BOSCH

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

MyBosch

Dual Fuel and Gas Slide-in Ranges

HDIP056U **HDIP056C** **HDI8056U** **HDI8056C** **HGI8056UC**
HGI8046UC **HGIP056UC**

[en-us] Use and Care Manual — Dual Fuel and Gas Slide-in Ranges — 2
[fr-ca] Manuel d'utilisation — Cuisinières encastrables bi-énergie — 39

Further information and explanations are available online:

Table of contents

1 IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 3
1.1 Safety definitions 4
1.2 General information 4
1.3 Proper installation and maintenance 4
1.4 Safe use 5
1.5 Child safety 9
1.6 Gas safety 9
1.7 Food safety 10
1.8 Cleaning function 10
1.9 Conversion to Liquified Petroleum gas 10
1.10 High altitude installation 11
1.11 State of California Proposition 65 Warnings 11

2 Preventing material damage 12
2.1 Preventing oven cavity damage 12
2.2 Preventing cooktop damage 12

3 Environmental protection and energy-saving 12
3.1 Disposal of packaging 12
3.2 Saving energy when using the oven 12
3.3 Saving energy when using the cooktop 13

4 Familiarizing yourself with your appliance 13
4.1 Appliance 13
4.2 Control panels 14

5 Accessories 18
5.1 Other accessories 18
5.2 Rack positions 19
5.3 Safe use of oven racks 19
5.4 Inserting the wire rack 19
5.5 Inserting the telescopic rack 19

6 Before using for the first time 20
6.1 Cleaning the appliance before using it for the first time 20
6.2 Setting the clock 20
6.3 Assembling the burner parts 20
6.4 Flame characteristics 20

7 Oven operation 21
7.1 Setting the heating mode and temperature 21
7.2 Turning the oven off 21
7.3 Heating time limitation 21
7.4 Fast preheat 21
7.5 Meat probe 21
7.6 Turning the panel lock on or off 22
7.7 Kitchen timer 22
7.8 Oven timer 22
7.9 Sabbath mode 22
7.10 Basic settings 23
7.11 General tips for heating modes 24
7.12 Getting the best results 26

8 Cooktop operation 26
8.1 Cookware 26
8.2 Turning on a burner 27
8.3 Manually igniting a burner 27
8.4 Flame failure safety system 27
8.5 Turning off a burner 27
8.6 Normal behavior during operation 27
8.7 Recommended cooking settings 27

9 Warming drawer operation 27
9.1 Warming drawer levels 27
9.2 Turning the warming drawer on 28
9.3 Turning the warming drawer off 28
9.4 Using the warming drawer in Sabbath mode 28
9.5 Warming empty serving bowls and plates 28
9.6 Crisping stale items 28
9.7 General tips for the warming drawer 28

10 Cleaning and maintenance 28
10.1 Cleaning agents 28
10.2 Cleaning the warming drawer 29
10.3 Cooktop cleaning and maintenance 29
10.4 Oven cleaning and maintenance 31

11 Troubleshooting 36
11.1 Cooktop troubleshooting 36

12 Disposal 36
12.1 Disposal of your old appliance 36

13 Customer Service 36
13.1 Model number (E-Nr.) and production number (FD) 36
13.2 Rating plate location 36
13.3 Product registration 36

14 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY 37
14.1 What this warranty covers & Who it applies to 37
14.2 How long the warranty lasts 37
14.3 Repair/replace as your exclusive remedy 37
14.4 Out of warranty product 38
14.5 Warranty exclusions 38
14.6 Obtaining warranty service 38
14.7 Product information 38

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

⚠ WARNING: If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion can result causing property damage, personal injury or death.

– Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

– WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS
- **Do not try to light any appliance.**
- **Do not touch any electrical switch.**
- **Do not use any phone in your building.**
- **Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.**
- **If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.**

– Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

⚠ WARNING:

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

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

- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

1.1 Safety definitions

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

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

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

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

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

1.2 General information

This Use and Care Manual explains the basics of operating your appliance and safety measures that must be followed. For installation information, refer to the Installation Instructions included with the appliance.
All product manuals may be downloaded online at www.bosch-home.com/us/owner-support/owner-manuals.
INSTALLER: Please leave these instructions with this unit for the owner.
OWNER: Please retain these instructions for future reference. Read all safety instructions before operating the appliance. Have the installer show you where the electric circuit breaker and the gas supply shut-off valve are located so you know how and where to turn off the gas and electricity to the appliance.

1.3 Proper installation and maintenance

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

- Read all instructions carefully before use. These precautions will reduce the risk of burns, electric shock, fire, and injury to persons.
- When using kitchen appliances, basic safety precautions must be followed, including those in the following pages.

WARNING
RISK OF TIPPING ON RANGES



- All ranges can tip and injury can result. To prevent accidental tipping of the range, attach it to the floor, wall, or cabinet by installing the anti-tip bracket supplied.
- A child or adult can tip the range over and be killed or seriously injured. Verify that the anti-tip bracket is securely installed. Ensure the anti-tip bracket is engaged when the range is moved.
- **DO NOT** operate the range without the anti-tip bracket in place. Failure to follow the instructions in this manual can result in death or serious burns to children and adults.
- If the range is moved for cleaning, service, or any other reason, ensure that the anti-tip bracket is properly reengaged when the range is pushed back into place. In the event of abnormal usage (such as a person standing, sitting, or leaning on an open door), failure to take this precaution can result in tipping of the range. Personal injury might result from spilled hot liquids or from the range itself.
- Check for proper installation and use of anti-tip bracket. Carefully tip range forward pulling from the back to ensure that the anti-tip bracket engages the range and prevents tip-over. Range should not move more than 1" (2.5 cm).

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

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

To avoid electrical shock hazard, before servicing the appliance, turn power off at the service panel and lock the panel to prevent the power from being switched on accidentally.
Proper Installation - Improper installation or grounding can cause electric shock.

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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

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

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

WARNING

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

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

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

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

WARNING

Grease and fat can ignite when heated.

- Keep the oven free from grease build up.

CAUTION

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

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

WARNING

Malfunctions can cause injuries.

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

1.4 Safe use

WARNING

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

WARNING

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

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

To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, cabinet storage space located above the surface units should be avoided.

CAUTION

The oven vents are important for air circulation. Covering the oven vents will cause the oven to overheat. Refer to the appliance overview for the location of the oven vents.
→ *"Appliance", Page 13*

- Do not obstruct oven vents.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

WARNING
Cooking with gas can release small amounts of certain by-products, such as carbon monoxide, benzene, formaldehyde, nitrogen oxides (including nitrogen dioxide), and particulate matter / soot. To minimize exposure to these substances:

- Always ensure proper ventilation by using an appropriate ventilation fan or hood vented to the outside and/or an open window.
- Always operate the unit according to the instructions in this manual.
- If applicable, the burners should be verified by a certified installer or agency to ensure proper combustion.

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

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

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

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

WARNING
A fire could occur during cooking.

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

In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.
Do Not Use Water on Grease Fires.

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

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

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

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

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

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

- Use this appliance only for its intended use as described in this manual.
- NEVER use your appliances as a space heater for warming or heating the room. Doing so may result in overheating the appliance.
- Never use the appliance for storage.

WARNING
Avoid reaching or leaning over the appliance.

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

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

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

Inspect your cookware for damage or excessive wear before using it.

WARNING
If applicable, make sure reflector pans or drip bowls are in place - Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
Do not soak removable heating elements - Heating elements should never be immersed in water.
Moisture intrusion may cause an electric shock.

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Safe use of the cooking surface

WARNING
Overheated materials can cause fire or burns.

- Do not allow aluminum foil, plastic, paper or cloth to come in contact with a hot surface element, burner or grate.
- Do not allow pans to boil dry.

Set the burner control so that the flame does not extend beyond the bottom of the pan.
Take care that drafts like those from fans or forced air vents do not push the flames so that they extend beyond the edges of the pan.
During a power failure, only the cooktop burners can be lit manually.
Unattended cooking on a cooktop with fat or oil can be dangerous and may result in a fire.

- Do not leave the cooktop unattended when in use.

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

WARNING
TO REDUCE THE RISK OF A RANGE TOP GREASE FIRE

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

Flames can be drawn into the ventilation system.

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

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

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

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

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

To avoid risk of fire do not store items on the cooking surfaces.
Adjust burner flame size so that it does not extend beyond the edge of the cookware. Proper relationship of cookware to burner flame reduces safety risks.

WARNING
Hot oil is capable of causing extreme burns and injury.

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

Spills of hot food may cause burns.

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

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

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

Clean Cooktop With Caution.

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

After a spill or boilover, turn off the burner and allow the cooktop to cool.

- Clean around the burner and burner ports.
- After cleaning, check for proper operation.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

Safe use of the oven cavity

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

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

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

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

Keep oven vent ducts unobstructed.

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

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

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

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

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

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

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

CAUTION
To avoid possible injury or damage to the appliance, ensure oven rack is installed exactly per installation instructions and not backwards or upside down.
Do not place anything on the oven cavity bottom. Do not cover it with aluminum foil. A build-up of heat could damage the appliance or cause injury.

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

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

WARNING
Protective Liners - Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls or oven bottoms. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.

Safe use of the meat probe

WARNING
The oven interior and the meat probe become very hot.

- Use oven mitts to plug and unplug the meat probe.

WARNING
Use of a wrong meat probe can damage the insulation. Use only the meat probe intended for this appliance.

WARNING
Do not allow meat probes or other utensils to come into contact with the heating elements.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Safe use of the warming drawer

WARNING
Do not touch the interior surfaces of the drawer while it is in use. The interior of the drawer could become hot enough to cause burns.

- ▶ Allow drawer and rack (if equipped) to cool before handling.

1.5 Child safety

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

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

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

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

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

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

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

WARNING
To avoid the risk of suffocation:

- ▶ Do not allow children to play with packaging material.
- ▶ Store small parts safely as they can be a choke hazard.

1.6 Gas safety

WARNING
To prevent carbon monoxide build-up, do not block appliance air vents.

WARNING
Have the installer show you where the gas shut-off valve is located.
If a burner goes out and gas escapes, open windows and doors. Wait until gas dissipates before using the appliance.
If you smell gas, your installer has not done a proper job of checking for leaks. If the connections are not perfectly tight, you can have a small leak and, therefore, a faint smell. If you smell gas, immediately shut off the unit and contact an authorized service provider to diagnose the issue. Read the WARNING about gas smell. → *Page 3*

WARNING
Keep the igniter ports clean for proper lighting performance of the burners. It is necessary to clean these when there is a boilover or when the burner does not light even though the electronic igniters click.
For proper burner performance, keep igniters clean and dry.

CAUTION
All igniters spark when any single burner is turned on.

- ▶ Do not touch any of the burners when the cooktop is in use.

WARNING
To prevent flare-ups all grates must be properly positioned on the cooktop whenever the cooktop is in use. Each of the feet must be placed into the corresponding dimples in the cooktop.

- ▶ Do not use a grate if the rubber feet are missing or damaged.

To prevent flare-ups do not use the cooktop without all burner caps and all burner grates properly positioned.

WARNING
Use this appliance only for its intended use as described in this manual.

- ▶ NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating the appliance.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

- Never use the appliance for storage.

1.7 Food safety

CAUTION
To maintain food safety, follow these guidelines
- DO NOT use a warming drawer to heat cold food. It is safe to use the drawer to crisp crackers, chips or dry cereal and to warm plates.
- Be sure to maintain proper food temperature. The USDA recommends holding hot food at 140°F or warmer.
- DO NOT leave food in the warming drawer for more than one hour before or after cooking.
- Plastic containers, plastic wrap or aluminum foil can melt if in direct contact with the drawer or a hot cooking container. If it melts onto the drawer, it may not be removable.

1.8 Cleaning function

Follow these safety instructions when using the cleaning function.

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

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

The oven heats up to a very high temperature during self cleaning. Opening the door can result in injury.
- When self-cleaning, confirm that the door locks and will not open.
- If the door does not lock, do not run Self Clean. Contact Customer Service.

WARNING
The outside of the appliance gets very hot when the cleaning function is in progress.
- Never touch the appliance door.
- Allow the appliance to cool down.
- Keep children at a safe distance.

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

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

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

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

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

1.9 Conversion to Liquified Petroleum gas

WARNING
Personal injury or death from electrical shock may occur, if the range is not installed by a qualified installer or electrician. Any additions, changes, or conversions required in order for this appliance to satisfactorily meet the application needs must be made by a qualified technician.
Your gas range model is designed to allow for LP conversion by a qualified service technician.
- Before installing the kit, be sure to follow the LP Installation Instructions carefully.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

1.10 High altitude installation

Contact Customer Service for use at altitudes above 5,000 ft (1524 m) elevation above sea level.

1.11 State of California Proposition 65 Warnings

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

STATE OF CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNING:

⚠ WARNING

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

2 Preventing material damage

2.1 Preventing oven cavity damage

NOTICE:
The presence of objects on the oven cavity bottom will cause heat to build up. The baking and roasting times will no longer be correct and the enamel will be damaged.
- ▸ Do not cover the oven cavity bottom with any sort of foil or greaseproof paper.
- ▸ Do not place accessories on the oven cavity bottom.

Do not allow aluminum foil in the oven cavity to come into contact with the door glass, it could cause permanent discoloration.
Never pour water into the oven cavity when it is still hot.
Never place cookware containing water on the oven cavity bottom.
The prolonged presence of moisture in the appliance cavity leads to corrosion.
- ▸ Allow the appliance cavity to dry after use.
- ▸ Do not keep moist food in the appliance cavity for a long time with the door closed.
- ▸ Do not store food in the appliance cavity.

Leaving the appliance to cool down with the door open will damage the front of neighboring kitchen units over time.
- ▸ Always allow the appliance cavity to cool down with the door closed after cooking at high temperatures. Only leave the appliance cavity to dry with the door open if a lot of moisture was produced during operation.

Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed.
- ▸ When baking very juicy fruit pies, do not pack too much on the baking tray.

If the seal is very dirty, the appliance door will not close properly when the appliance is in operation. This may damage the front of adjacent kitchen units.
- ▸ Never operate the appliance if the seal is damaged or missing.

Sitting or placing objects on the appliance door may damage it.
- ▸ Do not place or hang objects on the appliance door.
- ▸ Do not place cookware or accessories on the appliance door.

With certain models, accessories may scratch the door glass when closing the appliance door.
- ▸ Always push accessories fully into the appliance cavity.

Carrying the appliance by the door handle could break it. The door handle cannot support the weight of the appliance.
- ▸ Do not carry or hold the appliance by the door handle.

2.2 Preventing cooktop damage

NOTICE:
OPERATIONAL FAULT.
- ▸ Always turn the control knob to the **off** position when the appliance is not being used.

Overheating can damage the cookware.
- ▸ Do not heat empty pots or pans.

Aluminum foil and plastic melt on hot burners.
- ▸ Do not let aluminum foil or plastic come into contact with hot burners.

A build-up of heat may damage the appliance.
- ▸ Never cover the cooktop, for example with aluminum foil or oven protectors.
- ▸ Do not place roasters, frying pans or grill stones on more than one burner at a time.
- ▸ Only use the accessories specified.

Acidic liquids such as lemon juice or vinegar may damage the surface finish of the appliance.
- ▸ Remove spilled liquids immediately. Use caution while the burners are still hot.

Heat may cause damage to adjacent appliances or furniture. If the appliance is in operation for an extended period, heat and moisture will be generated. Additional ventilation is required.
- ▸ Open the window or switch on an extractor hood that discharges the extracted air and moisture outside the building.

3 Environmental protection and energy-saving

3.1 Disposal of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.
- ▸ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

3.2 Saving energy when using the oven

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

Only preheat the appliance if the recipe or the recommended settings tell you to do so.
- ✔ Not preheating the appliance can reduce the energy used.

Use dark-colored, black-coated or enameled baking pans.
- ✔ These types of baking pans absorb the heat particularly well.

Open the appliance door as little as possible during operation.
- ✔ This will maintain the temperature in the appliance cavity and eliminate the need for the appliance to reheat.

When baking multiple dishes, do so in succession or at the same time.
- ✔ The oven cavity is heated after baking the first dish. This reduces the baking time for the second dish.

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

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

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

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

Allow frozen food to defrost before cooking.

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

3.3 Saving energy when using the cooktop

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

Select a cookware diameter that matches the burner. Center the cookware on the burner.

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

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

Close cookware with a fitting lid.

- ✔ Cooking without a lid consumes more energy.

Only lift the lid when necessary.

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

Use a glass lid.

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

Use cookware with a solid flat bottom.

- ✔ Curved cookware bases increase energy consumption.

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

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

Cook with a small amount of water.

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

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

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

4 Familiarizing yourself with your appliance

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

4.1 Appliance

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

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

Oven cavity

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

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

Convection fan

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

Cooling fan

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

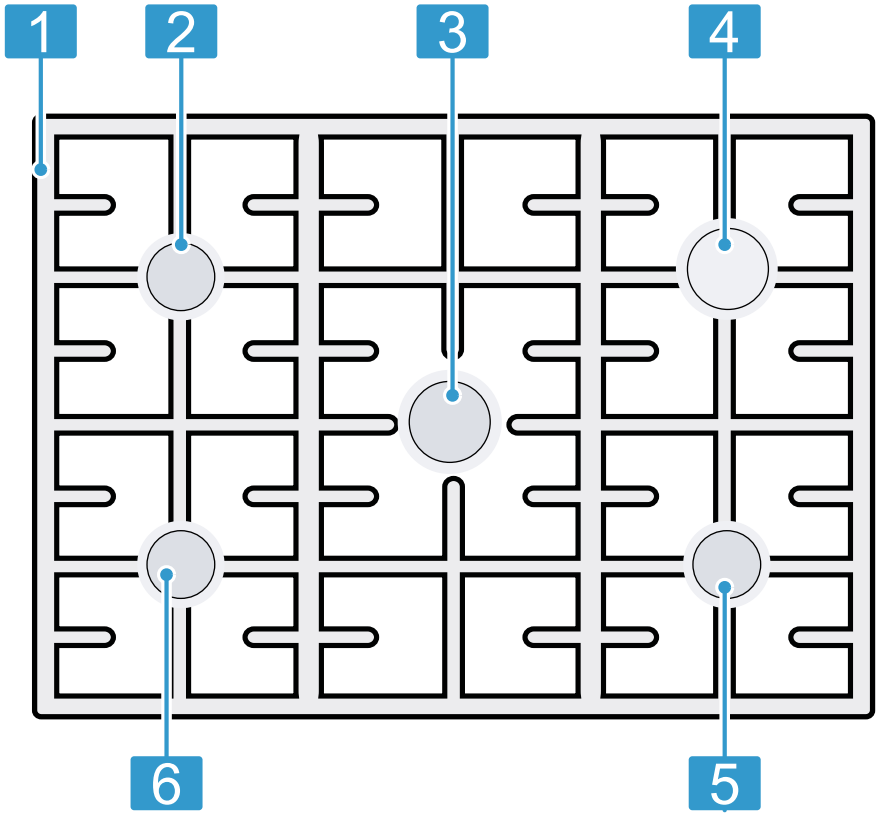
Oven vent

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

⚠ CAUTION
The oven vents are important for air circulation. Covering the oven vents will cause the oven to overheat. Refer to the appliance overview for the location of the oven vents.
→ *"Appliance", Page 13*

- ▸ Do not obstruct oven vents.

Cooktop burners



1	Burner grates
2	Back left burner
3	Center burner
4	Back right burner
5	Front right burner
6	Front left burner

Burner grates

Place the burner grates correctly onto the cookop. Never operate the cooktop without the burner grates in place.

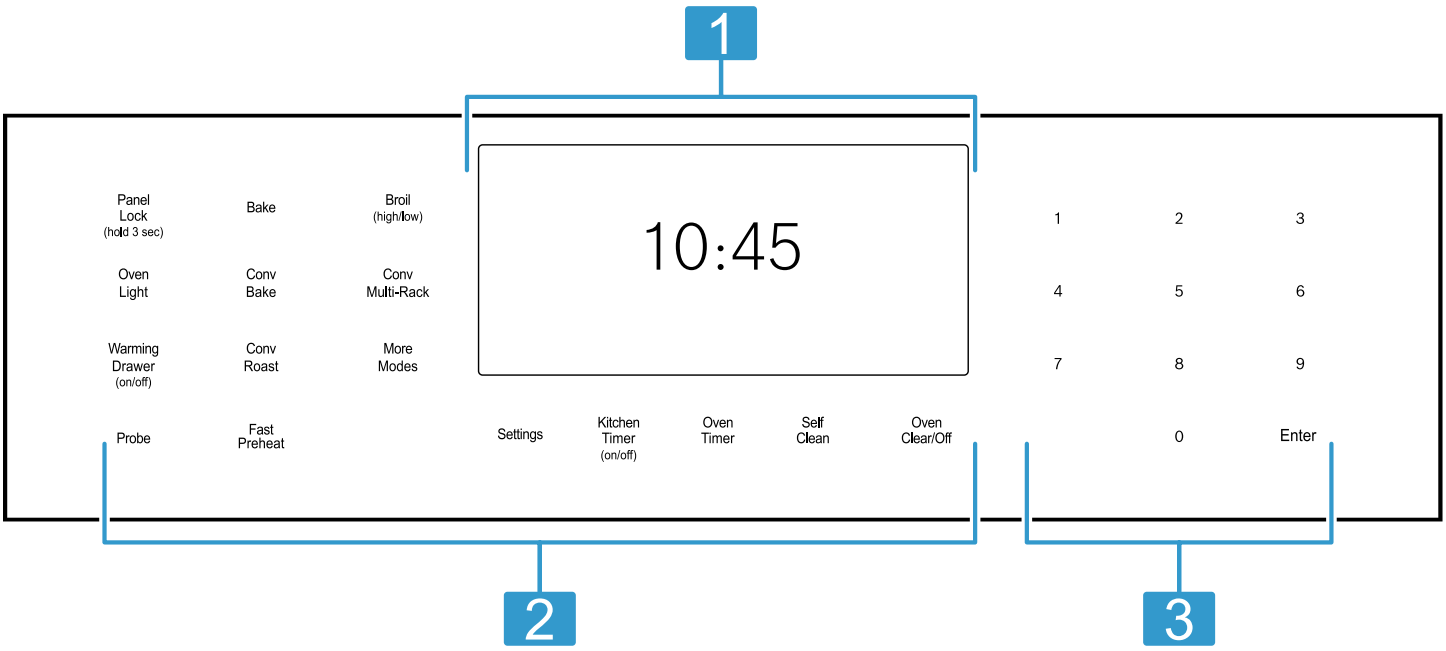
- For the correct position of the burner grates, refer to the appliance overview image.
- Place the cookware on the burner grates. Never place cookware directly onto the burners.
- Always remove burner grates carefully. When you move one burner grate, the burner grates next to it may also move.

4.2 Control panels

You can use the control panel to configure all functions of your appliance and to obtain information about the operating status.

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

Oven control panel



1	Display	Depending on your oven model the display shows information on the currently active modes and features. In standby mode the display shows the time of day.
2	Touch keys	Touch keys are touch sensitive areas. You only have to press on the keys lightly to operate them. The touch keys will not work if you press several of them at once, such as when cleaning them.
3	Numeric keypad	Used for entering numeric values, such as timer values.

Basic features

Here you can find information on the basic operating features of your oven.

Touch key	Function
Oven Clear/ Off	Clear entered value / turn appliance off
Enter	Confirm entered values / Start heating mode
Settings	Access the basic settings
Panel Lock	Activate or deactivate the panel lock
	is displayed.
Oven Light	While the oven door is closed, press the oven light keypad to turn the light on and off. When the oven door is opened, the oven light will automatically turn on. During self clean the oven light cannot be turned on.
Warming Drawer	Activating the warming drawer

Heating modes and functions

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

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

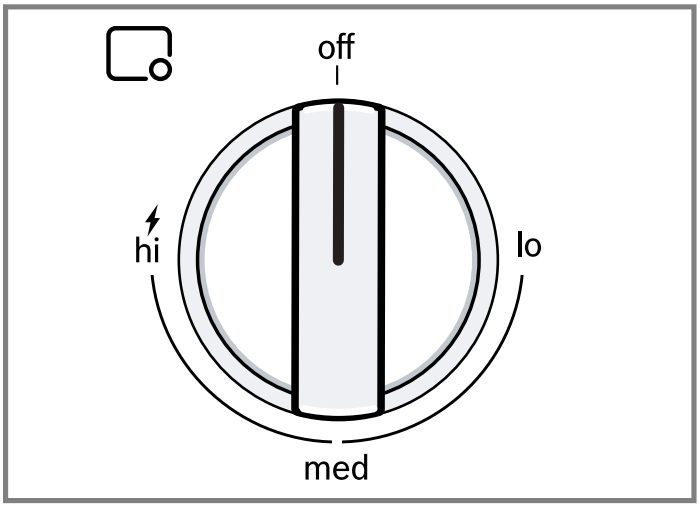
Depending on your model, some of the modes listed may be accessible through the **More Modes** feature.

