

Built-In Ovens

Use and Care Manual

BENCHMARK SERIES

HBLP45, HBLP65, HBLP75, HBSP75



BOSCH

Invented for life



Table of Contents

About This Manual	1	General Tips	17
How This Manual is Organized	1	Bake	18
Safety Definitions	1	Convection Bake	19
Important Safety Instructions	2	Convection Multi-Rack	19
Safety	2	Pizza	19
Getting Started	5	Roast	20
Parts	5	Convection Roast	20
Accessories	6	Broil	20
Control	8	Convection Broil	21
Before Using the Oven for the First Time	10	Eco Chef	21
Operation	10	Frozen Foods	21
About the Appliance	10	Proof	21
Basic Features	10	Warm	22
Using Touchpads and Soft Keys	10	Cleaning and Maintenance	22
Setting the Clock	11	Cleaning	22
Setting the Cooking Mode and Temperature	12	Self Clean	23
Timers	12	Avoid These Cleaners	23
Fast Preheat	13	Cleaning Guide	23
Special Features	13	Maintenance	24
Delay Cook	13	Replacing an Oven Light	24
Auto Probe	14	Removing the Oven Door	25
Eco Chef	14	Service	27
Sabbath Mode	14	Troubleshooting Chart	27
Panel Lock	15	Data Plate	27
Settings	15	STATEMENT OF	
Settings Menu Options	15	LIMITED PRODUCT WARRANTY	28
Getting the Most Out of Your Appliance	17	Cooking Charts	30

This Bosch Appliance is made by
BSH Home Appliances Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

Questions?

1-800-944-2904

www.bosch-home.com/us

We look forward to hearing from you!

About This Manual

How This Manual is Organized

You can get the most out of your new oven by reading this manual from beginning to end. This way, you will systematically get to know your appliance and become familiar with its operation and features.

The manual consists of the following sections:

- The "Safety" section provides information on how to safely operate your oven.
- "Getting Started" introduces you to the oven components and features.
- The "Operation" section offers you step-by-step instructions on how to operate your oven.
- In "Getting the Most Out of Your Appliance" you can find a list of many common foods with the appropriate oven mode, temperature, rack position and bake time. This section also provides you with several bakeware and preparation tips.
- "Cleaning and Maintenance" provides you with information on how to clean and care for the various oven parts.
- The "Service" section includes your warranty and do-it-yourself troubleshooting tips.

Pay special attention to the important safety instructions in the "Safety" section.

Safety Definitions

▲ WARNING

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

▲ CAUTION

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

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

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Safety

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.

Proper Installation and Maintenance

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

This appliance must be properly installed and grounded by a qualified technician. Connect only to a properly grounded outlet. Refer to the Installation Instructions for details.

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

Do not store or use corrosive chemicals, vapors, flammables or nonfood products in or near this appliance. It is specifically designed for use when heating or cooking food. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and could result in injury.

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

Do not obstruct oven vents.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in this manual. Refer all servicing to a factory authorized service center.

In the event of an error, the display flashes and beeps continuously. If this happens during self clean, disconnect appliance from the power supply and call a qualified technician.

Fire Safety

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

If materials inside an oven should ignite, keep door closed. Turn off the appliance and disconnect the circuit at the circuit breaker box.

Use this appliance only for its intended purpose as described in this manual. For example, never use the appliance for warming or heating the room. Never use the appliance for storage.

Always have a working smoke detector near the kitchen.

In the event that personal clothing or hair catches fire, drop and roll immediately to extinguish flames.

Smother flames from food fires other than grease fires with baking soda. Never use water on cooking fires.

Have an appropriate fire extinguisher available, nearby, highly visible and easily accessible near the oven.

WARNING:

TO REDUCE THE RISK OF PERSONAL INJURY IN THE EVENT OF A GREASE FIRE, OBSERVE THE FOLLOWING:

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

Burn Prevention

DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN — Heating elements may be hot even when they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings, surfaces near these openings and oven doors.

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

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

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

Always place oven racks in desired location while oven is cool. If a rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact the heating elements.

Always use dry potholders. Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.

Secure all loose garments, etc. before beginning. Tie long hair so that it does not hang loose, and do not wear loose fitting clothing or hanging garments, such as ties, scarves, jewelry, or dangling sleeves.

Child Safety

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

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

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

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

CAUTION

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

Cleaning Safety

Do not clean the appliance while it is still hot. Some cleaners produce noxious fumes when applied to a hot surface. Wet cloths or sponges can cause burns from steam.

WARNING

State of California Proposition 65 Warnings:

This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer, birth defects or other reproductive harm.

IMPORTANT SAFETY NOTICE: The California Safe Drinking and Toxic Enforcement Act requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances. The burning of gas cooking fuel and the elimination of soil during self cleaning can generate small amounts of carbon monoxide. The fiberglass insulation in self clean ovens gives off very small amounts of formaldehyde during the first several cleaning cycles. California lists formaldehyde as a potential cause of cancer. Carbon monoxide is a potential cause of reproductive toxicity. Exposure to these substances can be minimized by:

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

When self cleaning, confirm that the door locks and will not open. If the door does not lock, do not run self clean. Contact service.

Wipe out excessive spillage before self cleaning the oven.

Birds have very sensitive respiratory systems . Keep pet birds out of the kitchen or other rooms where kitchen fumes could reach them. During self clean, fumes are released that may be harmful to birds. Other kitchen fumes such as overheating margarines and cooking oils may also be harmful.

Keep oven free from grease build up.

Cookware Safety

Do not place food or bakeware directly on oven bottom.

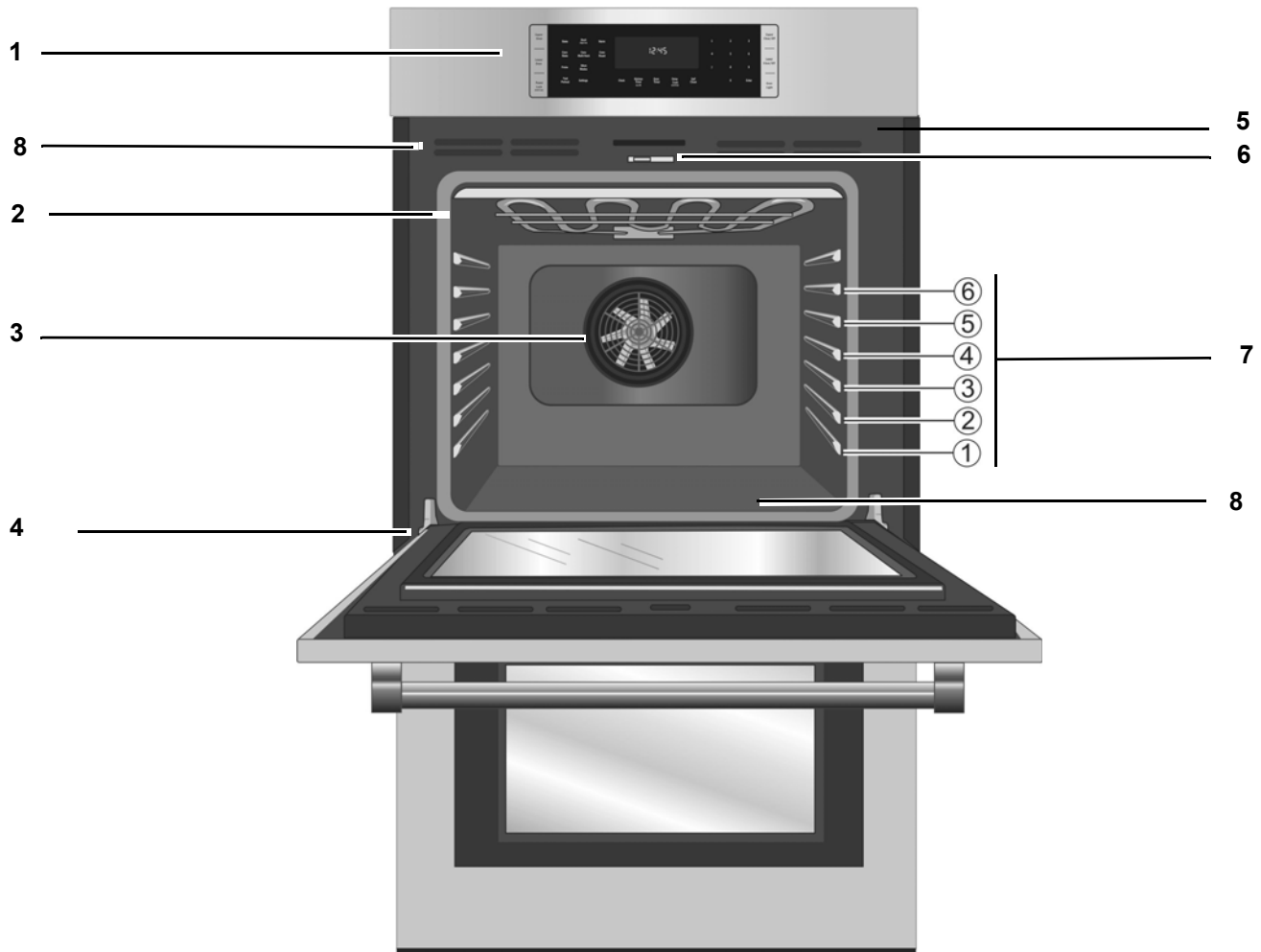
Follow the manufacturer's directions when using cooking or roasting bags.

Do not clean parts or accessories in the self clean oven.

Getting Started

Parts

Picture shows a double oven. Your appliance may vary slightly.



- | | |
|---|--|
| 1 | Control Panel |
| 2 | Door Gasket |
| 3 | Convection Fan |
| 4 | Door Hinge |
| 5 | Oven Vent |
| 6 | Door Latch |
| 7 | Rack Position Guides with 6 rack positions |
| 8 | Oven Bottom |

Cooling Fan

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

Oven Vent

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

Oven Bottom

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

Note:

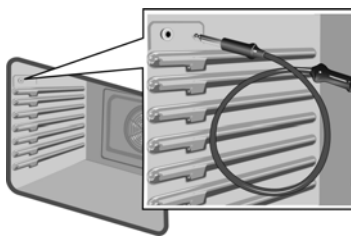
Do not place food directly on the oven bottom.

⚠ CAUTION

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

Accessories

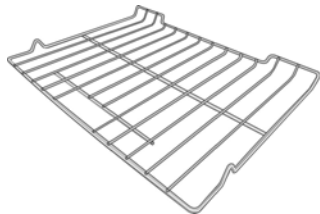
Probe



The probe can be used to determine the internal doneness or the end temperature of many foods, especially meats and poultry.

Do not clean in the self clean oven or dishwasher.

Flat Rack



Use for most cooking. Can use multiple racks in some modes.

Do not clean in the self clean oven.

Telescopic Rack



Use with heavier dishes to make it easier to put dishes into the oven, check on while cooking and remove dishes from oven when done.

Do not clean in the self clean oven.

Inserting Racks

⚠ CAUTION

To avoid burns, place oven racks in desired positions before turning oven on. Always use oven mitts when the oven is warm. If a rack must be moved while the oven is hot, do not let oven mitts contact hot heating elements.

Use caution when removing an oven rack from the lowest rack position to avoid contact with the hot oven door.

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

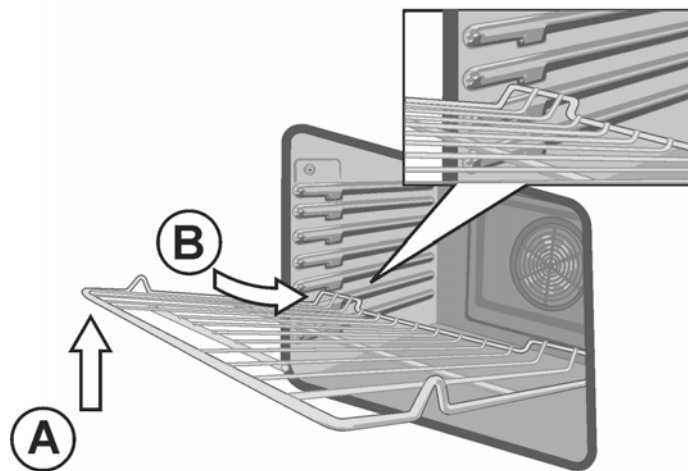
Flat Rack

The rack is designed with a stop so it will stop before coming completely out of the oven and not tilt.

To insert the flat rack into the oven:

Note: Avoid pushing the rack back forcefully, impacting the rear of the oven cavity. Risk of damage to porcelain coating or to glass covers over light fixtures.

1. Grasp rack firmly on both sides.
2. Insert rack (see picture).



3. Tilt rack up (A) to allow the upwardly sloped rear of the rack to slide under the stop molded into the front portion of the rack guide above.
4. When the back of the rack is past this stop, lower the front of the rack to a horizontal position (B) and push the rest of the way in.

The rack should be straight and flat, not crooked.

To remove the flat rack from the oven:

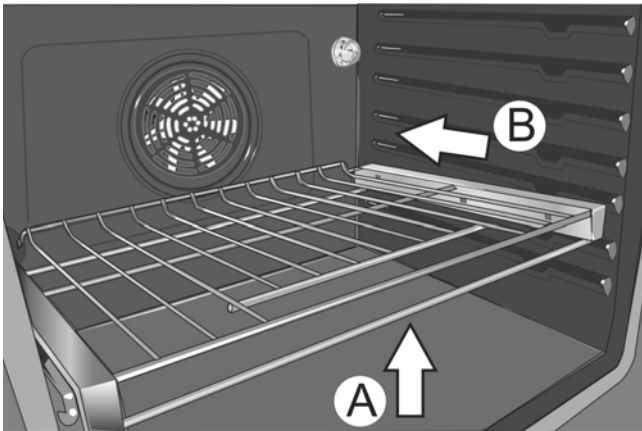
1. Grasp rack firmly on both sides and pull rack toward you.
2. When the stop is reached, tilt rack up so that the upwardly sloped back of the rack can pass under the stop. Pull the rack the rest of the way out.

Telescopic Rack

To insert the telescopic rack into the oven:

1. Slide the rack in evenly until the rear of the rack is about 2 inches from the back of the oven.
2. Tilt the front of the rack up about three-quarters of an inch (A) and finish pushing the rack all the way back (B)

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



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

⚠ CAUTION

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

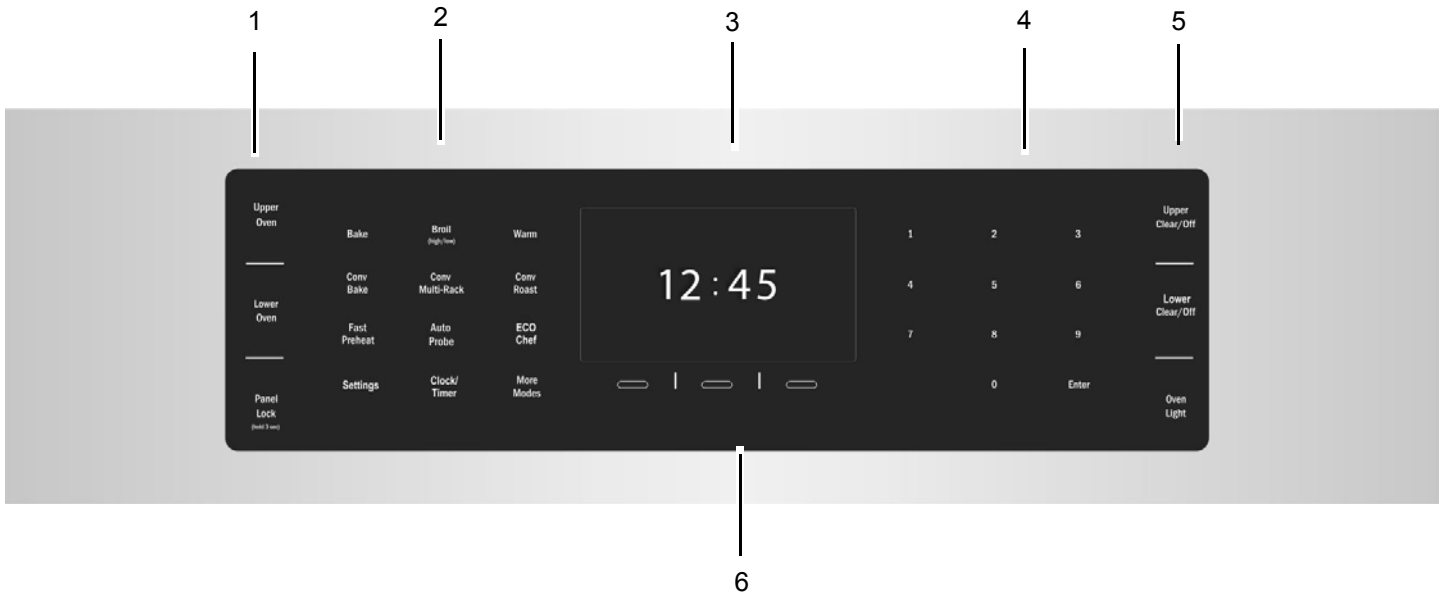
To remove the telescopic rack from the oven:

1. Lift the front of the telescopic rack assembly about 1/2 inch and push the rack to the rear about 3/4 inch. This allows the rack to disengage from the rack position guide.
2. Lift the rear of the telescopic rack assembly so it clears the rack position guide and gently pull the rack from the oven.

