y coloque una regla plana contra el fondo de la olla. El fondo de la olla y el borde recto de la regla deben estar al ras uno contra el otro. Otra prueba sencilla para determinar la distribución térmica uniforme sobre el fondo de las ollas es poner 1" de agua en la olla. Ahora debe hervir el agua y observar la ubicación de las burbujas a medida que el agua comienza a hervir. Una buena olla plana tendrá una distribución homogénea de burbujas en toda la superficie del fondo.

Diámetros Iguales – La base de la olla debe cubrir o igualar el diámetro del elemento que se está usando. Las ollas pueden rebasar el área del elemento por 1" en total.

Tapas Muy Ajustadas – Una tapa acorta el tiempo de cocinar al mantener el calor dentro de la olla.

Consejos para Ollas

- Evite usar ollas y sartenes con fondos redondos (ya sea cóncavos o convexos) deformados o dentados. Vea los dibujos abajo.
- Asegúrese que el fondo de la olla o sartén, que se esté usando, está limpio y seco.
- Use ollas y sartenes con fondos metálicos gruesos y suaves.
- Nunca deslice ollas de metal sobre la estufa. Las ollas pueden dejar marcas que se deben quitar de inmediato. Vea la Sección sobre Cuidado y Limpieza.
- No use ollas de vidrio ya que pueden rayar la superficie.



Ollas Especiales

Las ollas especiales como asaderos, tostadores, ollas de presión, woks, enlatadoras con baño de agua y enlatadoras a presión deben tener las mismas características de las que se describen arriba. Use sólo un wok con fondo plano. Nunca coloque un aro de soporte, como un aro para wok o un trébedes, sobre la superficie de cocinar.

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 heridas.
- Si no agarra la puerta del horno firmemente y de modo correcto, puede causar lesiones personales o daños al producto.

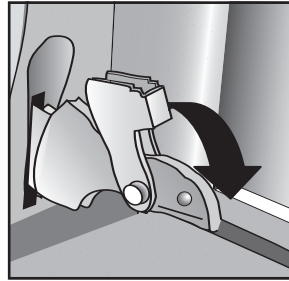
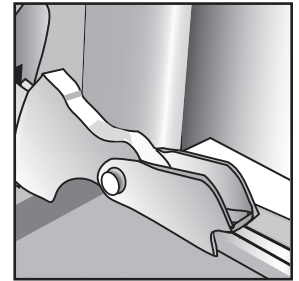


Figura A



1. Asegúrese de leer la **ADVERTENCIA** anterior antes de tratar de quitar la puerta.
2. Abra la puerta completamente.
3. Voltee la palanca en la bisagra hacia Ud. (vea Figura A).
4. Cierre la puerta dejándola mitad abierta.
5. Sosteniendo la puerta firmemente en ambos costados con ambas manos, jale la puerta y sáquela de las ranuras de las bisagras. Sostenga la puerta firmemente, ya que pesa mucho (Vea Figura B).
6. Coloque la puerta en un lugar conveniente y estable para su limpieza.

Reemplazar la Puerta del Horno

1. Sosteniendo la puerta firmemente con ambas manos, coloque las bisagras en las ranuras.
2. Abra la puerta completamente para exponer las bisagras y las ranuras. Empuje la palanca (una en cada bisagra) hacia la estufa (lejos de sí mismo).
3. Después de regresar los soportes con bisagra a su posición, asegúrese de cerrar y abrir la puerta lentamente para estar seguro que esté colocada bien y que funcione correctamente.
4. La puerta debe estar recta, no torcida o chueca.

Reemplazar una Lámpara en el Horno

1. Lea la **ADVERTENCIA** a la derecha.
 2. Apague la corriente en la principal fuente de alimentación (caja de fusibles o interruptor).
 3. Desatornille el lente y sáquelo.
 4. Saque el foco de su casquillo, dándole vueltas.
 5. Reemplace el foco por uno nuevo. Use un foco de 40 Watt aprobado para aparatos electrodomésticos. Evite tocar el foco con los dedos, ya que la grasa de las manos puede dañar el foco cuando éste se calienta.
 6. Vuelva a atornillar el lente.
 7. Prenda la corriente en la principal fuente de alimentación (caja de fusibles o interruptor).
- Su horno tiene dos lámparas.
 - Cada conjunto de lámparas consiste en un lente removible, un foco así como un casquillo fijo.