Function/Mode	Symbol	Temperature range °F (°C)	How it works and what it is used for
Bake		100 - 550 (38 - 285)	Cooks with dry, heated air. For a variety of foods, such as cakes, cookies, pastries, quick breads, quiche and casseroles. → *"How to use **Bake** mode", Page 24*
Conv Bake		100 - 550 (38 - 285)	Similar to bake, but air is circulated by a fan at the back of the oven. Best for baked goods such as cakes, cornbread, pies, quick breads, tarts, and yeast breads. → *"How to use **Conv Bake** mode", Page 24*
Conv Multi-Rack		100 - 550 (38 - 285)	Well suited for cooking individual serving-sized foods such as cookies and biscuits. It is also good for cooking on multiple racks (2 or 3) at the same time. → *"How to use **Conv Multi-Rack** mode", Page 24*
Broil (high/low)		450 - 550 (230 - 285)	Use for tender cuts of meat 1" (2.5 mm) or less thick, poultry, browning bread and casseroles.
Conv Broil		450 - 550 (230 - 285)	Combines intense heat from upper element with fan circulation. Use for tender cuts of meat more than 1" (2.5 mm) thick, poultry and fish. Not for browning. → *"How to use **Conv Broil** mode", Page 25* Press **More Modes** to access this mode.
Warm		150 - 225 (65 - 105)	Maintains a low temperature in order to keep food hot. Best for baked goods such as cakes, cornbread, pies, quick breads, tarts, and yeast breads. → *"How to use **Warm** mode", Page 25* Press **More Modes** to access this mode.
Roast		100 - 550 (38 - 285)	Best suited for meats, poultry, less tender cuts of meats and roasting vegetables. → *"How to use **Roast** mode", Page 25* Press **More Modes** to access this mode.
Conv Roast		100 - 550 (38 - 285)	Uses intense heat and air circulated by a fan. Use for tender cuts of meat and poultry and roasting vegetables. Meats are more juicy and moist than results with roast mode. → *"How to use **Conv Roast** mode", Page 25*
Proof		85 - 125 (30 - 52)	Maintains the warm, non-drafty environment needed for proofing yeast leavened products. → *"How to use **Proof** mode", Page 25* Press **More Modes** to access this mode.
Pizza		100 - 550 (38 - 285)	Heat is circulated throughout the oven by the convection fan. Use for fresh or frozen pizza. → *"How to use **Pizza** mode", Page 25* Press **More Modes** to access this mode.
Probe		-	Use to determine the internal temperature of many foods, especially meats and poultry during cooking. → *"Meat probe", Page 21*

Function/Mode	Symbol	Temperature range °F (°C)	How it works and what it is used for
More Modes	-	-	Some models have a **More Modes** button for accessing additional heating modes. Depending on your model these may include: ■ Convection broil In the **More Modes** menu Convection Broil has two choices HI/LO. Press the #2 to change ■ Pizza ■ Proof ■ Roast ■ Warm
Fast Preheat	ϟ	-	Fast preheat heats the oven quicker than standard preheat. → *"Fast preheat", Page 21*
Sabbath	-	-	The Sabbath mode enables those of particular faiths to use their ovens on the Sabbath. → *"Sabbath mode", Page 22*
Self Clean	cleaning	-	The oven reaches a high temperature to burn off food soil. → *"Self clean function", Page 33* Door locked (800 series)
Oven Timer	-	-	The oven timer is a countdown timer which upon reaching 00:00 turns the oven off, stopping the current mode. The oven timer is used to set how long a mode will run. → *"Oven timer", Page 22*
Kitchen Timer	-	-	The kitchen timer is a countdown timer that has no affect on oven heating. The kitchen timer is used for general kitchen timing needs. → *"Kitchen timer", Page 22*

Cooktop control panel

The markings around the control knobs show the available power levels.



Knob position	
off	Burner turned off
ϟ	Electronic ignition
hi	Highest power level
med	Medium power level
lo	Lowest power level

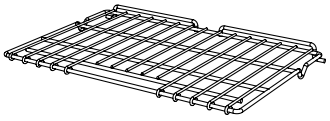
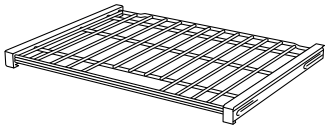
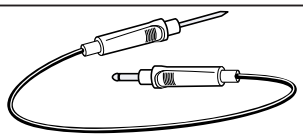
Burner positions

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

Symbol	Cooking zone
	Front left burner
	Front right burner
	Center burner
	Back left burner
	Back right burner

5 Accessories

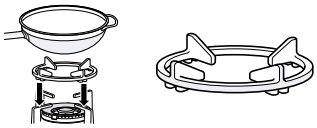
Only use genuine accessories. These are designed especially for your appliance.
The accessories supplied may differ depending on the appliance model.

Accessories		Use
Wire rack		■ These racks can be used for most cooking. ■ You can use multiple racks at the same time. **Note:** Do not clean using the **Self Clean** function.
Telescopic rack		Use with heavier dishes to make placement into the oven easier. **Note:** Do not clean using the **Self Clean** function.
Meat probe		The meat probe can be used to determine the internal temperature of many foods, especially meats and poultry. **Notes** ■ Do not clean using the **Self Clean** function. ■ Do not clean in the dishwasher.

5.1 Other accessories

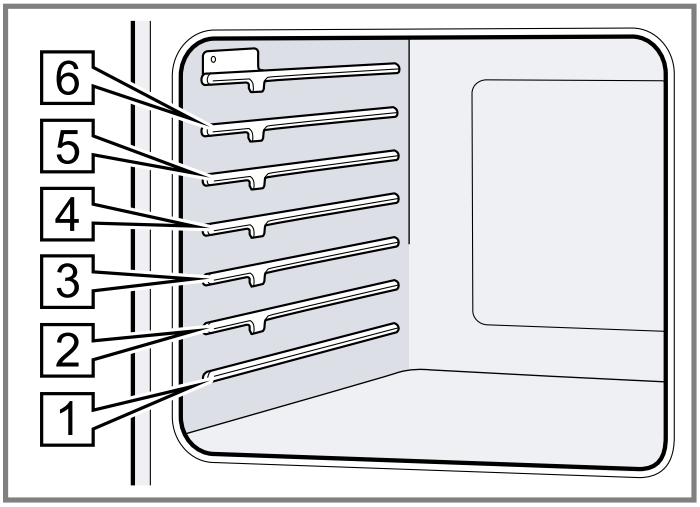
You can purchase other accessories from our Customer Service, specialist retailers or online.
You will find a comprehensive range of products for your appliance in our brochures and online:
www.bosch-home.com

Accessories are appliance-specific. When purchasing, always check for compatibility with your appliance model number (E-Nr).
You can find out which accessories are available for your appliance in our online shop or from our Customer Service.

Other accessories		Use
Wok ring		■ Order number HEZ298102 ■ Use for cooking with a wok pan. ■ To extend the service life of the appliance, we recommend using the wok ring.

5.2 Rack positions

Your oven has six rack positions. The rack positions are counted from bottom to top.
Use rack positions 1 through 6 only. DO NOT attempt to use the top guide to support an oven rack.



Rack position	Best for
6	Broiling 1" (2.5 cm) steaks For Dual-Fuel models: broiling hamburgers
5	Broiling 1½" (4 cm) steaks, broiling most meats, melting cheese For Gas models: broiling hamburgers
4	Thicker meats
3	Broiling poultry, most baked goods on a cookie sheet or baking pan using a single rack, includes frozen convenience foods, cakes, casseroles, frozen pizza, Bundt®[1] cakes
2	Small roasts or poultry, pies, breads
1	Large roasts, turkey, angel food cake

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

5.3 Safe use of oven racks

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

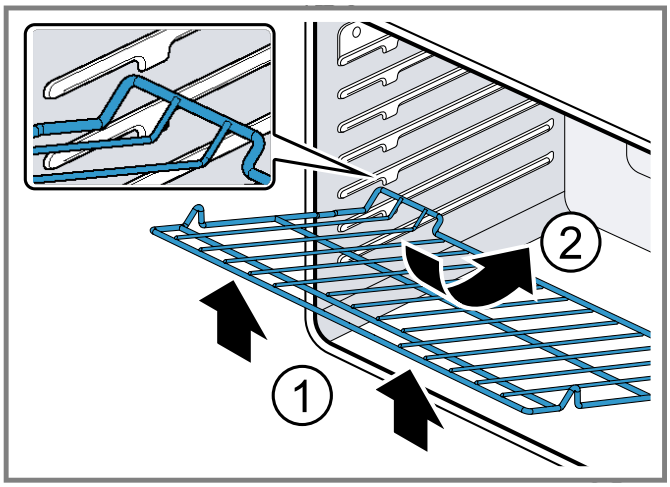
⚠ CAUTION
Placement of Oven Racks - Always place oven racks in desired location while oven is cool. If the rack must be moved while the oven is hot, do not let potholders contact the hot heating elements in the oven. Use caution when removing oven racks from the lowest rack position to avoid contact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

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

5.4 Inserting the wire rack

Requirement: You have read the recommendation on → *"Safe use of oven racks", Page 19*.

1. Grasp the rack firmly on both sides.
2. Tilt the rack up to allow the stop into rack guide ① .
3. Bring the rack to a horizontal position and push it in the rest of the way ②.



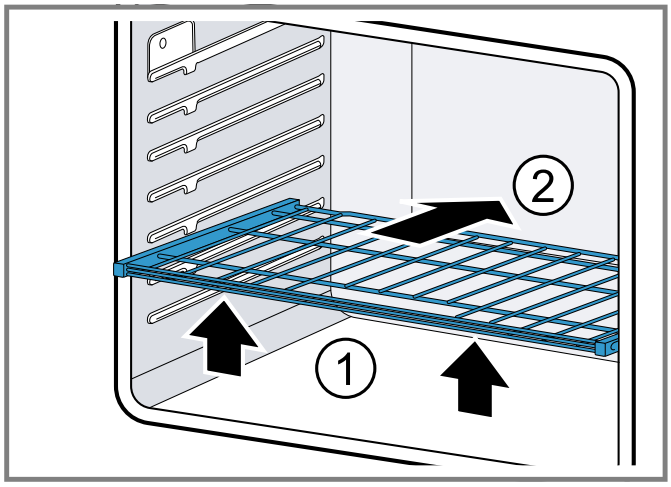
The rack should be straight and flat, not crooked.

5.5 Inserting the telescopic rack

Requirement: You have read the recommendation on → *"Safe use of oven racks", Page 19*.

1. Slide the rack in evenly until the rear of the rack is about 2" (5 cm) from the back of the oven.

2. Tilt the front of the rack up about 3/4" (2 cm) ① and finish pushing the rack all the way back ②.



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

✔ The back of the telescopic rack drops in to place.

3. Pull the rack forward to engage the bottom of the rack onto the rear of the rack position guide.
4. Lower the front of the rack to finish seating it on the rack guide. The rack should feel stable when properly seated.
5. Slide the movable part of the telescopic rack in and out a few times to make sure it is able to move freely and that the non-moving part of the telescopic rack is securely anchored.

6 Before using for the first time

Carry out these steps before using your appliance.

- The appliance must be properly installed by a qualified service provider before use.
- Read and understand all safety precautions → *Page 3* and information in the Use and Care Manual prior to operating.
- This Use and Care Manual covers several models. Not all features are available on all models.

6.1 Cleaning the appliance before using it for the first time

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

1. Remove all packaging materials from the oven cavity.
2. Keep the room ventilated while the appliance is heating.
3. Set the heating mode and temperature.

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

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

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

6.2 Setting the clock

Requirement: The oven is in standby mode.

1. Press **Settings**.

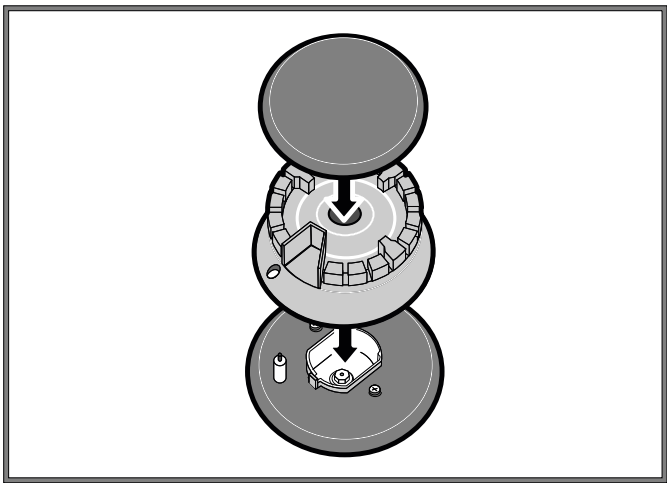
✔ The display shows "SET CLOCK".

2. Press **Enter**.
3. Use the numeric keypad to enter the desired time.

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

6.3 Assembling the burner parts

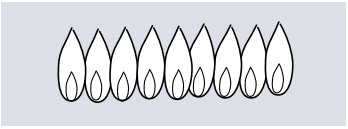
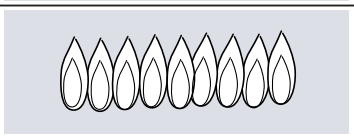
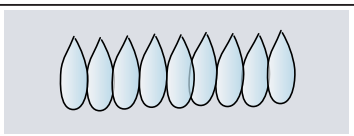
1. Ensure that the burner parts are clean and dry.
2. Ensure that the individual parts of the burners are fitted in their exact position and are straight; otherwise, this may result in ignition problems or problems during operation.
3. Fit the burner head and the burner ring in such a way that the locking catches on the lower section of the burner click into place in the corresponding recesses.



6.4 Flame characteristics

The color of the flame tells you if the gas supply is properly adjusted.

Note: Allow the appliance to operate for 4 to 5 minutes before evaluating the flame. Some yellow streaking is normal during the initial startup.

Flame	Image	Measure
Completely or mostly yellow		Verify that the regulator is set for the correct fuel. Retest after adjustment.
Yellow tips on outer cone		Normal for LP gas
Soft blue		Normal for natural gas

7 Oven operation

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

7.1 Setting the heating mode and temperature

1. Press the button for the desired heating mode.

✔ The heating mode and the default temperature are displayed.

✔ The temperature flashes to show it can be edited.

2. If desired, enter a temperature using the numeric keypad.
3. Press **Enter**.

✔ The oven begins to preheat. The "preheating" is displayed and the preheat bar ═ begins to fill up until the set temperature is reached.

7.2 Turning the oven off

▸ Press **Oven Clear/Off**.

✔ The oven turns off and the clock is displayed.

7.3 Heating time limitation

The maximum heating time is limited. If you forget to turn off the oven, it turns off automatically after a set period of time.
The maximum time for Sabbath mode is 74 hours. For all other heating modes the maximum allowed time is 24 hours.

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

7.4 Fast preheat

With this function you can shorten the time the oven needs to reach the set temperature.
Fast preheat is available for the following heating modes:

- **Bake**
- **Conv Multi-Rack**
- **Conv Bake**
- **Conv Roast**
- **Pizza**

Setting fast preheat

1. Set the desired heating mode.
2. Enter the desired temperature using the numeric keypad.
3. Press **Fast Preheat**.

   Note: If fast preheat is not allowed for the selected heating mode an error tone sounds.
4. To turn off fast preheat press **Fast Preheat** again.

7.5 Meat probe

The meat probe measures the internal temperature of the food. You can set a core temperature and the heating mode turns off automatically as soon as the set temperature is reached.

⚠ WARNING
Use of a wrong meat probe can damage the insulation.
▸ Use only the meat probe intended for this appliance.

The meat probe can be used with the following heating modes:

- **Bake**
- **Roast**
- **Conv Bake**
- **Conv Multi-Rack**
- **Conv Roast**

- The probe function is not available when an oven timer has been set.
- The meat probe measures the temperature on the inside of the food between 85°F (30°C) and 210°F (99°C).

- To prevent the meat probe from being damaged, do not set an oven temperature above 480°F (250°C).
- Use only the meat probe supplied with your appliance. Additional or replacement meat probes can be ordered from Customer Service
- Do not store the probe in the oven cavity.

Inserting the meat probe

Requirements

- Food must be completely thawed before inserting the probe into the meat.
- The probe ships with a black plastic safety cap over the pointed metal end of the probe. The cap must be removed prior to use.

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

   Always use the handle of the probe for inserting and removing.

   Note: The handle of the probe becomes hot during cooking. Always use oven mitts when touching the probe handle.
2. Insert the plug of the probe into the socket at the side of the oven cavity.

   Push the probe in all the way and pull back until it catches in the socket.

Setting the meat probe

Requirement: → *"Inserting the meat probe", Page 22*

1. Set the desired heating mode and temperature.
2. Press **Probe**.

✔ and "SET PROBE TEMP" is displayed.
✔ A three digit input prompt "- - -" blinks on the display.

3. Set the desired core temperature with the numeric keypad.
4. Press **Enter**.

✔ The current and target temperature of the probe are displayed.
✔ When the set probe temperature is reached, the heating mode turns off. "COOKING COMPLETE" blinks in the display. An alarm tone sounds every 10 seconds for 2 minutes.

5. Press **Oven Clear**/**Off** or remove the probe to turn off the display.
   – Always use the handle of the probe for inserting and removing.
   – The probe becomes hot during use. Always use potholders to remove the probe.

✔ The display goes to standby mode.

7.6 Turning the panel lock on or off

With the panel lock you can disable all touch keys on the control panel.

Requirement: The oven is in standby mode.

1. Press and hold **Panel Lock** for 3 seconds.
2. Press and hold **Panel Lock** again for 3 seconds to turn off the panel lock.

✔ The display returns to standby mode.

7.7 Kitchen timer

The kitchen timer is a countdown timer that has no affect on oven heating.
You can set a kitchen timer value up to 99:59 hours.

Setting the kitchen timer

1. Press **Kitchen Timer**.

✔ 0:00 blinks in the display.

2. Enter the desired timer value in H/MM format using the numeric keypad.
3. Press **Enter**.

✔ The timer starts to count down.
✔ When the kitchen timer has counted down an alarm tone sounds for 2 minutes.
✔ Press **Kitchen Timer** to cancel the timer or to turn off the alarm tone.

Editing the kitchen timer

1. Press **Kitchen Timer**.

✔ The current timer value blinks and can be edited.

2. Enter the desired timer value using the numeric keypad.
3. Press **Enter**.

7.8 Oven timer

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

Setting the oven timer

The oven timer automatically ends a heating mode after a set period of time.

Note: The oven timer is not available for the heating modes broil, convection broil, proof, or self clean.

1. Set a heating mode and temperature.
2. Press **Oven Timer**.
3. Press **Enter**.
4. Enter the desired timer value in H/MM format using the numeric keypad.
5. Press **Enter**.

✔ The oven timer starts to count down.
✔ When the oven timer reached 0:00 the cooking mode ends and "OVEN TIMER FINISHED" is displayed.
✔ The oven timer alarm tone sounds every 10 seconds for 2 minutes.

7.9 Sabbath mode

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

- Sabbath mode is only available in bake mode.

- The temperature range may be set between 100°F (38 °C) and 450°F (230 °C).
- You can set a duration of up to 74 hours.
- Kitchen timer, oven timer or probe feature are not available in Sabbath mode.
- Pressing any of the buttons while the oven is in Sabbath mode will have no effect.
- If the oven light is on when Sabbath Mode is set, the light remains on. If it is off when Sabbath Mode is set, the light remains off.

Setting Sabbath mode

Requirement: No kitchen timer or oven timer is running, otherwise the display indicates that Sabbath mode is not available.

1. Set **Bake** mode and a temperature within the allowed temperature range of 100 - 450°F (38 - 230°C).
2. Press **Enter** to start the heating mode.

   If you want to use Sabbath mode for the warming drawer, set the warming drawer temperature before you continue.
3. Press and hold **Oven Timer** for 5 seconds.

✔ In the Sabbath mode timer the default value 74:00 hours blinks.

4. Set the desired time using the numeric keypad. If you want to keep the default value you do not have to enter anything.
5. Press **Enter**.

✔ Sabbath mode begins. If you do not press **Enter** within 5 seconds Sabbath mode auto starts.
✔ "SABBATH ON" is displayed.
✔ The timer counts down until it reaches :00, then "SABBATH" is displayed.
✔ The heating mode ends, but the oven stays in Sabbath mode. No changes can be made at this point.

Tip: You can change the temperature while Sabbath mode is running. Enter the desired value with the numeric keypad and press **Enter**. There is no visual or audible response to the input.

Canceling Sabbath mode

▸ Press **Oven Clear/Off**.

✔ Sabbath mode is ended.

7.10 Basic settings

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

Overview of the basic settings

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

Menu item	Description	Settings
1	Temperature unit	■ °F (Fahrenheit)[1] ■ °C (Celsius)
2	Display brightness	■ High[1] ■ Medium ■ Low
3	Volume	■ High[1] ■ Medium ■ Low
4	Clock mode	■ 12-hour/12HR[1] ■ 24-hour/24HR
6	Button beep Tone when a button is pressed.	■ On[1] ■ Off
7	Standby clock display	■ On[1] ■ Off
8	Language	■ EN[1] ■ FR

[1] Factory setting (may vary according to model)

Menu item	Description	Settings
9	Temperature offset Sets the temperature offset value for bake, convection bake, roast, convection roast and convection multi-rack. When an offset value is entered, the actual oven temperature is increased or decreased by this value. This feature is useful if food is either too brown or too light.	Between +/- 35°F (+/- 19 °C) in 1° increments 0[1]

[1] Factory setting (may vary according to model)

Changing the basic settings

1. Press **Settings**.
✔ The display shows "SET CLOCK".
2. Press **Settings** to enter the settings menu.
3. Press **Settings** to cycle through the settings list.
4. Press **Enter** to access the menu for a setting.
5. Enter the desired value with the numeric keypad.
✔ The new value is automatically accepted as the display reverts from edit mode back to standby mode.
6. Press **Oven Clear**/**Off** to leave the basic settings menu.

Oven temperature offset

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

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

Auto convection conversion

Convection bake and convection multi-rack modes require a 25°F reduction in temperature. Auto convection conversion reduces the temperature you enter automatically.

- Simply enter the package or recipe temperature when setting the mode. The control calculates the correct temperature and it is shown in the display.

7.11 General tips for heating modes

How to use Bake mode

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

Note

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

How to use Conv Bake mode

Use the **Conv Bake** mode for bar cookies and breads. This mode takes advantage of the bottom heat, yielding a better crust on baked items.
The benefits of convection bake include a slight decrease in cook time and a higher dough volume, for example yeast items rise higher with this mode.

Note

- Reduce recipe temperature by 25°F.
- Place food in shallow, uncovered pans, such as cookie sheets without sides.
- If baking more than one pan on a rack, allow at least 1" to 1½" (2.5 to 4 cm) of air space around the pan.
- Allow at least 2" (5 cm) of space between bakeware for proper air circulation.
- For cakes stagger pans so that one is not directly above the other.

How to use Conv Multi-Rack mode

Use **Conv Multi-Rack** for cooking individual serving-sized foods such as cookies and biscuits. It is also good for cooking on multiple racks (2 or 3) at the same time.
The benefits of **Conv Multi-Rack** include even browning and time savings as a result of using multiple racks at one time.

Note

- Baking cookies is possible on 6 racks simultaneously (additional wire or telescopic racks can be purchased separately). In this case, the baking time increases slightly.
- Reduce recipe temperature by 25°F if auto convection conversion is not activated.
- Place food in low-sided, uncovered pans such as cookie sheets without sides.

- If baking more than one pan on a rack, allow at least 1" to 1½" (2.5 to 4 cm) of air space around the pan.
- Stagger pans so that one is not directly above the other.

How to use Pizza mode

Note

Follow these recommendations:

- There might be a slight decrease in baking time. Check before minimum package time.
- When baking a frozen pizza: For a crispy crust, place directly on the rack. For a softer crust, use a pizza pan.
- If par-baking handmade pizza dough, prick the dough with a fork before baking.
- If using a pizza pan, choose a dark, perforated pan for a more crisp crust and a non-perforated pan for a softer crust.
- Preheat baking stones following manufacturer's recommendations while the oven is preheating.
- Bake homemade pizzas on rack position 2 in the center of the rack.
- Follow manufacturer's directions for frozen pizza.
- The convection fan cycles on and off when using pizza mode.

How to use Roast mode

Use **Roast** mode for large cuts of meat and poultry.

Note

- Preheating the oven is not necessary.
- Use a high-sided broil pan or roasting pan. Cover dish with a lid or foil for less tender cuts of meat.
- For less tender cuts of meat, add liquids, such as water, juice, wine, bouillon or stock for flavor and moisture.
- Roasting bags and using a liquid are suitable for use in this mode.
- When roasting whole chicken or turkey, tuck wings behind back and loosely tie legs with kitchen string.
- When cooking large meats (e.g. turkey over 10 lbs) do not use the lowest rack position.

How to use Conv Roast mode

Use the **Conv Roast** mode for preparing tender cuts of meat and poultry. It is also suitable for roasting vegetables.

The benefits of **Conv Roast** mode include as much as 25% faster cooking than non-convection modes and rich, golden browning.

Note

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

How to use Conv Broil mode

Use the **Conv Broil** mode for cooking thick, tender cuts of meat, poultry and fish. This mode is not recommended for browning breads, casseroles and other foods.

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

Note

- Always use convection broil with the oven door closed.
- Preheat the oven for 3 to 4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.
- Steaks and chops should be at least 1½" (4 cm) thick.
- Use the broil pan and grid or a deep pan with a metal rack, for broiling.
- Do not cover the broil grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering.
- Turn meats once during the recommended cook time. Fish does not need to be turned.
- Never use heat-proof glass, such as Pyrex®; it cannot tolerate the high temperature.

How to use Proof mode

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

Note

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

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

How to use Warm mode

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

⚠ CAUTION

Food may spoil when kept warm for too long.

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

Note

- ALWAYS start with hot food. DO NOT use this mode to heat cold food other than for crisping crackers, chips, and dry cereal.

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

7.12 Getting the best results

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

Preheating the oven

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

Bakeware type

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

Pan placement

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

High altitude baking

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

Condensation

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

8 Cooktop operation

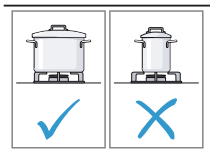
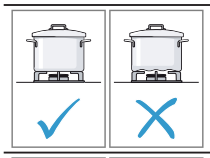
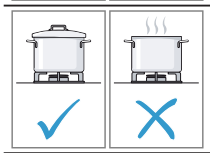
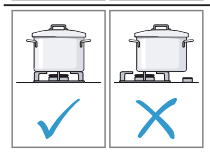
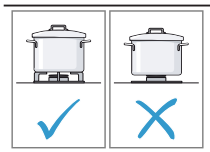
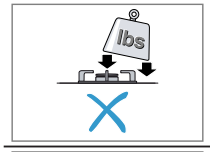
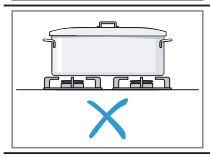
Here you will find out everything you need to know about operating your cooktop.