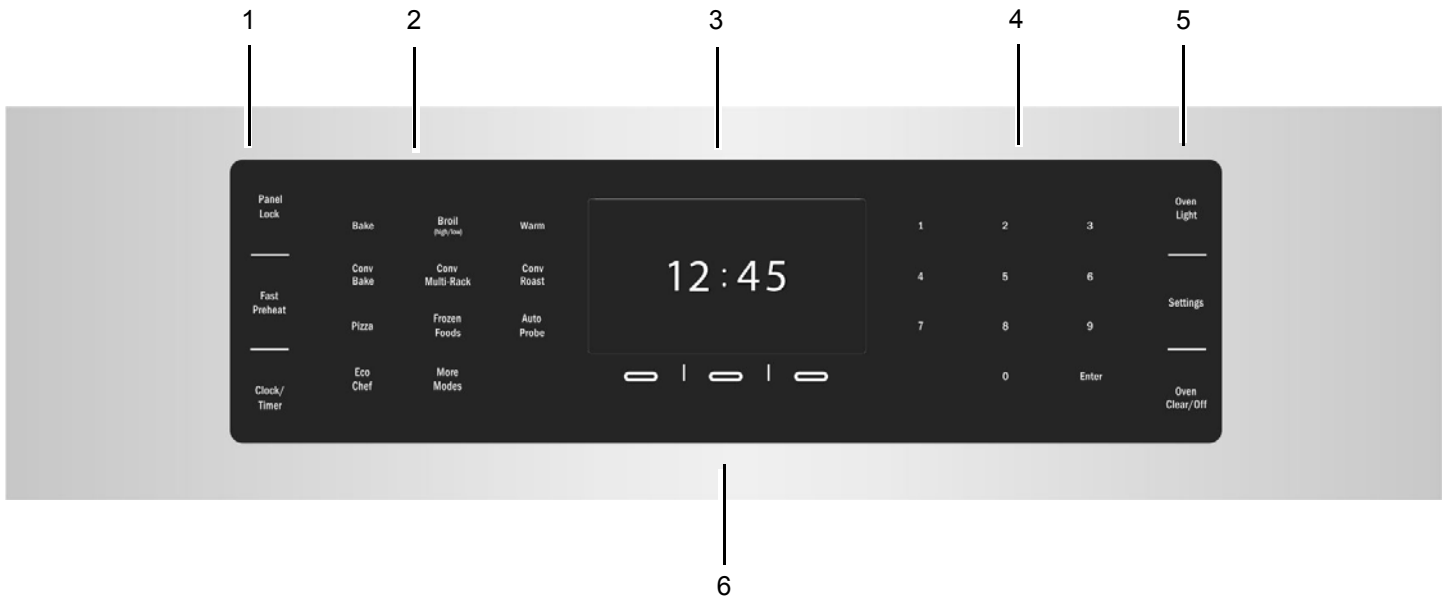
Note: Take care to avoid pulling the rack unevenly which will cause it to bind during extraction, catching on the oven walls.

Control

Benchmark Series Double Oven Control Panel



Benchmark Series Single Oven Control Panel



- 1 Left Outer Touchpads
- 2 Mode Selection Touchpads
- 3 Display
- 4 Numeric Keypad Touchpads
- 5 Right Outer Touchpads
- 6 Special Function Touchpads

Touchpads

Note: You only need to press lightly on the touchpads to operate them. The touchpads will not have any affect if you press several of them at once, such as when cleaning the control panel by wiping across it.

Touchpad Descriptions

Upper Oven	Switches to the upper oven in double oven models. Press before selecting or changing settings in the upper oven.
Lower Oven	Switches to the lower oven in double oven models. Press before selecting or changing settings in the lower oven.
Panel Lock (hold 3 sec)	Turns Panel Lock mode on and off.
Upper Clear/Off	Press to clear upper oven settings.
Lower Clear/Off	Press to clear lower oven settings.
Oven Light	Turns the oven lights on and off.
Clock/ Timer	Press to set the clock.
Settings	Provides access to user settings to allow customization of basic display, language and other features.
More Modes	Allows access to cooking/heating modes that do not have a direct access touchpad.

More Modes

Additional modes are available by pressing the **More Modes** touchpad. These modes include Convection Broil, Pizza, Proof Dough and Roast. These are discussed in the *Getting the Most Out of Your Appliance* section later in this manual.

self clean is also located in this list.

Before Using the Oven for the First Time

- Oven must be properly installed by a qualified technician before use.
- Remove all packing materials from inside and outside the oven.
- While cool, wipe with a clean, damp cloth and dry.
- There may be a slight odor during first uses; this is normal and will disappear.
- Optimum cooking results depend on proper bakeware being used.
- Read and understand all safety precautions and Use and Care Manual information prior to operating.

Operation

About the Appliance

Your new oven combines premium cooking results and simple operation.

The oven design has been optimized to improve heat distribution in the oven cavity. The result is even browning, shorter cooking times and lower energy consumption.

Thanks to the self clean mode, hours of scrubbing into the darkest corners of the oven is a thing of the past. The oven burns off soil simply and easily. All that is left to do is to remove a few ashes from the oven when self clean is done.

Clear labeling of the touch keys makes operating the oven very easy. This manual includes all instructions for operating the oven.

Please call us if you ever have any questions. Our telephone number is located at the beginning of this manual. We welcome your comments and suggestions!

Basic Features

Using Touchpads and Soft Keys

The oven interface is easy to use but requires some awareness of how entries must be made. Follow the procedures below.

Touchpad Type	Description of Use
Standard Touchpads and Numeric Keypad Digits	Press the center of the touchpad to activate it. Touchpads are electrostatically sensitive and require only light pressure. If Panel Lock is activated, the touchpads will not respond to touch. Note: Press and hold the "Panel Lock" touchpad (located on the left side of the display) for 3 seconds to activate/deactivate the panel lock.

Soft Keys



1, 2 and 3 (left to right)

Soft keys are rounded rectangular buttons (A) below the three ∨ symbols on the oven display.

The function of these buttons changes for different contexts.

To use a soft key, press the rounded rectangular button below the display, not the screen text above the ∨ symbols. The display is not a touch screen.

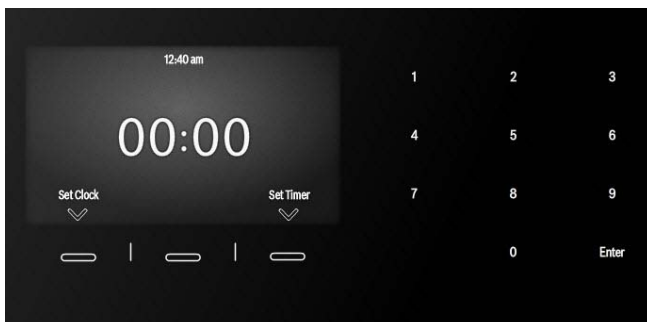
Setting the Clock

The oven includes time functions that require the current time to be set. It is therefore important to set the clock before beginning to use the oven. The oven can not be in a cooking mode when setting the clock (oven must be on but with no cooking mode selected).

In the event of a power outage, “12:00” appears in the display. The correct time will need to reset.

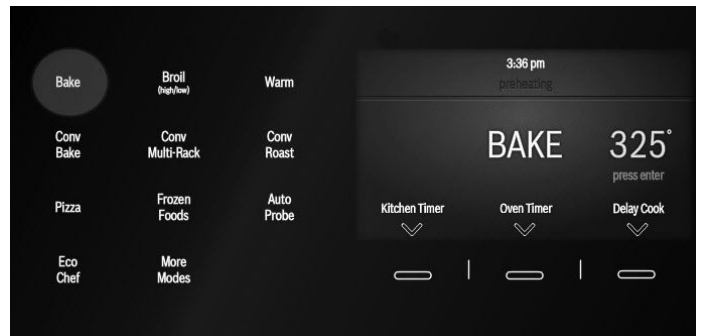
To set the clock:

1. The oven must be in Stand By mode (oven is powered on, but no cooking mode or timer in operation).
2. Press the **Clock/Timer** touchpad. This display shows the option to Set Clock or Set Timer.
3. Use the numeric keypad to enter the time in hh:mm format.
4. Press the **Set Clock** soft key.
5. Select the appropriate “am” or “pm” soft key.
6. Press the **Enter** touchpad.
7. The clock is now set and running.

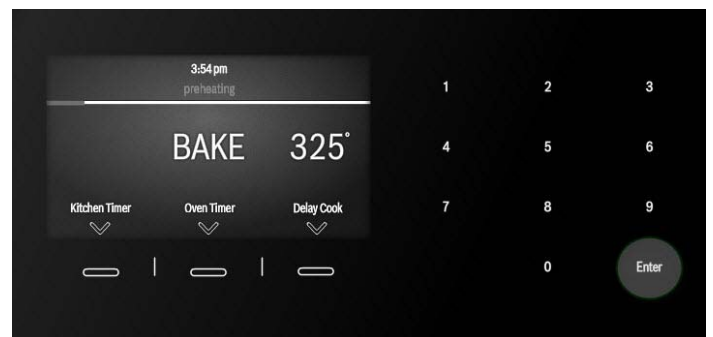


Setting the Cooking Mode and Temperature

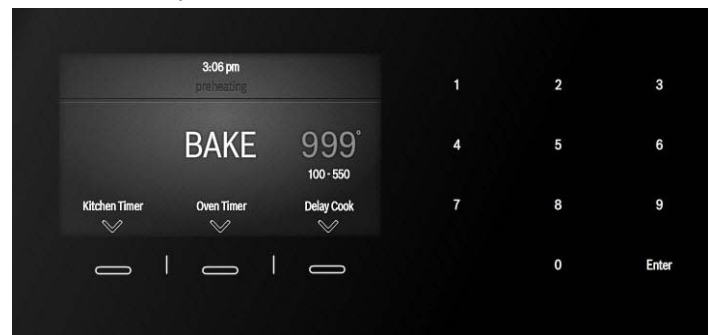
1. For double oven models, the particular oven must be selected before the cooking mode can be selected. Press the **Upper Oven** or **Lower Oven** touchpad to select an oven.
2. Press the desired **Cooking Mode Touchpad**. For example, press the “Bake” touchpad. The cooking mode and default temperature are displayed. The temperature blinks to show it can be edited.



3. Press **Enter** to start the mode using the default temperature. For modes that require preheating, the preheat indicator progresses until the target temperature is reached.



Note: If a temperature is entered that is not within the allowed range for the mode an error tone will sound and the acceptable temperature range for the mode will display below the temperature entered.



Using the numeric keypad, enter a temperature within the acceptable temperature range. Press **Enter** to start the mode using the temperature entered.

Heating Time Limitation

The maximum heating time is limited. If you forget to turn off the oven, it turns off automatically after 24 hours.

The maximum time for Sabbath mode is 74 hours.

Timers

Your new oven is equipped with two types of timers.

Kitchen Timer - is a countdown timer that has no affect on oven heating. The kitchen timer is used for general kitchen timing needs.

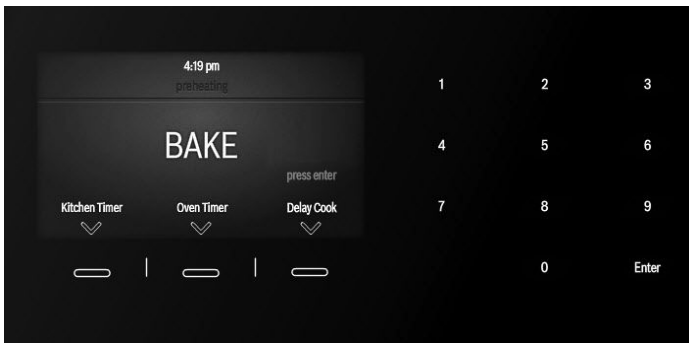
Oven Timer - is a countdown timer which upon reaching 00:00 turns the oven off, stopping the current mode. The oven timer is used to set how long a mode will run.

Both timers are available while a cooking mode is running.

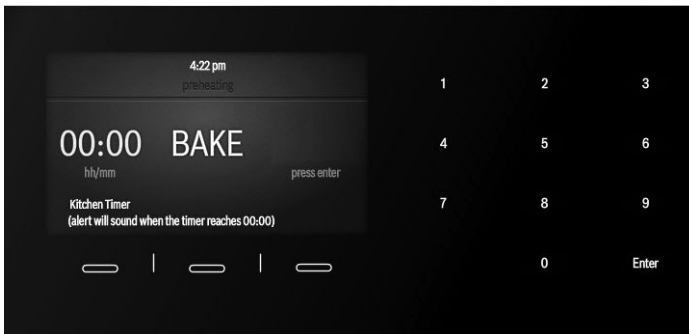
To set a kitchen timer: (with a cooking mode)

This is for general kitchen timing needs (no affect on oven operation).

1. With a cooking mode running, the soft keys at the bottom of the display show **Kitchen Timer**, **Oven Timer** and **Delay Cook**. Select **Kitchen Timer**.



2. "00:00" is displayed blinking to the left of the mode name. Use the numeric keypad to replace "00:00" with the desired timer value.



3. Press **Enter** to save the timer setting.

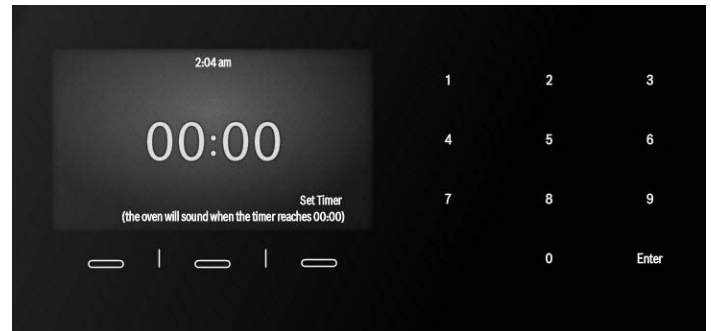
The kitchen timer starts.

4. When the kitchen timer has counted down to zero an alarm tone sounds.

Cancel the kitchen timer - by pressing the **Timer** softkey or by opening the oven door.

To set a kitchen timer: (without a cooking mode)

The kitchen timer can also be set by pressing the **Clock/Timer** touchpad at the left of the control panel. The timer input "00:00" value blinks in the center of the display. Enter the desired timer value with the numeric touchpads and press "Enter" to start the timer.



Note

- The timer does not change when other settings are changed.

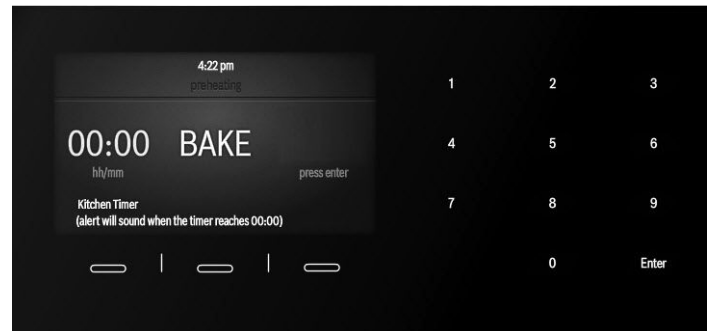
To set an oven timer:

(for setting a timer to turn the oven off)

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

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

2. The soft keys at the bottom of the display show **Kitchen Timer**, **Oven Timer** and **Delay Cook**. Select **Oven Timer**.
3. "00:00" is displayed blinking to the left of the mode name. Use the numeric keypad to replace "00:00" with the desired timer value.



4. Press **Enter** to save the oven timer setting.

The oven timer starts. The oven timer counts down to 0:00.

- When the timer reaches :00 the cooking mode ends. The oven alarm tone sounds every 10 seconds for 2 minutes.

Fast Preheat

Fast Preheat heats the oven quicker than standard preheat. It is available for Bake, Roast, Convection Multi Rack, Convection Bake, Convection Roast, and Pizza. If Fast Preheat is not allowed for the selected cooking mode an error tone sounds. Fast Preheat is not available for Broil, Convection Broil, Proof Dough or Warm.

To set Fast Preheat:

- For double ovens, first select the Upper or Lower oven. Set the cooking mode (from the modes for which Fast Preheat is available) and temperature.
- Press **Fast Preheat**.
- Press **Enter**.
Fast Preheat can be turned off by pressing **Fast Preheat** again.

Special Features

The special features provide you with additional conveniences when cooking.

Learn more about these special features in the following sections:

- Delay Cook
- Auto Probe
- Eco Chef
- Sabbath Mode
- Panel Lock

Delay Cook

The Delay Cook (End Time) feature allows the oven to be programmed to finish a timed cooking mode at a predetermined time.

⚠ CAUTION

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

The Delay Cook timer can only be set from Stand By mode or while a cooking mode is running.

To set the Delay Cook Time:

- For double ovens, first select the Upper or Lower oven.
- Set the cooking mode and temperature. Press **Enter** to start the mode.
- Press the context sensitive **Delay Cook** touchpad. The Set Delay Cook Time screen is displayed.



- Enter the cooking time and the end time. Press **Enter** to begin Delay Cook.



- The unit will now wait until the appropriate time to start.
- When the Delay Cook timer starts the mode the time remaining, mode and temperature are shown in the center of the display.

At this point, Delay Cook acts exactly like an oven timer. At the end of the timer countdown, the oven will sound a signal and the mode will end. Press **Timer Off** or open oven door to silence the alarm.

Note:

- To cancel **Delay Cook**, press the **Oven Clear/Off** touchpad (for double ovens, first select the upper or lower oven).

Auto Probe

The probe measures the internal temperature of the food. The probe is available for Bake, Roast and all convection cooking modes except Convection Broil.

Inserting the probe:

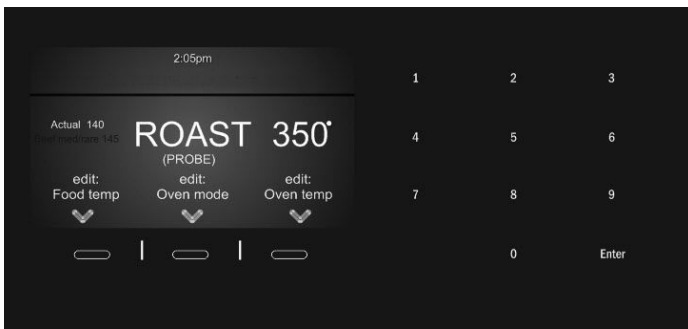
Insert the tip of the probe in the middle and thickest part of the meat. Make sure the probe is not touching fat, bone, or parts of the oven or the pan.

To use the probe:

1. Insert the probe into the meat as described above.
2. Connect the probe to the oven. If the probe is not connected to the oven prior to starting Probe mode, an error tone sounds.
3. Press the **Auto Probe** touchpad. Use the soft keys at the bottom of the display to select screens to enter the desired food temperature, the oven mode to use and the oven temperature. Use the numeric keypad to enter the desired values. Press **Enter** on the numeric keypad to confirm the settings and to start the probe mode.

Note: The minimum probe temperature that can be set is 100° F (38° C) and the maximum is 450° F (232° C). If the probe temperature entered is outside this range, an error is displayed.

The displayed probe temperature is updated in increments of 5° during the cooking process.



When the probe temperature reaches the set temperature, the cooking mode turns off and an alarm tone sounds every 10 seconds for 2 minutes.

This screen remains in the display until it is cleared by pressing the **Oven Clear/Off** touchpad or until the probe is removed. The display then goes back to Stand By mode.