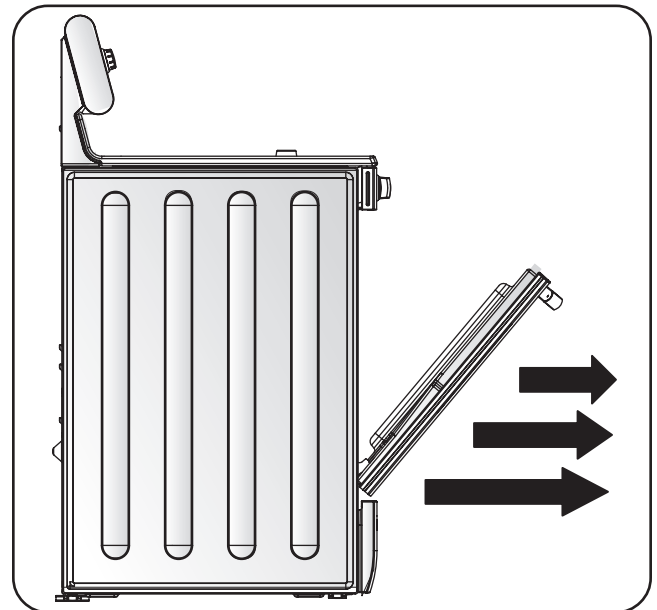


Figura B



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 se 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 heridas.
- El casquillo tiene corriente cuando la puerta está abierta.

Antes de solicitar servicio, revise estas sugerencias para evitar gastos innecesarios por servicio.

PROBLEMA DE LA ESTUFA	POSIBLES CAUSAS Y SOLUCIONES SUGERIDAS
El elemento cicla en el ajuste de calor más alto	Esto es normal. El regulador de la temperatura opera automáticamente para proteger la superficie de vidrio cerámico de daños debido a extremas temperaturas altas.
El elemento cicla más de lo normal	- La base para ollas está deformada, muy pequeña para el elemento o hecho de un mal conductor térmico. Vea "Guía para Seleccionar Ollas", Pág. 28. - Se secaron completamente los ingredientes de la olla al hervir.
Se puede notar un ligero color al prender un elemento	Esto es normal con estufas nuevas y desaparece después de varios usos.
No prenden los controles de la estufa	- La estufa no recibe corriente. Revise la fuente de alimentación para ver si se quemó un fusible o si se desconectó el interruptor. Revise el cable de alimentación para ver si está bien enchufado. - El panel de la estufa está bloqueado. Toque la almohadilla PANEL LOCK y mantenga la presión hasta que se apague la luz indicadora.
El raspador (rastrillo) no funciona bien	La navaja del rastrillo no tiene filo. El rastrillo viene con navajas de acero inoxidable, de una sola hoja. Use una navaja estándar de una sola hoja como repuesto.
Los resultados de cocinar no son como se esperaba	- La estufa no está nivelada. Ajuste las patas de nivelación en la parte inferior de la estufa. - Los utensilios para cocinar no son del tipo o tamaño recomendado. Vea "Guía para Seleccionar Ollas", Pág. 28.
Perilla mTwist de repuesto para la estufa	Si se requiere una perilla adicional, llame al Servicio de Bosch 1-800-944-2904 para pedir la parte de repuesto.
"F" y un número aparece en la pantalla y el control emite pitidos continuos	Se trata de un código de error. Cuando parpadea un código "F", oprima Off para borrar la pantalla y dejar de pitar. Reinicie el horno si es necesario. Si se queda el código de error y los pitidos continúan, anote el número del código, cancele la operación del horno y llame a un técnico de servicio autorizado.