8.1 Cookware

This information will help you save energy and avoid damaging your cookware.

Using cookware

The selection and positioning of the cookware affects the safety and energy efficiency of your appliance.

	Ensure that the size of the cookware is suitable for the burner size. Never use small cookware on large burners. Ensure that the flame does not touch the sides of the cookware.
	Do not use deformed cookware. Deformed cookware is not stable on the cooktop and may tip over. Use cookware with a thick, flat base.
	Do not cook without a lid. Ensure that the lid does not move. When cooking without a lid, a large amount of the energy will escape.
	Position the cookware in the middle of the burner, otherwise it may tip over. Do not position large cookware on the burners close to the controls. The controls may be damaged due to overheating.
	Place the cookware on the burner grates. Never place the cookware directly on the burner. Before using the appliance, ensure that the burner grates and the burner caps are positioned correctly.
	Handle the cookware that is on the cooktop carefully. Do not bang on the cooktop. Do not place heavy weights on the cooktop.
	Never use multiple burners to heat up cookware, such as roaster, pan, grill stone. The build-up of heat that results from this will damage the appliance.

8.2 Turning on a burner

The cooktop uses electric igniters to light the burners.

1. Place suitable cookware on the burner grate.
2. Push in the control knob for the selected burner and turn it counter-clockwise to the highest power level.

   Keep the control knob pushed in.

✔ Sparks appear in all burners and the flame ignites.

3. Wait a few seconds and release the control knob.
4. ⚠ **WARNING** Escaping gas can ignite.
   - ▸ If the burner does not turn on after 15 seconds, turn off the control knob and open the door or window in the room. Wait at least 1 minute before igniting the burner again.

   Turn the control knob to the desired position.
5. If the burner does not ignite, turn it off and repeat the steps described above. This time, hold the control knob down longer (up to 10 seconds).

Note
In order to ensure proper operation of the appliance, observe the following instructions:

- The burner parts and burner grates need to be properly positioned.
- Do not interchange the burner caps of the individual burners.
- It is important to keep the appliance clean. Clean the igniters regularly with a small non-metallic brush. Take care to prevent the igniters from suffering any heavy impacts.
- The burner holes and slots must be clean for the flame to be correct. Clean the burners regularly.

8.3 Manually igniting a burner

In the event of a power failure, you can ignite the burners manually.

1. Hold down the control knob for the selected burner and turn it counterclockwise to the highest power level.
2. Hold a lit lighter or a match against the burner.
3. Light the burner as usual without releasing the control knob.
4. Hold the control knob down firmly for 4 seconds after lighting the flame.

8.4 Flame failure safety system

Your cooktop is equipped with a safety system (thermocouple) that cuts off the gas when the burners accidentally go out during operation, for example through a draft of air. In order to light the burner, the system that allows the passage of gas must be activated. Carry out the following steps.

⚠ **WARNING**
If the burner flames are accidentally blown out, turn the control knob of the burner to the off position and do not try to relight it for at least 1 minute.

8.5 Turning off a burner

- ▸ Turn the control knob clockwise to off.

8.6 Normal behavior during operation

The following behavior during operation is normal.

- A soft whistling noise while the burner is operating.
- Release of odors during first use. These do not pose a risk and will disappear in time.
- An orange-colored flame is normal. It is caused by impurities, such as the presence of dust in the atmosphere or spilled liquids.

8.7 Recommended cooking settings

Use the following chart as a guide for heat settings.
The cooking times and heat settings may vary depending on the type of food, its weight and quality, on the type of gas used, and on the material from which the cookware is made.
Always use cookware that is the right size and place it in the center of the burner.

Food	Heat setting
Melting chocolate	lo
Simmering tomato sauce	lo

9 Warming drawer operation

The warming drawer will keep hot, cooked foods at serving temperature.
Always start with hot food. DO NOT use to heat cold food. It is safe to use the drawer to crisp crackers, chips or dry cereal and to warm plates.

⚠ **CAUTION**
To maintain food safety, follow these guidelines

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

9.1 Warming drawer levels

You can set 3 different heating levels for the warming drawer.
For best results, preheat the warming drawer when warming food.

Level	Preheat time in min.	Recommendation
LOW	10	Best for roasts and breads
MED	15	Recommended for side dishes, casseroles, and sauces
HIGH	20	Recommended for pizza, fried foods, and plate warming

9.2 Turning the warming drawer on

You can operate the warming drawer with the oven control panel.

1. Press **Warming Drawer**.
✔ The default level "MED" is displayed.
2. Press **Warming Drawer** to cycle the available warming drawer settings.
3. Press **Enter** to confirm.
✔ The warming drawer icon is displayed below the clock.

9.3 Turning the warming drawer off

▸ Press **Warming Drawer**.
✔ The warming drawer symbol turns off.

9.4 Using the warming drawer in Sabbath mode

You can use the warming drawer in Sabbath Mode, while the oven is in Sabbath mode. It is not possible to run Sabbath Mode only in the warming drawer.

1. Set the desired warming drawer temperature.
2. Set Sabbath mode for the oven cavity.
✔ The warming drawer and oven will operate in Sabbath mode until the oven timer reaches zero.

9.5 Warming empty serving bowls and plates

Requirements

- Do not preheat drawer prior to placing dishes.
- Use only heat-safe dishes.

1. Place empty plates or dishes in the cold warming drawer.
2. Select the warming drawer temperature "LOW".
3. Check the dish temperature during the warming period.

9.6 Crisping stale items

1. Place the food in a low-sided dish or pan.
2. Select the warming drawer temperature .
3. Preheat the warming drawer for 10 minutes, then place the food in the warming drawer.
4. Set the warming timer.
5. Check the crispness after 45 minutes. Continue crisping if needed.

9.7 General tips for the warming drawer

- To keep several different foods hot, set the temperature for the food needing the highest setting.
- Place items needing the highest setting toward the side of the drawer and items needing less heat in the center of the drawer.
- You can warm empty serving dishes while the warming drawer is preheating.
- Place cooked, hot food in the warming drawer in its original cooking container or in a heat-safe serving dish.
- You can use aluminum foil to cover the food. DO NOT line the warming drawer with aluminum foil.
- Do not use the warming drawer for storage purposes.

10 Cleaning and maintenance

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

10.1 Cleaning agents

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

Brand names

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

Avoid these cleaners

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

⚠ WARNING

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

⚠ WARNING

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

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

10.2 Cleaning the warming drawer

Note: You can remove the warming drawer for cleaning. Refer to the Installation Instructions for your appliance.

⚠ WARNING
To prevent burns, do not remove the drawer while hot.
- ▸ Be sure the drawer is empty before removing.

Part	Recommendations
Drawer interior, polished stainless steel	■ Use dish detergent. Wash, rinse well and dry. ■ For hard water spots or scale, use white vinegar. Apply with a sponge or cloth, rinse and dry. ■ Chlorine or chlorine compounds in some cleansers are corrosive to stainless steel and can cause injury. Check the ingredients on the label.
Painted surfaces	■ Use hot, soapy water or mild cleaners such as Fantastik®[1] or Formula 409®[1]. Wash, rinse well and dry. ■ Do not use abrasive cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Drawer exterior frame, brushed stainless steel	■ Always wipe or rub in the direction of the grain. ■ Clean with a soapy sponge, then rinse and dry or wipe with Fantastik®[1] or Formula 409®[1] sprayed on a paper towel. ■ Protect and polish with Stainless Steel Magic®[1] and a soft cloth. ■ Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. ■ Use Bar Keeper's Friend®[1] to remove heat discoloration. ■ Chlorine or chlorine compounds in some cleansers are corrosive to stainless steel and can cause injury. Check the ingredients on the label.

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

10.3 Cooktop cleaning and maintenance

Cleaning the appliance

⚠ CAUTION
All igniters spark when any single burner is turned on.
- ▸ Do not touch any of the burners when the cooktop is in use.

⚠ WARNING
Do not clean the cooktop while it is in operation.

1. Let the appliance cool down.
2. Clean with a sponge, water and soap.
3. Dry with a soft cloth.

Cleaning the burners

Clean the surfaces of the burners after every use to prevent them from becoming encrusted.

NOTICE:
Do not clean the burner parts in the dishwasher. They may be damaged.

1. Wait until the appliance has cooled.
2. Scrub with a non-metallic brush and soapy water.
3. Dry the burners completely. If there are water droplets or damp patches on the cooktop when you start cooking, the enamel may be damaged.
4. Reassemble the burner parts. Ensure that the burner caps are correctly positioned on the burner bases.

Cleaning the burner grates

1. Wait until the appliance has cooled.
2. Carefully lift off the burner grates.
3. Scrub with a non-metallic brush and soapy water. Carefully clean around the rubber feet. If the rubber feet come off, the grates may scratch the cooktop surface.
4. Dry the burners grates completely. If there are water droplets or damp patches on the cooktop when you start cooking, the enamel may be damaged.
5. Place the burner grates in their proper position.
→ *"Burner grates", Page 14*

Cleaning recommendations

Follow these cleaning recommendations for the individual parts of your appliance.

Part / Material	Suitable cleaning method	Important notes
Burner base / aluminum alloy	■ Non-abrasive cleaner: Dish soap and hot water ■ Mild abrasive cleaners: Bon Ami®[1] or Soft Scrub®[1] Rinse and dry immediately.	■ Do not scratch or gouge the port openings. ■ Clean ports with a wire or a straightened paper clip. ■ Do not use a toothpick, it may break off. ■ Do not soak burner bases. ■ A toothbrush can be used for stubborn stains.
Burner cap / porcelain enamel	■ Non-abrasive cleaners: Dish soap and hot water, Fantastic®[1] ■ Mild abrasive cleaners: Bon Ami®[1] ■ Liquid cleaners: Soft Scrub®[1] ■ For food stains: abrasive cleaners such as Barkeepers Friend®[1] Rinse and dry immediately.	■ Acidic and sugar-laden spills deteriorate the enamel. Remove soil immediately after the appliance has cooled enough to touch. ■ Do not use wet sponge or towel on hot porcelain. ■ Do not soak burner caps. ■ Always apply minimal pressure with abrasive cleaners. ■ Dry thoroughly and make sure the burner cap is seated properly on the burner base after cleaning.
Control knobs and grommets	Non-abrasive cleaners: Dish soap and hot water Dry thoroughly after cleaning.	■ You can remove the control knobs for cleaning the appliance. → *"Removing the control knobs", Page 31* ■ Do not remove grommets or white rings. You will require Customer Service to refit them. DO NOT USE THE COOKTOP WITHOUT ALL PARTS FITTED CORRECTLY! ■ Do not soak knobs or grommets. ■ Do not use abrasive scrubbers or cleaners, such as Bon Ami®, Ajax®, or Comet®. They may permanently damage the finish or remove graphics.
Exterior finish / stainless steel	■ Clean with soapy water and soft cloth, then rinse and dry with a soft cloth. ■ Condition steel with the Bosch Stainless Steel Conditioner (part # 00576696). Not for use on black steel. ■ Hard water spots: Household white vinegar ■ Mild abrasive cleaners: Bon Ami®[1] ■ Heat discoloration: Bar Keepers Friend®[1] Rinse and dry immediately.	■ Do not use steel wool pads. They will scratch the surface. ■ Stainless steel resists most food stains and pit marks providing the surface is kept clean and protected. ■ Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time ■ Rub lightly in the direction of the grain. ■ Chlorine or chlorine compounds in some cleaners are corrosive to stainless steel. Check the ingredients on the label before using.

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

Part / Material	Suitable cleaning method	Important notes
Burner grates and grate bridge / porcelain enamel on cast iron	■ Non-abrasive cleaner: Hot water and detergent, Fantastic®[1] ■ Mild abrasive cleaners: Bon Ami®[1], Soft Scrub®[1] ■ Stubborn stains: Soap filled steel wool pads Rinse and dry immediately.	■ The grates are heavy; use care when you lift them up. Place them on a protected surface for cleaning. ■ Blisters, crazing or chips are common due to the extreme temperatures on the grate fingers and rapid temperature changes. ■ Acidic and sugar-laden spills deteriorate the enamel. Remove soil immediately after the appliance has cooled enough to touch. ■ If you use abrasive cleaners too vigorously or too often they may eventually mar the enamel. ■ Do not clean in a self-cleaning oven.
Igniters / ceramic	■ Carefully wipe with a cotton swab dampened with soap and water. ■ Gently scrape the soil off with a toothpick.	■ Avoid excess water on the igniter. A damp igniter will prevent the burner from lighting. ■ Remove any lint that may remain after cleaning.
Glass surfaces	Non-abrasive cleaner: Dish soap and hot water Rinse and dry immediately.	■ Always clean off spilled liquid immediately after the appliance has cooled enough to touch. This will prevent food remains from sticking to the cooktop surface. ■ Remove melted sugar, or foods which contain a lot of sugar, immediately after the appliance has cooled enough to touch. Use the glass scraper. ■ Do not use abrasive cleaners such as metal scouring pads, scrub sponges, soap-filled scouring pads and powder cleaners.

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

Removing the control knobs

You can remove the control knobs and grommets for a more thorough cleaning.

⚠ WARNING

To avoid possible electric shock, do not reach through the control opening into rough-in box located under the cooktop.

1. Turn the control knob to the **off** position.
2. Gently lift the knob up and off.
3. Gently pull the grommet from the sides and lift out.
4. To replace the control knob and grommet, carefully insert the grommet into the opening. Make sure that the main top is seated in the track around the entire perimeter of the grommet.
5. Replace the control knob by placing indicator line at the **off** position. Press down firmly.

10.4 Oven cleaning and maintenance

Cleaning recommendations

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

Part	Suitable cleaning method	Recommendations
Flat rack	■ Wash with soapy water. ■ Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed.	■ DO NOT CLEAN USING THE SELF CLEAN FUNCTION. ■ If the flat racks remain in the oven during the self clean mode, they will loose their shiny finish and may not glide smoothly. If this happens, wipe the rack edges with a small amount of vegetable oil. Then wipe off excess oil.

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

Part	Suitable cleaning method	Recommendations
Telescopic rack	■ Wash with soapy water. ■ Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed.	■ DO NOT CLEAN USING THE SELF CLEAN FUNCTION. ■ Avoid getting cleansing powder in the telescopic slides. Re-lubrication may become necessary. Use only high-temperature food-grade lubricants to re-lubricate the slides.
Door gasket	■ None	■ DO NOT CLEAN THE DOOR GASKET. ■ The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
Glass	■ Wash with soap and water or glass cleaner. ■ Use Fantastik®[1] on a clean sponge or paper towel and wipe clean.	■ Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Painted surfaces	■ Clean with hot soapy water or apply Fantastik®[1] to a clean sponge or paper towel and wipe clean.	■ DO NOT use powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Porcelain surfaces	■ Immediately wipe up acid spills like fruit juice, milk, and tomatoes with a dry cloth. ■ When cool, clean with hot soapy water or apply Bon-Ami®[1] or Soft Scrub®[1] to a damp sponge. Rinse and dry. ■ For stubborn stains, use soap-filled pads.	■ Do not use a moistened sponge/cloth on hot porcelain. It is normal for porcelain to show fine lines with age due to exposure to heat and food soil.
Heat resistant enamel and polished components in the oven cavity	■ Use the self clean function for heavy soiling.	■ These surfaces can become discolored over time. This is normal and does not affect operation. ■ Do not use scouring pads or abrasive cleaners to treat discolorations.
Stainless steel surfaces	■ Clean with soapy water and soft cloth, then rinse and dry with a soft cloth. ■ Condition steel with stainless steel conditioner. ■ Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. ■ Remove heat discoloration with Bar Keeper's Friend®[1].	■ Never allow food stains or salt to remain on stainless steel for any length of time. ■ Always wipe or rub in the direction of the grain. ■ Chlorine or chlorine compounds in some cleansers are corrosive to stainless steel. Check the ingredients on the label of the cleanser.
Black stainless surfaces/ anti-fingerprint surfaces	■ Clean with a soft, dry towel. ■ For stubborn dirt, use warm water diluted with a non-abrasive, mild cleansing soap.	■ Never use stainless steel polish.
Plastic and controls	■ When cool, clean with soapy water, rinse and dry.	
Probe	■ Wipe with soapy water.	■ Do not submerge in water. ■ Do not wash in the dishwasher.
Printed areas (words and numbers)		■ Do not use abrasive cleaners or petroleum based solvents.

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

Self clean function

With pyrolytic self cleaning the oven is heated to a very high temperature. Stubborn soil is burnt off and can be wiped out after self clean is finished and the oven has cooled.
After the completion of a self-clean cycle, the oven will not allow you to start another self-clean cycle for 24 hours.
All surface elements are automatically disabled during Self Clean. This is normal. Once the Self Clean cycle is complete and the oven has cooled, the elements become operable once again.

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

Preparing self clean

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

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

The oven heats up to a very high temperature during self cleaning. Opening the door can result in injury.
- ▸ When self-cleaning, confirm that the door locks and will not open.
- ▸ If the door does not lock, do not run Self Clean. Contact Customer Service.

⚠ CAUTION
Remove broiler pans, pots, and other utensils and excess spillage before self-cleaning.
Do not leave food or cooking utensils, etc., in the oven during the pyrolytic self-cleaning mode of operation.

⚠ CAUTION
The oven vents are important for air circulation. Covering the oven vents will cause the oven to overheat. Refer to the appliance overview for the location of the oven vents.
→ *"Appliance", Page 13*
- ▸ Do not obstruct oven vents.

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

- ▸ Wipe out excessive spillage from the oven cavity.

Starting self clean

Requirements
- ■ All heating modes or timers are canceled.
- ■ You have carried out the steps for preparing the oven for self clean.
  → *"Preparing self clean", Page 33*

1. Press **Self Clean**.
- ✔ lights up on the display.
- ✔ The default self clean time "4:00" blinks on the timer display.
2. You can set a self clean time between 2 and 4 hours with the numeric keypad.

   Tip: Use a longer setting for a heavily soiled oven.
3. Press **Enter**.
- ✔ The oven door locks. blinks on the display and then remains lit until the oven has cooled down after self clean is finished.
- ✔ "SELF CLEAN" lights up on the display.
- ✔ The timer starts to count down.
- ✔ When self clean is finished, the display shows 0:00. The oven remains locked until it has cooled down sufficiently. "COOLING DOWN" is displayed.
- ✔ When the oven has cooled down the door unlocks and "SELF CLEAN FINISHED" is displayed.
4. Press **Oven Clear/Off**.
5. Wipe the remaining ash from the oven with a moist cloth.

Canceling self clean

1. Press **Oven Clear/Off**.
- ✔ "COOLING DOWN" is displayed.
- ✔ The door remains locked.
- ✔ When the oven has cooled down the door unlocks and "SELF CLEAN FINISHED" is displayed.
2. Press **Oven Clear/Off**.
3. Wipe the remaining ash from the oven with a moist cloth.

Maintenance

Replacing an oven light bulb

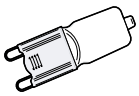
When the oven light fails you can replace the light bulbs.

⚠ WARNING
Light socket is live when door is open if main power supply is not turned off.
- ▸ Turn off main power supply at the service panel before changing the light bulbs.

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

Light bulb specifications

Refer to this chart for information on the light bulb you have to use for your oven model.

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

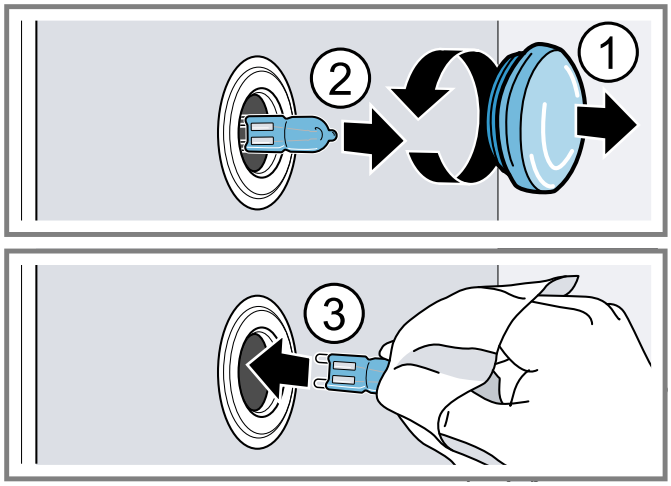
Replacing a G9 base oven light with round glass cover

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

Requirements

- Refer to the oven light bulb chart for the oven light specification of your oven.
- Follow the safety instructions on replacing a light bulb. → *Page 33*

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



4. Remove the old bulb by grasping and sliding the bulb straight back until the two prongs have cleared the ceramic holder ②.
5. Do not touch the glass of the new replacement bulb directly as oil from your fingers may cause the bulb to fail prematurely. Instead, grasp the replacement bulb with a clean dry cloth. Locate the two prongs in the ceramic holder, gently poking until the two prongs locate in the ceramic socket ③.
6. Press in to seat the bulb.
7. Screw the glass cover back on.
8. Turn on the circuit breaker.

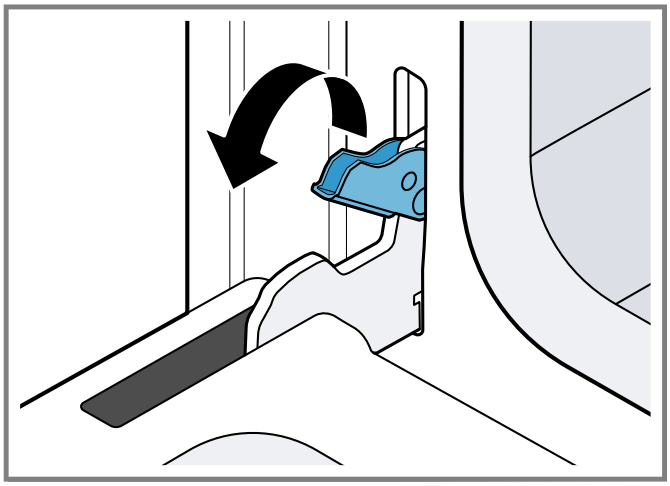
Removing the oven door from bottom hinge conventional ovens

⚠ WARNING

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

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

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

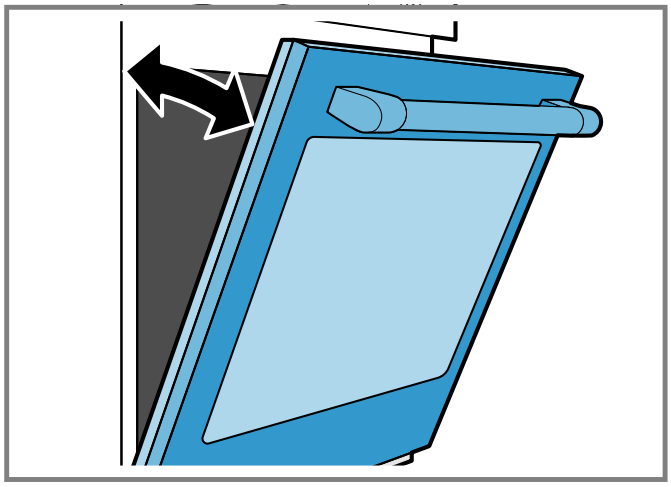


If necessary, use a tool, such as a screwdriver, to gently pry the upper part of the lever away from the housing. Take care to avoid scratching the housing.

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

4. ⚠ **CAUTION** Follow the instructions below to prevent the latch from slamming shut and pinching or cutting your hand.

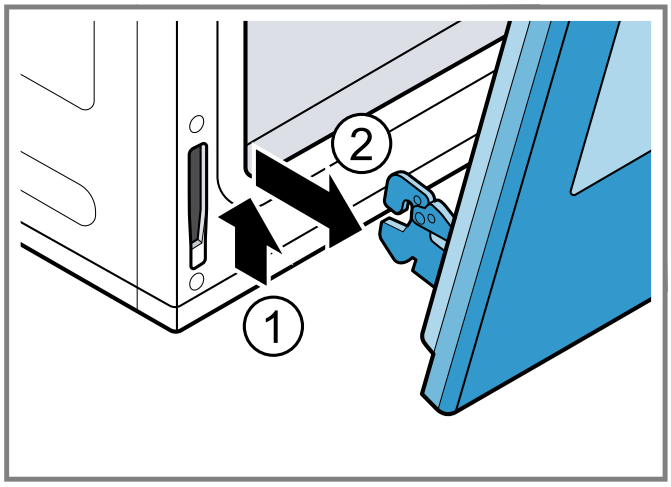
   Close the oven door until it catches on the hinge stop levers, locking the hinges at the proper angle for door removal.



✔ The door will be open about 7" (18 cm) at the top.

5. ⚠ **CAUTION** The door is heavy.
   - ▸ Do not grip the door by the handle.
   - ▸ Use both hands to firmly grip it by the sides.

   Maintaining the door angle, lift the door straight up approximately 3/4" (2 cm) to unhook the hinges from the slots and then pull it out towards you until the hinges are clear of the oven housing.