Note:

- Probe is not available when a Oven Timer has been set.
- To change the probe temperature press the probe **Auto** softkey. The display enters probe temperature editing mode and displays the message "SET PROBE TEMP". Enter the new probe temperature and press **Enter** to accept the new value.
- Do not store the probe in the oven.
- Always use the handle of the probe for inserting and removing.
- Always use a potholder to remove the probe since it becomes hot.
- The probe is only available for the upper oven in double oven units.

Eco Chef

The Eco Chef program uses residual heat to reduce energy consumption during cooking. Eco Chef uses the meat probe and is suggested for beef roasts, pork roasts, whole poultry and lamb roasts.

To use Eco Chef:

1. Insert the probe.
2. Press the Eco Chef touchpad.
3. Select the meat and doneness.
4. Enter the desired cooking temperature.
5. Press **Start**.

The door must not be opened during the residual heat stage of Eco Chef.

The oven will monitor the internal temperature of the meat. When the meat is ready, the unit sounds an alarm tone.

Sabbath Mode

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

The Sabbath mode can be entered in a bake cycle only.

The bake temperature must be within the Sabbath mode temperature range of 100° to 450° F. Once the Sabbath mode has been started the cooking temperature can be changed (within the Sabbath mode allowable temperature range) by using the numeric keypad and pressing **Enter** to confirm the new temperature. There is no visual or audible response to input and there is a 30 second delay before the new temperature is activated.

If the oven light is on during setup, it remains on throughout the Sabbath mode operation. If the oven light is off during setup, it remains off throughout the Sabbath mode operation.

To set the Sabbath mode:

1. No kitchen timers or oven timers may be running when Sabbath mode is entered. The probe must not be inserted.

The Bake mode must be running (or in the process of being set up to run). Press the **Oven Timer** soft key for five seconds.

If a timer is running or the probe is inserted or the temperature set is outside the acceptable Sabbath mode range when Sabbath mode attempts to start an error tone will sound

If no timers are running, the Sabbath mode display is shown.

2. Enter the Sabbath cook time.
3. Press **Enter**.

To set a delayed Sabbath mode:

1. While editing Sabbath mode, press the edit Sabbath delay soft key.
2. Follow the on-screen prompts to enter the Sabbath cook time and the delay start time.
3. Press **Enter** to start the programmed Sabbath mode.

Note:

- Double ovens are capable of running **Sabbath Mode** on both the upper and the lower oven, individually or both at the same time.
- The temperature in Sabbath Mode is 100° to 450° F.
- The Sabbath mode timer can be set between 0 and 74 hours.

Sabbath and Holiday Timer

The oven allows a second timer to be set which starts the oven after the programmed Sabbath time.

To set a Holiday Timer:

1. While editing Sabbath mode, press the **edit Holiday** soft key.
2. Enter the time of day to start the Holiday cook time. This is the time the holiday cook timer will start following the end of the Sabbath cook time.
3. Press **Enter**.
4. Enter the desired cook time. The oven will run for this duration once the Holiday start time is reached.

When all information is programmed as desired, press **Enter** to start the Sabbath mode.

Panel Lock

Allows the user to disable all buttons on the control panel. Panel Lock can only be enabled in Stand By mode (oven is turned on, but no cooking mode or oven timer is running).

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

Settings

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

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

To make changes to Settings Menu Items:

1. Press the **Settings** touchpad.
2. The list of setup items is displayed. Scroll through the list using the center soft key. Each setup item is highlighted as it is selected.
3. To edit a setup item, when it is highlighted, press the soft key labeled “enter”. For a description of each item see the table following.
4. To change the value for the displayed setting press the rightmost soft key to scroll through the list. With the desired setting highlighted, press the **Enter** touchpad. For the temperature offset, with the item in edit mode, press “-” or “+” first, then the numeric offset value.

Settings Menu Options

	Menu Item	Description	Default
1	Temperature Units	Fahrenheit (° F) or Celsius (° C)	°F
2	Brightness	High, Medium, Low	MED
3	Volume	High, Medium, Low, Off	MED
4	Clock mode	12-hour or 24-hour display mode. 12HR, 24HR.	12HR
5	Auto Convection Conversion	Decreases oven temperature by degrees set for Convection Bake and Convection Multi-Rack cooking modes. On, Off.	OFF
6	Stand by Clock Display	Clock displays when no cooking mode or timer is in use. ON, OFF.	ON
7	Language	Language setting: EN (English), FR (French)	EN

Menu Item	Description	Default
8 Temperature Offset	<p>Sets the temperature offset value for Bake, Roast, Convection Bake/Roast/ Multi-Rack. When an offset value is entered, the actual oven temperature is increased or decreased by this value. This feature is useful if food is consistently either too brown or too light. The range for changing the offset is between +/- 35° F (+/- 19° C) in 1° increments. For double ovens: You can set the Oven Temperature Offset for each oven separately. The default value is 0.</p>	0
9 Customer Service	Shows customer service contact information.	n/a
10 Demo Mode	<p>Cycles through screen images at timed intervals. The interface works, but does not operate the oven modes. To exit Demo Mode, access settings and turn Demo Mode to Off. Demo mode stays on otherwise, including through power outage. "On", "Off"</p>	Off

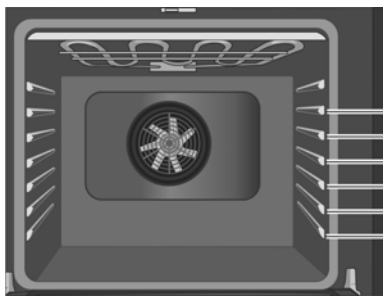
Getting the Most Out of Your Appliance

General Tips

Pan Placement

Baking results are better if pans are placed in the center of the oven. If baking more than one pan on a rack, allow at least 1" to 1 ½" of air space around the pan. When baking four cake layers at the same time, stagger pans on two racks so that one pan is not directly above the other.

Rack Position



Rack positions are numbered from 1 to 6, from bottom to top. Consult the food cooking charts at the back of this manual for recommended rack positions.

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

Rack Position	Best For
6 (highest usable position)	hamburgers, steaks, melting cheese, browning toppings
5	toasting bread, broiling most meats
4	broiling poultry and thicker meats
3	most baked goods on a cookie sheet or baking pan using a single rack, includes frozen convenience foods, cakes, casseroles, frozen pizza
2	small roasts or poultry, bundt cakes, pies, breads
1 (lowest position)	large roasts, turkey, angel food cake

Aluminum Foil

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

Preheating the Oven

- Place oven racks in desired position before heating the oven.
- Preheat the oven when using the Bake, Convection Bake, Convection Multi Rack, Pizza, Broil, Convection Broil, and Warm modes.
- Preheat is not used for Roast, Convection Roast and Proof modes.
- Allow oven to preheat while preparing recipe ingredients or food items.
- Setting a higher temperature does not shorten preheat time.
- Once oven is preheated, place food in the oven as quickly as possible to minimize the loss of heat and reduction of oven temperature.
- Use Fast Preheat to speed up preheating.

Preheat Reminders

Your oven has one of the fastest preheat times in the market using a concealed bake element. The lower element is hidden under the oven bottom. It is normal that the preheat time is different than your previous oven that had an exposed element on the bottom.

- Cleaning the oven is easier because there is no cleaning around a coil element showing on the bottom of the oven. The hidden lower element is protected from food soils and spills. Wiping up excess spills is easy.
- Preheating is not necessary for meats, poultry, casseroles and frozen foods.
- Preheat time will be longer when the electrical supply to your house is less than 240 volts.
- Increasing the oven temperature will require a longer preheat time. For example, the preheat time for 425° F is longer than the preheat time for 350° F.

When broiling, preheat the oven 3-4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.

For Best Results

- Use the cooking recommendations as a guide.
- Open the door as briefly as possible to avoid temperature reduction.

- Use the interior oven light to view the food through the oven window rather than opening the door frequently.
- Use the Timer to keep track of cooking times.

Baking Pans and Dishes

- Glass baking dishes absorb heat. Reduce oven temperature 25° F when baking using glass dishes.
- Preheat the oven before adding glass baking dishes.
- Use pans that provide the desired browning. For tender, light, golden-brown crusts, use light, anodized or shiny metal bakeware.
- Dark, rough or dull pans (nonstick or anodized) will absorb heat and result in a browner, crisper crust. Some manufacturers recommend reducing the temperature 25 °F when using this type of pan. Follow manufacturers' recommendations.
- Insulated cookie sheets or bakeware will increase the length of cooking time.
- Do not set any heavy object on the open oven door.
- Do not keep empty pans or pizza stones in the oven during cooking as this could change the cooking performance. Store pans outside the oven.

High Altitude Baking

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

Condensation

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

Temperature Range (°F) by Cooking Mode

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

Pizza	100	550
Convection Broil (Low,High)	450	550

Auto Convection Conversion

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

The Auto Convection Conversion feature can be turned off to allow for manual temperature adjustments. See “Auto Convection Conversion” in the “Setup” section for details.

Bake



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

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

Tips

- Preheat the oven if the recipe recommends it.
- Baking time will vary with the size, shape and finish of the bakeware. Dark metal pans or nonstick coatings will cook faster with darker results. Insulated bakeware will lengthen the cook time for most foods.
- **For best results, bake food on a single rack** with at least 1 1/2” space between pans or dishes and oven walls.
- Eliminate heat loss from the oven by using the window to periodically check food for doneness instead of opening the door.
- If multiple racks are necessary, use a maximum of 2 racks. For cookies, use rack positions 2 and 5.

Convection Bake



Convection Bake is similar to Bake. Heat comes from the upper and lower heating elements. The main difference in convection baking is that the heat is circulated throughout the oven by the convection fan.

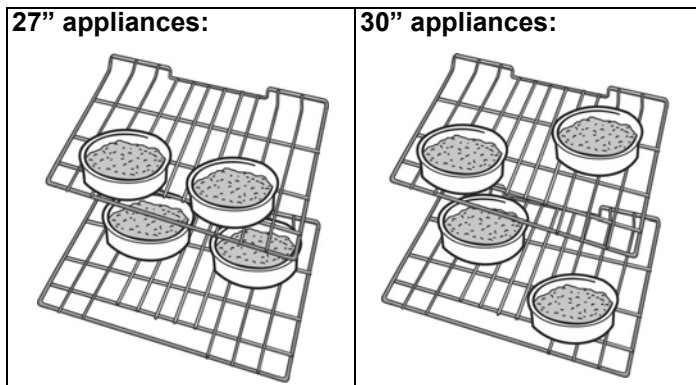
The Convection Bake mode is well suited for cakes, bar cookies and breads to take advantage of the bottom heat, yielding a better crust on baked items.

The benefits of Convection Bake include:

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

Tips

- Reduce recipe temperature by 25° F if Auto Convection Conversion is not activated.
- Place food in shallow, uncovered pans such as cookie sheet without sides.
- If baking more than one pan on a rack, allow at least 1" to 1 1/2" of air space around the pan. Stagger pans so that one is not directly above the other (see graphic below). Use these rack positions.
- For cakes use rack positions 2 and 5.



Convection Multi-Rack



Convection Multi-Rack mode cooks with heat from a third element behind the back wall of the oven. The heat is circulated throughout the oven by the convection fan.

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

The benefits of Multi-Rack include:

- Even browning.
- Time savings as a result of using multiple racks at one time.

Tips

- Reduce recipe temperature by 25° F if Auto Convection Conversion is not activated.
- Place food in low-sided, uncovered pans such as cookie sheet without sides.
- If baking more than one pan on a rack, allow at least 1" to 1 1/2" of air space around the pan.

Pizza



In the **Pizza** mode, heat from the upper and lower elements is circulated throughout the oven by the convection fan.

Use the Pizza mode for fresh or frozen pizza.

Tips

- When baking a frozen pizza:
For a crispy crust, place pizza directly on the rack.
For a softer crust, use a pizza pan.
- When proofing pizza dough, coat dough with olive oil and place it in a bowl tightly covered with plastic wrap to prevent crust formation.
- Sprinkle cornmeal on the pizza pan to prevent sticking.
- If using a pizza paddle, sprinkle the paddle liberally with cornmeal for ease in transferring the dough to the pan.
- If par-baking handmade pizza dough, prick the dough with a fork before baking.
- If using a pizza pan, choose a dark, perforated pan for a more crisp crust and a non-perforated pan for a softer crust.
- Preheat baking stones following manufacturer's recommendations while the oven is preheating.
- Bake homemade pizzas on rack position 2 in the center of the rack.
- Follow manufacturer's directions for frozen pizza.
- The convection fan cycles on and off when using pizza mode.

Roast



Roast uses both the upper and lower elements to maintain the oven temperature. Roasting uses more intense heat from the upper element than the lower element. This results in more browning of the exterior while the inside remains especially moist.

Roast is best suited for meat and poultry and less tender cuts of meat.

Tips:

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

Convection Roast



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

The Convection Roast mode is well suited for preparing tender cuts of meat and poultry. It is also suitable for roasting vegetables.

The benefits of Convection Roast include:

- As much as 25% faster cooking than non-convection modes.
- Rich, golden browning.

Tips:

- Preheating the oven is not necessary.
- Use the same temperature as indicated in the recipe.
- Check doneness early, since roasting time may decrease. Refer to the Meat/Poultry cooking chart for examples.
- Do not cover meat or use cooking bags.
- Use a broil pan with a rack and grid or a shallow, uncovered pan with a rack for roasting.
- Use a meat thermometer to determine the internal temperature of the meat.
- If the meat is browned to your liking, but is not yet done, a small strip of foil can be placed over the meat to prevent overbrowning.
- Let meat stand covered with foil for 10 to 15 minutes after removing it from the oven.
- Refer to the Meat/Poultry Cooking Chart for recommended rack positions.

Broil



Broil uses intense heat radiated from the upper element.

The Broil mode is best suited for cooking thin, tender cuts of meat (1" or less), poultry and fish. It can also be used to brown breads and casseroles. Always broil with the door closed. The benefits of broiling include:

- Fast and efficient cooking.
- Cooking without the addition of fats or liquids.

Tips:

- Preheat oven 3–4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.
- Steaks and chops should be at least ¾" thick.
- Brush fish and poultry with butter or oil to prevent sticking.
- Use a broil pan and grid or a deep pan with a metal rack for broiling.
- Do not cover the broil grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering.
- Turn meats once during the recommended cook time. Fish does not need to be turned.
- When top browning casseroles, use only metal or glass ceramic dishes such as Corningware®.
- Never use heat-proof glass (Pyrex®); it cannot tolerate the high temperature.
- For broil times, refer to the Meat/Poultry Cooking Chart.

Convection Broil



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

The Convection Broil mode is well suited for cooking thick, tender cuts of meat, poultry and fish. Convection Broil is not recommended for browning breads, casseroles and other foods. Always use convection broil with the door closed.

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

Tips:

- Preheat oven 3–4 minutes. Do not preheat for more than 5 minutes.
- Steaks and chops should be at least 1 1/2" thick.
- Use a broil pan and grid or a deep pan with a metal rack for broiling.
- Do not cover the broil grid with foil. It is designed to drain fats and oils away from the cooking surface to prevent smoking and spattering.
- Turn meats once during the recommended cook time.
- Never use heat-proof glass (Pyrex®); it cannot tolerate the high temperature.
- For Convection Broil times, refer to the Meat/Poultry Cooking Chart.

Eco Chef



Eco Chef is a method of cooking that uses less overall energy.

The Eco Chef uses residual heat in conjunction with the meat probe to monitor internal food temperatures and control the oven accordingly.

The Eco Chef mode uses the Convection Roast mode. The display shows Eco Chef. The mode is well suited for cooking thick, tender cuts of meat, poultry and fish. Always use Eco Chef with the door closed.

Tips:

- Probe must be plugged in.
- Oven door should remain closed.
- Oven mode is set automatically.

Frozen Foods



Frozen Foods uses all heating elements as well as the convection fan to evenly distribute heat throughout the oven cavity. The main difference between speed convection and other convection modes is that it does not require preheating.

Frozen Foods is well suited for frozen convenience foods such as fish sticks and chicken nuggets. The benefits of Frozen Foods include:

- Decrease in cook time since **preheating is not necessary**.
- Crispy and evenly browned frozen foods.

Tips:

- Begin cooking all frozen convenience products in a cold, non-preheated oven. The food will still be done in package time.
- Follow package instructions for time and temperature.
- Flipping of food halfway through recommended cook time is not necessary.
- Frozen foods that are sold in microwaveable plastic containers should not be used in this mode.
- Cook food items on rack position 3 unless directed otherwise by the product manufacturer.
- Evenly space food items on pan.
- For double ovens, only one cavity is available when using Frozen Foods.
- For two rack baking, use positions 2 and 4.

Proof



In **Proof**, the oven uses the upper and lower elements to maintain a low temperature to proof bread or other yeast doughs.

- No preheat is necessary.
- Proofing is the rising of yeast dough.
- The Proof mode temperature range is 85 °F to 125 °F.
- The default temperature in the Proof mode is 100 °F.
- Loosely cover the the bowl or pan and use any rack that accommodates the size of the container.
- Keep the oven door closed and use the oven light to check the rising of the dough.

Warm



In **Warm**, the upper and lower elements maintain a low temperature in the oven cavity in order to keep food at serving temperature.

- Use the Warm mode to keep cooked foods hot until ready to serve.
- Warm mode temperatures are 150 °F to 225 °F.
- The default temperature in the Warm mode is 170 °F.
- Foods that must be kept moist should be covered with a lid or aluminum foil.

⚠ CAUTION

When using Warm mode, follow these guidelines:

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

Cleaning and Maintenance

Cleaning

Self Clean

⚠ WARNING

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

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

During Self Clean, the oven is heated to a very high temperature. Soil is burned off at this temperature.

NOTICE:

Wipe out excessive spillage before self cleaning the oven.

NOTICE:

Do not clean parts or accessories in the self clean oven. Remove all baking dishes and oven racks from the oven prior to running self clean.

To set the self clean mode:

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

self clean appears in the display. The self clean timer default (3:00) hours blinks to indicate it can be accepted or changed.

To accept the 3:00 hour default self clean time, press **Enter** on the numeric keypad.

To enter a different number of hours or to schedule a delayed start self clean, press the appropriate soft key and follow prompts. self clean can be run for 2, 3 or 4 hours.

Use a longer setting for a heavily soiled oven.

4. When the desired self clean time is displayed press **Enter** on the numeric keypad.

The oven door locks prior to starting Self Clean.

Note: The door remains locked until the oven has cooled down after self cleaning. The door can be opened again only after “**Finished**” appears on the display.

5. When door is securely locked, the self clean process begins and the oven self clean timer begins its countdown.

To Cancel Self Clean

Press the **Oven Clear/Off** touchpad to cancel self clean.