PROBLEMA DEL HORNO	POSIBLES CAUSAS Y SOLUCIONES SUGERIDAS
El modo o la temperatura del horno o los números seleccionados no aparecen en la pantalla	Se giró la perilla muy rápidamente. Gire la perilla más lento hasta que aparezca la temperatura o leyenda correcta. Revise el manual cuando configura el reloj, cronómetro o el modo de autolimpieza.
La puerta del horno está cerrada y no se abre, aún estando fría.	Apague el horno en el cortacircuito y espere 5 minutos. Vuelva a conectar el circuito. El horno debe reiniciarse y se podrá operar.
El horno no está calentando	Revise el cortacircuito o la caja de fusibles en su casa. Asegúrese que hay una alimentación eléctrica correcta para el horno. Asegúrese de haber seleccionado la temperatura del 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, Pág. 7). 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, Pág. 7.
La lámpara del horno no funciona bien	Reemplace o reinserte el foco si está flojo o defectuoso. El foco se puede quemar si lo toca con los dedos.
La luz del horno se queda prendida	Revise si la puerta del horno está obstruida. Revise si las bisagras están dobladas.
No se puede quitar la cubierta del lente	Puede haber sólidos acumulados alrededor de la cubierta. Limpie el área del lente con una toalla seca y limp a 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 cinco horas. Vea Preparar la Autolimpieza del Horno, Pág. 26.
El reloj y cronómetro no funcionan bien	Asegúrese que haya corriente eléctrica correcta para el horno. Vea las secciones sobre Reloj y Cronómetro, Páginas 5 y 19.
Se astilla la porcelana en el horno	Al quitar y reemplazar las rejillas del horno, siempre debe inclinarlas hacia arriba y no forzarlas para evitar astillar la porcelana.
"La pantalla indica "F" y un número y el control emite pitidos	Esto es un código de error. Cuando parpadea una "F", oprima Off para borrar la pantalla y detener el pitido. Reinicie el horno si es necesario. Si el código de error persiste y el pitido continúa, anote el código de error y llame a un servicio autorizado.
Con una estufa nueva hay un fuerte olor cuando se prende el horno	Esto es normal con una estufa nueva y desaparece con el tiempo. Operar el ciclo de la autolimpieza "quemará" también el olor más rápido.

Las garantías ofrecidas por BSH Home Appliances Corp. en esta Declaratoria de Garantía Limitada aplican sólo a las Estufas Eléctricas Autoestables ("Estufa") de BSH que usted compró, el primer usuario comprador, siempre y cuando la Estufa fue adquirida (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 la Estufa o diez (10) días laborales después de la fecha de compra de la Estufa por el primer usuario comprador. Las garantías declaradas aquí aplican sólo al primer usuario comprador y no se pueden transferir.

Garantía Limitada Estándar

BSH garantiza que su Estufa 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, BSH o su centro de servicio autorizado va a reparar o reemplazar, a su discreción, cualquier Estufa que resulte defectuosa bajo condiciones de uso normal sin costo alguno. Todas las partes y componentes removidos se volverán propiedad de BSH, a discreción de BSH. 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 de la Estufa en un modo diferente de su uso normal y usual (el uso comercial de la Estufa 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 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 BSH. También se excluyen raspaduras y daños en superficies externas y partes expuestas o Estufas 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. BSH no se hace responsable de daños, pérdidas o consecuencias consecuenciales o incidentales. ESTA GARANTÍA SUSTITUYE TODAS LAS OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS. CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA POR LA LEY, YA SEA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA ALGÚN PROPÓSITO, ETC., TENDRÁ VIGENCIA SÓLO POR EL PERÍODO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA EXPRESA. 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 el Servicio de Garantía

Para obtener el servicio de garantía para su Estufa, contacte al centro de servicio autorizado de BSH más cercano o el Centro de Servicio al Cliente de BSH, 5551 McFadden Avenue, Huntington Beach, CA 92649, 1-800-944-2904.

AVISO PARA PROPIETARIOS EN CALIFORNIA

Si su Estufa requiere de servicio de garantía y no existe un centro de servicio autorizado de BSH cerca de usted, puede notificar al revendedor de BSH con el cual usted compró la Estufa. Si el revendedor de BSH no repara o reemplaza las partes defectuosas, o no le devuelve parcialmente el precio de su compra (donde aplica), usted puede llevar la Estufa a cualquier taller grande o centro de reparación de aparatos electrodomésticos para su reparación y todos los gastos razonables serán reembolsados, siempre y cuando los costos están justificados por escrito y el trabajo realizado está cubierto por esta garantía. BSH no reembolsará ningún gasto de reparación bajo la presente que exceda el valor depreciado de la Estufa.

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.