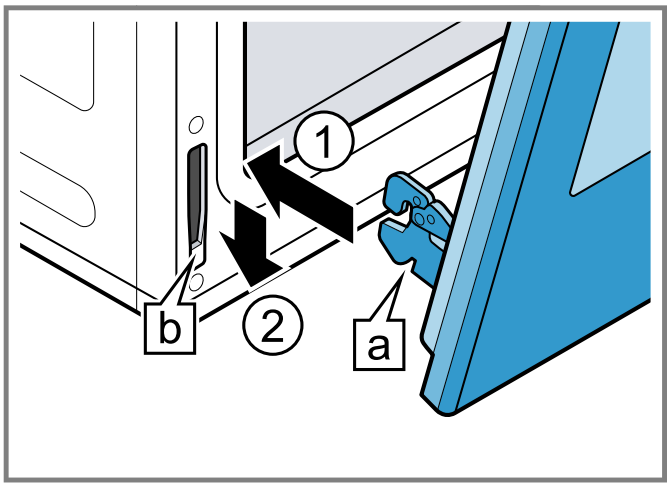


6. Place the door in a convenient and stable location.

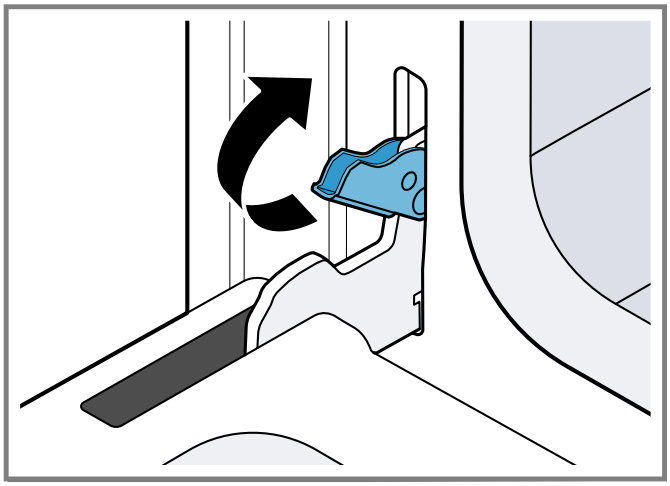
   Do not lay the door on its handle. This could cause dents or scratches.

Reinstalling the oven door

1. Hold the door firmly in both hands. Grip it on either side, not by the handle.
2. Tilt the door back slightly towards you at an angle that would open the door about 7" (18 cm) at the top.
3. Slide the hinges [a] into the slots [b] as far as they will go ① and lower the door straight down ②.



   The angle of the door may need to be adjusted slightly to allow the hinges to engage properly and the door to be lowered into place. The door should lower about 3/4" (2 cm) and stop. If it does not, the hinges have not engaged properly and the door could fall if it is released.
4. Once both hinges are fully engaged, gently open the door until it is fully open.
5. Push the levers on both the hinges up and forward until they are locked into the slot and flush with the front of the oven body.



6. Close and open the door slowly to be sure it is correctly and securely in place.

11 Troubleshooting

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

⚠ WARNING
To avoid risk of injury from improper repairs, observe the following.
- Only qualified technicians or authorized service providers should perform repairs.
- Only genuine spare parts may be used to repair the appliance.
- If the appliance has an issue, call Customer Service.

11.1 Cooktop troubleshooting

12 Disposal

12.1 Disposal of your old appliance

Environmentally compatible disposal allows valuable raw materials to be recycled.

1. Unplug the appliance from the power supply.
2. Cut through the power cord.
3. Dispose of the appliance in an environmentally responsible manner.

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

13 Customer Service

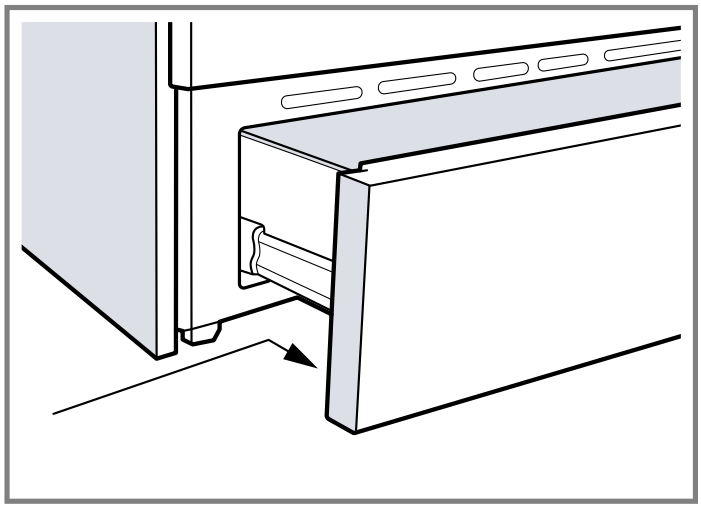
With any warranty repair, we will make sure your appliance is repaired by an authorized service provider using genuine replacement parts. We use only genuine replacement parts for all repairs.
Detailed information on the warranty period and terms of warranty can be found in the Statement of Limited Product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

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

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

13.2 Rating plate location

You can find the rating plate of your appliance:
- on the backside of the drawer front. Open the drawer to view it.



[a] Rating plate

13.3 Product registration

Register your Bosch product to access information related to your product.
You may register your product through one of the following ways:
- Register your product online at:
  - US: www.bosch-home.com
  - CA: www.bosch-home.ca/en/service/get-support
- Mail in the completed product registration card to the address printed on the card.
- Scan the QR code with your smartphone and follow the prompts:

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

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

14 STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

14.1 What this warranty covers & Who it applies to

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

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

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

14.2 How long the warranty lasts

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

14.3 Repair/replace as your exclusive remedy

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

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

14.4 Out of warranty product

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

14.5 Warranty exclusions

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

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

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

14.6 Obtaining warranty service

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

14.7 Product information

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

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

Pour plus d'informations, veuillez vous reporter au Guide de l'utilisateur numérique.

Table des matières

1 IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ 41
1.1 Définitions des termes de sécurité 42
1.2 Informations générales..... 42
1.3 Installation et entretien appropriés 42
1.4 Utilisation sécuritaire..... 43
1.5 Sécurité des enfants 48
1.6 Sécurité des gaz 48
1.7 Sécurité alimentaire 49
1.8 Fonction de nettoyage..... 49
1.9 Conversion au gaz de pétrole liquéfié 50
1.10 Installation à haute altitude..... 50
1.11 Mises en garde conformément à la proposition 65 de l'État de Californie 50

2 Prévenir les bris matériels 51
2.1 Prévenir les dommages à la cavité du four..... 51
2.2 Éviter d'endommager la table de cuisson..... 51

3 Protection de l'environnement et économies 51
3.1 Mise au rebut de l'emballage 51
3.2 Économie d'énergie lors de l'utilisation du four..... 51
3.3 Économie d'énergie lors de l'utilisation de la table de cuisson..... 52

4 Description de l'appareil 52
4.1 Électroménager..... 52
4.2 Panneaux de commande 53

5 Accessoires..... 57
5.1 Autres accessoires..... 57
5.2 Positions des grilles 58
5.3 Utilisation sûre des grilles de four..... 58
5.4 Insertion de la grille métallique..... 58
5.5 Insertion de la grille télescopique 58

6 Avant d'utiliser pour la première fois 59
6.1 Nettoyage de l'appareil avant sa première utilisation..... 59
6.2 Réglage de l'horloge 59
6.3 Assemblage des pièces du brûleur 59
6.4 Caractéristiques de la flamme..... 60

7 Fonctionnement du four..... 60
7.1 Réglage du mode de chauffage et de la température 60
7.2 Éteindre le four..... 60
7.3 Limitation du temps de chauffage..... 60
7.4 Préchauffage rapide..... 60
7.5 Sonde thermométrique..... 61
7.6 Activer ou désactiver le verrouillage du panneau 61
7.7 Minuterie de cuisine 61
7.8 Minuterie du four 62
7.9 Mode sabbat 62
7.10 Réglages de base 62
7.11 Conseils généraux pour les modes de chauffage... 63
7.12 Obtenir les meilleurs résultats 65

8 Fonctionnement de la table de cuisson 66
8.1 Ustensile de cuisine 66
8.2 Allumer un brûleur..... 67
8.3 Allumer manuellement un brûleur..... 67
8.4 Système de sécurité anti-flamme 67
8.5 Éteindre un brûleur..... 67
8.6 Comportement normal pendant le fonctionnement... 67
8.7 Paramètres de cuisson recommandés 67

9 Fonctionnement du tiroir réchaud 67
9.1 Niveaux du tiroir réchaud..... 68
9.2 Allumer le tiroir réchaud..... 68
9.3 Éteindre le tiroir réchaud 68
9.4 Utilisation du tiroir réchaud en mode Sabbat 68
9.5 Réchauffer des bols et des assiettes vides..... 68
9.6 Mettre croustillant des articles rassis..... 68
9.7 Conseils généraux pour le tiroir réchaud 68

10 Nettoyage et entretien 69
10.1 Produits de nettoyage 69
10.2 Nettoyer le tiroir réchaud 69
10.3 Nettoyage et entretien de la table de cuisson..... 70
10.4 Nettoyage et entretien du four 72

11 Dépannage..... 78
11.1 Dépannage de la table de cuisson 78

12 Élimination..... 78
12.1 Éliminer un appareil usagé..... 78

13 Service à la clientèle 78
13.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD) 78
13.2 Emplacement de la plaque signalétique 78
13.3 Enregistrement de produit 78

14 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT..... 79
14.1 Couverture de la garantie limitée..... 79
14.2 Durée de la garantie..... 79
14.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif..... 79
14.4 Produit hors garantie 80

14.5 Exclusions de garantie 80
14.6 Obtention du service de garantie..... 81
14.7 Information sur le produit 81

⚠ IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

⚠ AVERTISSEMENT : Si les directives ne sont pas suivies à la lettre, il y a un risque d'incendie ou d'explosion pouvant entraîner des dommages matériaux, des blessures ou un décès.

– Ne pas conserver ou utiliser de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

– QUE FAIRE SI VOUS PERCEVEZ UNE ODEUR DE GAZ
- **Ne pas essayer de mettre un appareil sous tension.**
- **Ne pas toucher d'interrupteur de courant électrique.**
- **Ne pas utiliser de téléphones dans l'édifice.**
- **Communiquer immédiatement avec le fournisseur de gaz depuis l'appareil téléphonique d'un voisin. Respecter les directives du fournisseur de gaz.**
- **S'il s'avère impossible de joindre le fournisseur de gaz, communiquer avec les pompiers.**

– Utiliser les services d'un installateur ou d'une agence de services qualifiés ou le fournisseur de gaz pour procéder à l'installation et aux réparations.

⚠ AVERTISSEMENT :

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

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

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

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

1.1 Définitions des termes de sécurité

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

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

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

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

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

1.2 Informations générales

Ce manuel explique les principes de base du fonctionnement de votre appareil et les mesures de sécurité à respecter. Pour des informations d'installation, reportez-vous aux instructions d'installation fournies avec l'appareil.
Tous les manuels des produits peuvent être téléchargés en ligne à l'adresse www.bosch-home.ca/fr/service/manuels-utilisateur.
INSTALLATEUR : Prière de laisser ces instructions d'installation avec cet appareil à l'intention du propriétaire.
PROPRIÉTAIRE : Prière de conserver ces instructions pour référence ultérieure. Lisez toutes les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil. Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouvent le disjoncteur électrique et le robinet d'arrêt de l'alimentation en gaz afin que vous sachiez comment et où couper le gaz et l'électricité de l'appareil.

1.3 Installation et entretien appropriés

AVERTISSEMENT
Lorsqu'il est correctement entretenu, votre nouvel appareil a été conçu pour être sûr et fiable.

- Lisez toutes les instructions attentivement avant l'utilisation. Ces consignes réduiront le risque de brûlure, d'électrocution, d'incendie et de blessure pour les personnes utilisant l'appareil.
- Lorsque vous utilisez des appareils électroménagers, il importe de suivre les précautions de sécurité de base, y compris celles indiquées dans les pages suivantes.

AVERTISSEMENT
RISQUE DE BASCULEMENT SUR LES CUISINIÈRES



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

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

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT
La graisse et la gras peuvent s'enflammer lorsqu'elles sont chauffées.

- Gardez le four exempt de graisse.

MISE EN GARDE
En cas d'erreur, l'écran clignote et un signal sonore retentit en permanence.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et appelez un prestataire de services agréé.

AVERTISSEMENT
Les dysfonctionnements peuvent provoquer des blessures.

- Ne pas utiliser cet appareil électroménager s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé. Contactez un prestataire de services agréé.

1.4 Utilisation sécuritaire

AVERTISSEMENT
Cet appareil électroménager est conçu uniquement pour un usage domestique habituel. Il n'est pas approuvé pour une utilisation en extérieur. Consultez l'énoncé de garantie limitée de produit. Pour toute question, veiller à communiquer avec le fabricant.
AVERTISSEMENT
POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURES EN CAS D'INCENDIE DE GRAISSE DE CUISINIÈRE, RESPECTER LES INDICATIONS SUIVANTES.

- FLAMMES PLUS DOUCES avec un ajustement serré du couvercle, plaque à biscuits ou plateau métallique, puis éteignez le brûleur. FAIRE ATTENTION AUX

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

BRÛLURES. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUEZ ET APPELEZ LE SERVICE D'INCENDIE.

- ▶ NE JAMAIS SOULEVER UNE POÊLE EN FLAMMES - Vous pourriez vous brûler.
- ▶ NE PAS UTILISER D'EAU, y compris des torchons ou des serviettes mouillés, cela provoquerait une violente explosion de vapeur.
- ▶ Utilisez un extincteur UNIQUEMENT si :
  - Vous savez que vous avez un extincteur de classe ABC, et vous savez déjà comment le faire fonctionner.
  - L'incendie est petit et contenu dans la zone où il a commencé.
  - Si vous avez appelé les pompiers.
  - Vous pouvez combattre l'incendie en gardant le dos tourné vers la sortie.

Pour éliminer le risque de brûlure ou d'incendie lorsque vous vous étirez au-dessus des surfaces chauffantes de l'électroménager, il faut éviter d'installer des armoires de rangement au-dessus de la surface de l'électroménager.

MISE EN GARDE

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

→ *"Électroménager", Page 52*

- ▶ Ne pas obstruer les évents du four.

AVERTISSEMENT

La cuisson au gaz peut libérer de petites quantités de certains sous-produits, tels que le monoxyde de carbone, le benzène, le formaldéhyde, les oxydes d'azote (y compris le dioxyde d'azote) et les particules, la suie. Pour minimiser l'exposition à ces substances :

- ▶ Assurez-vous d'avoir toujours une ventilation adéquate en utilisant un ventilateur approprié ou une hotte avec une évacuation vers l'extérieur et/ou une fenêtre ouverte.
- ▶ Faites toujours fonctionner l'appareil en suivant les consignes de ce manuel.
- ▶ Le cas échéant, les brûleurs doivent être vérifiés par un installateur ou une agence certifiés pour assurer une bonne combustion.

AVERTISSEMENT

Les matériaux surchauffés peuvent provoquer un incendie ou des brûlures et peuvent produire des émanations ou fumées potentiellement dangereuses.

- ▶ Pour éviter une surchauffe, allumez la hotte lorsque vous chauffez des graisses ou faites frire quelque chose en utilisant des paramètres de température moyen à haut.
- ▶ Évitez de chauffer des casseroles et des poêles vides.
- ▶ Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec.
- ▶ Ne laissez pas du papier d'aluminium, du plastique, du papier ou du tissu entrer en contact avec un élément chaud, un brûleur ou une grille.

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

Un incendie pourrait se produire pendant la cuisson.

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

Si des vêtements ou des cheveux s'enflamment, rouler par terre immédiatement pour éteindre les flammes. N'utilisez pas d'eau sur les feux de graisse.

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

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

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

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

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

- N'utilisez cet appareil que pour l'usage auquel il est destiné, comme décrit dans ce manuel.
- N'utilisez JAMAIS vos appareils comme appareil de chauffage pour réchauffer ou chauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil pour le stockage.

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

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

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

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

Avant d'utiliser un ustensile de cuisson, l'inspecter à la recherche de dommages ou d'usure excessive.

AVERTISSEMENT
Le cas échéant, assurez-vous que des bacs réflecteurs ou des bols d'égouttement sont en place - L'absence de ces bacs ou bols pendant la cuisson peut endommager le câblage ou les composants situés en dessous.
Ne pas tremper les éléments chauffants amovibles - Les éléments chauffants ne doivent jamais être immergés dans l'eau.
L'humidité qui pénètre peut occasionner une électrocution.

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

Utilisation sûre de la surface de cuisson

AVERTISSEMENT
Les matériaux surchauffés peuvent provoquer un incendie ou des brûlures.

- Ne laissez pas de papier d'aluminium, du plastique, du papier ou du tissu entrer en contact avec un élément de surface chaud, un brûleur ou une grille.
- Ne laissez pas les casseroles bouillir à sec.

Réglez la commande du brûleur de sorte que la flamme ne dépasse pas le fond de la casserole.
Veillez à ce que les courants d'air comme ceux des ventilateurs ou des évents à air forcé ne poussent pas les flammes de manière à ce qu'elles dépassent les bords de la casserole.
En cas de panne électrique, seuls les brûleurs de la table de cuisson peuvent s'allumer manuellement.
La cuisson sans surveillance sur une table de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et peut provoquer un incendie.

- Ne laissez pas la table de cuisson sans surveillance lors de son utilisation.

Si la table de cuisson est près d'une fenêtre, d'une ventilation à air forcé ou d'un ventilateur, assurez-vous que les matériaux inflammables tels que les couvre-fenêtres ne soufflent pas sur ou près des brûleurs ou des éléments chauffants. Ils pourraient prendre feu.

AVERTISSEMENT
POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'UN INCENDIE DE GRAISSE AU-DESSUS DE LA CUISINIÈRE

- Ne laissez jamais les unités de surface sans surveillance à des réglages élevés - Les débordements provoquent de la fumée et des débordements graisseux qui peuvent s'enflammer. Chauffez l'huile lentement à feu doux ou moyen.
- Mettez toujours la hotte en marche lorsque vous cuisinez à feu vif ou lorsque vous flambez des aliments (c.-à-d. Crêpes Suzette, cerise Jubilee, bœuf au poivre flambé).
- Nettoyez régulièrement les ventilateurs. Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur le ventilateur ou sur le filtre.
- Utilisez une taille de casserole appropriée. Toujours utiliser des ustensiles de cuisson adaptés à la taille de l'élément de surface.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Des flammes peuvent être aspirées dans le système de ventilation.

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

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

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

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

- Sélectionnez des ustensiles de cuisine dont le fond plat est suffisamment large pour recouvrir le brûleur de l'unité de surface.
- L'emploi d'un plat de cuisson trop petit expose une partie du brûleur au contact direct et peut ainsi provoquer l'inflammation des vêtements. Une bonne relation entre le plat de cuisson et le brûleur améliorera également l'efficacité.

Pour éviter tout risque d'incendie, ne stockez pas d'articles sur les surfaces de cuisson.
Ajustez la taille de la flamme du brûleur afin qu'elle ne dépasse pas le bord de la casserole. Une bonne relation entre les ustensiles de cuisine et la flamme du brûleur réduit les risques pour la sécurité.

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

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

Les déversements d'aliments chauds peuvent provoquer des brûlures.

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

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

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

Nettoyez la table de cuisson avec prudence.

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

Après un déversement ou un débordement, éteignez le brûleur et laissez refroidir la table de cuisson.

- Nettoyez autour du brûleur et des orifices du brûleur.
- Après le nettoyage, vérifiez le bon fonctionnement.

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

Utilisation sûre de la cavité du four

AVERTISSEMENT
Si une matière à l’intérieur du four ou un tiroir-réchaud venait à prendre feu, conservez la porte fermée.

- Éteindre l’appareil et déconnecter le circuit depuis le boîtier de disjoncteurs.

NE couvrez JAMAIS les fentes, les orifices ou les canaux de la sole du four, ni ne couvrez toute une grille avec une matière comme du papier d'aluminium.

- Une telle couverture bloque le débit d'air dans le four et pourrait entraîner une intoxication par monoxyde de carbone.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- Utiliser une feuille de papier aluminium pourrait également emprisonner la chaleur, entraînant un risque d'incendie.

Gardez les conduits de ventilation du four dégagés.

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

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

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

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

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

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

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

MISE EN GARDE
Pour éviter d'éventuelles blessures ou dommages à l'appareil, assurez-vous que la grille du four est installée exactement selon les instructions d'installation et non vers l'arrière ou à l'envers.
Ne placez rien sur le fond de la cavité du four. Ne couvrez pas la sole avec une feuille de papier aluminium. Une accumulation de chaleur pourrait endommager l'appareil ou causer des blessures.

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

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

AVERTISSEMENT
Doublures de protection - N'utilisez pas de papier d'aluminium pour tapisser les cuvettes d'égouttage des unités de surface ou les fonds de four. Une mauvaise installation de ces revêtements peut entraîner un risque de choc électrique ou d'incendie.

Utilisation sûre de la sonde à viande

AVERTISSEMENT
L'intérieur du four et la sonde thermométrique peuvent devenir très chauds.

- Utiliser des gants de four pour enficher et débrancher la sonde thermométrique.

AVERTISSEMENT
L'utilisation de la mauvaise sonde thermométrique peut endommager l'isolant. Utiliser uniquement la sonde thermométrique conçue pour cet appareil électroménager.

AVERTISSEMENT
Ne laissez pas les sondes à viande ou autres ustensiles entrer en contact avec les éléments chauffants.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Utilisation sûre du tiroir chauffant

AVERTISSEMENT
Ne touchez pas les surfaces intérieures du tiroir pendant son utilisation. L'intérieur du tiroir pourrait devenir suffisamment chaud pour causer des brûlures.

- Laisser le tiroir et la grille (s'il y en a une) refroidir avant de les manipuler.

1.5 Sécurité des enfants

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

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

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT
Pour éviter tout risque d'étouffement :

- Ne jamais laisser les enfants jouer avec le matériel d'emballage.
- Conservez les pièces de petite taille dans un endroit sûr, car elles peuvent être avalées facilement.

1.6 Sécurité des gaz

AVERTISSEMENT
Pour éviter l'accumulation de monoxyde de carbone, ne bloquez pas les orifices d'aération de l'appareil.

AVERTISSEMENT
Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve la vanne d'arrêt de gaz.
Si un brûleur s'éteint et que du gaz s'échappe, ouvrez les fenêtres et les portes. Attendez que le gaz se dissipe avant d'utiliser l'appareil.
Si vous sentez des effluves de gaz, l'installateur n'a pas correctement vérifié la présence de fuites. Si les raccordements de son pas parfaitement serrés, vous pouvez avoir une petite fuite et une faible odeur de gaz. Si vous sentez des effluves de gaz, éteindre immédiatement l'appareil et communiquer avec un fournisseur autorisé en réparation pour diagnostiquer le problème. Lisez l'AVERTISSEMENT sur l'odeur de gaz. → *Page 41*

AVERTISSEMENT
Maintenez les ports de l'allumeur propre pour optimiser le rendement du brûleur. Il est nécessaire de nettoyer les ports de l'allumeur après un débordement ou quand le brûleur ne s'allume pas au déclenchement des allumeurs électroniques.
Pour optimiser le rendement du brûleur, gardez les allumeurs propres et secs.

MISE EN GARDE
Tous les allumeurs produisent une étincelle lorsqu'on allume un brûleur quelconque.

- Ne touchez pas les brûleurs lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT
Pour éviter les flambées, toutes les grilles doivent être correctement positionnées sur la table de cuisson chaque fois que la table de cuisson est utilisée. Chacun des pieds doit s'appuyer dans les petites dépressions correspondantes de la table de cuisson.

- Ne pas utiliser une grille si les pieds de caoutchouc sont manquants ou endommagés.

Pour éviter des flambées, ne pas utiliser la table de cuisson sans tous les chapeaux de brûleurs en place et toutes les grilles de brûleur bien positionnées.

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

- N'utilisez JAMAIS cet appareil comme radiateur pour chauffer ou réchauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil pour le stockage.

1.7 Sécurité alimentaire

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

- NE PAS utiliser tiroir réchaud pour faire chauffer des aliments froids. Il est sécuritaire d'utiliser le tiroir pour y faire croustiller des craquelins, des chips ou des céréales sèches et garder des assiettes au chaud.
- Veiller à garder la nourriture à la bonne température. L'USDA recommande de maintenir les aliments chauds à 140 °F (60 °C) ou plus.
- NE laissez PAS d'aliments dans le tiroir-réchaud plus d'une heure avant ou après la cuisson.
- Les contenants de plastique, les pellicules de plastique ou le papier d'aluminium peuvent fondre en cas de contact direct avec le tiroir ou un ustensile de cuisson chaud. Si le plastique fond sur le tiroir, il peut ne pas être possible de l'enlever.

1.8 Fonction de nettoyage

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT
N'utilisez pas de revêtement protecteur pour recouvrir le four et n'utilisez pas de nettoyant pour four du commerce.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ
LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Nettoyez uniquement les pièces répertoriées dans ce manuel.
Veuillez noter que certains animaux domestiques ou humains peuvent être sensibles aux odeurs créées pendant le processus d'auto-nettoyage, qu'il s'agisse de résidus de fabrication brûlés ou d'aliments. Il est recommandé que les personnes potentiellement affectées soient retirées de la cuisine pendant le processus d'auto-nettoyage.

1.9 Conversion au gaz de pétrole liquéfié

AVERTISSEMENT
Si la cuisinière n'est pas installée par un installateur ou un électricien qualifié, des blessures corporelles ou la mort par électrocution peuvent survenir. Tous les ajouts, modifications ou conversions nécessaires pour que cet appareil réponde de manière satisfaisante aux besoins de l'application doivent être effectués par un technicien qualifié.
Votre modèle de cuisinière à gaz est conçu pour permettre la conversion de LP par un technicien de service qualifié.

- Avant d'installer la trousse, assurez-vous de suivre attentivement les instructions d'installation LP.

1.10 Installation à haute altitude

Contactez le service client pour une utilisation à des altitudes supérieures à 5 000 pieds (1524 m) au-dessus du niveau de la mer.

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

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

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

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

2 Prévenir les bris matériels

2.1 Prévenir les dommages à la cavité du four

AVIS :
La présence d'objets sur le fond de la cavité du four provoquera une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson et de rôtissage ne seront alors plus exacts et cela risque d'endommager l'émail.
- ▸ Ne couvrez pas le fond de la cavité du four avec du papier d'aluminium ou du papier sulfurisé.
- ▸ Ne placez pas d'accessoires sur le fond de la cavité du four.