When the self clean timer ends, for safety the unit must cool down before the door can unlock. During this period the message “**COOLING DOWN**” is displayed.

6. When the cool down is complete, the message “**SELF CLEAN FINISHED**” is displayed.
7. Press **Oven Clear/Off** to clear the display when self clean is finished.
8. After the oven has cooled down and the door is unlocked, wipe remaining ash from the oven using a moist cloth.

Note:

- The oven light cannot be turned on during self cleaning.
- The special heat-resistant enamel and the polished components in the oven can become discolored over

time. This is normal and does not affect operation. Do not use scouring pads or abrasive cleaners to treat discolorations.

- In double oven models: Self Clean is only available for one oven at a time. The other oven must be turned off.

Avoid These Cleaners

Do not use commercial oven cleaners such as Easy Off®. They may damage the oven finish or parts.

Never use scouring pads or abrasive cleaners. Never use cleansers containing Clorox®

Do not use flammable cleansers such as lighter fluid or WD-40.

Cleaning Guide

Part	Recommendations
Flat Rack	Wash with hot soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. DO NOT clean the rack in the self cleaning oven. If flat racks are cleaned in the oven during the self clean mode, they will lose their shiny finish and may not glide smoothly. If this happens wipe the rack edges with a small amount of vegetable oil. Then wipe off excess.
Telescopic Rack	Wash with soapy water. Rinse thoroughly and dry, or gently rub with cleansing powder or soap-filled pads as directed. Avoid getting cleansing powder in the telescopic slides. Re-lubrication may become necessary. Use only high-temperature food-grade lubricants to re-lubricate slides. DO NOT clean the rack in the self cleaning oven. DO NOT leave the rack in the oven during self clean. If the telescopic rack is cleaned in the oven during the self clean mode it will lose its shiny finish and will not glide smoothly.
Fiberglass Gasket	DO NOT CLEAN GASKET.
Glass	Wash with soap and water or glass cleaner. Use Fantastik® or Formula 409® to remove grease splatters and stubborn stains.

Part	Recommendations
Painted Surfaces	Clean with hot soapy water or apply Fantastik® or Formula 409® to a clean sponge or paper towel and wipe clean. Avoid using powder cleaning agents, steel wool pads and oven cleaners.
Porcelain Surfaces	Immediately wipe up acid spills like fruit juice, milk and tomatoes with a dry cloth. Do not use a moistened sponge/cloth on hot porcelain. When cool, clean with hot soapy water or apply Bon-Ami® or Soft Scrub® to a damp sponge. Rinse and dry. For stubborn stains, use soap-filled pads. It is normal for porcelain to show fine lines with age due to exposure to heat and food soil.
Stainless Steel Surfaces	Always wipe or rub in the direction of the grain. Clean with a soapy sponge, then rinse and dry, or wipe with Fantastik® or Formula 409® sprayed on a paper towel. Protect and polish with Stainless Steel Magic® and a soft cloth. Remove water spots with a cloth dampened with white vinegar. Do not use any abrasives such as steel wool pads, SoftScrub®, BonAmi® or Clorox® cleansers.
Plastic & Controls	When cool, clean with soapy water, rinse and dry. Do not use any abrasives such as steel wool pads, SoftScrub®, or Bon Ami®.
Probe	Wipe with soapy water. Do not submerge. Do not wash in the dishwasher.
Printed Areas (Words and Numbers)	Do not use abrasive cleansers. When cool, clean with soapy water, rinse, dry.


Maintenance

Replacing an Oven Light

▲ WARNING

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

Bulb specifications:

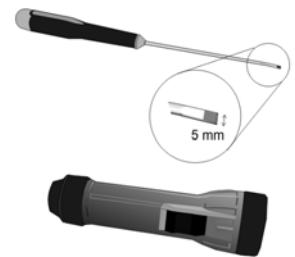
Bulb Description	Bulb Image
120 volt, 25 watt, halogen bulb, G9 base	

Replacing the halogen bulb on the oven sidewall:

Tools Required

Narrow flat blade screwdriver ((blade tip width 1/5" (5mm) or less to fit in slot)

Flashlight (to see socket holes to plug in bulb prongs)

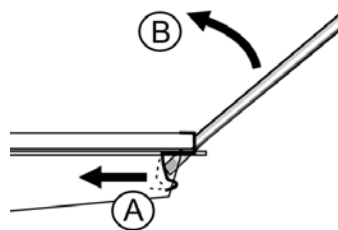


1. Turn off power to the oven at the main power supply (fuse box or breaker box).
2. Remove oven racks if necessary to provide access to the bulb housing.
3. Optional: remove oven door to provide easier access and visibility.

4. Insert the tip of a narrow flat blade screwdriver between the metal clips at about a 40° angle.



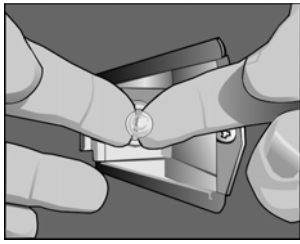
Hint: The screwdriver blade must be able to pass between the metal clips to reach the inner catch.



(A) Push the screwdriver blade inward to disengage the catch from the slot in the light housing.

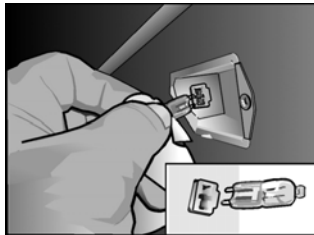
Support the glass lens cover to prevent it from falling.

(B) Gently pry the lens off by moving the screwdriver handle away from the oven wall. The lens should detach easily. Do not attempt to force it.



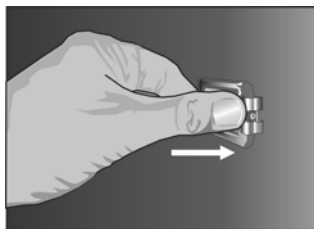
5. Pull the halogen bulb from its socket.

Hint: If it is difficult to grasp the bulb using one hand, use both forefingers to pinch behind the rounded part of the bulb, then pull the bulb out using both hands.



6. Replace the halogen bulb. Grasp the new bulb with a clean, dry cloth. Align the bulb prongs with the socket holes and press into place.

Hint: Direct finger contact with the bulb may cause premature bulb failure.



7. Put the glass cover back on by inserting it into the mounting clip and pressing the end nearest you into the housing until it locks into place.

8. Turn power back on at the main power supply (fuse or breaker box).

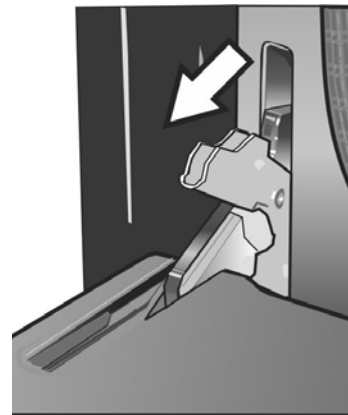
Removing the Oven Door

▲ WARNING

When removing the door:

- Make sure oven is cool and power to the oven has been turned off before removing the door. Failure to do so could result in electrical shock or burns.
- The oven door is heavy and parts of it are fragile. Use both hands to remove the oven door. The door front is glass. Handle carefully to avoid breakage.
- Grasp only the sides of the oven door. Do not grasp the handle as it may swing in your hand and cause damage or injury.
- Failure to grasp the oven door firmly and properly could result in personal injury or product damage.
- To avoid injury from hinge bracket snapping closed, be sure that both levers are securely in place before removing the door. Also, do not force door open or closed—the hinge could be damaged and injury could result.

To remove the oven door:



To help avoid injury or damage be sure to read the above WARNING before attempting to remove the oven door.

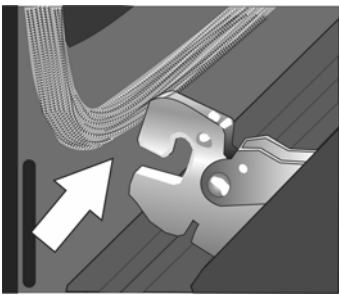
1. Open the oven door to its fully open, horizontal position.
2. Flip levers on hinges toward you.

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

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

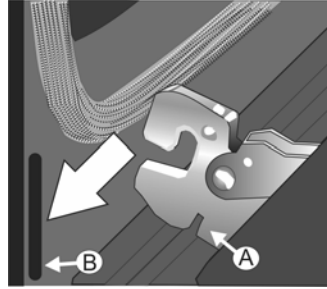


4. Close the oven door until it catches on the hinge stop levers. The door will be open about 7 inches at the top. This takes the spring tension off the hinges so the door can be easily lifted out.



5. The door is heavy. Use both hands to firmly grip it by the sides and lift the door up until the hinges clear the slots in the oven housing.
6. Place the door in a convenient and stable location for cleaning.

To replace the oven door:



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

Service

Troubleshooting Chart

Oven Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
Oven door is locked and will not open, even after cooling.	Turn the oven off at the circuit breaker and wait five minutes. Turn breaker back on. The oven should reset itself and will be operable.
Oven is not heating.	Check circuit breaker or fuse box to your house. Make sure there is proper electrical power to the oven. Be sure oven temperature has been selected.
Oven is not cooking evenly.	Refer to cooking charts for recommended rack position. Check <i>"Getting the Most Out of Your Appliance"</i> for tips and suggestions.
Baking results are not as expected.	Refer to cooking charts for recommended rack position. Check <i>"Getting the Most Out of Your Appliance"</i> for tips and suggestions. Adjust oven calibration if necessary. See <i>"Oven Temperature Offset"</i> under <i>"Customer Settings"</i> .
Food takes longer to cook than expected.	The oven is carefully calibrated to provide accurate results. However, the temperature can be offset if food is consistently too brown or too light. See <i>"Oven Temperature Offset"</i> under <i>"Customer Settings"</i> .
Food is overcooked.	The oven is carefully calibrated to provide accurate results. However, the temperature can be offset if food is consistently too brown or too light. See <i>"Oven Temperature Offset"</i> under <i>"Customer Settings"</i> .
Oven light is not working properly.	Replace or reinsert the light bulb if loose or defective. Touching the bulb with fingers may cause the bulb to burn out.
Oven light does not turn off.	Check for obstruction in oven door. Check to see if hinge is bent.
Cannot remove lens cover on light.	There may be soil build-up around the lens cover. Wipe lens cover area with a clean, dry towel prior to attempting to remove the lens cover.

Oven Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
Oven is not self cleaning properly.	Allow the oven to cool before running self clean. Always wipe out loose soils or heavy spillovers before running self clean. If oven is badly soiled, set oven for the maximum self clean time.
Clock and timer are not working properly.	Make sure there is electrical power to oven.
"E" and a number appears in display and control beeps.	This is a fault code. Press any key to stop beeping. Reset oven if necessary. If fault code remains, record fault code, cancel oven, and call authorized service technician.
With a new oven there is a strong odor when oven is turned on.	This is normal with a new oven and will disappear after a few uses. Operating the self clean cycle also "burns-off" the smell more quickly.
Control does not react when a key is touched.	Be sure that surface is clean and dry. Touch the center of the touch key. Use the flat part of your finger.
Warm air or steam escapes from oven vent.	It is normal to see or feel steam or warm air escaping from the oven vent. Do not block the vent.
Cooling fan runs even when the oven is turned off.	This is normal. The cooling fan will continue to run, even after the oven has been turned off, until the oven has cooled sufficiently.

Data Plate

The data plate shows the model and serial number. Refer to the data plate on the appliance when requesting service. The data plate is located on the underside of the control panel:



How to Obtain Service or Parts

To reach a service representative, see the contact information at the front of the manual. Please be prepared with the information printed on your product data plate when calling.

STATEMENT OF LIMITED PRODUCT WARRANTY

What this Warranty Covers & Who it Applies to

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

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

The warranties stated herein apply only to the first purchaser of the Product and are not transferable.

Please make sure to return your registration card; while not necessary to effectuate warranty coverage, it is the best way for Bosch to notify you in the unlikely event of a safety notice or product recall.

How Long the Warranty Lasts

Bosch warrants that the Product is free from defects in materials and workmanship for a period of three hundred and sixty-five (365) days from the date of purchase. The foregoing timeline begins to run upon the date of purchase, and shall not be stalled, tolled, extended, or suspended, for any reason whatsoever.

Repair/Replace as Your Exclusive Remedy

During this warranty period, Bosch or one of its authorized service providers will repair your Product without charge to you (subject to certain limitations stated herein) if your Product proves to have been manufactured with a defect in materials or workmanship. If reasonable attempts to repair the Product have been made without success, then Bosch will replace your Product (upgraded models may be available to you, in Bosch's sole discretion, for an additional charge). All removed parts and components shall become the property of Bosch at its sole option. All replaced and/or repaired parts shall assume the identity of the original part for purposes of this warranty and this warranty shall not be extended with respect to such parts. Bosch's sole liability and responsibility hereunder is to repair manufacturer-defective Product only, using a Bosch-authorized service provider during normal business hours.

For safety and property damage concerns, Bosch highly recommends that you do not attempt to repair the Product yourself, or use an un-authorized servicer; Bosch will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized servicer. If you choose to have someone other than an authorized service provider work on your Product, THIS WARRANTY WILL AUTOMATICALLY BECOME NULL AND VOID. Authorized service providers are those persons or companies that have been specially trained on Bosch products, and who possess, in Bosch's opinion, a superior reputation for customer service and technical ability (note that they are independent entities and are not agents, partners, affiliates or representatives of Bosch). Notwithstanding the foregoing, Bosch will not incur any liability, or have responsibility, for the Product if it is located in a remote area (more than 100 miles from an authorized service provider) or is reasonably inaccessible, hazardous, threatening, or treacherous locale, surroundings, or environment; in any such event, if you request, Bosch would still pay for labor and parts and ship the parts to the nearest authorized service provider, but you would still be fully liable and responsible for any travel time or other special charges by the service company, assuming they agree to make the service call.

Out of Warranty Product

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

Warranty Exclusions

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

- Use of the Product in anything other than its normal, customary and intended manner (including without limitation, any form of commercial use, use or storage of an indoor product outdoors, use of the Product in conjunction with air or water-going vessels).
- Any party's willful misconduct, negligence, misuse, abuse, accidents, neglect, improper operation, failure to maintain, improper or negligent installation, tampering, failure to follow operating instructions, mishandling, unauthorized service (including self-performed "fixing" or exploration of the appliance's internal workings).
- Adjustment, alteration or modification of any kind.
- A failure to comply with any applicable state, local, city, or county electrical, plumbing and/or building codes, regulations, or laws, including failure to install the product in strict conformity with local fire and building codes and regulations.

- Ordinary wear and tear, spills of food, liquid, grease accumulations, or other substances that accumulate on, in, or around the Product.
- Any external, elemental and/or environmental forces and factors, including without limitation, rain, wind, sand, floods, fires, mud slides, freezing temperatures, excessive moisture or extended exposure to humidity, lightning, power surges, structural failures surrounding the appliance, and acts of God.

In no event shall Bosch have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are scratches, nicks, minor dents, and cosmetic damages on external surfaces and exposed parts; Products on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses.

TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE DEFINITELY CAUSED EXCLUSIVELY BY BOSCH, OR OTHERWISE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, AND SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

No attempt to alter, modify or amend this warranty shall be effective unless authorized in writing by an officer of BSH.

Cooking Charts

BAKED GOODS/ENTREES

Food	Recommended Cooking Mode	Oven Temperature	Pre-heat Oven	Number of Racks	Rack Position	Time (min.)	Pan Size & Type
Cakes							
Angel Food	Convect.Bake	325°F	Yes	Single	1	35-50	10" tube
Bundt	Convect.Bake	325°F	Yes	Single	2	45-65	12-cup bundt
Cupcakes	Conv. Multi-Rack	325°F	Yes	Single	3	17-27	12-cup muffin pan
	Conv. Multi-Rack	325°F	Yes	Multiple	2 & 5	17-27	12-cup muffin pan
	Conv. Multi-Rack	325°F	Yes	Multiple	1, 3, & 5	17-27	12-cup muffin pan
Round Layers	Convect.Bake	325°F	Yes	Single	3	28-40	8" or 9" round
	Convect.Bake	325°F	Yes	Multiple	2 & 5	28-40	8" or 9" round
Sheet Cake	Convect.Bake	325°F	Yes	Single	3	45-60	13"X9"X2"
Cookies							
Brownies	Convect.Bake	325°F	Yes	Single	3	33-40	8" or 9" square
Chocolate Chip	Conv. Multi-Rack	325°F	Yes	Single	3	8-17	cookie sheet
	Conv. Multi-Rack	325°F	Yes	Multiple	2 & 5	8-17	cookie sheet
	Conv. Multi-Rack	325°F	Yes	Multiple	1,3, & 5	8-17	cookie sheet
Cookie Bars	Convect.Bake	325°F	Yes	Single	3	23-33	8" or 9" square
Sugar	Conv. Multi-Rack	325°F	Yes	Single	3	8-10	cookie sheet
	Conv. Multi-Rack	325°F	Yes	Multiple	2 & 5	8-10	cookie sheet
	Conv. Multi-Rack	325°F	Yes	Multiple	1,3, & 5	8-10	cookie sheet
Entrees/Vegetables							
Casseroles	Bake	recipe temp.	Yes	Single	3	recipe time	casserole dish
Quiche	Bake	375° F	Yes	Single	2	30-40	quiche dish
Soufflé	Bake	325° F	Yes	Single	3	45-55	soufflé dish
Vegetables	Conv. Roast	recipe	No	Single	3	recipe	cookie sheet
Frozen Convenience							
Vegetables	Conv. Roast	recipe	No	Single	3	recipe	cookie sheet
Fish Sticks	Frozen Foods	on package	No	Single	3	pkg time	cookie sheet
	Frozen Foods	on package	No	Multiple	2 & 4	pkg time	cookie sheet
Garlic Bread, Toast Sticks	Frozen Foods	on package	No	Single	3	pkg time	cookie sheet
Chicken Nuggets & Patties	Frozen Foods	on package	No	Single	3	pkg time	cookie sheet
	Frozen Foods	on package	No	Multiple	2 & 4	pkg time	cookie sheet
Fries	Frozen Foods	on package	No	Single	3	pkg time	cookie sheet
	Frozen Foods	on package	No	Multiple	2 & 4	pkg time	cookie sheet

The charts can be used as a guide. Follow package or recipe directions.

The convection temperatures have been reduced 25° F from the recipe or package directions.