Ne laissez pas le papier d'aluminium dans la cavité du four entrer en contact avec la vitre de la porte, cela pourrait provoquer une décoloration permanente.
Ne versez jamais d'eau dans la cavité du four lorsqu'elle est encore chaude. Ne placez jamais d'ustensiles de cuisine contenant de l'eau sur le fond de la cavité du four.
La présence prolongée d'humidité dans la cavité de l'appareil entraîne la corrosion.
- ▸ Laissez sécher la cavité de l'appareil après utilisation.
- ▸ Ne gardez pas longtemps des aliments humides dans la cavité de l'appareil avec la porte fermée.
- ▸ Ne stockez pas d'aliments dans la cavité de l'appareil.

Laisser l'appareil refroidir avec la porte ouverte endommagera le devant des éléments de cuisine voisins au fil du temps.
- ▸ Laissez toujours la cavité de l'appareil refroidir avec la porte fermée après la cuisson à des températures élevées. Ne laissez la cavité de l'appareil sécher avec la porte ouverte que si beaucoup d'humidité a été produite pendant le fonctionnement.

Le jus de fruit qui s'égoutte d'un moule laisse des taches qui ne peuvent pas s'enlever.
- ▸ Lors de la cuisson de tartes aux fruits très juteuses, n'en mettez pas trop sur la plaque à pâtisserie.

Si le joint est très sale, la porte de l'appareil ne se fermera pas correctement lorsque l'appareil est en marche. Cela pourrait endommager l'avant des unités de cuisine adjacentes.
- ▸ Ne faites pas fonctionner l'appareil si le joint est endommagé ou manquant.Ne faites pas fonctionner l'appareil si le joint est endommagé ou manquant.

S'asseoir ou placer des objets sur la porte de l'appareil peut l'endommager.
- ▸ Ne placez pas et ne suspendez pas d'objets sur la porte de l'appareil.
- ▸ Ne placez pas d'ustensiles de cuisine ou d'accessoires sur la porte de l'appareil.

Avec certains modèles, les accessoires peuvent rayer la vitre de la porte lors de la fermeture de la porte de l'appareil.
- ▸ Poussez toujours complètement les accessoires dans la cavité de l'appareil.

Le transport de l'appareil par la poignée de porte pourrait le casser. La poignée de porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil.
- ▸ Ne pas porter ou tenir l'appareil par la porte.

2.2 Éviter d'endommager la table de cuisson

AVIS :
DÉFAUT DE FONCTIONNEMENT.
- ▸ Tournez toujours le bouton de commande sur la position **off** lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

La surchauffe peut endommager la batterie de cuisine.
- ▸ Ne chauffez pas de casseroles ou poêles vides.

Le papier d'aluminium et le plastique fondent sur des brûleurs chauds.
- ▸ Ne laissez pas de papier d'aluminium ou de plastique entrer en contact avec des brûleurs chauds.

Une accumulation de chaleur peut endommager l'appareil.
- ▸ Ne couvrez jamais la table de cuisson, par exemple avec du papier d'aluminium ou des protecteurs de four.
- ▸ Ne placez pas les rôtissoires, les poêles à frire ou les pierres à griller sur plus d'un brûleur à la fois.
- ▸ N'utilisez que les accessoires spécifiés.

Les liquides acides tels que le jus de citron ou le vinaigre peuvent endommager la finition de surface de l'appareil.
- ▸ Retirez immédiatement les liquides renversés. Soyez prudent lorsque les brûleurs sont encore chauds.

La chaleur peut endommager les appareils ou les meubles adjacents. Si l'appareil fonctionne pendant une période prolongée, de la chaleur et de l'humidité seront générées. Une ventilation supplémentaire est nécessaire.
- ▸ Ouvrez la fenêtre ou allumez une hotte aspirante qui évacue l'air extrait et l'humidité à l'extérieur du bâtiment.

3 Protection de l'environnement et économies

3.1 Mise au rebut de l’emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.
- ▸ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matières.

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

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

Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les réglages recommandés vous le demandent.
- ✔ Ne pas préchauffer l'appareil peut réduire l'énergie consommée.

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

- Ces types de moules absorbent particulièrement bien la chaleur.

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

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

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

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

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

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

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

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

Laissez décongeler les aliments congelés avant de les cuire.

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

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

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

Sélectionnez un diamètre d'ustensile qui correspond au brûleur. Centrez la casserole sur le brûleur.

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

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

Fermez la casserole avec un couvercle approprié.

- Cuire sans couvercle consomme plus d'énergie.

Ne soulevez le couvercle que si nécessaire.

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

Utilisez un couvercle en verre.

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

Utiliser des ustensiles de cuisson à base solide plate.

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

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

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

Faites cuire avec un peu d'eau.

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

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

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

4 Description de l'appareil

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

4.1 Électroménager

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

Remarque : Les graphiques sont représentatifs. Votre appareil peut avoir des apparences graphiques ou de conception différentes.

Cavité du four

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

⚠ MISE EN GARDE

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

Ventilateur de convection

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

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement est en marche dans tous les modes de cuisson.

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

Évent du four

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

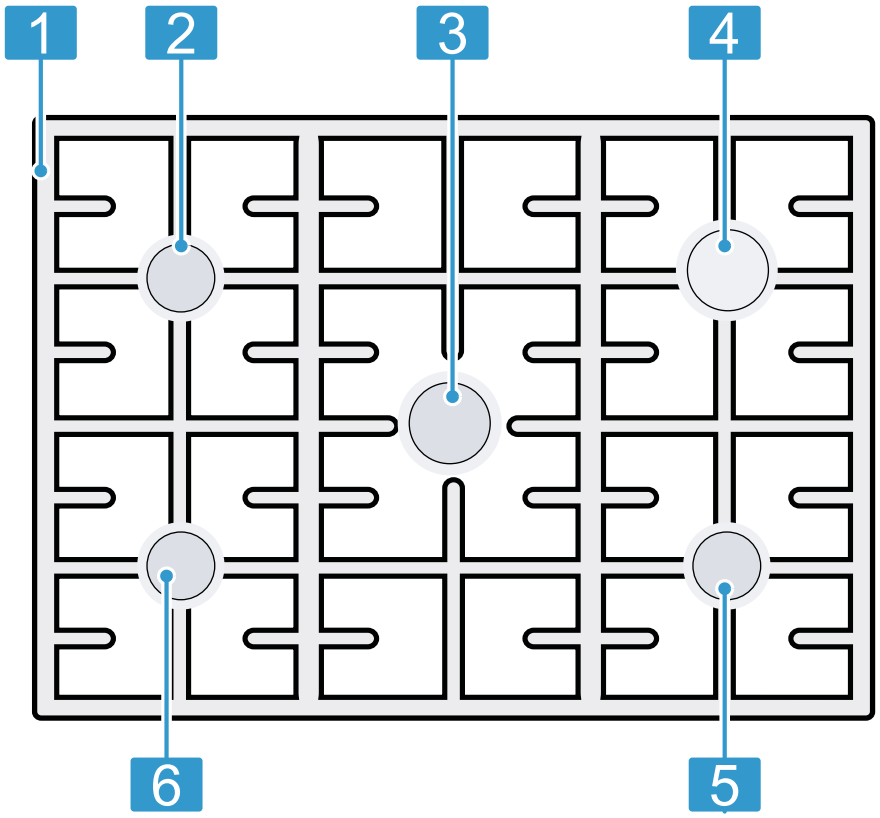
⚠ MISE EN GARDE

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

→ *"Électroménager", Page 52*

- Ne pas obstruer les évents du four.

Brûleurs de table de cuisson



1	Grilles de brûleur
2	Brûleur arrière gauche
3	Brûleur central
4	Brûleur arrière droit
5	Brûleur avant droit
6	Brûleur avant gauche

Grilles de brûleur

Placez correctement les grilles du brûleur dans la table de cuisson. Ne jamais faire fonctionner la table de cuisson sans les grilles du brûleur en place.

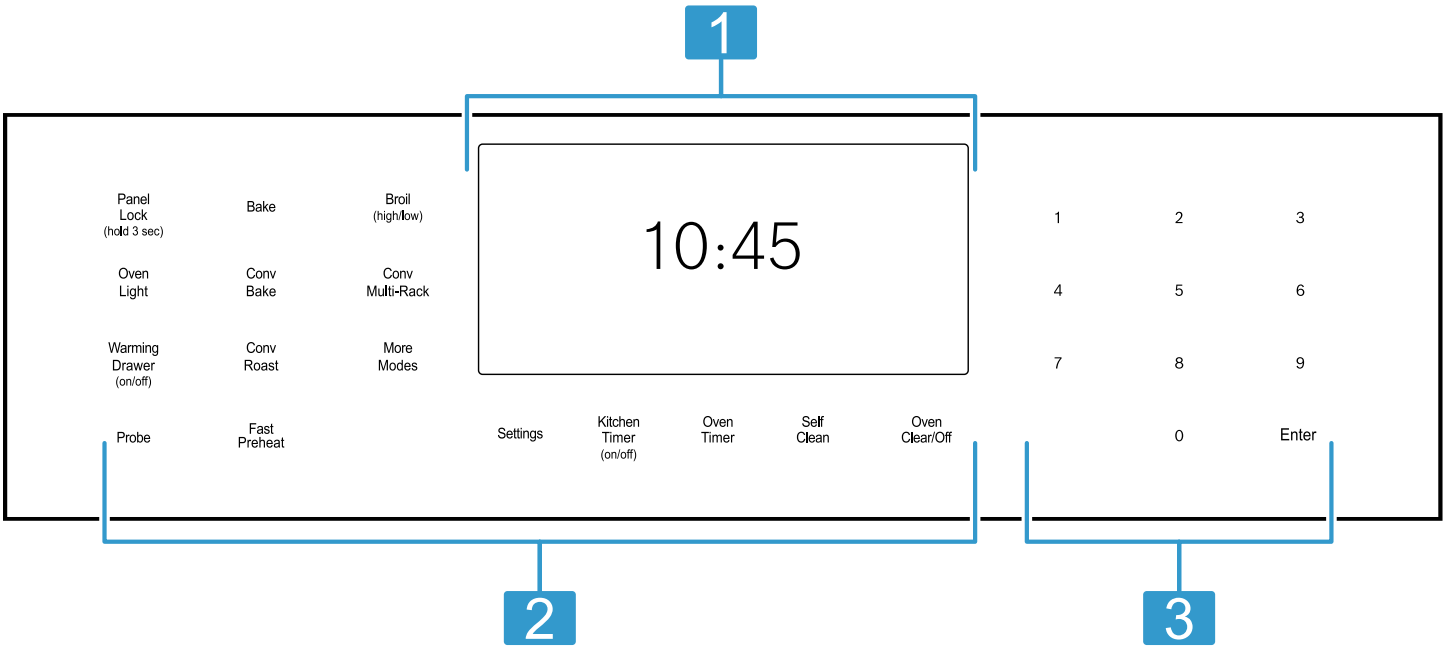
- Pour la position correcte des grilles du brûleur, reportez-vous à l'image de l'aperçu de l'appareil.
- Placez les ustensiles de cuisine sur les grilles du brûleur. Ne placez jamais d'ustensiles de cuisine directement sur les brûleurs.
- Toujours retirer délicatement les grilles du brûleur. Lorsque vous déplacez une grille de brûleur, les grilles de brûleur à côté peuvent également bouger.

4.2 Panneaux de commande

Le bandeau de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et d'obtenir des informations sur son état de fonctionnement.

Remarque : Ce manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut avoir certaines mais pas toutes les fonctionnalités ou affichages répertoriés.

Panneau de commande du four



1	Écran	Selon le modèle de votre four, l'écran affiche des informations sur les modes et fonctions actuellement actifs. En mode veille, l'écran affiche l'heure du jour.
2	Touches tactiles	Les touches tactiles sont des zones sensibles au toucher. Il suffit d'appuyer légèrement sur les touches pour les faire fonctionner. Les touches tactiles ne fonctionneront pas si vous appuyez sur plusieurs à la fois, par exemple lors du nettoyage.
3	Touches du clavier numérique	Utilisé pour saisir des valeurs numériques, telles que des valeurs de minuterie.

Caractéristiques de base

Vous trouverez ici des informations sur les fonctions de fonctionnement de base de votre four.

Touche tactile	Fonction
Oven Clear/ Off	Effacez la valeur saisie/éteignez l'appareil
Enter	Confirmer les valeurs saisies / Démarrer le mode chauffage
Settings	Accéder aux paramètres de base
Panel Lock	Activer ou désactiver le verrouillage du panneau

Touche tactile	Fonction
	☝ est affiché.
Oven Light	Pendant que la porte du four est fermée, appuyez sur le clavier d'éclairage du four pour allumer et éteindre l'éclairage. Lorsque la porte du four est ouverte, la lumière du four s'allume automatiquement. Pendant l'autonettoyage, l'éclairage du four ne peut pas être allumé.
Warming Drawer	Activation du tiroir-réchaud

Modes et fonctions de chauffage

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

Remarque : Ce manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut avoir certaines mais pas toutes les fonctionnalités ou affichages répertoriés.

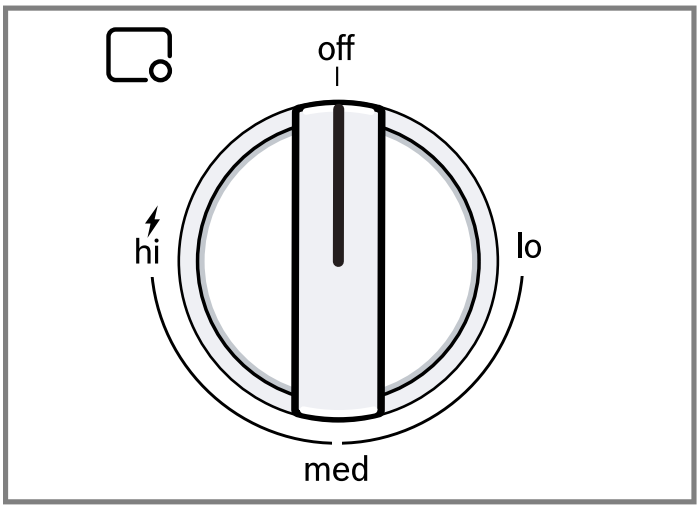
Selon votre modèle, certains des modes répertoriés peuvent être accessibles via la fonction **More Modes**.

Fonction/Mode	Symbole	Plage de température °F (°C)	Comment cela fonctionne et à quoi il sert
Bake		100 - 550 (38 - 285)	Cuit les aliments avec de l'air chaud et sec. Pour une variété d'aliments, tels que gâteaux, biscuits, pâtisseries, pains rapides, quiches et casseroles. → *"Comment utiliser le mode **Bake**", Page 63*
Conv Bake		100 - 550 (38 - 285)	Similaire à la cuisson au four, mais l'air est mis en circulation par un ventilateur à l'arrière du four. Idéal pour les produits boulangers comme les gâteaux, les pains de maïs, les tartes, les pains éclair, les tourtes et les pains à la levure. → *"Comment utiliser le mode **Conv Bake**", Page 64*
Conv Multi-Rack		100 - 550 (38 - 285)	Convient bien à la cuisson d'aliments de taille individuelle, comme les biscuits. Il est également efficace pour la cuisson sur plusieurs grilles (2 ou 3) en même temps. → *"Comment utiliser le mode **Conv Multi-Rack**", Page 64*
Broil (high/low)		450 - 550 (230 - 285)	À utiliser pour les coupes tendres de viande de 1 po (2,5 mm) ou moins, la volaille, le pain à dorer et les casseroles.
Conv Broil		450 - 550 (230 - 285)	Allie la chaleur intense diffusée par l'élément supérieur à l'air chaud qui circule sous l'action d'un ventilateur. Utiliser pour les coupes tendres de viande de plus de 1 po (2,5 mm) d'épaisseur, de volaille et de poisson. Ne convient pas au brunissage. → *"Comment utiliser le mode **Conv Broil**", Page 65* Appuyez sur **More Modes** pour accéder à ce mode.
Warm		150 - 225 (65 - 105)	Maintien une faible température pour maintenir les aliments chauds. Idéal pour les produits boulangers comme les gâteaux, les pains de maïs, les tartes, les pains éclair, les tourtes et les pains à la levure. → *"Comment utiliser le mode **Warm**", Page 65* Appuyez sur **More Modes** pour accéder à ce mode.
Roast		100 - 550 (38 - 285)	Idéal pour la viande, la volaille, les morceaux moins tendres de viande et les légumes rôtis. → *"Comment utiliser le mode **Roast**", Page 64* Appuyez sur **More Modes** pour accéder à ce mode.
Conv Roast		100 - 550 (38 - 285)	Utilise une chaleur intense et de l'air circulé par un ventilateur. Pour les morceaux tendres de viande et de volaille et les légumes rôtis. Les viandes sont plus juteuses et humides que les résultats avec le mode rôti. → *"Comment utiliser le mode **Conv Roast**", Page 64*
Proof		85 - 125 (30 - 52)	Maintient l'environnement chaud et sans courants d'air nécessaire à la fermentation des produits à base de levure. → *"Comment utiliser le mode **Proof**", Page 65* Appuyez sur **More Modes** pour accéder à ce mode.
Pizza		100 - 550 (38 - 285)	La chaleur est diffusée dans tout le four par le ventilateur de convection. Utilisez pour la pizza fraîche ou surgelée. → *"Comment utiliser le mode **Pizza**", Page 64* Appuyez sur **More Modes** pour accéder à ce mode.
Probe		-	Utilisez pour déterminer la température interne de nombreux aliments, en particulier les viandes et la volaille pendant la cuisson. → *"Sonde thermométrique", Page 61*

Fonction/Mode	Symbole	Plage de température °F (°C)	Comment cela fonctionne et à quoi il sert
More Modes	-	-	Certains modèles ont un bouton **More Modes** pour accéder à des modes de chauffage supplémentaires. Selon votre modèle, cela peut inclure : ■ Gril à convection Dans la section de menu **More Modes**, le gril à convection a deux choix HAUT / BAS. Appuyez sur No 2 pour changer ■ Pizza ■ Proof ■ Roast ■ Warm
Fast Preheat	ϟ	-	Le préchauffage rapide chauffe le four plus rapidement que le préchauffage standard. → *"Préchauffage rapide", Page 60*
Sabbath	-	-	Le mode Sabbat permet à ceux de confessions particulières d'utiliser leurs fours le jour du sabbat. → *"Mode sabbat", Page 62*
Self Clean	cleaning	-	Le four atteint une température élevée pour brûler le sol des aliments. → *"Fonction autonettoyante", Page 74* Porte verrouillée (séries 800)
Oven Timer	-	-	La minuterie du four est une minuterie à compte à rebours qui, lorsqu'elle atteint 00:00, éteint le four et arrête le mode actuel. La minuterie du four est utilisée pour définir la durée de fonctionnement d'un mode. → *"Minuterie du four", Page 62*
Kitchen Timer	-	-	La minuterie de cuisine est une minuterie à compte à rebours qui n'a aucun effet sur le chauffage du four. La minuterie de cuisine est utilisée pour les besoins de chronométrage des tâches ménagères d'ordre général. → *"Minuterie de cuisine", Page 61*

Panneau de commande de la table de cuisson

Les marquages autour des boutons de commande indiquent les niveaux de puissance disponibles.



Position du bouton	
off	Brûleur éteint
ϟ	Allumage électronique
hi	Niveau de puissance le plus haut
med	Niveau de puissance moyen
lo	Niveau de puissance le plus bas

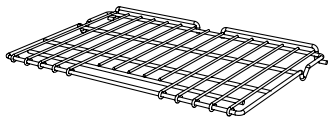
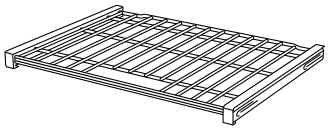
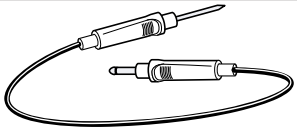
Positions du brûleur

Les marques à côté de chacun des boutons de commande indiquent quel brûleur ils contrôlent.

Symbole	Zone de cuisson
	Brûleur avant gauche
	Brûleur avant droit
	Brûleur central
	Brûleur arrière gauche
	Brûleur arrière droit

5 Accessoires

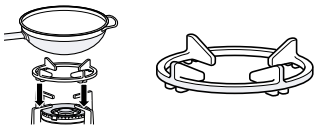
Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil.
Les accessoires fournis peuvent différer selon le modèle d'appareil.

Accessoires		Utilisation
Grille métallique		■ Ces grilles peuvent être utilisées pour la plupart des cuissons. ■ Vous pouvez utiliser plusieurs grilles en même temps. **Remarque :** Ne nettoyez pas en utilisant la fonction **Self Clean** .
Grille télescopique		Utiliser cette grille afin de faciliter l'insertion des plats dans le four. **Remarque :** Ne nettoyez pas en utilisant la fonction **Self Clean** .
Sonde à viande		La sonde à viande peut être utilisée pour déterminer la température interne de nombreux aliments, en particulier les viandes et la volaille. **Remarques** ■ Ne nettoyez pas en utilisant la fonction **Self Clean** . ■ Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

5.1 Autres accessoires

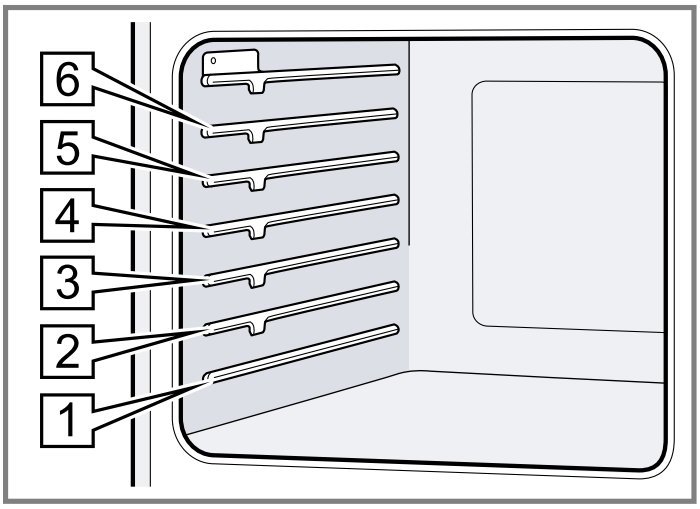
Vous pouvez acheter des accessoires supplémentaires auprès du service client, de revendeurs spécialisés ou sur Internet.
Vous pouvez trouver une gamme complète de votre appareil sur Internet ou dans nos brochures:
www.bosch-home.com

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Indiquez toujours la description exacte (n ° E) de votre appareil lors de l'achat.
Vous pouvez connaître les accessoires disponibles pour votre appareil dans la boutique en ligne ou auprès du service client.

Autres accessoires		Utilisation
Adaptateur pour poêle wok		■ Numéro de commande HEZ298102 ■ À utiliser pour cuisiner avec une poêle wok. ■ Pour prolonger la vie utile de l’appareil électroménager, nous vous recommandons d’utiliser l'adaptateur pour poêle wok.

5.2 Positions des grilles

Votre four a six positions de grille. Les positions de grille sont comptées de bas en haut.
Utiliser uniquement les positions de grille de 1 à 6. NE PAS tenter d'utiliser le dispositif de guidage supérieur pour soutenir une grille de four.



Grille position	Idéal pour
6	Griller des steaks de 1 po (2,5 cm) Pour les modèles Bicarburant : griller des hamburgers
5	Griller des steaks de 1 ½ po (4 cm), griller la plupart des viandes, faire fondre du fromage Pour les modèles à gaz : griller des hamburgers
4	Viandes plus épaisses
3	Faire griller de la volaille, la plupart des produits de boulangerie sur une plaque à biscuits ou un plat de cuisson à l'aide d'une seule grille, y compris les plats cuisinés surgelés, les gâteaux, les ragoûts, les pizzas surgelées et les gâteaux Bundt®[1]
2	Petits rôtis ou volailles, tartes, pains
1	Gros rôtis, dinde, gâteau aux anges

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

5.3 Utilisation sûre des grilles de four

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

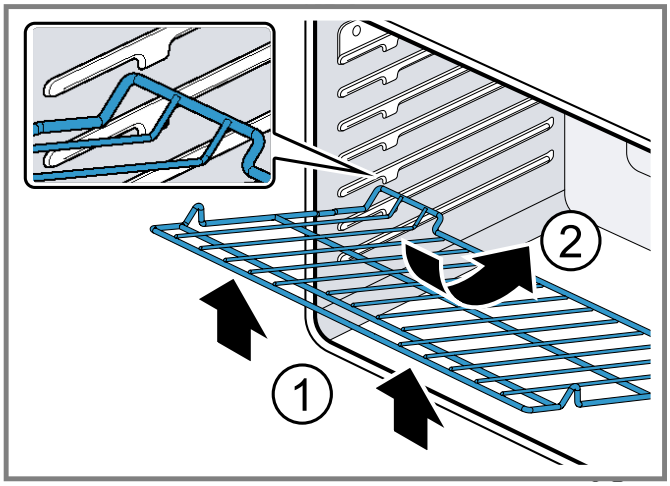
⚠ MISE EN GARDE
Placement des grilles du four - Placez toujours les grilles du four dans l'emplacement pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas les maniques entrer en contact avec les éléments chauffants chauds du four. Soyez prudent lorsque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

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

5.4 Insertion de la grille métallique

Exigence : Vous avez lu la recommandation sur
→ *"Utilisation sûre des grilles de four", Page 58*.

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



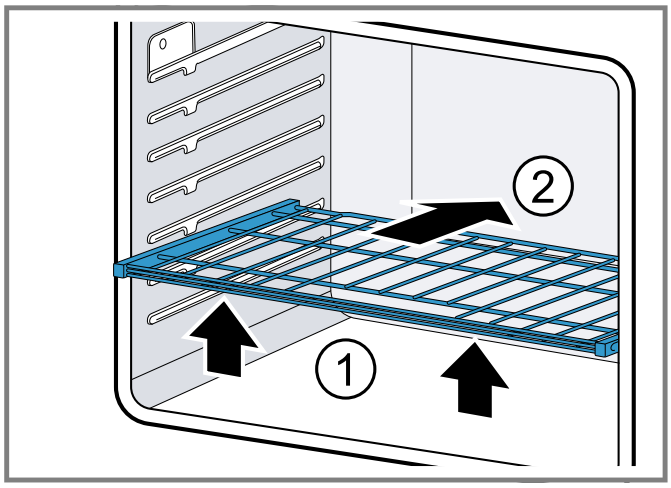
La grille doit être droite et plate, pas tordue.

5.5 Insertion de la grille télescopique

Exigence : Vous avez lu la recommandation sur
→ *"Utilisation sûre des grilles de four", Page 58*.

1. Faire glisser la grille de manière régulière jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit à environ 2 po (5 cm) de la paroi arrière du four.

2. Incliner la partie avant de la grille d'environ ¾ po (2 cm) ① et continuer de l'enfoncer toute entière jusqu'au fond du four ②.



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

✔ L'arrière de la grille télescopique se met en place en se calant.

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

6 Avant d'utiliser pour la première fois

Effectuez ces étapes avant d'utiliser votre appareil.

- L'appareil doit être correctement installé par un prestataire de services qualifié avant l'utilisation.
- Lisez et comprenez toutes les précautions et informations de sécurité → *Page 41* dans le manuel avant de l'utiliser.
- Ce manuel couvre plusieurs modèles. Toutes les fonctionnalités ne sont pas disponibles sur tous les modèles.

6.1 Nettoyage de l'appareil avant sa première utilisation

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

1. Retirez tous les matériaux d'emballage de la cavité du four.
2. Gardez la pièce ventilée pendant que l'appareil chauffe.
3. Réglez le mode de cuisson et la température.

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

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

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

6.2 Réglage de l'horloge

Exigence : Le four est en mode veille.

1. Appuyez sur **Settings**.

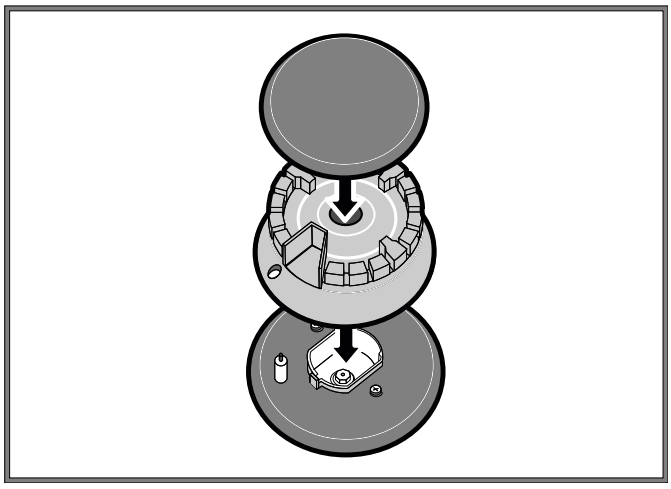
✔ L'écran affiche "SET CLOCK".

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

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

6.3 Assemblage des pièces du brûleur

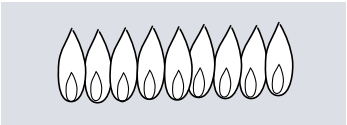
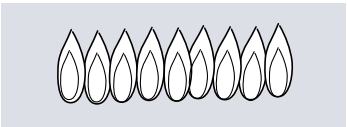
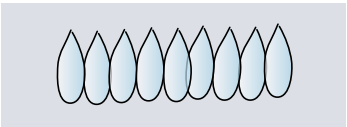
1. Assurez-vous que les pièces du brûleur sont propres et sèches.
2. Assurez-vous que les différentes parties des brûleurs sont montées dans leur position exacte et sont droites; sinon, cela peut entraîner des problèmes d'allumage ou des problèmes pendant le fonctionnement.
3. Montez la tête du brûleur et la bague du brûleur de manière à ce que les loquets de verrouillage de la partie inférieure du brûleur s'enclenchent dans les évidements correspondants.



6.4 Caractéristiques de la flamme

La couleur de la flamme vous indique si l'alimentation en gaz est correctement réglée.

Remarque : Laisser l'appareil fonctionner pendant 4 à 5 minutes avant d'évaluer la flamme. Des stries jaunes sont normales lors de la première mise en service.

Flamme	Image	Mesure
Complètement ou principalement jaune		Vérifiez que le régulateur est réglé pour le bon carburant. Recommencez le test après le réglage.
Pointes jaunes sur les cônes extérieurs :		Normales pour un gaz de pétrole liquéfié
Bleu doux		Normales pour le gaz naturel

7 Fonctionnement du four

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

7.1 Réglage du mode de chauffage et de la température

1. Appuyez sur le bouton du mode de chauffage souhaité.
✔ Le mode de chauffage et la température par défaut sont affichés.
✔ La température clignote, signalant qu'elle peut être modifiée.
2. Si vous le souhaitez, entrez une température à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur **Enter**.
✔ Le four commence à préchauffer. Le "preheating" s'affiche et la barre de préchauffage commence à se remplir jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte.

7.2 Éteindre le four

▸ Appuyez sur **Oven Clear/Off**.
✔ Le four s'éteint et l'horloge est affichée.

7.3 Limitation du temps de chauffage

La durée de chauffage maximale est limitée. Si vous oubliez d'éteindre le four, il s'éteint automatiquement après une durée établie.
La durée maximale du mode Sabbat est de 74 heures.
Pour tous les autres modes de chauffage, la durée maximale autorisée est de 24 heures.

Température °F (°C)	Maximum temps alloué sans activité
100 - 200 (30 - 120)	24 heures
201 - 550 (121 - 300)	12 heures

7.4 Préchauffage rapide

Cette fonction vous permet de raccourcir le temps nécessaire au four pour atteindre la température réglée. Le préchauffage rapide est disponible pour les modes de chauffage suivants :

- **Bake**
- **Conv Multi-Rack**
- **Conv Bake**
- **Conv Roast**
- **Pizza**

Réglage du préchauffage rapide

1. Réglez le mode de chauffage souhaité.
2. Saisissez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur **Fast Preheat**.

   Remarque : Si le préchauffage rapide n'est pas autorisé pour le mode de chauffage sélectionné, une tonalité d'erreur retentit.
4. Pour désactiver le préchauffage rapide, appuyez à nouveau sur **Fast Preheat**.

7.5 Sonde thermométrique

La sonde à viande mesure la température interne de l'aliment. Vous pouvez régler une température à cœur et le mode de chauffage s'éteint automatiquement dès que la température réglée est atteinte.

⚠ AVERTISSEMENT
L'utilisation de la mauvaise sonde thermométrique peut endommager l'isolant.
- Utiliser uniquement la sonde thermométrique conçue pour cet appareil électroménager.

La sonde à viande peut être utilisée avec les modes de chauffage suivants :
- **Bake**
- **Roast**
- **Conv Bake**
- **Conv Multi-Rack**
- **Conv Roast**

- La fonction de sonde n'est pas disponible lorsqu'une minuterie de four a été réglée.
- La sonde thermométrique mesure la température interne des mets entre 85 °F et 210 °F (30 °C et 99 °C).
- Pour éviter que la sonde thermique ne soit endommagée, ne réglez pas une température du four au-dessus de 480 °F (250 °C).
- Utilisez uniquement la sonde thermométrique fournie avec cet appareil électroménager. Des sondes à viande supplémentaires ou de remplacement peuvent être commandées auprès du service clientèle.
- Ne stockez pas la sonde dans la cavité du four.

Insertion de la sonde à viande

Exigence
- L'aliment doit être complètement dégelé avant d'introduire la sonde dans la viande.
- La sonde est livrée avec un capuchon de plastique noir sur son extrémité. Le capuchon doit être retiré avant l'emploi.

1. Introduire la pointe de la sonde dans la viande au milieu, dans la partie la plus épaisse de la viande ou de la poitrine, dans le cas d'une volaille. S'assurer que la sonde ne touche pas au gras, à l'os ou à des parties du four ou du plat.

   Utilisez toujours la sonde par la poignée pour l'insérer et la retirer.

   Remarque : La poignée de la sonde devient chaude pendant la cuisson. Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous touchez la poignée de la sonde.
2. Insérez la fiche de la sonde dans la prise située sur le côté de la cavité du four.

   Poussez la sonde à fond et tirez-la jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans la douille.

Réglage de la sonde à viande

Exigence : → *"Insertion de la sonde à viande", Page 61*

1. Réglez le mode de chauffage et la température souhaités.
2. Appuyez sur **Probe**.
- ✔ et "SET PROBE TEMP" s'affichent.
- ✔ Une invite de saisie à trois chiffres « - - - » clignote à l'écran.
3. Réglez la température souhaitée à l'aide du pavé numérique.
4. Appuyez sur **Enter**.
- ✔ La température actuelle et la température cible de la sonde sont affichées.
- ✔ Lorsque la température de sonde réglée est atteinte, le mode de chauffage s'éteint. "COOKING COMPLETE" clignote à l'écran. Une tonalité d'alarme retentit toutes les 10 secondes, et ce, pendant 2 minutes.
5. Appuyez sur **Oven Clear**/**Off** ou retirez la sonde pour éteindre l'écran.
   – Utilisez toujours la sonde par la poignée pour l'insérer et la retirer.
   – La sonde devient chaude pendant l'utilisation. Utilisez toujours des maniques pour retirer la sonde.
- ✔ L'écran passe en mode veille.

7.6 Activer ou désactiver le verrouillage du panneau

Avec le verrouillage du panneau, vous pouvez désactiver toutes les touches tactiles du panneau de commande.

Exigence : Le four est en mode veille.

1. Appuyez et maintenez **Panel Lock** pendant 3 secondes.
2. Appuyez sur **Panel Lock** et maintenez à nouveau pendant 3 secondes pour désactiver le verrouillage du panneau.
- ✔ L'écran repasse en mode veille.

7.7 Minuterie de cuisine

La minuterie de cuisine est une minuterie à compte à rebours qui n'a aucun effet sur le chauffage du four. Vous pouvez définir une valeur de minuterie de cuisine jusqu'à 99:59 heures.

Réglage de la minuterie de cuisine

1. Appuyez sur **Kitchen Timer**.
- ✔ 0:00 clignote à l'écran.
2. Saisir la valeur de minuterie souhaitée dans le format H/MM, à l'aide du clavier numérique.
3. Appuyez sur **Enter**.
- ✔ La minuterie commence le compte à rebours.
- ✔ Lorsque le minuteur de la cuisine a décompté, une tonalité d'alarme retentit pendant 2 minutes.
- ✔ Appuyez sur **Kitchen Timer** pour annuler la minuterie ou pour désactiver la tonalité d'alarme.

Modification du minuteur de cuisine

1. Appuyez sur **Kitchen Timer**.

✔ La valeur actuelle de la minuterie clignote et peut être modifiée.

2. Saisissez la valeur de minuterie souhaitée à l'aide du pavé numérique.
3. Appuyez sur **Enter**.

7.8 Minuterie du four

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

Réglage de la minuterie du four

La minuterie du four termine automatiquement un mode de chauffage après une période de temps définie.

Remarque : La minuterie du four n'est pas disponible pour les modes de cuisson au gril, au gril à convection, à fermentation.

1. Réglez un mode de chauffage et une température.
2. Appuyez sur **Oven Timer**.
3. Appuyez sur **Enter**.
4. Saisir la valeur de minuterie souhaitée dans le format H/MM, à l'aide du clavier numérique.
5. Appuyez sur **Enter**.

✔ La minuterie du four démarre le compte à rebours.
✔ Lorsque la minuterie du four atteint 0:00, le mode de cuisson se termine et "OVEN TIMER FINISHED" s'affiche.
✔ La tonalité d'alarme de la minuterie du four sonne toutes les 10 secondes pendant 2 minutes.

7.9 Mode sabbat

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

- Le mode Sabbat n'est disponible qu'en mode cuisson.
- La plage de température peut être réglée entre 100°F (38 °C) et 450°F (230 °C).
- Vous pouvez définir une durée pouvant aller jusqu'à 74 heures.
- La minuterie de cuisine, la minuterie du four ou la fonction de sonde ne sont pas disponibles en mode Sabbat.
- Appuyer sur l'un des boutons lorsque le four est en mode Sabbat n'aura aucun effet.
- Si la lumière du four est allumée lorsque le mode Sabbat est activé, la lumière reste allumée. S'il est éteint lorsque le mode Sabbat est activé, la lumière reste éteinte.

Réglage du mode Sabbat

Exigence : Aucune minuterie de cuisine ou de four ne fonctionne, sinon l'affichage indique que le mode Sabbat n'est pas disponible.

1. Réglez le mode **Bake** et une température dans la plage de température autorisée de 100 - 450 °F (38 - 230 °C).
2. Appuyez sur **Enter** pour démarrer le mode de chauffage.

   Si vous souhaitez utiliser le mode Sabbat pour le tiroir réchaud, réglez la température du tiroir réchaud avant de continuer.
3. Appuyez et maintenez **Oven Timer** pendant 5 secondes.

✔ Dans la minuterie du mode Sabbat, la valeur par défaut 74:00 heures clignote.

4. Réglez l'heure souhaitée à l'aide du pavé numérique. Si vous souhaitez conserver la valeur par défaut, vous n'avez rien à saisir.
5. Appuyez sur **Enter**.

✔ Le mode Sabbat commence. Si vous n'appuyez pas **Enter** dans les 5 secondes, le mode Sabbat démarre automatiquement.
✔ "SABBATH ON" est affiché.
✔ La minuterie décompte jusqu'à ce qu'elle atteigne: 00, puis "SABBATH" s'affiche.
✔ Le mode de chauffage se termine, mais le four reste en mode Sabbat. À ce stade, aucune modification ne peut être apportée.

Conseil : Vous pouvez modifier la température lorsque le mode Sabbat est en cours d'exécution. Entrez la valeur souhaitée avec le pavé numérique et appuyez sur **Enter**. Il n'y a pas de réponse visuelle ou sonore à l'entrée.

Annulation du mode Sabbat

▸ Appuyez sur **Oven Clear**/**Off**.

✔ Le mode Sabbat est terminé.

7.10 Réglages de base

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

Présentation des paramètres de base

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

Élément de menu	Description	Réglages
1	Unité de température	■ F (Fahrenheit)[1] ■ C (Celsius)
2	Luminosité écran	■ Élevé[1] ■ Moyenne ■ Faible
3	Volume	■ Élevé[1] ■ Moyen ■ Faible
4	Mode horloge	■ 12 heures/12 HR[1] ■ 24 heures/24 HR
6	Tonalité des touches Tonalité lorsqu'un bouton est enfoncé.	■ Marche[1] ■ Arrêt
7	Affichage de l'horloge de veille	■ Marche[1] ■ Arrêt
8	Langue	■ EN[1] ■ FR
9	Écart de température Règle la valeur de décalage de température pour la cuisson au four, la cuisson par convection, le rôtissage, le rôtissage par convection et la convection multi-grilles. Lorsqu'une valeur compensée est saisie, la température réelle du four est augmentée ou diminuée de cette valeur. Cette fonction est utile si les aliments sont systématiquement trop dorés ou pas assez.	Entre +/- 35 ° F (+/- 19 ° C) en incréments de 1 0[1]

[1] Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

Modification des réglages de base

1. Appuyez sur **Settings**.
✔ L'écran affiche "SET CLOCK".
2. Appuyez sur **Settings** pour accéder au menu des paramètres.
3. Appuyez sur **Settings** pour parcourir la liste des paramètres.
4. Appuyez sur **Enter** pour accéder au menu d'un paramètre.
5. Saisissez la valeur souhaitée à l'aide du pavé numérique.
✔ La nouvelle valeur est automatiquement acceptée lorsque l'affichage repasse du mode édition au mode veille.
6. Appuyez sur **Oven Clear**/**Off** pour quitter le menu des paramètres de base.

Décalage de la température du four

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

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

Conversion de convection automatique

Les modes de cuisson par convection et multi-grilles de convection nécessitent une réduction de 25 ° F de la température. La conversion automatique par convection réduit la température que vous entrez automatiquement.

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

7.11 Conseils généraux pour les modes de chauffage

Comment utiliser le mode Bake

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

Remarque

- Préchauffez complètement le four avant de cuire des objets comme des gâteaux, des biscuits et du pain.

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

Comment utiliser le mode Conv Bake

Utilisez le mode **Conv Bake** pour les biscuits et les pains. Ce mode profite de la chaleur du fond, produisant une meilleure croûte sur les plats cuits.
Les avantages de la cuisson par convection incluent une légère diminution du temps de cuisson et un volume de pâte plus élevé, par exemple les levures augmentent plus avec ce mode.

Remarque
- Réduire la température du four indiquée dans la recette de 25 ° F (3,9 ° C).
- Mettez les aliments dans des moules peu profonds, non couverts, telles des plaques à biscuit sans rebords.
- Si plus d'un plat cuit sur une grille, laissez environ 1 à 1,5 po (2,5 à 4 cm) d'espace entre les plats.
- Laisser au moins 2 po (5 cm) d'espace entre les ustensiles de cuisson pour une bonne circulation de l'air.
- Pour les gâteaux, décalez les moules de manière à ce que l'un ne soit pas directement au-dessus de l'autre.

Comment utiliser le mode Conv Multi-Rack

Utilisez **Conv Multi-Rack** pour cuire des aliments individuels tels que des biscuits. Il est également efficace pour la cuisson sur plusieurs grilles (2 ou 3) en même temps.
Les avantages de **Conv Multi-Rack** incluent un brunissement uniforme et un gain de temps grâce à l'utilisation de plusieurs grilles à la fois.

Remarque
- La cuisson des biscuits est possible sur 6 grilles simultanément (des grilles métalliques ou télescopiques supplémentaires peuvent être achetées séparément). Dans ce cas, le temps de cuisson augmente légèrement.
- Réduisez la température de la recette de 25 ° F si la conversion automatique par convection n'est pas activée.
- Mettez les aliments dans des plats peu profonds, non couverts, telles des plaques à biscuit sans rebords.
- Si plus d'un plat cuit sur une grille, laissez environ 1 à 1,5 po (2,5 à 4 cm) d'espace entre les plats.
- Étagez les plats de manière à ce que l'un ne soit pas placé directement au-dessus de l'autre.

Comment utiliser le mode Pizza

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

Comment utiliser le mode Roast

Utilisez le mode **Roast** pour les grosses coupes de viande et de volaille.

Remarque
- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Utilisez un plat à rôtir ou une rôtissoire à grands rebords. Couvrir le plat avec un couvercle ou une feuille d'aluminium pour faire cuire les coupes de viande moins tendres.
- Pour les coupes de viande moins tendres, ajouter des liquides, tels de l'eau, du jus, du vin, du bouillon ou un fond pour parfumer et mouiller la viande.
- Les sacs à rôtir se prêtent bien à ce mode de cuisson de même que les couvercles.
- Pour faire rôtir un poulet entier ou une dinde entiers, replier les ailes en dessous et attacher les cuisses de manière lâche avec de la ficelle de cuisine.
- Lors de la cuisson de grosses viandes (par exemple, une dinde de plus de 10 lb), n'utilisez pas la position de grille la plus basse.

Comment utiliser le mode Conv Roast

Utilisez le mode **Conv Roast** pour préparer des morceaux de viande et de volaille tendres. Il convient également au rôtissage de légumes.

Les avantages du mode **Conv Roast** incluent une cuisson jusqu'à 25 % plus rapide que les modes sans convection et un brunissement doré qui est riche.

Remarque
- Il n’est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Utilisez la température exacte indiquée sur la recette.
- Vérifiez la cuisson au début car la durée de rôtissage peut être écourtée.
- Ne couvrez pas la viande. N’utilisez pas de sac brunisseur.
- Utilisez un plat à rôtir avec une grille, un lèche frite ou un plat peu profond, à découvert, doté d'une grille pour le rôtissage.
- Utilisez un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de celle-ci.
- Si la viande est dorée à votre goût, mais n'est pas encore terminée, du papier d'aluminium peut être placé sur la viande pour éviter la coloration excessive.
- Une fois la viande sortie du four, la couvrir avec du papier d'aluminium et laisser reposer de 10 à 15 minutes.
- Lors de la cuisson de grosses viandes (par exemple, une dinde de plus de 10 lb), n'utilisez pas la position de grille la plus basse.

Comment utiliser le mode Conv Broil

Utilisez le mode **Conv Broil** pour cuire des coupes tendres de viande, de volaille et de poisson. Ce mode n’est pas recommandé pour le brunissage des pains, des plats en casserole et d’autres aliments.
Outre les avantages de la cuisson au gril normale, le mode Gril Convection est plus rapide.

Remarque
- Utilisez toujours le gril à convection avec la porte du four fermée.
- Préchauffez le four pendant 3 à 4 minutes. Ne préchauffez pas plus de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins 1 1/2 po (4 cm) d’épaisseur.
- Pour le rôtissage, utiliser un plat à rôtir et une lèchefrite ou un plat profond doté d'une plaque-gril en métal.
- Ne recouvrez pas la grille avec du papier d'aluminium. Elle est conçue pour évacuer les graisses et les huiles de la surface de cuisson afin d'éviter la fumée et les éclaboussures.
- Retournez les viandes une fois pendant le temps de cuisson recommandé. Le poisson n'a pas besoin d'être retourné.
- N'utilisez jamais de verre résistant à la chaleur, comme le Pyrex®; il ne peut pas tolérer la température élevée.

Comment utiliser le mode Proof

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

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

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

Comment utiliser le mode Warm

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

⚠ MISE EN GARDE
Les aliments peuvent se gâter lorsqu'ils sont gardés au chaud trop longtemps.
- ▸ N'utilisez pas le mode maintenir au chaud pour chauffer des aliments froids.
- ▸ Veiller à garder la nourriture à la bonne température. L'USDA recommande de maintenir les aliments chauds à 140 ° F (60 ° C) ou plus.
- ▸ NE PAS maintenir des aliments au chaud pendant plus d'une heure.

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

7.12 Obtenir les meilleurs résultats

- Minimisez l'ouverture des portes du four.
- Utilisez la position de grille recommandée par la recette.
- Utilisez les ustensiles de cuisson recommandés dans la recette.
- Rangez les poêles à l'extérieur du four. Une casserole supplémentaire sans nourriture affecte le brunissement et la cuisson.
- Le type de casserole utilisé affecte le brunissement.
  - – Pour les croûtes tendres et dorées, utilisez des casseroles métalliques légères antiadhésives/ anodisées ou brillantes.

– Pour les croûtes croustillantes brunes, utilisez des casseroles métalliques antiadhésives foncées, anodisées ou foncées, ternes ou des ustensiles de cuisson en verre. Ceux-ci peuvent nécessiter d'abaisser la température de cuisson de 25 ° F.

Préchauffe du four

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

Type d'ustensiles de cuisson

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

Positionnement de plats de cuisson

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

Cuisson à haute altitude

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

Condensation

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

8 Fonctionnement de la table de cuisson

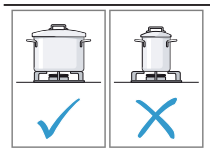
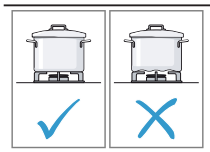
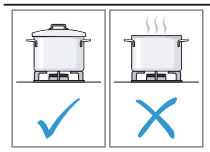
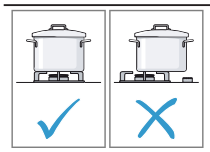
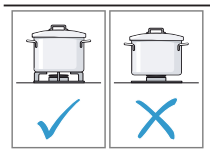
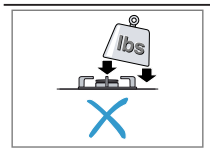
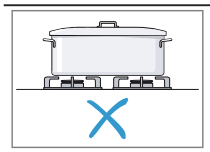
Vous trouverez ici tout ce que vous devez savoir sur le fonctionnement de votre table de cuisson.

8.1 Ustensile de cuisine

Ces informations vous aideront à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager votre batterie de cuisine.

Utilisation des ustensiles de cuisson

La sélection et le positionnement de la batterie de cuisine affectent la sécurité et l'efficacité énergétique de votre appareil.

	Assurez-vous que la taille de la casserole est adaptée à la taille du brûleur. N'utilisez jamais de petits ustensiles de cuisine sur de gros brûleurs. Assurez-vous que la flamme ne touche pas les côtés de la casserole.
	N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine déformés. Les ustensiles de cuisine déformés ne sont pas stables sur la table de cuisson et peuvent basculer. Utilisez des ustensiles de cuisine à fond plat et épais.
	Ne cuisinez pas sans couvercle. Assurez-vous que le couvercle ne bouge pas. Lors de la cuisson sans couvercle, une grande quantité d'énergie s'échappera.
	Placez l'ustensile au milieu du brûleur, sinon il risque de basculer. Ne placez pas de gros ustensiles de cuisine sur les brûleurs à proximité des commandes. Les commandes peuvent être endommagées en raison d'une surchauffe.
	Placez les ustensiles de cuisine sur les grilles du brûleur. Ne placez jamais la batterie de cuisine directement sur le brûleur. Avant d'utiliser l'appareil, assurez-vous que les grilles et les chapeaux des brûleurs sont correctement positionnés.
	Manipulez les ustensiles de cuisine qui se trouvent sur la table de cuisson avec soin. Ne cognez pas sur la table de cuisson. Ne placez pas de poids lourds sur la table de cuisson.
	N'utilisez jamais plusieurs brûleurs pour chauffer des ustensiles de cuisine, tels qu'un rôtissoire, une poêle, une pierre à griller. L'accumulation de chaleur qui en résulte endommagera l'appareil.

8.2 Allumer un brûleur

La table de cuisson utilise des allumeurs électriques pour allumer les brûleurs.

1. Placez des ustensiles de cuisine appropriés sur la grille du brûleur.
2. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur sélectionné et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau de puissance le plus élevé.