Pastries

BAKED GOODS/ENTREES

Food	Recommended Cooking Mode	Oven Temperature	Pre-heat Oven	Number of Racks	Rack Position	Time (min.)	Pan Size & Type
Cream Puffs	Conv. Multi-Rack	400°F	Yes	Single	3	23-33	cookie sheet
	Conv. Multi-Rack	400°F	Yes	Multiple	2 & 5	23-33	cookie sheet
	Conv. Multi-Rack	400°F	Yes	Multiple	1,3, & 5	23-33	cookie sheet
Puff Pastry	Conv. Multi-Rack	375°F	Yes	Single	3	10-12	cookie sheet
Pies							
1 Crust Shell	Convect.Bake	475°F	Yes	Single	2	8-12	9" pie pan
2 Crust, Fruit	Convect.Bake	375°F	Yes	Single	2	45-60	9" pie pan
Frozen	Convect.Bake	375°F	Yes	Single	3	70-85	9" pie pan
Meringue	Bake	350°F	Yes	Single	2	10-15	9" pie pan
Pecan	Bake	350°F	Yes	Single	2	45-60	9" pie pan
Pumpkin	Bake	425°F/ 350°F	Yes	Single	2	15/35-45	9" pie pan
Pizza							
Baking Stone	Pizza	425°F	Yes	Single	2	recipe time	baking stone
Fresh	Pizza	425°F	Yes	Single	2	recipe time	pizza pan
Thick Crust, Frozen	Fro- zen Pizza	on package	Yes	Single	on package	package time	package directions
Thin Crust, Frozen	Pizza	on package	Yes	Single	on package	package time	package directions
Quick Breads							
Biscuits	Convect.Bake	325°F	Yes	Single	3	10-20	cookie sheet
	Convect.Bake	325°F	Yes	Multiple	2 & 5	10-20	cookie sheet
Loaf	Convect.Bake	350°F	Yes	Single	2	48-60	8" x 4" loaf pan
Muffins	Convect.Bake	400°F	Yes	Single	3	14-25	12-cup muffin pan
	Convect.Bake	400°F	Yes	Multiple	2 & 5	14-25	12-cup muffin pan
Yeast Breads							
Dinner Rolls	Convect.Bake	375°F	Yes	Single	3	10-20	cookie sheet
	Convect.Bake	375°F	Yes	Multiple	2 & 5	10-20	cookie sheet
	Convect.Bake	375°F	Yes	Multiple	1, 3, & 5	10-20	cookie sheet
Loaf	Convect.Bake	400°F	Yes	Single	2	22-35	9" x 5" loaf pan
Sweet Rolls	Convect.Bake	325°F	Yes	Single	3	20-25	cookie sheet

The charts can be used as a guide. Follow package or recipe directions.

The convection temperatures have been reduced 25° F from the recipe or package directions.

MEATS

Food	Recommended Cooking Mode	Oven Temperature	Rack Position	Internal Temperature	Cooking Time (minutes unless specified)	Food Covered	Stand Time
Beef							
Chuck Roast, 2-3 lbs	Roast	350°F	2	Well, 170°F	1 1/2-2 hours	Yes	none
Hamburgers, 3/4-1inch thick	Broil	High	6	Medium, 160°F	Side 1: 5-8 Side 2: 4-6	No	none
Rib Eye, Boneless, 3-3.5 lbs.	Convection Roast	325°F	2	Medium-rare, 145°F	27-31 min./lb.	No	10-15 min.
Rib Eye, Boneless, 3-3.5 lbs.	Convection Roast	325°F	2	Medium, 160°F	30-38 min./lb.	No	10-15 min.
Rump, Eye, Sirloin, Boneless, 3-5.5 lbs.	Convection Roast	325°F	2	Medium-rare, 145°F	18-33 min./lb.	No	10-15 min.
Rump, Eye, Sirloin, Boneless, 3-5.5 lbs.	Convection Roast	325°F	2	Medium, 160°F	30-35 min/lb.	No	10-15 min.
Steaks, 1-inch thick	Broil	High	6	Medium-rare, 145°F	Side 1: 5-8 Side 2: 4-6	No	none
Steaks, 1-inch thick	Broil	High	6	Medium, 160°F	Side 1: 8-9 Side 2: 5-7	No	none
Steaks 1 1/2-inch thick	Convection Broil	High	4	Medium-rare, 145°F	Side 1: 11-14 Side 2: 9-13	No	none
Steaks 1 1/2-inch thick	Convection Broil	High	4	Medium, 160°F	Side 1: 13-18 Side 2: 11-14	No	none
Tenderloin, 2-3 lbs.	Convection Roast	425°F	2	Medium-rare, 145°F	15-24 min./lb.	No	5 min.
Lamb							
Leg, Boneless, 2-3 lbs.	Convection Roast	325°F	2	Medium, 145°F	25-30 min./lb.	No	10-15 min.
Leg, Boneless, 4-6 lbs.	Convection Roast	325°F	2	Medium, 160°F	30-35 min./lb.	No	10-15 min.
Chops, 1-inch thick	Broil	3 - High	4	Medium-rare, 145°F	Side 1: 4-6 Side 2: 4-5	No	none
Chops, 1-inch thick	Broil	3 - High	4	Medium, 160°F	Side 1: 5-7 Side 2: 5-6	No	none
Pork							
Ham Slice 1/2-inch thick	Broil	3 - High	5	160°F	Side 1: 4-5 Side 2: 3-4	No	none
Loin Roast, 1/2 - 3 lbs.	Convection Roast	350°F	2	145°F 160°F	16-30 min./lb. 19-36 min./lb.	No	30 min. 10-15 min.
Loin Roast, 3 - 6 lbs.	Convection Roast	350°F	2	145°F 160°F	16-30 min./lb. 14-23 min./lb.	No	30 min. 10-15 min.

The charts can be used as a guide. Follow package or recipe directions.

Roasting times are approximate and may vary depending on the shape of the meat.

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

NOTE: Internal food temperatures are USDA recommended temperatures as measured by a digital cooking thermometer.

MEATS

Food	Recommended Cooking Mode	Oven Temperature	Rack Position	Internal Temperature	Cooking Time (minutes unless specified)	Food Covered	Stand Time
Pork							
Chops, 1-inch thick	Broil	Low	3	145°F	Side 1: 5-9 Side 2: 8-11	No	3 min.
		Low		160°F	Side 1: 8-10 Side 2: 8-9		
Chops, 1 1/2-inch thick	Convection Broil	High	4	160°F	Side 1: 9-11 Side 2: 8-10	No	none
Sausage, Fresh	Broil	High	4	170°F	Side 1: 3-5 Side 2: 2-4	No	none
Tenderloin, 2-3 lbs.	Convection Roast	425°F	3	145°F	18-28 min./lb.	No	5-10 min.
				160°F	20-27 min./lb.		3 min.
Poultry							
Chicken							
Bone-in Breasts	Convection Broil	450°F	3	170°F	Side 1: 18-22 Side 2: 17-20	No	none
Bone-in Thighs	Broil	1 - Low	3	180°F in thigh	Side 1: 14-16 Side 2: 12-14	No	none
Whole, 3.5-8 lbs.	Convection Roast	375°F	2	180°F in thigh	13-20 min./lb.	No	none
Cornish Game Hens, 1-1 1/2 lbs.	Convection Roast	350°F	2	180°F in thigh	45-75 min. total time	No	none
Turkey							
Breast, 4-8 lbs.	Convection Roast	325°F	2	170°F	19-23 min. /lb.	No	15-20 min. for easy carving
Unstuffed, 12-19 lbs.	Convection Roast	325°F	1	180°F in thigh	9-14 min./lb.	Foil to prevent over-browning	15-20 min. for easy carving
Unstuffed, 20-30 lbs.	Convection Roast	325°F	1	180°F in thigh	6-12 min./lb.	Foil to prevent over-browning	15-20 min. for easy carving
Seafood							
Fish Filets, 3/4-1-inch thick	Broil	1 - Low	3	145°F	11-15 min.	No	none

The charts can be used as a guide. Follow package or recipe directions.

Roasting times are approximate and may vary depending on the shape of the meat.

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

NOTE: Internal food temperatures are USDA recommended temperatures as measured by a digital cooking thermometer.

Table des matières

À propos de ce manuel	1	Conseils généraux	19
Comment ce manuel est organisé	1	Cuisson	21
Définitions concernant la sécurité	1	Cuisson par Convection	21
Sécurité	2	Convection Multi-Rack	21
Démarrage	5	Pizza	22
Pièces	5	Rôtissage	22
Accessoires	6	Rôtissage Convection	22
Commande	8	Cuisson Gril	23
Avant la première utilisation du four	10	Cuisson Gril Convection	23
Fonctionnement	10	Eco Chef	24
À propos de l'appareil	10	Aliments surgelés	24
Fonctionnalités de base	10	Apprêt	24
Utilisation des touches à effleurement et saisie		Maintien au Chaud	24
des valeurs numériques	10	Nettoyage et entretien	25
Réglage de l'horloge	11	Nettoyage	25
Réglage du mode de cuisson et de la température	12	Nettoyage Auto	25
Minuteries	13	Éviter ces produits nettoyants	26
Préchauffage rapide	14	Guide de nettoyage	26
Fonctions spéciales	14	Entretien	27
Cuisson à démarrage différé	14	Remplacement de l'ampoule du four	27
Sonde Auto	15	Démontage de la porte du four	28
Mode Shabbat	16	Réparation	30
Verrouiller les touches	17	Tableau de dépannage	30
Réglages	17	Plaque signalétique	31
Options de menu des réglages	18	ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT	32
Tirer le meilleur parti de votre appareil	19	Tableaux de cuisson	34

Cet appareil électroménager Bosch est fabriqué par
BSH Home Appliances, Corporation
1901 Main Street, Suite 600
Irvine, CA 92614

Questions?

1-800-944-2904

www.bosch-home.com/us

Il nous fait toujours plaisir de recevoir vos commentaires!

À propos de ce manuel

Comment ce manuel est organisé

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

Ce manuel comporte les chapitres suivants :

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

Veillez accorder une attention toute particulière aux consignes de sécurité importantes figurant au chapitre « Sécurité ».

Définitions concernant la sécurité

▲ AVERTISSEMENT

Ceci indique que le non respect de cet avertissement peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

▲ ATTENTION

Ceci indique que le non respect de cet avertissement peut entraîner des blessures légères ou modérées.

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

Remarque : Ceci vous avertit que d'importantes informations et/ou conseils sont fournis.

Sécurité

▲ AVERTISSEMENT

Votre nouvel appareil a été conçu pour un fonctionnement sûr et fiable si vous en prenez bien soin. Lire attentivement toutes les consignes avant l'emploi. Ces précautions réduiront les risques de brûlures, de choc électrique, d'incendie et de lésions corporelles. Lors de l'utilisation d'appareils de cuisine, il est impératif de respecter les mesures de sécurité élémentaires, y compris celles figurant aux pages suivantes.

Installation et entretien corrects

Demander à l'installateur de vous indiquer l'emplacement du coupe-circuit ou du fusible. Identifier sa position pour pouvoir le retrouver facilement.

L'installation et la mise à la terre correctes de cet appareil doivent être effectuées par un technicien qualifié. Brancher uniquement l'appareil sur une prise correctement reliée à la terre. Se reporter à la notice d'installation pour obtenir des détails supplémentaires.

Cet appareil est destiné à un usage domestique familial normal uniquement. Il n'est pas autorisé pour un usage en extérieur. Voir la garantie. Pour toute question, contacter le fabricant.

Ne pas entreposer ni utiliser de produits chimiques corrosifs, vapeurs, substances inflammables ou produits non alimentaires à l'intérieur ou à proximité de cet appareil. Celui-ci a été spécialement conçu pour faire chauffer ou faire cuire des aliments. L'emploi de produits chimiques corrosifs pour chauffer ou nettoyer l'appareil endommagera ce dernier et peut entraîner des blessures.

Ne pas se servir de cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est endommagé. Communiquer avec un centre de service autorisé.

Ne pas obstruer les événements du four.

Ne pas réparer ni remplacer des pièces de l'appareil à moins que cela ne soit expressément recommandé dans ce manuel. Confier l'entretien de l'appareil à un centre de service autorisé par l'usine.

En cas d'erreur, l'écran clignote et émet un signal sonore continu. Si cela se produit pendant le cycle autonettoyant, débrancher l'appareil de l'alimentation secteur et téléphoner à un technicien qualifié.

Sécurité-incendie

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

Si des matériaux s'enflamment à l'intérieur d'un four, ne pas ouvrir la porte. Mettre l'appareil hors tension et débrancher le circuit électrique au boîtier de disjoncteurs.

L'appareil doit être utilisé uniquement pour l'usage auquel il est destiné comme décrit dans ce manuel. Par exemple, ne jamais utiliser l'appareil pour réchauffer ou chauffer une pièce. Ne jamais utiliser l'appareil pour entreposer quoi que ce soit.

Toujours avoir un détecteur de fumée qui fonctionne près de la cuisine.

Si vos cheveux ou vêtements s'enflamment, se laisser tomber au sol et rouler immédiatement sur soi-même pour éteindre les flammes.

Pour éteindre les flammes d'un incendie provoqué par des aliments autre qu'un incendie de graisse, utiliser du bicarbonate de soude. Ne jamais utiliser d'eau sur les incendies de cuisine.

Tenir à disposition un extincteur approprié, situé à proximité, qui soit bien en vue et facile à atteindre non loin du four.

AVERTISSEMENT :

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE LÉSIONS CORPORELLES DANS L'ÉVENTUALITÉ D'UN INCENDIE DE GRAISSE, OBSERVER LES CONSIGNES SUIVANTES :

- ÉTOUFFER LES FLAMMES à l'aide d'un couvercle bien hermétique, d'une tôle à biscuits ou d'un plateau en métal, puis éteindre le brûleur. FAIRE ATTENTION À NE PAS SE BRÛLER. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUER LES LIEUX ET FAIRE APPEL AU SERVICE D'INCENDIE.
- NE JAMAIS SAISIR UN RÉCIPIENT QUI BRÛLE - Vous pourriez vous brûler.
- NE PAS UTILISER D'EAU, y compris les chiffons ou serviettes mouillées - Une violente explosion de vapeur risque de se produire.
- Utiliser un extincteur UNIQUEMENT si :
 - 1) On sait que l'on possède un extincteur de CLASSE ABC, et on en connaît déjà le maniement.
 - 2) L'incendie est de petite ampleur et contenu dans la zone où il s'est déclaré.
 - 3) Le service d'incendie est appelé.
 - 4) On peut combattre l'incendie le dos tourné vers la sortie.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

Prévention des brûlures

NE PAS TOUCHER AUX ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU AUX PAROIS INTÉRIEURES DU FOUR - Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont froids. Les parois intérieures d'un four peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher, ni laisser vêtements, poignées isolantes ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant qu'elles n'ont pas suffisamment refroidi. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Citons notamment les ouvertures des événements, les surfaces situées près de ces ouvertures et les portes du four.

Faire attention en ouvrant la porte de l'appareil. Se tenir sur le côté, ouvrir la porte lentement et légèrement pour laisser l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper. Éloigner le visage de l'ouverture et s'assurer que les enfants et animaux sont loin de l'appareil. Une fois la vapeur et l'air chaud échappés, continuer la cuisson. Garder les portes fermées à moins de nécessité pour la cuisson ou le nettoyage. Ne pas laisser les portes ouvertes sans surveillance.

Ne pas chauffer ou réchauffer des contenants d'aliments non ouverts. L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

Faire attention lors de la cuisson au four d'aliments à forte teneur en alcool (par exemple, rhum, eau de vie, whisky). L'alcool s'évapore à des températures élevées. Il y a risque de combustion des vapeurs d'alcool dans le four. Il ne faut utiliser que de petites quantités d'alcool dans les aliments et faire attention en ouvrant la porte du four.

Toujours placer les grilles dans la position désirée lorsque le four est froid. Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne pas laisser les poignées isolantes entrer en contact avec les éléments chauffants.

Toujours utiliser des poignées isolantes sèches. Des poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaces chaudes peuvent provoquer des blessures par dégagement de vapeur. Ne pas laisser les poignées entrer en contact avec les résistances chaudes. Ne pas utiliser de serviette ni de chiffon volumineux.

Attacher les vêtements lâches, etc. avant de commencer. Attacher les cheveux longs de façon à ce qu'ils ne pendent pas et ne pas porter de vêtements lâches ou d'habits ou objets qui pendillent, tels que cravates, foulards, bijoux ou manches.

Sécurité des enfants

Lorsque les enfants sont assez âgés pour utiliser l'appareil, les parents ou tuteurs légaux ont la responsabilité légale de veiller à ce qu'ils soient formés aux pratiques sécuritaires liées à l'utilisation de l'appareil par des personnes qualifiées.

Ne laisser personne grimper, se tenir debout, s'appuyer, s'asseoir ou se pendre à toute partie de l'appareil, en particulier la porte, le tiroir-réchaud ou le tiroir de rangement. Ceci peut endommager l'appareil, le faire basculer et provoquer potentiellement des blessures sérieuses.

Ne pas laisser les enfants utiliser cet appareil sans l'étroite surveillance d'un adulte. Enfants et animaux ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à l'endroit où l'on utilise l'appareil. Ne jamais les laisser jouer à proximité de l'appareil que celui-ci soit en fonctionnement ou non.

ATTENTION

Les articles d'intérêt pour les enfants ne doivent pas être rangés dans un appareil électroménager, dans les armoires au-dessus de l'appareil ou sur le dossier. Un enfant qui grimpe sur l'appareil pour prendre ces objets peut se blesser sérieusement.

Sécurité pendant le nettoyage

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

AVERTISSEMENT

Avertissements conformément à la Proposition 65 de l'État de Californie :

Ce produit contient des substances chimiques reconnues par l'État de Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou d'autres troubles de la reproduction.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT : La loi sur les produits toxiques et la qualité de l'eau potable de Californie requiert que le gouverneur de la Californie publie une liste de substances connues de l'état comme pouvant causer le cancer, des malformations ou autres problèmes de reproduction et exige que les compagnies avisent les clients de l'exposition potentielle à de telles substances. La combustion de gaz combustible pour la cuisson et l'élimination de résidus pendant l'autonettoyage peut générer de faibles quantités de monoxyde de carbone. L'isolant en fibre de verre des fours autonettoyants génère de faibles quantités de formaldéhyde pendant les quelques premiers cycles de nettoyage. Le formaldéhyde est classé par la Californie comme étant une cause potentielle de cancer. Le monoxyde de carbone est une cause potentielle de toxicité pour la reproduction. L'exposition à ces substances peut être minimisée en :

1. assurant une bonne ventilation pendant la cuisson au gaz;
2. assurant une bonne ventilation pendant et immédiatement après l'autonettoyage du four;
3. utilisant l'appareil selon les instructions figurant dans ce guide.