   Maintenez le bouton de commande enfoncé.

✔ Des étincelles apparaissent dans tous les brûleurs et la flamme s'enflamme.

3. Attendez quelques secondes et relâchez le bouton de commande.
4. ⚠ **AVERTISSEMENT** Le gaz qui s'échappe peut s'enflammer.
   - ▸ Si le brûleur refuse de s'allumer après 15 secondes, ramener le bouton de commande en position d'arrêt et ouvrir la porte ou la fenêtre de la pièce. Attendez au moins 1 minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

   Tourner le bouton de commande à la position désirée.
5. Si le brûleur refuse de s'allumer, revenir à la position d'arrêt et recommencer les étapes décrites ci-dessus. Cette fois-ci, tenir le bouton de commande enfoncé plus longtemps (jusqu'à 10 secondes).

Remarque
Afin d'assurer le bon fonctionnement de l'appareil, respectez les instructions suivantesà :

- Les pièces du brûleur et les grilles du brûleur doivent être correctement positionnées.
- Ne pas intervertir les chapeaux de brûleur des brûleurs individuels.
- Il est important de maintenir l'appareil électroménager propre. Nettoyer régulièrement les allumeurs avec une petite brosse non métallique. Prendre soin d'éviter de les frapper très fort.
- Les trous et les fentes du brûleur doivent être propres pour que la flamme soit correcte. Nettoyez régulièrement les brûleurs.

8.3 Allumer manuellement un brûleur

En cas de panne de courant, vous pouvez allumer les brûleurs manuellement.

1. Maintenez enfoncé le bouton de commande du brûleur sélectionné et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau de puissance le plus élevé.
2. Tenir une allumette ou un briquet allumé contre le brûleur.

8.4 Système de sécurité anti-flamme

Votre table de cuisson est équipée d'un système de sécurité (thermocouple) qui coupe le gaz lorsque les brûleurs s'éteignent accidentellement pendant le fonctionnement, par exemple par un courant d'air. Afin d'allumer le brûleur, le système qui permet le passage du gaz doit être activé. Effectuez les étapes suivantes.

⚠ **AVERTISSEMENT**
Si la flamme du brûleur s'est éteinte accidentellement, mettez le bouton de commande à la position off (éteinte) et n'essayez pas de le rallumer pendant au moins 1 minute.

1. Allumez le brûleur comme d'habitude sans relâcher le bouton de commande.
2. Maintenez fermement le bouton de commande pendant 4 secondes après avoir allumé la flamme.

8.5 Éteindre un brûleur

- ▸ Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre à off.

8.6 Comportement normal pendant le fonctionnement

Le comportement suivant pendant le fonctionnement est normal.

- Un léger sifflement pendant le fonctionnement du brûleur.
- Dégagement d'odeurs lors de la première utilisation. Ceux-ci ne présentent aucun risque et disparaîtront avec le temps.
- Une flamme de couleur orange est normale. Elle est causée par des impuretés, telles que la présence de poussière dans l'atmosphère ou de liquides renversés.

8.7 Paramètres de cuisson recommandés

Utilisez le tableau suivant comme guide pour les réglages de chaleur.
La durée de cuisson et les réglages de température peuvent varier en fonction du type d'aliment, son poids et la qualité des ingrédients utilisés ainsi que selon le type de gaz de l'appareil et de la matière utilisée pour la fabrication des ustensiles.
Toujours utiliser des ustensiles de la bonne taille et les placer au centre du brûleur.

Aliment	Réglage de chaleur
Chocolat fondant	lo
Sauce tomate mijotée	lo

9 Fonctionnement du tiroir réchaud

Le tiroir-réchaud conserve les aliments cuits au chaud à la température de service.
Toujours commencer par des aliments chauds. NE PAS utiliser pour chauffer des aliments froids. Il est sécuritaire d'utiliser le tiroir pour y faire croustiller des craquelins, des chips ou des céréales sèches et garder des assiettes au chaud.

⚠ MISE EN GARDE
Pour préserver la sécurité des aliments, suivre ces recommandations :
- ▸ NE PAS utiliser tiroir réchaud pour faire chauffer des aliments froids. Il est sécuritaire d'utiliser le tiroir pour y faire croustiller des craquelins, des chips ou des céréales sèches et garder des assiettes au chaud.
- ▸ Veiller à garder la nourriture à la bonne température. L'USDA recommande de maintenir les aliments chauds à 140 °F (60 °C) ou plus.
- ▸ NE laissez PAS d'aliments dans le tiroir-réchaud plus d'une heure avant ou après la cuisson.
- ▸ Les contenants de plastique, les pellicules de plastique ou le papier d'aluminium peuvent fondre en cas de contact direct avec le tiroir ou un ustensile de cuisson chaud. Si le plastique fond sur le tiroir, il peut ne pas être possible de l'enlever.

9.1 Niveaux du tiroir réchaud

Vous pouvez régler 3 niveaux de chauffage différents pour le tiroir réchaud.
Pour de meilleurs résultats, préchauffer le tiroir réchaud en maintenant de la nourriture au chaud.

Niveau	Temps de préchauffage en min.	Recommandations
LOW	10	Idéal pour les rôtis et les pains
MED	15	Recommandé pour les plats d'accompagnement, les casseroles et les sauces
HIGH	20	Recommandé pour les pizzas, les aliments frits et le réchauffement des assiettes

9.2 Allumer le tiroir réchaud

Vous pouvez utiliser le tiroir réchaud avec le panneau de commande du four.
1. Appuyez sur **Warming Drawer**.
- ✔ Le niveau "MED" par défaut est affiché.
2. Appuyez sur **Warming Drawer** pour faire défiler les réglages disponibles du tiroir réchaud.
3. Appuyer sur **Enter** pour confirmer.
- ✔ L'icône du tiroir réchaud s'affiche sous l'horloge.

9.3 Éteindre le tiroir réchaud

- ▸ Appuyez sur **Warming Drawer**.
- ✔ Le symbole du tiroir réchaud s'éteint.

9.4 Utilisation du tiroir réchaud en mode Sabbat

Vous pouvez utiliser le tiroir réchaud en mode Sabbat, tandis que le four est en mode Sabbat. Il n'est pas possible de faire fonctionner le tiroir réchaud seul en mode Shabbat.
1. Réglez la température désirée du tiroir réchaud.
2. Réglez le mode Sabbat pour la cavité du four.
- ✔ Le tiroir réchaud et le four fonctionneront en mode Sabbat jusqu'à ce que la minuterie du four atteigne zéro.

9.5 Réchauffer des bols et des assiettes vides

Exigence
- ■ Ne pas préchauffer le tiroir avant d'y disposer les plats.
- ■ N'utiliser que de la vaisselle résistante à la chaleur.

1. Disposez les assiettes ou les plats froids dans un tiroir réchaud froid.
2. Sélectionnez la température du tiroir réchaud "LOW".
3. Vérifiez la température du plat pendant la période de réchauffement.

9.6 Mettre croustillant des articles rassis

1. Placez les aliments dans un plat ou une casserole à bords bas.
2. Sélectionnez la température du tiroir réchaud .
3. Préchauffez le tiroir réchaud pendant 10 minutes, puis placez les aliments dans le tiroir réchaud.
4. Régler la minuterie du tiroir.
5. Vérifiez le croustillant après 45 minutes. Continuez à croustiller si nécessaire.

9.7 Conseils généraux pour le tiroir réchaud

- ■ Pour maintenir plusieurs aliments au chaud, régler la température sur celle de l'aliment qui nécessite le réglage le plus élevé.
- ■ Placer les plats qui ont besoin d'un réglage plus élevé sur les côtés du tiroir et ceux qui ont moins besoin de moins de chaleur, au centre du tiroir.
- ■ Vous pouvez réchauffer des plats de service vides pendant le pré-chauffage du tiroir réchaud.
- ■ Placer le mets cuit, chaud, dans son plat de cuisson le tiroir chauffant ou dans un plat résistant à la chaleur.

- Vous pouvez utiliser du papier d'aluminium pour couvrir les aliments. NE PAS doubler le tiroir chauffant de papier d'aluminium.
- N'utilisez pas le tiroir réchaud à des fins de rangement.

10 Nettoyage et entretien

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

10.1 Produits de nettoyage

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

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

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

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

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

10.2 Nettoyer le tiroir réchaud

Remarque : Vous pouvez retirer le tiroir réchaud pour le nettoyer. Reportez-vous aux instructions d'installation de votre appareil.

⚠ AVERTISSEMENT
Pour éviter les brûlures, ne pas retirer le tiroir quand il est chaud.
- ▸ S'assurer que le tiroir est vide avant de le retirer.

Pièce	Recommandations
Intérieur du tiroir, acier inoxydable poli	■ Utiliser un détergent à vaisselle. Laver, bien rincer et sécher. ■ Pour les taches de calcaire ou de tartre, utiliser du vinaigre blanc. Appliquer avec une éponge ou un chiffon, rincer et sécher. ■ Le chlore ou des composés chlorés contenus dans certains produits de nettoyage peuvent oxyder l'acier inoxydable et causer des blessures. Vérifiez les ingrédients sur l'étiquette.
Surfaces peintes	■ Utiliser de l'eau chaude savonneuse ou des produits de nettoyage doux, tels que Fantastik®[1] ou Formula 409®[1]. Laver, bien rincer et sécher. ■ Ne pas utiliser d'agents nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier et de produits de nettoyage pour four.
Cadre extérieur de tiroir, acier inoxydable brossé	■ Essuyez ou frottez toujours dans la direction du grain. ■ Nettoyer avec une éponge savonneuse, puis rincer et sécher ou essuyer avec du Fantastik®[1] ou du Formula 409®[1] vaporisé sur du papier absorbant. ■ Protégez et polissez avec le produit Stainless Steel Magic®[1] et un chiffon doux. ■ Retirer les traces d'eau avec un chiffon humecté de vinaigre blanc. ■ Utilisez Bar Keeper's Friend®[1] pour éliminer les traces d'oxydation. ■ Le chlore ou des composés chlorés contenus dans certains produits de nettoyage peuvent oxyder l'acier inoxydable et causer des blessures. Vérifiez les ingrédients sur l'étiquette.

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

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

10.3 Nettoyage et entretien de la table de cuisson

Nettoyer l’appareil

⚠ MISE EN GARDE
Tous les allumeurs produisent une étincelle lorsqu’on allume un brûleur quelconque.
- ▸ Ne touchez pas les brûleurs lorsque la table de cuisson est en cours d’utilisation.

⚠ AVERTISSEMENT
Ne nettoyez pas la table de cuisson lorsqu'elle est en marche.

1. Laissez l’appareil électroménager refroidir.
2. Nettoyez avec une éponge, de l'eau et du savon.
3. Séchez avec un chiffon doux.

Nettoyer les brûleurs

Nettoyez les surfaces des brûleurs après chaque utilisation pour éviter qu'ils ne s'incrustent.

AVIS :
Ne nettoyez pas les pièces du brûleur au lave-vaisselle. Ils risquent d’être endommagés.

1. Attendre que l’appareil se soit refroidi.
2. Frottez avec une brosse non métallique et de l'eau savonneuse.
3. Séchez complètement les brûleurs. S'il y a des gouttelettes d'eau ou des taches humides sur la table de cuisson lorsque vous commencez la cuisson, l'émail peut être endommagé.
4. Remontez les pièces du brûleur. Assurez-vous que les chapeaux de brûleur sont correctement positionnés sur les bases des brûleurs.

Nettoyage des grilles du brûleur

1. Attendre que l’appareil se soit refroidi.
2. Soulevez soigneusement les grilles du brûleur.
3. Frottez avec une brosse non métallique et de l'eau savonneuse. Nettoyez soigneusement autour des pattes en caoutchouc. Si les pattes en caoutchouc se détachent, les grilles peuvent rayer la surface de cuisson.
4. Séchez complètement les grilles des brûleurs. S'il y a des gouttelettes d'eau ou des taches humides sur la table de cuisson lorsque vous commencez la cuisson, l'émail peut être endommagé.
5. Placez les grilles du brûleur dans leur position appropriée.
   → *"Grilles de brûleur", Page 53*

Recommandations en matière de nettoyage

Suivez ces recommandations de nettoyage pour les différentes pièces de votre appareil.

Pièce / matériau	Méthode de nettoyage appropriée	Notes importantes
Base de brûleur / alliage d'aluminium	■ Nettoyant non abrasif : savon à vaisselle et eau chaude ■ Produits nettoyants légèrement abrasifs : Bon Ami®[1] ou Soft Scrub®[1] Rincer et sécher immédiatement.	■ N'égratignez ou n'abîmez pas les ouvertures de ports. ■ Nettoyez les ports avec un fil ou un trombone étiré. ■ N'utilisez pas de cure-dents, car ils risquent de casser. ■ Ne pas immerger les bases des brûleurs. ■ Pour les taches tenaces, utiliser une brosse à dents.
Chapeau du brûleur / Émail vitrifié	■ Nettoyants non abrasifs : Savon à vaisselle et eau chaude, Fantastic®[1] ■ Nettoyants abrasifs doux : Bon Ami®[1] ■ Nettoyants liquides : Soft Scrub®[1] ■ Pour les taches de nourriture : nettoyants abrasifs tels que Barkeepers Friend®[1] Rincer et sécher immédiatement.	■ Les éclaboussures d’aliments acides et très sucrés détériorent l’émail.Les éclaboussures d’aliments acides et très sucrés détériorent l’émail. Retirez la saleté immédiatement après que l'appareil a suffisamment refroidi pour être touché. ■ N'utilisez pas d'éponge ou de serviette mouillée sur de la porcelaine chaude. ■ N'immergez pas les chapeaux des brûleurs. ■ Utilisez toujours une pression minimale avec des produits nettoyants abrasifs. ■ Sécher soigneusement le chapeau du brûleur après l’avoir nettoyé et l’insérer correctement sur sa base correspondante.

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

Pièce / matériau	Méthode de nettoyage appropriée	Notes importantes
Boutons de commande et oeillets	Nettoyants non abrasifs : savon à vaisselle et eau chaude Sécher soigneusement après le nettoyage.	■ Vous pouvez retirer les boutons de commande pour nettoyer l'appareil. → *"Retrait des boutons de commande", Page 72* ■ Ne retirez pas les œillets ou les anneaux blancs. Vous aurez besoin du service à la clientèle pour les remonter. N'UTILISEZ PAS LA TABLE DE CUISSON SANS TOUTES LES PIÈCES REPOSÉES CORRECTEMENT! ■ Ne pas immerger les boutons de commande ni les œillets. ■ Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs ou autres produits comme Bon Ami®, Ajax® ou Comet®. Ils peuvent endommager le fini de façon permanente ou enlever les dessins.
Fini extérieur / Acier inoxydable	■ Nettoyez avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux, puis rincez et séchez avec un chiffon doux. ■ Conditionner l'acier avec le conditionneur pour acier inoxydable Bosch (pièce n° 00576696). Ne pas utiliser sur l'acier noir. ■ Taches de calcaire : vinaigre blanc domestique ■ Nettoyants abrasifs doux : Bon Ami®[1] ■ Décoloration par la chaleur : Bar Keepers Friend®[1] Rincer et sécher immédiatement.	■ N'utilisez pas de tampons de laine d'acier. Ils égratigneront la surface. ■ L'acier inoxydable résiste à la plupart des taches alimentaires et aux marques de corrosion pourvu que la surface soit propre et protégée. ■ Ne laissez jamais de taches alimentaires ou du sel sur de l'acier inoxydable, peu importe la durée de temps ■ Frottez délicatement dans le sens du grain. ■ Le chlore ou les composés chlorés contenus dans certains produits nettoyants peuvent oxyder l'acier inoxydable. Vérifiez les ingrédients sur l'étiquette avant utilisation.
Grilles de brûleur et pont de grille / émail porcelaine sur fonte	■ Nettoyant non abrasif : eau chaude et détergent, Fantastic®[1] ■ Produits nettoyants légèrement abrasifs : Bon Ami®[1] ou Soft Scrub®[1] ■ Taches tenaces : utiliser des tampons de laine d'acier savonneux Rincer et sécher immédiatement.	■ Les grilles sont lourdes; soyez prudent lorsque vous les soulevez. Déposez-les sur une surface protégée pour les nettoyer. ■ Les cloques, les craquelures ou les éclats sont courants en raison des températures extrêmes sur les doigts de la grille et des changements rapides de température.Les cloques, les craquelures ou les éclats sont courants en raison des températures extrêmes sur les doigts de la grille et des changements rapides de température. ■ Les éclaboussures d'aliments acides et très sucrés détériorent l'émail.Les éclaboussures d'aliments acides et très sucrés détériorent l'émail. Retirez la saleté immédiatement après que l'appareil a suffisamment refroidi pour être touché. ■ Si vous utilisez des nettoyants abrasifs trop vigoureusement ou trop souvent, ils peuvent éventuellement endommager l'émail. ■ Ne nettoyez pas la grille dans un four autonettoyant.

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

Pièce / matériau	Méthode de nettoyage appropriée	Notes importantes
Allumeurs / céramique	■ Essuyez soigneusement avec un coton-tige imbibé d'eau et de savon. ■ Retirez délicatement les salissures à l'aide d'un cure-dent.	■ Évitez les excès d'eau sur l'allumeur. Un allumeur humide empêchera le brûleur de s'allumer. ■ Enlevez les éventuelles peluches pouvant subsister après le nettoyage.
Surfaces de verre	Nettoyant non abrasif : savon à vaisselle et eau chaude Rincer et sécher immédiatement.	■ Nettoyez toujours le liquide répandu immédiatement après que l'appareil a suffisamment refroidi pour être touché. Cela empêchera les restes d'aliment de coller à la surface de la table de cuisson. ■ Retirez le sucre fondu ou les aliments qui contiennent beaucoup de sucre immédiatement après que l'appareil a suffisamment refroidi au toucher. Utilisez le grattoir à verre. ■ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs tels que des tampons à récurer métalliques, des éponges à récurer, des tampons à récurer savonneux et des nettoyants en poudre.

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

Retrait des boutons de commande

Vous pouvez retirer les boutons de commande et les œillets pour un nettoyage plus approfondi.

⚠ AVERTISSEMENT
Pour éviter tout risque d'électrocution, ne passez pas la main par l'ouverture de commande dans la boîte de rangement située sous la table de cuisson.

1. Tourner le bouton de commande à la position **off**.
2. Soulevez doucement le bouton et retirez-le.
3. Tirez doucement l'œillet sur les côtés et soulevez-le.
4. Pour remplacer le bouton de commande et l'œillet, insérez délicatement l'œillet dans l'ouverture. Assurez-vous que le haut principal est placé dans le rail sur tout le périmètre de l'œillet.
5. Remettre le bouton de commande en positionnant la ligne indicatrice à la position **off**. Bien enfoncer fermement.

10.4 Nettoyage et entretien du four

Recommandations en matière de nettoyage

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

Pièce	Méthode de nettoyage appropriée	Recommandations
Support plat	■ Laver à l'eau savonneuse. ■ Rincez à fond et séchez ou frottez doucement avec une poudre de nettoyage ou des tampons savonneux selon les instructions.	■ NE PAS NETTOYER À L'AIDE DE LA FONCTION D'AUTONETTOYAGE. ■ Si les grilles plates restent dans le four pendant le mode d'autonettoyage, elles perdront leur finition brillante et pourraient ne pas glisser en douceur. Si cela se produit, frotter les bords de la grille avec un peu d'huile végétale. Essuyez ensuite l'excès d'huile.

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

Pièce	Méthode de nettoyage appropriée	Recommandations
Grille télescopique	■ Laver à l'eau savonneuse. ■ Rincez à fond et séchez ou frottez doucement avec une poudre de nettoyage ou des tampons savonneux selon les instructions.	■ NE PAS NETTOYER À L'AIDE DE LA FONCTION D'AUTONETTOYAGE. ■ Évitez d'insérer de la poudre de nettoyage dans les rails télescopiques. Il peut s'avérer nécessaire de lubrifier de nouveau les glissières. Utilisez uniquement des lubrifiants pour haute température de qualité alimentaire pour les lubrifier.
Joint d'étanchéité de porte	■ Aucun	■ NE PAS NETTOYER LE JOINT DE PORTE. ■ Le joint de la porte est essentiel pour maintenir une bonne étanchéité. Veillez à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
Verre	■ Laver avec de l'eau et du savon ou avec un nettoyant pour vitres. ■ Utilisez Fantastik®[1] sur une éponge ou une serviette en papier propre et essuyez.	■ Évitez d'utiliser des produits de nettoyage en poudre, des tampons de laine d'acier et des nettoyants pour fours.
Surfaces peintes	■ Nettoyer avec de l'eau savonneuse chaude ou appliquer Fantastik®[1] sur une éponge ou une serviette en papier propre et essuyer.	■ N'UTILISEZ PAS de produits de nettoyage en poudre, de tampons en laine d'acier et de nettoyants pour four.
Surfaces en porcelaine	■ Essuyer immédiatement les déversements acides comme le jus de fruits, le lait et les tomates avec un chiffon sec. ■ Une fois refroidi, nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquez le nettoyant Bon-Ami®[1] ou Soft Scrub®[1] sur une éponge humide. Rincez et séchez. ■ Pour les taches tenaces, utiliser des tampons savonneux.	■ N'utilisez pas d'éponge ou de chiffon humide sur la porcelaine chaude. Il est normal que la porcelaine présente de fines ridules avec l'âge en raison de l'exposition à la chaleur et au sol alimentaire.
Émail résistant à la chaleur et composants polis dans la cavité du four	■ Utilisez la fonction autonettoyante pour les salissures importantes.	■ Ces surfaces peuvent se décolorer avec le temps. Cela est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement. ■ Ne pas utiliser des tampons à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs pour tenter d'éliminer les décolorations.
Surfaces en acier inoxydable	■ Nettoyez avec de l'eau savonneuse et un chiffon doux, puis rincez et séchez avec un chiffon doux. ■ Conditionnez l'acier avec un conditionneur en acier inoxydable. ■ Retirer les traces d'eau avec un chiffon humecté de vinaigre blanc. ■ Éliminez la décoloration due à la chaleur avec Bar Keeper's Friend ®[1].	■ Ne laissez jamais de taches alimentaires ou du sel sur de l'acier inoxydable, peu importe la durée de temps. ■ Essuyez ou frottez toujours dans la direction du grain. ■ Le chlore ou les composés chlorés de certains nettoyants sont corrosif pour l'acier inoxydable. Vérifiez les ingrédients sur l'étiquette du nettoyant.

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

Pièce	Méthode de nettoyage appropriée	Recommandations
Surfaces inoxydables noires/surfaces anti-traces de doigts	■ Nettoyez avec une serviette douce et sèche. ■ Pour la saleté tenace, utilisez de l'eau tiède diluée avec du savon doux, non abrasif.	■ N'utilisez jamais de produit à polir pour acier inoxydable.
Plastique et contrôles	■ Lorsqu'il est refroidi, nettoyez à l'eau savonneuse puis rincez et séchez.	
Sonde thermométrique	■ Essuyez à l'eau savonneuse.	■ Ne plongez pas dans l'eau. ■ Ne lavez pas au lave-vaisselle.
Zones imprimées (mots et chiffres)		■ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de solvants à base de pétrole.

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

Fonction autonettoyante

Avec l'autonettoyage pyrolytique, le four est chauffé à une température très élevée. La saleté tenace est brûlée et peut être essuyée une fois l'auto-nettoyage terminé et le four refroidi.
Après la fin d'un cycle d'autonettoyage, le four ne vous permettra pas de démarrer un autre cycle d'autonettoyage pendant 24 heures.
Tous les éléments de surface sont automatiquement désactivés pendant l'aut-onettoyage. Cela est normal. Une fois le cycle d'auto-nettoyage terminé et le four refroidi, les éléments redeviennent opérationnels.

⚠ AVERTISSEMENT
Pour éviter tout risque de blessure, pendant le fonctionnement du cycle d'auto-nettoyage, n'utilisez pas la table de cuisson et assurez-vous que toutes les commandes de surface sont éteintes.

Préparation de l'autonettoyage

⚠ AVERTISSEMENT
Lors de l'élimination des salissures lors de l'autonettoyage, de petites quantités de monoxyde de carbone peuvent être créées et l'isolant en fibre de verre peut dégager de très petites quantités de formaldéhyde au cours des premiers cycles de nettoyage.
- ▸ Pour minimiser l'exposition à ces substances, s'assurez d'avoir une bonne ventilation en laissant une fenêtre ouverte, ou utiliser un ventilateur ou une hotte d'aération.

Pendant le cycle d'autonettoyage, certaines parties de l'appareil peuvent devenir potentiellement dangereuses pour les personnes qui ne connaissent pas les appareils et les réactions des adultes à des conditions potentiellement dangereuses.
- ▸ Ne pas laisser les enfants seuls ou sans surveillance lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.

Le four chauffe à très haute température pendant l'autonettoyage. L'ouverture de la porte peut entraîner des blessures.
- ▸ Lors de l'autonettoyage, vérifier que la porte est verrouillée et ne s'ouvre pas.
- ▸ Si la porte de ne se verrouille pas, ne pas lancer le Nettoyage Auto. Communiquez avec le service après-vente.

⚠ MISE EN GARDE
Retirez les poêles à griller, les casseroles et autres ustensiles et tout déversement excessif avant l'autonettoyage.
Ne laissez pas de nourriture ou d'ustensiles de cuisine, etc., dans le four pendant le mode de fonctionnement autonettoyant pyrolytique.

⚠ MISE EN GARDE
Les évents du four sont importants pour la circulation de l'air. Couvrir les évents du four entraînera une surchauffe du four. Reportez-vous à l'aperçu de l'appareil pour connaître l'emplacement des évents du four.
→ *"Électroménager", Page 52*
- ▸ Ne pas obstruer les évents du four.

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

- ▸ Essuyez tout déversement excessif de la cavité du four.