Pendant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est bien verrouillée et qu'elle ne s'ouvre pas. Si elle ne se verrouille pas, ne pas exécuter le cycle d'autonettoyage. Communiquer avec un centre de dépannage.

Essayer les déversements importants avant de procéder à l'autonettoyage du four.

Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. Éloigner les oiseaux de compagnie de la cuisine ou des pièces où la fumée peut les atteindre. Pendant l'autonettoyage, les émanations de fumée peuvent être nocives pour les oiseaux. D'autres émanations telles la margarine surchauffée et les huiles de cuisson sont également nocives.

Ne pas laisser la graisse s'accumuler dans le four.

Sécurité de la batterie de cuisine

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

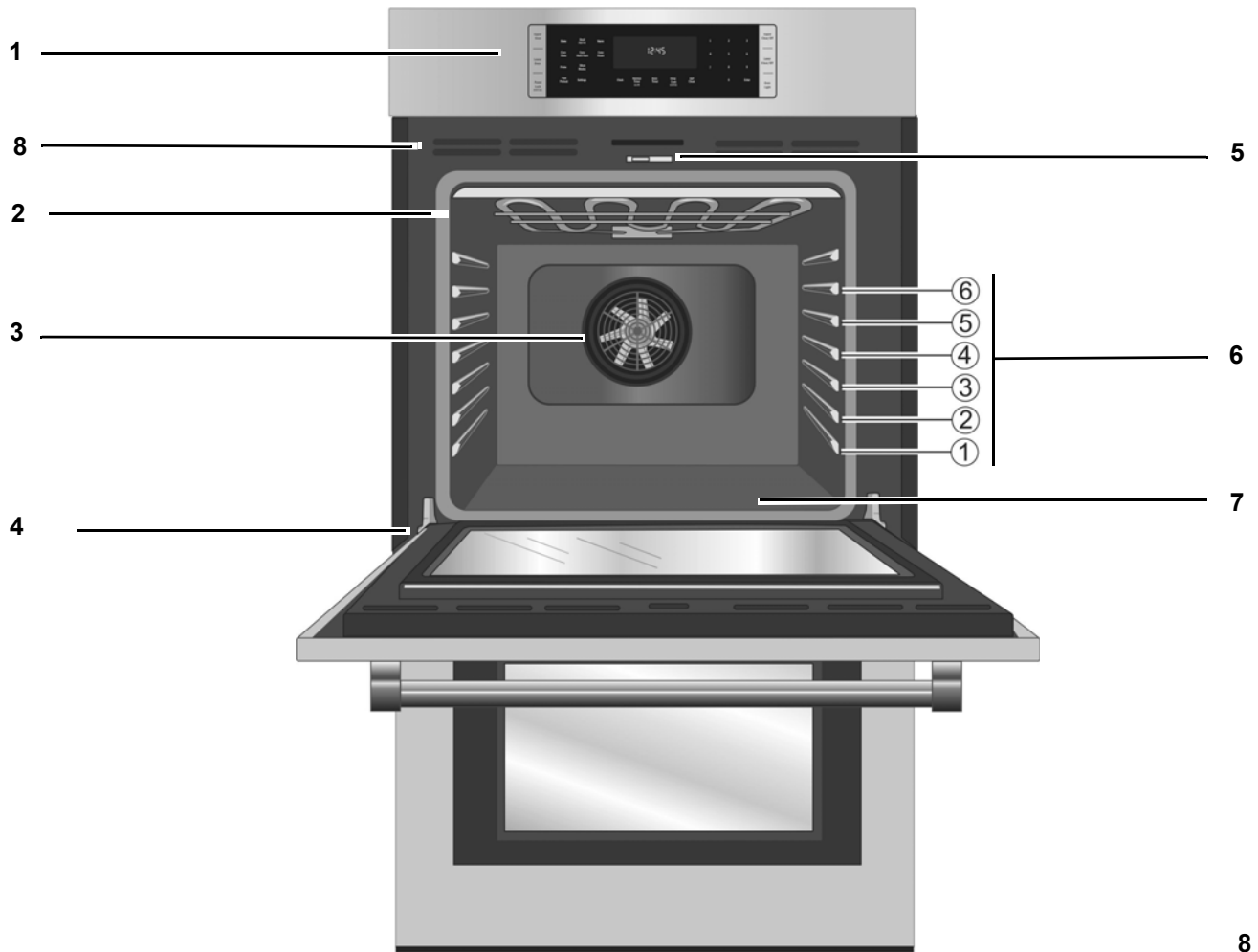
Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation des sacs de cuisson ou à rôtir.

Ne pas nettoyer les pièces ou accessoires dans le four autonettoyant.

Démarrage

Pièces

Illustration d'un four double. Votre appareil peut différer légèrement de cette illustration.



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

Ventilateur de refroidissement

L'évent du four se trouve au-dessous du panneau de commande. On peut l'entendre fonctionner et sentir parfois de l'air chaud s'échapper de l'évent du four. Le ventilateur peut également fonctionner une fois le four éteint.

Évent du four

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

Sole du four

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

Remarque :

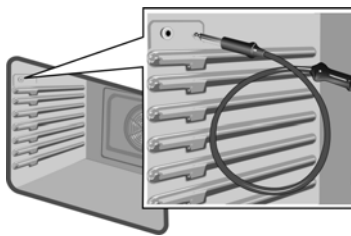
Ne pas placer les aliments directement sur la sole du four.

⚠ ATTENTION

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

Accessoires

Sonde



La sonde peut être utilisée pour déterminer le niveau de cuisson interne ou la température finale de nombreux aliments, et en particulier les viandes et la volaille.

Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant ni mettre au lave-vaisselle.

Grille plate



Utiliser pour la plupart des plats. Il est possible d'utiliser plusieurs grilles avec certains modes de cuisson.

Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.

Grille télescopique



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

Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.

Insertion des grilles

⚠ ATTENTION

Pour éviter les brûlures, placer les grilles dans la position désirée avant de mettre le four en marche. Toujours utiliser des gants isolants lorsque le four est chaud. Si une grille doit être déplacée lorsque le four est chaud, ne pas laisser les gants isolants entrer en contact avec les éléments chauffants.

En enlevant une grille de la position inférieure du four, faire attention à ne pas toucher la porte du four qui est chaude.

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

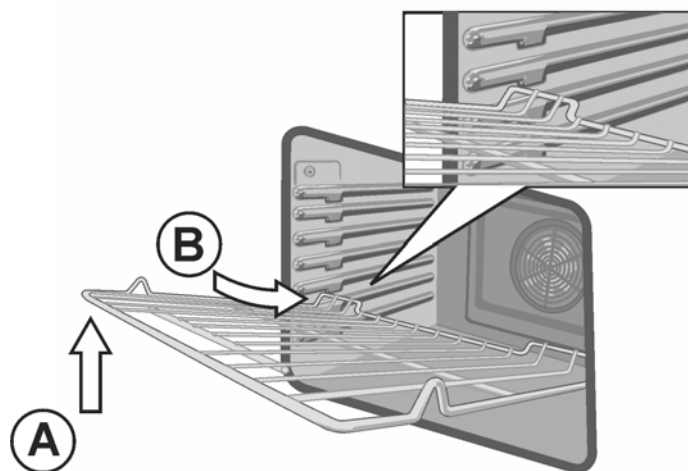
Grille plate

La grille est conçue avec une butée qui retient la grille avant qu'elle sorte complètement du four et l'empêche de basculer.

Insérer la grille plate dans le four :

Remarque : Éviter d'enfoncer la grille avec force dans le four et de percuter le fond de la cavité du four. Le revêtement de porcelaine risque d'être endommagé de même que les couvercles de protection en verre des lampes.

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



3. Incliner la grille vers le haut (A) pour permettre à la partie arrière ascendante inclinée de la grille de glisser sous la butée moulée dans la partie avant du guide de grille comme illustré ci-dessus.

4. Lorsque la partie arrière de la grille a dépassé la butée, abaisser la partie avant de la grille pour la mettre à l'horizontale (B) et enfourner la grille complètement à l'intérieur du four.

La grille doit être droite et de niveau, et ne doit pas être de travers.

Retirer la grille plate du four :

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

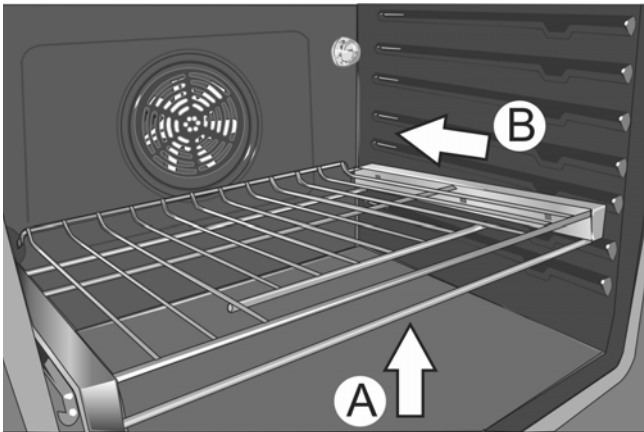
Grille télescopique

Remarque : La grille télescopique ne peut pas être installée à la position 1 (position de grille la plus basse).

Insérer la grille télescopique dans le four :

1. Faire glisser la grille de manière régulière jusqu'à ce que l'arrière de la grille soit à environ 2 po (5,08 cm) de la paroi arrière du four.
2. Incliner la partie avant de la grille d'environ 3/4 de pouce (2 cm) (A) et continuer de l'enfoncer toute entière jusqu'au fond du four (B).

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



3. L'arrière de la grille télescopique se met en place en se calant.
4. Tirer la grille vers l'avant pour engager sa partie inférieure sur la partie arrière du guide de positionnement de grille.
5. Abaisser la partie avant de la grille pour terminer sa mise en place sur le guide de grille. La grille doit sembler stable au toucher lorsque correctement positionnée.

6. Faire glisser la partie amovible de la grille télescopique plusieurs fois d'avant en arrière pour vérifier qu'elle peut se déplacer librement et que la partie non amovible de la grille télescopique est bien attachée.

⚠ ATTENTION

Pour éviter toute possibilité de blessure ou d'endommagement de l'appareil, s'assurer que la grille télescopique est installée exactement suivant les instructions de montage et non à l'envers ou sens dessus dessous.

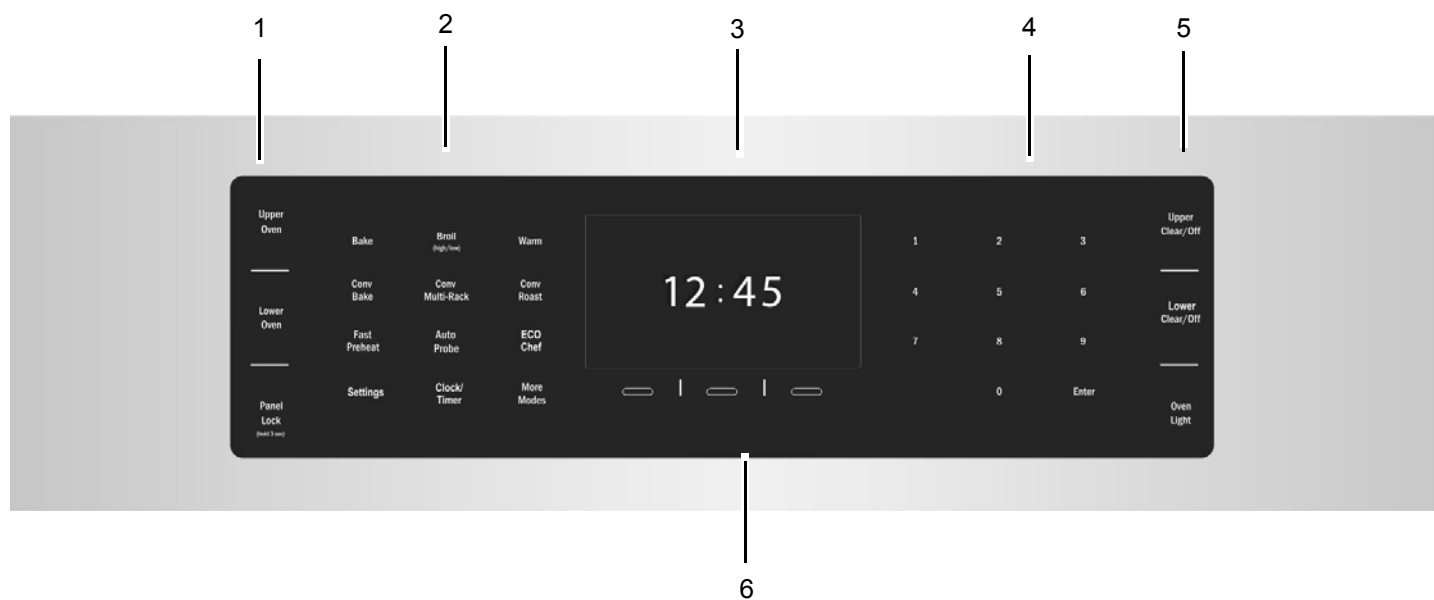
Retirer la grille télescopique du four :

1. Soulever la partie avant de la grille télescopique d'environ 1/2 po (1,3 cm) et pousser la grille d'environ 3/4 de po (2 cm) vers le fond. Ceci permet de dégager la grille du guide de positionnement de grille.
2. Soulever la partie arrière de la grille télescopique de manière qu'elle se dégage du guide de positionnement de grille et tirer doucement la grille hors du four.

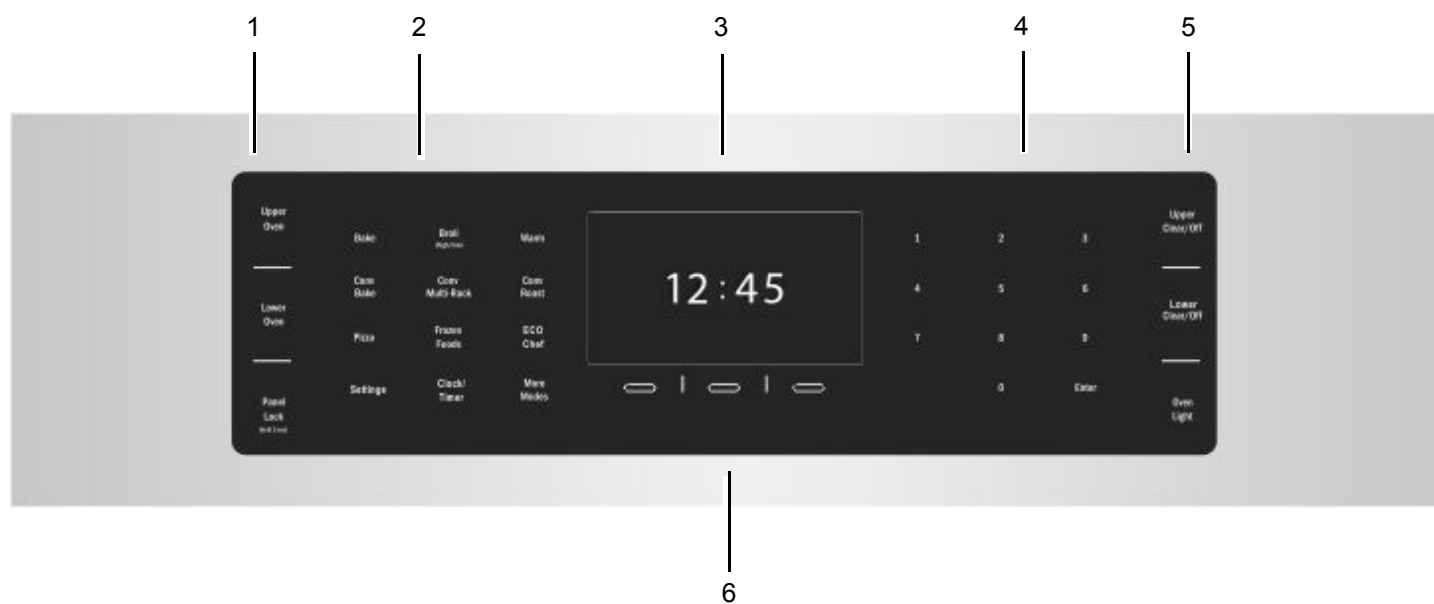
Remarque : Prendre soin d'éviter de tirer la grille de manière irrégulière car elle aura tendance à se coincer et à buter contre les parois du four.

Commandes

Panneau de commande pour four double - Série 800 Plus



Panneau de commande pour four simple - Série 800 Plus



- 1 Touches à effleurement externes gauche
- 2 Touches à effleurement de sélection des modes
- 3 Écran
- 4 Touches à effleurement du clavier numérique
- 5 Touches à effleurement externes droite
- 6 Touches à effleurement de fonctions spéciales

Touches à effleurement

Remarque : Une légère pression sur les touches suffit pour les activer. Elles ne fonctionneront pas si vous appuyez simultanément sur plusieurs d'entre elles, comme par exemple lorsque vous essuyez la surface du panneau de commandes.

Descriptions des touches à effleurement

Upper Oven	Passe au four supérieur dans les modèles à four double. Appuyer avant de sélectionner ou de modifier les réglages du four supérieur.
Lower Oven	Passe au four inférieur dans les modèles à four double. Appuyer avant de sélectionner ou de modifier les réglages du four supérieur.
Panel Lock (hold 3 sec)	Active ou désactive le mode Verrouiller les touches. Ce mode empêche toute modification des réglages du four.
Upper Clear/Off	Appuyer pour effacer les modes de cuisson, appuyer et maintenir enfoncé pour éteindre le four supérieur. Efface certains réglages.
Lower Clear/Off	Appuyer pour effacer les modes de cuisson, appuyer et maintenir enfoncé pour éteindre le four inférieur. Efface certains réglages.
Oven Light	Allume et éteint l'éclairage du four pour le four sélectionné.
Clock/Timer	Met à jour l'écran afin que l'horloge puisse être réglée ou pour qu'une minuterie de cuisine puisse être lancée ou ajustée.
Settings	Permet d'accéder aux réglages de l'utilisateur pour personnaliser l'écran, les langues et d'autres fonctions de base.
More Modes	Permet d'accéder aux modes de cuisson/chauffage qui ne comportent pas de touche à effleurement à accès direct.

Modes supplémentaires

Des modes supplémentaires sont disponibles en appuyant sur la touche **Modes supplémentaires**. Ces modes comprennent Cuisson Gril Convection, Pizza, Apprêt Pâte et Rôtissage. Ces modes sont traités à la section « *Tirer le meilleur parti de votre appareil* » plus loin dans ce manuel.

Nettoyage Auto se trouve également dans cette liste.

Avant la première utilisation du four

- Avant l'utilisation, le four doit être correctement installé par un technicien qualifié.
- Retirer tout matériau d'emballage à l'intérieur et à l'extérieur du four.
- Essuyer le four froid à l'aide d'un chiffon propre et humide et sécher.
- Il peut y avoir une légère odeur aux premières utilisations. Ceci est normal et disparaîtra.
- Pour obtenir des résultats de cuisson optimaux, utiliser des plats de cuisson au four adéquats.
- Lire et comprendre toutes les précautions de sécurité et le Manuel d'utilisation et d'entretien avant toute utilisation.

Fonctionnement

À propos de l'appareil

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

La conception du four a été optimisée pour améliorer la distribution de la chaleur dans la cavité du four. Il en résulte un brunissage uniforme, une réduction des temps de cuisson et une diminution des coûts énergétiques.

Grâce au mode Nettoyage Auto, les heures passées à récuser les coins les plus inaccessibles du four sont aujourd'hui révolus. Le four carbonise les salissures simplement et en toute facilité. Lorsque l'autonettoyage est terminé, il vous suffit d'essuyer les cendres résiduelles.

Le lettrage clair et lisible des touches à effleurement facilitent grandement l'utilisation du four. Ce manuel contient toutes les instructions relatives au fonctionnement du four.

Veuillez nous appeler pour toute question. Notre numéro de téléphone se trouve au début de ce manuel. Vos commentaires et suggestions sont les bienvenus!

Fonctionnalités de base

Utilisation des touches à effleurement et saisie des valeurs numériques

L'interface du four est facile à utiliser mais nécessite une certaine sensibilisation à la saisie des données. Suivre les procédures ci-dessous.

Type de touche à effleurement	Description de son utilisation
Touches à effleurement standard et chiffres du clavier numérique	Appuyer au centre de la touche pour l'activer. Les touches à effleurement sont des composants à sensibilité électrostatique et n'exigent qu'une légère pression. If Verrou Panneau est activé, les touches à effleurement ne répondront pas au toucher. Remarque : Appuyer sur la touche « Verrou Panneau » (située sur le côté gauche de l'écran) et la maintenir enfoncée pendant 3 secondes pour activer/désactiver le verrou du panneau.
Touches programmables	Les touches programmables sont des boutons rectangulaires arrondis (A) sous les trois symboles  qui se trouvent sur l'écran du four. La fonction de ces boutons varie en fonction de contextes différents. Pour utiliser une touche programmable, appuyer sur le bouton rectangulaire arrondi sous l'écran, et non sur le texte affiché au-dessus des symboles  . L'affichage n'est pas un écran tactile.

Touches programmables



1, 2 et 3 (de gauche à droite)

Réglage de l'horloge

Le four inclut des fonctions temporelles qui nécessitent que l'heure actuelle soit réglée. Par conséquent, il est important de régler l'horloge avant de commencer à utiliser le four. Le four ne peut pas être en mode de cuisson lors du réglage

de l'horloge (le four doit être activé, mais aucun mode de cuisson ne doit être sélectionné).

Lors d'une panne de courant, « 12:00 » apparaît à l'écran. L'horloge devra être remise à l'heure correcte.

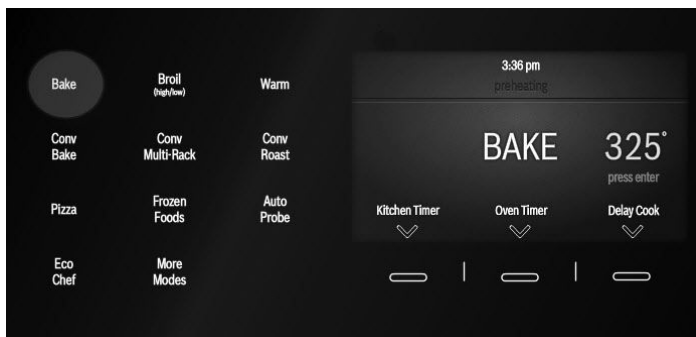
Réglage de l'horloge :

1. Le four doit être en mode Veille (le four est sous tension, mais aucun mode de cuisson ni minuterie n'est en fonctionnement).
2. Appuyer sur la touche à effleurement Horloge/Minuterie. L'écran affiche l'option Réglage de l'horloge ou Réglage de la minuterie.
3. Utiliser le pavé numérique pour saisir l'heure au format hh:mm.
4. Appuyer sur la touche programmable Réglage de l'horloge.
5. Sélectionner la touche programmable appropriée (« am » ou « pm »).
6. Appuyer sur Entrée.
7. L'horloge est désormais réglée et fonctionne.

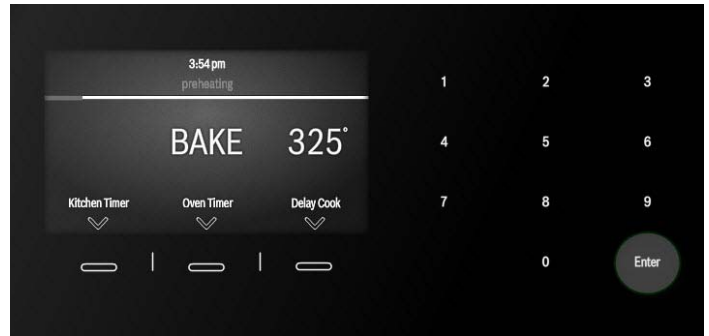


Réglage du mode de cuisson et de la température

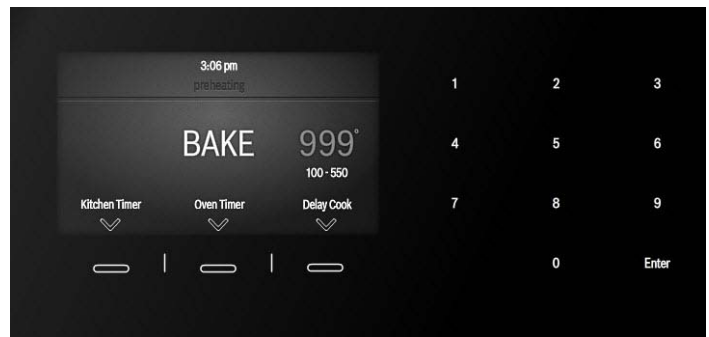
1. Dans les modèles à four double, il faut choisir un four spécifique avant de pouvoir sélectionner le mode de cuisson. Appuyer sur la touche à effleurement **Four supérieur** ou **Four inférieur** pour sélectionner un four.
2. Appuyer sur la **Touche à affleurement du mode de cuisson** souhaité. Par exemple, appuyer sur la touche « Bake » (Cuisson). Le mode de cuisson et la température par défaut s'affichent. La température clignote pour indiquer qu'elle peut être modifiée.



3. Appuyer sur **Entrée** pour démarrer le mode en utilisant la température par défaut. Pour les modes nécessitant le préchauffage du four, l'indicateur de préchauffage évolue jusqu'à ce que la température cible soit atteinte.



Remarque : Si la température saisie est en dehors de la plage autorisée pour le mode, une tonalité d'erreur retentit et la plage de température acceptable pour le mode en question s'affiche sous la température saisie.



À l'aide du clavier numérique, saisir une température dans la plage de température acceptable. Appuyer sur **Entrée** pour démarrer le mode en utilisant la température saisie.

Limitation de la durée de chauffage

La durée maximale de chauffage est définie. Si vous oubliez d'éteindre le four, il s'éteint automatiquement après une période de 24 heures.

La durée maximale pour le mode Shabbat est de 74 heures.

Minuteries

Votre nouveau four est équipé de deux types de minuteries.

Minuterie de cuisine - Minuterie à compte à rebours qui n'a aucune incidence sur le chauffage du four. La minuterie de cuisine est utilisée pour les besoins de chronométrage des tâches ménagères d'ordre général.

Minuterie du four - Minuterie à compte à rebours qui, lorsqu'elle atteint 00:00, éteint le four et, par conséquent, le

mode en cours. La minuterie du four est utilisée pour régler la durée d'activation d'un mode.

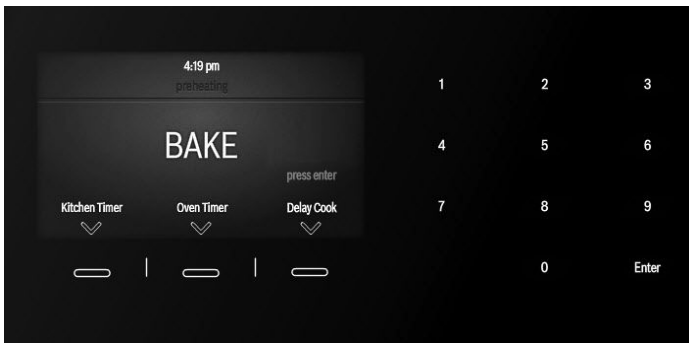
Pour accéder à une minuterie quelconque, sélectionner d'abord un mode de cuisson à l'aide des touches de sélection des modes.

Réglage de la minuterie de cuisine : (avec un mode de cuisson activé)

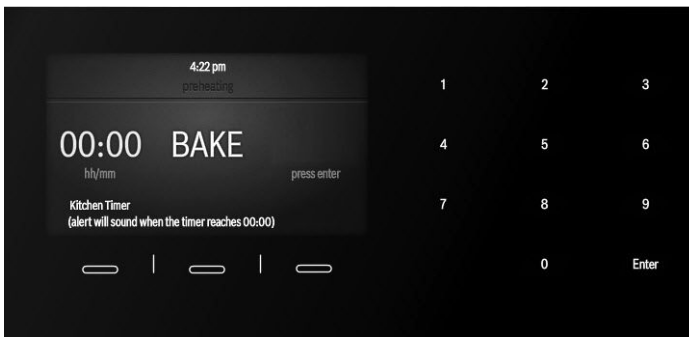
La minuterie de cuisine est utilisée pour les besoins de chronométrage des tâches ménagères d'ordre général qui n'affectent pas le fonctionnement du four.

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

1. Lorsqu'un mode de cuisson est en cours d'exécution, les touches programmables situées au bas de l'écran indiquent Minuterie de cuisine, Minuterie du four et Cuisson différée. Sélectionner Minuterie de cuisine.



2. La valeur « 00:00 » est affichée à gauche du nom du mode et clignote. Utiliser le clavier numérique pour remplacer « 00:00 » par la valeur de minuterie souhaitée.



3. Appuyer sur **Entrée** pour sauvegarder le réglage de la minuterie.

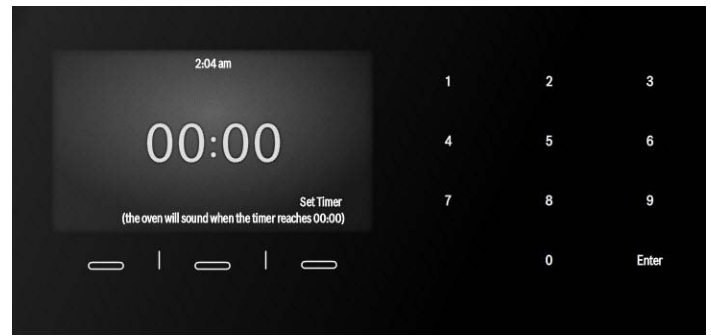
La minuterie de cuisine démarre.

4. Lorsque le compte à rebours de la minuterie de cuisine atteint zéro, une tonalité d'alarme retentit toutes les 10 secondes, ce pendant 2 minutes.

Annuler la minuterie de cuisine - en appuyant sur le bouton **Four Effacer/Désactiver** ou en ouvrant la porte du four.

Réglage de la minuterie de cuisine : (sans qu'un mode de cuisson soit activé)

La minuterie de cuisine peut également être réglée en appuyant sur la touche à effacement **Horloge/Minuterie** à gauche du panneau de commande. L'affichage « 00:00 » de la minuterie clignote au centre de l'écran. Saisir la valeur de minuterie souhaitée en utilisant les touches numériques et appuyer sur « Entrée » pour lancer la minuterie.



Remarque

- La minuterie n'est pas modifiée lorsque d'autres paramètres le sont.

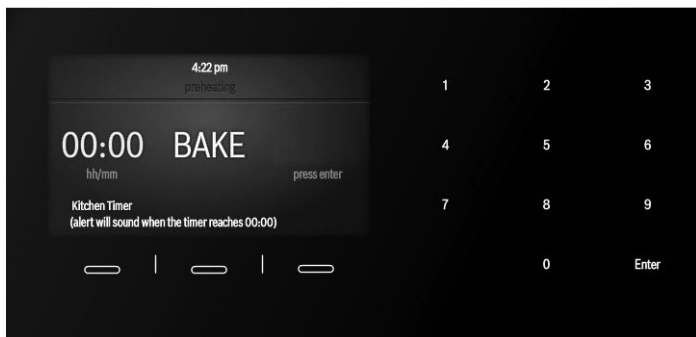
Régler la minuterie du four :

1. Pour les fours doubles, sélectionner d'abord le four Supérieur ou le four Inférieur. Pour régler la minuterie d'un four, celui-ci doit avoir un mode de cuisson activé.

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

2. Sélectionner un mode de cuisson. Les touches programmables situées au bas de l'écran indiquent **Minuterie de cuisine** et **Minuterie du four**. Sélectionner **Minuterie du four**.
3. La valeur « 00:00 » est affichée à gauche du nom du mode et clignote. Utiliser le clavier numérique pour

remplacer « 00:00 » par la valeur de minuterie souhaitée.



- Appuyer sur **Entrée** pour sauvegarder le réglage de la minuterie du four.

La minuterie du four démarre. La minuterie du four lance le compte à rebours jusqu'à 0:00.

- Lorsque la minuterie atteint :00, le mode de cuisson prend fin. L'alarme du four retentit toutes les 10 secondes, ce pendant 2 minutes.

Préchauffage rapide

La fonction de préchauffage rapide permet de faire chauffer le four plus rapidement que le préchauffage standard. Elle est disponible pour les modes Cuisson, Rôtissage, Convection Multi-Rack, Cuisson par Convection, Rôtissage Convection et Pizza. Si le Préchauffage Rapide n'est pas autorisé pour le mode de cuisson sélectionné, une tonalité d'erreur retentit. Le préchauffage rapide n'est pas disponible pour les modes Cuisson Gril, Cuisson Gril Convection, Apprêt Pâte ou Maintien au Chaud.

Régler le Préchauffage rapide :

- Pour les fours doubles, sélectionner d'abord le four Supérieur ou le four Inférieur. Régler le mode de cuisson (à partir des modes pour lesquels la fonction de préchauffage rapide est disponible) et la température.
- Appuyer sur **Préchauffage rapide**.
- Appuyer sur **Démarrer**.
Pour éteindre le préchauffage rapide, appuyer de nouveau sur **Préchauffage rapide**.

Remarque :

- La température doit être réglée au moins à 200° F (100° C) pour utiliser la fonction **Préchauffage rapide**.
- Préchauffage rapide** reste activé même si le mode de cuisson est modifié après le démarrage du préchauffage rapide. Si le préchauffage rapide n'est pas disponible pour le nouveau mode de cuisson, le

préchauffage standard sera activé pour les modèles qui en sont équipés.

Fonctions spéciales

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

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

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

Cuisson différée

La fonction Cuisson différée (Heure de fin) permet de programmer le four pour mettre fin à un mode de cuisson minuté à une heure prédéterminée.

⚠ ATTENTION

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

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

Régler la Durée de cuisson différée :

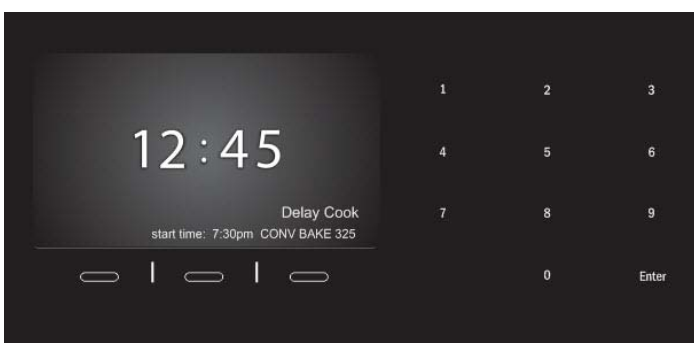
- Pour les fours doubles, sélectionner d'abord le four Supérieur ou le four Inférieur.
- Régler le mode de cuisson et la température. Appuyer sur **Entrée** pour lancer le mode.
- Appuyer sur la touche à effleurement sensible au contexte **Cuisson différée**. L'écran Régler Dr. Cuis. Différée s'affiche.



- Saisir l'heure de démarrage et l'heure de fin. Appuyer sur **Entrée** pour lancer le mode Cuisson différée.



- Si l'heure de démarrage réglée est postérieure à l'heure en cours, l'écran indique l'heure en cours avec la notification de Cuisson différée ainsi que l'heure de démarrage, le mode et la température.



- Lorsque la minuterie de Cuisson différée démarre le mode, la durée restante de la minuterie, le mode et la température sont affichés au centre de l'écran.



À ce stade, la minuterie de Cuisson différée agit exactement comme une minuterie de four. Lorsque le compte à rebours de la minuterie se termine, le four émettra un signal sonore et le mode prendra fin. Appuyer sur **Désactiver Minuterie** ou ouvrez la porte du four pour arrêter l'alarme.

Remarque :

- Pour annuler **Cuisson différée**, appuyer sur la touche à effleurement **Four Effacer/Désactiver** (pour les fours doubles, sélectionner d'abord le four supérieur ou inférieur).