Démarrage de l'auto-nettoyage

Exigence
- ■ Tous les modes de chauffage ou minuteries sont annulés.
- ■ Vous avez effectué les étapes de préparation du four pour l'autonettoyage.
  → *"Préparation de l'autonettoyage", Page 74*

1. Appuyez sur **Self Clean**.

✔ s'allume à l'écran.

✔ Le temps d'autonettoyage par défaut "4:00" clignote sur l'affichage de la minuterie.

2. Vous pouvez régler une durée d'autonettoyage entre 2 et 4 heures avec le pavé numérique.

   Conseil : Utiliser un réglage plus long pour un four très sale.

3. Appuyez sur **Enter**.

✔ La porte du four se verrouille. 🔒 clignote sur l'affichage puis reste allumé jusqu'à ce que le four ait refroidi une fois l'autonettoyage terminé.
✔ "SELF CLEAN" s'allume à l'écran.
✔ La minuterie commence le compte à rebours.
✔ Une fois l'autonettoyage terminé, l'écran affiche 0:00. Le four reste verrouillé jusqu'à ce qu'il ait suffisamment refroidi. "COOLING DOWN" est affiché.
✔ Une fois le four refroidi, la porte se déverrouille et "SELF CLEAN FINISHED" s'affiche.

4. Appuyez sur **Oven Clear/Off**.
5. Essuyez les cendres restantes du four avec un chiffon humide.

Annulation de l'auto-nettoyage

1. Appuyez sur **Oven Clear/Off**.

✔ "COOLING DOWN" est affiché.
✔ La porte reste verrouillée.
✔ Une fois le four refroidi, la porte se déverrouille et "SELF CLEAN FINISHED" s'affiche.

2. Appuyez sur **Oven Clear/Off**.
3. Essuyez les cendres restantes du four avec un chiffon humide.

Entretien

Remplacement d'une ampoule de four

Lorsque la lumière du four tombe en panne, vous pouvez remplacer les ampoules.

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

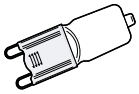
⚠ AVERTISSEMENT

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

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

Spécifications de l'ampoule

Reportez-vous à ce tableau pour plus d'informations sur l'ampoule que vous devez utiliser pour votre modèle de four.

Description de l'ampoule	Illustration de l'ampoule
25 Watt, ampoule halogène, base G9, 120 Volts	

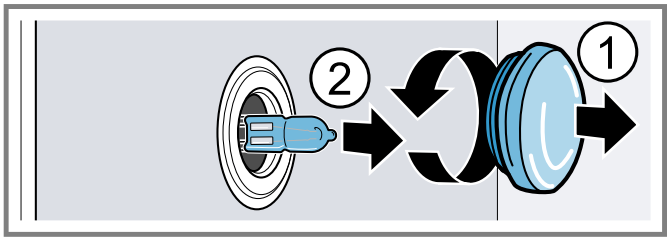
Remplacement d'une lumière de four à base G9 par un couvercle en verre rond

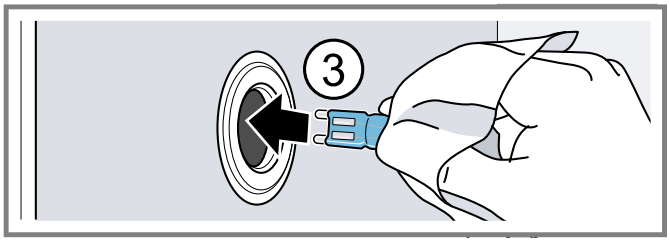
Remarque : Les graphiques sont représentatifs. Votre appareil peut avoir différentes apparences graphiques.

Exigence

- Reportez-vous au tableau des ampoules du four pour les spécifications d'éclairage de four de votre four.
- Suivez les consignes de sécurité pour remplacer une ampoule. → *Page 75*

1. Couper l'alimentation du four au tableau de distribution principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).
2. Retirez les grilles du four.
3. Tournez le couvert en verre dans le sens antihoraire pour le retirer ①.





4. Retirez l'ancienne ampoule en saisissant et en faisant glisser l'ampoule vers l'arrière jusqu'à ce que les deux broches aient dégagé le support en céramique ②.

5. Ne touchez pas directement le verre de la nouvelle ampoule de rechange, car l'huile de vos doigts peut provoquer une défaillance prématurée de l'ampoule. Saisissez plutôt l'ampoule de rechange avec un chiffon sec et propre. Repérez les deux tiges dans le support de céramique, en tâtant légèrement jusqu'à ce que les deux tiges s'insèrent dans la douille céramique ③.
6. Appuyez pour asseoir l'ampoule.
7. Revisser le couvercle de verre.
8. Allumez le disjoncteur.

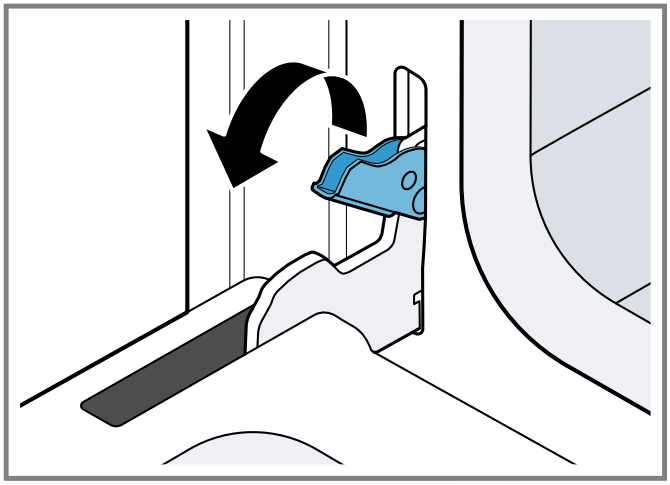
Retrait de la porte du four des fours conventionnels à charnière inférieure

⚠ AVERTISSEMENT

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

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

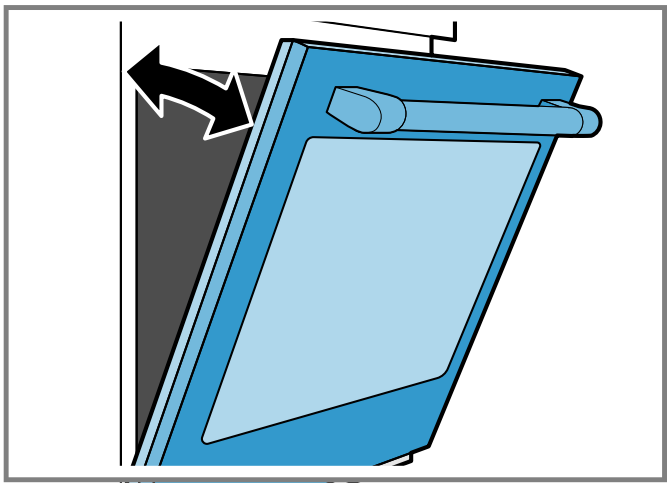
1. Ouvrez la porte du four dans sa position complètement ouverte.
2. Basculez les leviers des charnières vers vous.



Si nécessaire, utilisez un outil, tel qu'un tournevis, pour retirer délicatement la partie supérieure du levier du boîtier. Veillez à ne pas rayer le boîtier.

3. Amenez les deux leviers de charnière de porte à leur position la plus basse. Les charnières gauche et droite de la porte diffèrent légèrement, mais fonctionnent de la même manière.
4. ⚠ **MISE EN GARDE** Suivez les instructions ci-dessous pour empêcher le loquet de se refermer et de pincer ou de vous couper la main.

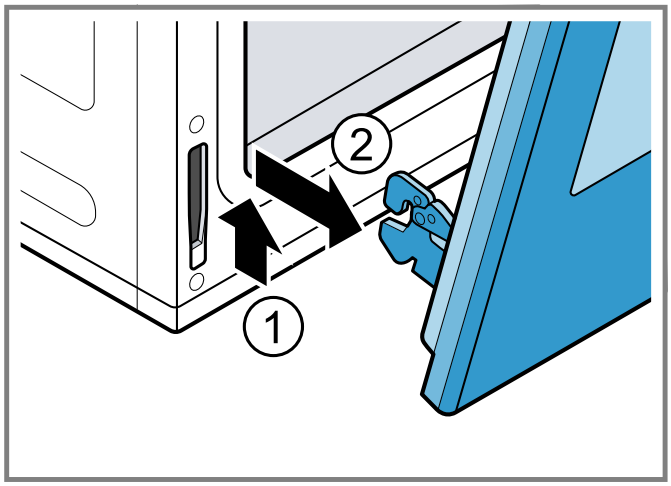
   Fermer la porte du four jusqu'à ce qu'elle s'accroche sur les leviers d'arrêt des charnières, verrouillant ainsi les charnières au bon angle pour le démontage de la porte.



✔ La porte sera ouverte d'environ 7 po (18 cm) en haut.

5. ⚠ **MISE EN GARDE** La porte est lourde.
   - Ne saisissez pas la porte par la poignée.
   - Utilisez les deux mains pour le saisir fermement par les côtés.

   En maintenant l'angle de la porte, soulevez la porte vers le haut d'environ 3/4 po (2 cm) pour décrocher les charnières des fentes, puis tirez-la vers vous jusqu'à ce que les charnières soient dégagées du boîtier du four.

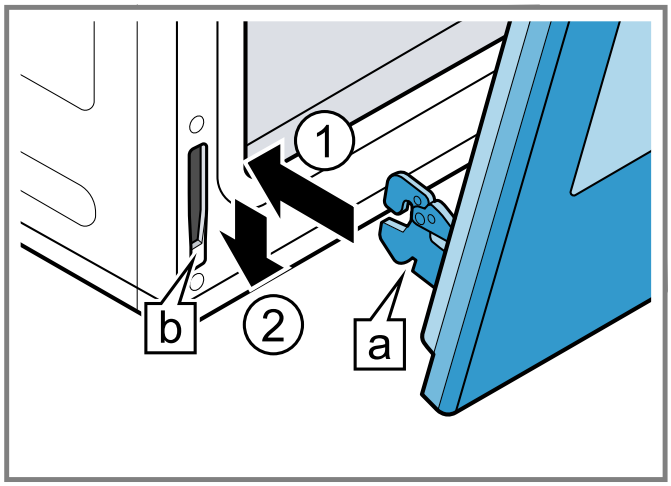


6. Placez la porte dans un endroit pratique et stable.

   Ne posez pas la porte sur sa poignée. Cela pourrait provoquer des bosses ou des rayures.

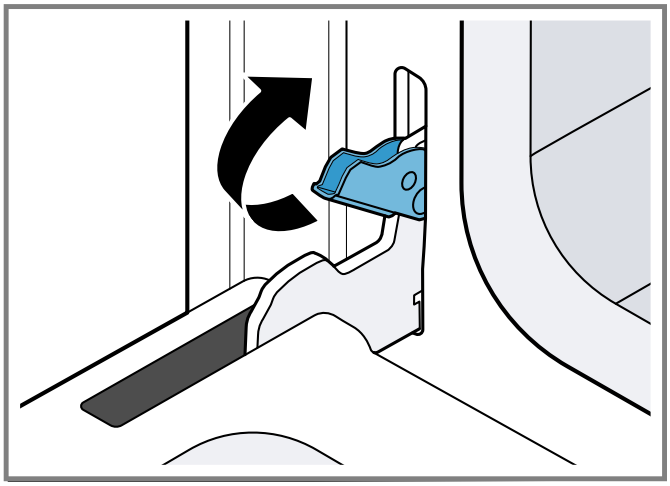
Réinstallation de la porte du four

1. Maintenir fermement la porte des deux mains. Saisissez-le de chaque côté, pas par la poignée.
2. Inclinez légèrement la porte vers vous à un angle qui ouvrirait la porte d'environ 7 po (18 cm) en haut.
3. Faites glisser les charnières [a] dans les fentes [b] aussi loin que possible ① et abaissez la porte vers le bas ②.



   L'angle de la porte peut nécessiter un léger ajustement pour permettre d'engager les charnières convenablement et d'abaisser la porte en place. La porte devrait s'abaisser d'environ ¾ po (2 cm) et s'arrêter. Si ce n'est pas le cas, les charnières ne se sont pas engagées correctement et la porte pourrait tomber si elle était libérée.

4. Une fois les deux charnières complètement engagées, ouvrez doucement la porte jusqu'à ce qu'elle soit complètement ouverte.
5. Poussez les loquets à levier sur les deux charnières vers le haut et l'avant, jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent dans logements, affleurant à l'avant du four.



6. Fermer et ouvrir la porte lentement pour s'assurer qu'elle est correctement et solidement installée.

11 Dépannage

Vous pouvez éliminer vous-même les défauts mineurs de votre appareil. Veuillez lire les informations de dépannage avant de contacter le service à la clientèle. Cela peut éviter des frais de visite inutiles.

⚠ AVERTISSEMENT
Pour éviter tout risque de blessure dû à des réparations incorrectes, respectez les points suivants.
- ▸ Seuls des techniciens qualifiés ou des prestataires de services agréés peuvent effectuer des réparations.
- ▸ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▸ Si l'appareil a un problème, appelez le service client.

11.1 Dépannage de la table de cuisson

12 Élimination

12.1 Éliminer un appareil usagé

L'élimination dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débranchez la fiche du secteur.
2. Coupez le câble de raccordement secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

   Pour connaître les circuits d'élimination actuels, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à votre administration municipale.

13 Service à la clientèle

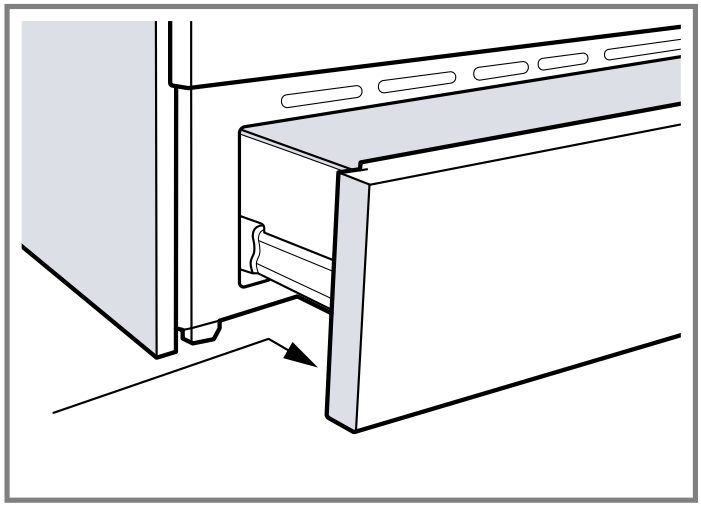
Lors de toute réparation réalisée dans le cadre de la garantie, nous nous assurons que votre appareil est réparé avec des pièces de rechange d'origine par un technicien dûment formé et agréé. Nous utilisons exclusivement des pièces de rechange d'origine lors des réparations.
Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, consultez nos modalités de garantie auprès de votre détaillant ou sur notre site Web.
Si vous contactez le service à la clientèle, indiquez le numéro de modèle (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) de l'appareil.
USA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support
www.bosch-home.com/us/shop
CA:
1-800-944-2904
www.bosch-home.ca/en/service/get-support
www.bosch-home.ca/en/service/cleaners-and-accessories

13.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de modèle (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil. Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service à la clientèle, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

13.2 Emplacement de la plaque signalétique

Vous trouverez la plaque signalétique de votre appareil :
- à l'arrière de la façade du tiroir. Ouvrir le tiroir pour la repérer.



[a] Plaque signalétique

13.3 Enregistrement de produit

Enregistrez votre produit Bosch pour accéder aux informations relatives à votre produit.
Vous pouvez enregistrer votre produit de plusieurs manières :
- Enregistrez le produit en ligne au
  - – É.-U. : www.bosch-home.com
  - – Canada : www.bosch-home.ca/en/service/get-support
- Postez la carte d'enregistrement du produit remplie à l'adresse imprimée sur la carte.

- Scannez le code QR avec votre smartphone et suivez les instructions :



- Appelez Bosch Support à la clientèle au 1-800-944-2904.

Veuillez vous assurer d'enregistrer votre produit ; le défaut d'enregistrement n'affectera pas vos droits de garantie.

14 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

14.1 Couverture de la garantie limitée

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances (« Bosch ») dans cet énoncé de garantie limitée s'applique seulement à l'appareil Bosch qui vous a été vendu (« Produit »), pour autant que le produit ait été acheté :

- Pour une utilisation normale résidentielle (non commerciale), et qu'il a été utilisé en tout temps pour un usage domestique normal.
- Neuf au détail auprès d'un revendeur agréé BSH ou directement auprès de BSH (pas un présentoir, « tel quel », ou un modèle précédemment retourné), et non destiné à la revente ou à un usage commercial.
- Aux États-Unis ou au Canada et qu'il est demeuré en tout temps dans son pays d'achat.

Les garanties aux présentes s'appliquent à l'acheteur original du produit sous garantie et à tout propriétaire successif du produit acheté pour une utilisation résidentielle habituelle et la durée de la garantie. Assurez-vous d'enregistrer votre produit ; bien qu'il ne soit pas nécessaire pour appliquer la garantie, c'est le meilleur moyen pour Bosch de vous informer dans le cas peu probable d'un avis de sécurité ou d'un rappel de produit.

14.2 Durée de la garantie

Bosch garantit que le produit est exempt de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période de trois cent soixante-cinq (365) jours à compter de la date de livraison initiale. La période susmentionnée commence à partir de la date de livraison et ne doit pas être retenue, retardée, prolongée, ou interrompue pour une raison quelconque. Ce produit est également garanti exempt de défauts **cosmétiques** de matériaux et de fabrication (tels que des rayures sur l'acier inoxydable, des taches de peinture/porcelaine, des éclats, des bosses ou d'autres dommages à la finition) du produit, pendant une période de trente (30) jours à compter de la date de livraison ou de la date de clôture pour les nouvelles constructions. La présente garantie **cosmétique** exclut les variations légères de couleur causées par les différences inhérentes entre les sections peintes et les sections en porcelaine, de même que les différences causées par l'éclairage de la cuisine, l'emplacement du produit et autres facteurs similaires. La présente garantie **cosmétique** exclut spécifiquement tous les appareils en montre, de plancher, « tel quel » et remis à neuf.

14.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif

Pendant cette période de garantie, Bosch ou l'un de ses centres de réparations autorisés réparera gratuitement votre produit (sous réserve de certaines restrictions aux présentes) si celui-ci présente des défauts de matériels ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors Bosch remplacera le produit (un modèle supérieur peut être offert, à la seule discrétion de Bosch, moyennant des frais supplémentaires). Rien dans cette garantie n'exige que les pièces endommagées ou défectueuses soient remplacées par des pièces d'un type ou d'une conception différent de la pièce d'origine. Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de Bosch. Toute pièce remplacée ou réparée doit être identique à la pièce d'origine aux fins de la présente garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de Bosch est de faire réparer le produit défectueux uniquement par un centre de réparation autorisé pendant les heures de travail normales. Pour des raisons de sécurité et de dommages matériels, Bosch vous recommande fortement de ne pas essayer de réparer le produit vous-même ou de faire appel à un prestataire de services non agréé ; Bosch décline toute responsabilité en cas de dommages résultant de réparations ou de travaux effectués par un prestataire de services non agréé. Les centres de réparation autorisés sont les personnes ou les entreprises qui ont été spécialement formées sur les produits Bosch et qui possèdent, selon l'opinion de Bosch, une réputation supérieure pour le service après-vente et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliés ou représentants de Bosch). Néanmoins, le fait de confier l'entretien de votre produit à un atelier de réparation non affilié ou à un revendeur agréé Bosch n'annulera pas cette garantie. De plus, l'utilisation de pièces tierces n'annulera pas cette garantie. Nonobstant ce qui précède, Bosch ne sera pas tenue responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de réparation autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement ou un local dangereux, menaçant ou périlleux; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, Bosch pourrait encore payer les frais de main-d'œuvre et de pièces et expédier les pièces au centre de réparation autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour tous les frais de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de réparation, en autant qu'il accepte la demande de réparation. En outre, dans la mesure où vous avez

installé le produit dans un endroit difficile d'accès ou si vous avez installé des installations temporaires ou permanentes qui créent des obstacles à l'accès ou au retrait du produit, Bosch n'encourra aucune responsabilité ou n'aura aucune responsabilité pour les travaux ou les coûts associés au déplacement du Produit ou à la création d'un accès au Produit afin de le réparer ou de le remplacer. Tous ces frais seront à votre charge exclusive.

14.4 Produit hors garantie

Bosch n'a aucune obligation, aux termes de la loi ou autrement, d'offrir toute concession, incluant réparation, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

14.5 Exclusions de garantie

La couverture de garantie décrite dans les présentes exclut tous les défauts ou dommages pour lesquels Bosch serait directement imputable, y compris, sans s'y limiter, l'un ou plusieurs des cas suivants :

- Utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant, sans s'y limiter, toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, d'utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin).
- Mauvaise conduite de toute partie, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate ou négligente, altération, manquement d'observer les instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation, service non autorisé (incluant réparation par le consommateur ou exploration du fonctionnement interne du produit).
- Réglage, modification ou altération de tout type.
- Non conformité aux normes fédérales, provinciales, municipales ou électriques en vigueur au pays, aux codes de plomberie ou du bâtiment, aux réglementations ou aux lois, incluant le non respect d'installer le produit en stricte conformité avec les codes et les réglementations du bâtiment et d'incendie locaux.
- Bris et usure normaux, déversements d'aliments ou de liquides, accumulations de graisse ou d'autres substances dans, sur ou autour du Produit.
- Toute force ou tout facteur externe, élémentaire et / ou environnemental, incluant sans limitation, la pluie, le vent, le sable, les inondations, les incendies, les coulées de boue, le gel, l'humidité excessive ou l'exposition prolongée à l'humidité, la foudre, les surtensions, les problèmes de structure autour de l'appareil et les désastres naturels.
- Demandes de service visant à corriger l'installation de votre Produit, à obtenir des conseils à propos de son utilisation, à remplacer les fusibles de votre maison ou à réparer l'installation électrique ou la plomberie de votre foyer.
- Retrait et remplacement de la garniture ou des panneaux de décoration qui entravent l'entretien du produit.
- Dommages ou défauts résultant de la main-d'œuvre ou de pièces installées par un centre de réparation non autorisé, à moins d'être approuvé par Bosch avant de procéder à sa réparation.

En aucun cas, Bosch ne sera tenue responsable de dommages survenus à la propriété environnantes, incluant les armoires, les planchers, les plafonds et les autres objets ou structures situés autour du produit. Également exclus de la garantie sont les Produits dont les numéros de série ont été modifiés, effacés ou enlevés;les demandes de réparations pour enseigner le fonctionnement du Produit ou les visites où il n'y a aucun problème avec le produit; la correction de problèmes d'installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du Produit, incluant l'électricité, la plomberie et les autres raccordements nécessaires, pour une fondation / plancher approprié[e], et pour toute modification incluant, sans limitation, armoires, murs, planchers, tablettes, etc.) et le réenclenchement de disjoncteurs ou le remplacement de fusibles.
DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LOI, LA PRÉSENTE GARANTIE PRÉCISE LES RECOURS EXCLUSIFS DONT VOUS DISPOSEZ À L'ÉGARD DU PRODUIT, QUE LA DEMANDE SOIT FONDÉE SUR UN CONTRAT OU DÉLIT (Y COMPRIS RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTES GARANTIES IMPLICITES AUX TERMES DE LA LOI, QUE SE SOIT LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, OU AUTRES, SONT LIMITÉES DANS LE TEMPS À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. LE FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DE DOMMAGES CONSÉCUTIFS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, INDIRECTS OU DE « PERTES COMMERCIALES » ET / OU DE DOMMAGES PUNITIFS, DE PERTES OU DE DÉPENSES, Y COMPRIS SANS S'Y LIMITER, ABSENCE DU TRAVAIL, FRAIS D'HÔTEL ET / OU FRAIS DE RESTAURANT, FRAIS DE REMANIEMENT EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BOSCH, OU AUTREMENT. CETAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, ET CERTAINS ÉTATS N'AUTORISENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES. PAR CONSÉQUENT, LES EXCLUSIONS OU LES LIMITES SUSMENTIONNÉES POURRAIENT NE PAS VOUS CONCERNER. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS PRÉCIS RECONNUS PAR LA LOI ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Aucune tentative de modifier, changer ou amender la présente garantie ne peut être valide sans le consentement écrit autorisé par un dirigeant de BSH.

14.6 Obtention du service de garantie

Pour obtenir le service de garantie de votre produit, vous devez contacter le service client Bosch au 1-800-944-2904 pour planifier une réparation.

14.7 Information sur le produit

Pour référence pratique, copiez l'information ci-après de la plaque signalétique. Conservez votre facture et/ou vos documents de livraison pour la validation de la garantie.

Numéro de modèle (E-Nr.)	
Numéro de fabrication (FD)	
Date de livraison	





Register your appliance to enjoy customized benefits.

Thank you for being a Bosch customer!
Simply create a MyBosch account, then register your appliance.
You'll find a variety of customized information in MyBosch such as:

- **Discounts for filters, cleaners, accessories & parts**
- **Easy access to manuals & appliance specifications**
- **Easy access to part lists**
- **Customized offer for the Bosch Appliance Service Plan (sent by mail after appliance registration)**

Register here:
www.bosch-home.com/us/owner-support/mybosch

Looking for help? You'll find it here.

No matter what, no matter when: Bosch is here to support you.
We're here to assist with usage instructions, cleaning tips, accessories & parts, troubleshooting, and repairs.
Find online resources such as FAQs, how-to-videos, manuals, warranties and authorized Bosch servicers at:
www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support

Contact us:
Please have your Model Number (E-Nr) ready when contacting us.
1-800-944-2904
www.bosch-home.com/us/owner-support/contact-us

BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614
USA
www.bosch-home.com
1-800-944-2904
© 2025 BSH Home Appliances Corporation

8001340292 (060727)
en-us, fr-ca