Sonde Auto

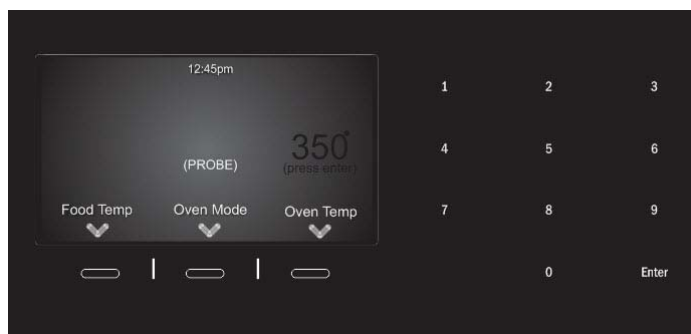
La sonde mesure la température interne de l'aliment. La sonde peut être utilisée pour les modes Cuisson, Rôtissage et tous les modes de Cuisson par Convection sauf Cuisson Gril Convection.

Insertion de la sonde :

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

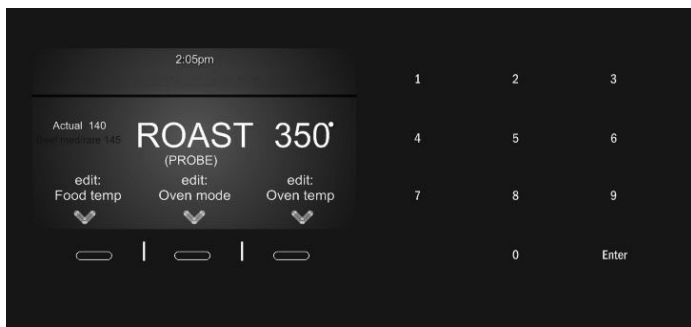
Utilisation de la sonde :

- Insérer la sonde dans la viande comme décrit ci-dessus.
- Brancher la sonde au four. Si la sonde n'est pas connectée au four avant le démarrage du mode Sonde, une tonalité d'erreur retentit.
- Appuyer sur la touche à effleurement **Sonde Auto**. L'écran Régler la sonde et la température du four apparaît. Utiliser les touches programmables au bas de l'écran pour sélectionner les écrans afin de saisir la température souhaitée pour les aliments, le mode du four à utiliser et la température du four. Utiliser le clavier numérique pour saisir les valeurs souhaitées. Appuyer sur **Entrée** sur le clavier numérique pour confirmer les réglages et pour lancer le mode Sonde.
- Régler le mode de cuisson et la température.



Remarque : La température de sonde minimum pouvant être définie est 100° F (40° C) et la température maximum est 200° F (100° C). Si la température de sonde saisie est en dehors de cette plage, une erreur s'affiche.

La température de sonde affichée est mise à jour par incréments de 5° au cours du processus de cuisson.



Lorsque la température de la sonde atteint la température définie, le mode de cuisson est désactivé. L'heure en cours est affichée. Une tonalité d'alarme retentit toutes les 10 secondes, ce pendant 2 minutes. Cet écran reste dans l'affichage jusqu'à ce qu'on l'efface en appuyant sur la touche à effleurement « **Four Effacer/Désactiver** » ou jusqu'à ce que la sonde soit retirée. L'écran repasse en mode veille.

Remarque :

- La sonde n'est pas disponible lorsqu'une minuterie de four a été réglée.
- Pour modifier la température de la sonde, appuyer sur la touche à effleurement **Sonde**. L'écran affiche le mode d'édition de la température de sonde et affiche le message « RÉGLER TEMP. SONDE ». Saisir la nouvelle température de la sonde et appuyer sur **Entrée** pour accepter la nouvelle valeur.
- Ne pas ranger la sonde dans le four.
- Toujours utiliser la sonde par la poignée pour l'insérer et la retirer.
- Toujours utiliser une manique pour retirer la sonde car elle est chaude.
- Dans les modèles à fours doubles, la sonde n'est disponible que pour le four supérieur.

Mode Shabbat

Le mode Shabbat permet aux personnes de religions spécifiques d'utiliser leur four le jour du Shabbat.

Le mode Shabbat ne peut être saisi que dans le cadre d'un cycle de cuisson.

La température de cuisson doit être dans la plage de température du mode Shabbat, soit comprise entre 100° F (38° C) et 450° F (232° C). Une fois que le mode Shabbat aura démarré, la température de cuisson peut être modifiée (dans la plage de température autorisée du mode Shabbat) en utilisant le clavier numérique et en appuyant sur **Entrée** pour confirmer la nouvelle température. Il n'y a aucune réponse visuelle ou sonore à la saisie, et un délai de 30 secondes est requis avant que la nouvelle température ne soit activée.

Si l'éclairage du four est allumé pendant la configuration, il le restera tout au long du fonctionnement du mode Shabbat. Si l'éclairage du four est éteint pendant la configuration, il le restera tout au long du fonctionnement du mode Shabbat.

Régler le mode Shabbat :

1. Aucune minuterie de cuisine ou de four ne doit fonctionner pendant la saisie du mode Shabbat. La sonde ne doit pas être insérée.

Le mode Cuisson doit fonctionner (ou sur le point d'être programmé en vue de son exécution). Appuyer sur la touche programmable **Minuterie du four** pendant cinq secondes.

Si une minuterie s'exécute ou si la sonde est insérée ou si la température programmée est en dehors de la plage autorisée pour le mode Shabbat lorsque le mode Shabbat tente de démarrer.

2. Saisir la durée de cuisson du mode Shabbat.

3. **Appuyer sur Entrée.**

Réglage du mode Shabbat différé :

1. Lors de l'édition du mode Shabbat, appuyer sur la touche programmable Modifier délai Shabbat.
2. Suivre les invites qui s'affichent à l'écran pour saisir la durée de cuisson en mode Shabbat et l'heure de mise en marche différée.
3. Appuyer sur Entrée pour démarrer le mode Shabbat programmé.

Remarque :

- Les fours doubles sont capables d'exécuter le **Mode Shabbat** sur les fours supérieur et inférieur, individuellement ou simultanément.

- La température pour le mode Shabbat est comprise entre 100° F (38° C) et 450° F (232° C).
- La minuterie du mode Shabbat peut être réglée entre 0 et 74 heures.

Minuterie Shabbat et Vacances

Le four autorise le réglage d'une deuxième minuterie qui met le four en marche à la fin de l'horaire Shabbat programmé.

Réglage de la minuterie Vacances :

1. Lors de l'édition en mode Shabbat, appuyer sur la touche programmable Modifier Vacances.
2. Saisir l'heure du jour pour démarrer la durée de cuisson Vacances. Il s'agit de l'heure à laquelle la minuterie de cuisson Vacances démarrera une fois que la durée de cuisson Shabbat est écoulée.
3. **Appuyer sur Entrée.**
4. Saisir la durée de cuisson désirée. Le four fonctionnera pendant cette durée une fois que l'heure de mise en marche Vacances est atteinte.

Une fois les informations désirées programmées, saisir Entrée pour démarrer le mode Shabbat.

Verrouiller les touches

Permet à l'utilisateur de désactiver tous les boutons du panneau de commande. La fonction Verrouiller les touches ne peut être activée qu'en mode veille (le four est allumé, mais aucun mode de cuisson ou aucune minuterie de four ne s'exécute).

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

Réglages

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

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

Modifier les éléments du menu Réglages :

1. Appuyer sur la touche à effleurement **Réglages**.

2. La liste des éléments de configuration est affichée. Faire défiler la liste à l'aide de la touche programmable centrale. Chaque éléments de configuration est mis en surbrillance au fur et à mesure qu'il est sélectionné.
3. Pour modifier un élément de configuration, appuyer sur la touche programmable de gauche indiquant « Entrée » lorsque l'élément est mis en surbrillance. Pour une description de chaque élément, voir le tableau suivant.
4. Pour modifier la valeur du réglage affiché, appuyer sur la touche programmable la plus à droite pour faire défiler la liste. Lorsque le réglage souhaité est mis en surbrillance, appuyer sur la touche à effleurement **Entrée** sur le clavier numérique.

Pour Temp. Compensée, lorsque l'élément est en mode d'édition, appuyer d'abord sur « - » ou sur « + », puis sur la valeur numérique compensée.

La nouvelle valeur est automatiquement acceptée alors que l'écran repasse du mode d'édition au mode d'affichage.

Options de menu des réglages

	Élément de menu	Description	Valeur par défaut
1	Unités de température	Fahrenheit (° F) ou Celsius (° C)	° F
2	Luminosité	Élevé, Moyen, Bas	MOY
3	Volume	Élevé, Moyen, Bas, Désactivé	MOY
4	Mode Horloge	Mode d'affichage 12 heures ou 24 heures. 12HR, 24HR.	12HR
5	Conversion convection auto	Diminue la température du four selon les degrés définis pour les modes de Cuisson par Convection. Activé, Désactivé.	ACTIVÉ
6	Affichage de l'horloge en veille	L'horloge s'affiche quand aucun mode de cuisson ou minuterie ne s'exécute. ACTIVÉ, DÉACTIVÉ.	ACTIVÉ
7	Langue	Paramètre de langue : Anglais, (EN), Français, (FR)	AN

Élément de menu	Description	Valeur par défaut
8 Temp. compensée	<p>Règle la valeur de la température compensée pour Cuisson, Rôtissage, Cuisson par Convection/ Rôtissage Convection/ Convection Multi-Rack. Lorsqu'une valeur compensée est saisie, la température réelle du four est augmentée ou diminuée de cette valeur. Cette fonction est utile si les aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés.</p> <p>La plage de modification de la compensation est comprise entre +/- 35° F (+/- 19° C) par incréments de 1°.</p> <p>Sur les modèles à fours doubles : Il est possible de modifier la température compensée de chaque four séparément.</p> <p>La valeur par défaut est 0.</p>	0
9 Service après-vente	Indique les coordonnées du service après-vente.	s/o
10 Mode Démo	<p>Affiche les six images d'écran successives à intervalles minutés. L'interface fonctionne mais ne peut pas activer les modes du four. Pour quitter le mode Démo, accéder aux réglages et désactiver le mode Démo. Sinon, le mode Démo restera activé, y compris lors des pannes de courant. « Activé », « Désactivé »</p>	Dé-activé

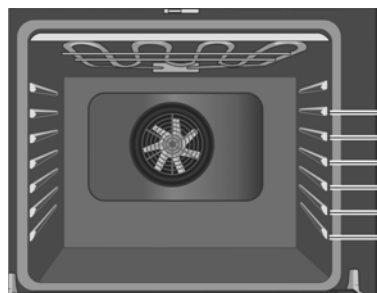
Tirer le meilleur parti de votre appareil

Conseils généraux

Mise en place des ustensiles de cuisson

On obtient de meilleurs résultats en plaçant les ustensiles de cuisson au centre du four. Si l'on fait cuire plusieurs plats sur une même grille, laisser au moins 1 à 1 ½ po (2,5 à 3,8 cm) d'espace autour des casseroles. Pour la cuisson simultanée des 4 étages d'un gâteau étagé, placer les moules sur deux grilles en les décalant afin qu'ils ne soient pas directement les uns au-dessus des autres.

Position des grilles



Les positions de grilles sont numérotées de 1 à 6 de bas en haut. Consulter les tableaux de cuisson des aliments, à l'arrière de ce manuel, pour connaître les positions de grille recommandées.

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

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

3	la plupart des produits boulangers préparés sur une tôle à biscuits ou dans un moule utilisant une seule grille; ceci comprend les aliments surgelés prêts-à-servir, les gâteaux, les ragoûts et la pizza surgelée
2	les petits rôtis ou volailles, les gâteaux Bundt, les tartes, le pain
1 (position la plus basse)	les gros rôtis, la dinde, le gâteau des anges

Papier aluminium

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

Préchauffer le four

- Placer les grilles dans la position désirée avant de faire chauffer le four.
- Préchauffer le four lors de l'utilisation des modes Cuisson, Cuisson par Convection, Convection Multi-Rack, Pizza, Cuisson Gril Convection et Maintien au Chaud.
- Le préchauffage n'est pas utilisé pour les modes Rôtissage, Rôtissage Convection et Apprêt.
- Faire préchauffer le four tout en préparant les ingrédients de la recette ou les aliments.
- Le réglage d'une température plus élevée n'écourte pas le temps de préchauffage.
- Une fois le four préchauffé, mettre les aliments au four le plus vite possible pour minimiser la perte de chaleur et éviter la baisse de température du four.
- Pour aller plus vite, utiliser la fonction de Préchauffage rapide.

Rappels concernant le préchauffage

Votre four possède l'un des temps de préchauffage les plus brefs du marché grâce à un élément de cuisson dissimulé. L'élément inférieur est dissimulé sous la sole du four. Il est normal que le temps de préchauffage soit différent de votre four précédent dont l'élément était exposé sur la sole du four.

- Le nettoyage du four est plus facile car il n'est plus nécessaire de contourner un élément tubulaire exposé sur la sole du four. L'élément inférieur dissimulé est protégé des souillures et des éclaboussures. Essuyer les éclaboussures surabondantes est simple.
- Le préchauffage du four n'est pas nécessaire pour la cuisson des viandes, de la volaille, des ragoûts et des aliments congelés.

- Le temps de préchauffage sera plus long lorsque l'alimentation électrique de votre domicile est inférieure à 240 volts.
- Toute augmentation de la température entraînera un temps de préchauffage supplémentaire. Par exemple, le temps de préchauffage pour un four à 425° F (218° C) est plus long que celui d'un four à 350° F (176° C).

Pour la cuisson au gril, préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer le four au-delà de 5 minutes.

Pour de meilleurs résultats

- Utiliser les recommandations de cuisson comme guide.
- Ouvrir la porte aussi brièvement que possible pour éviter les chutes de température.
- Utiliser l'éclairage intérieur du four pour vérifier la cuisson des aliments par le hublot plutôt que d'ouvrir souvent la porte.
- Utiliser la minuterie pour comptabiliser les temps de cuisson.

Casseroles et plats allant au four

- Les plats en verre allant au four absorbent la chaleur. Diminuer la température de 25° F (3,9° C) lorsque vous cuisinez avec des plats en verre.
- Préchauffer le four avant d'y placer les plats en verre.
- Utiliser des plats adaptés au degré de brunissage désiré. Pour obtenir une croûte tendre, légère et brun doré, utiliser des plats allant au four en métal anodisé ou brillant.
- Les plats foncés, rugueux ou mats (antiadhésifs ou anodisés) absorbent la chaleur et donnent une croûte plus dorée et plus croustillante. Certains fabricants recommandent de réduire la température de 25° F (3,9° C) lors de l'utilisation de ce type de plat. Suivre les recommandations du fabricant.
- Les tôles à biscuits ou les plats allant au four isolés feront augmenter la durée de cuisson.
- Ne poser aucun objet lourd sur la porte ouverte du four.
- Ne pas garder d'ustensiles de cuisson ou de pierres à pizza vides dans le four pendant la cuisson, car cela risque de modifier le rendement du four. Ranger les ustensiles de cuisson hors du four.

Cuisson à haute altitude

- À haute altitude, les recettes et les temps de cuisson peuvent varier.
- Pour des renseignements plus précis, écrire au Service de vulgarisation de la Colorado State University, à Fort Collins, Colorado 80521. Il est possible que vous ayez à vous acquitter du coût des guides de cuisson. Préciser le nom du guide de préparation culinaire à haute altitude que vous désirez, à savoir :

renseignements généraux, gâteaux, biscuits, pains, etc.

Condensation

- Il est normal de voir une certaine quantité de vapeur d'eau s'échapper des aliments au cours d'un processus de cuisson. La quantité dépend de la teneur en humidité des aliments. L'humidité peut se condenser sur n'importe quelle surface plus froide que la cavité du four, comme par exemple sur le panneau de commande.

Plage de température par mode de cuisson

Mode	Le plus faible	Le plus élevé
Cuisson	100	550
Rôtissage	100	550
Cuisson Gril (Bas, Élevé)	450	550
Maintien au Chaud	150	225
Apprêt	85	125
Cuisson par Convection	100	550
Convection Multi-Rack	100	550
Rôtissage Convection	100	550
Pizza	100	550
Cuisson Gril Convection (Bas, Élevé)	450	550

Conversion convection auto

Les modes de Cuisson par Convection et Convection Multi-Rack nécessitent une réduction de température de 25° F (3,9° C). La fonction Conversion Convection Auto réduit la température saisie automatiquement. Entrer simplement la température de la recette ou indiquée sur l'emballage lors du réglage du mode. La commande calcule la bonne température et l'affiche à l'écran.

La fonction Conversion Convection Auto peut être désactivée pour permettre de régler manuellement la température. Voir « Conversion Convection Auto » à la section « Configuration » pour plus de détails.

Cuisson



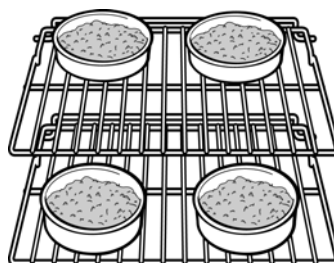
Le mode **Cuisson** revient à faire cuire avec de l'air chaud et sec. Les éléments supérieur et inférieur chauffent à intervalles réguliers pour maintenir la température du four.

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

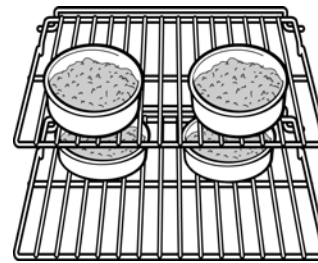
Conseils

- Préchauffer le four si la recette le recommande.
- Le temps de cuisson varie selon la taille, la forme et le revêtement de l'ustensile utilisé. Les récipients en métal foncés ou les revêtements antiadhésifs permettent d'obtenir une cuisson plus rapide et un brunissage plus intense. Avec les ustensiles de cuisson isolants, la durée de cuisson augmente pour la plupart des aliments.
- Pour de meilleurs résultats, faire cuire les aliments sur une seule grille** en laissant 1 1/2 po (3,8 cm) d'espace minimum entre les ustensiles ou les plats et les parois du four.
- Éviter les pertes de chaleur en vérifiant périodiquement la cuisson des aliments par le hublot du four au lieu d'ouvrir la porte.

Appareils de 27 po (69 cm) :



Appareils de 30 po (76 cm) :



Cuisson par Convection



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

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

Les avantages du mode Cuisson par Convection comprennent :

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

Conseils

- Réduire la température du four indiquée dans la recette de 25° F (3,9° C) si le mode Conversion Convection Auto n'est pas activé.
- Placer les aliments dans des moules peu profonds, non couverts, tels que des tôles à biscuit sans rebords.
- Si l'on dispose plusieurs moules sur une même grille, laisser au moins 1 po à 1 1/2 po (2,5 à 3,8 cm) d'espace entre les moules. Décaler les moules de façon à ce qu'ils ne soient pas directement placés les uns au-dessus des autres (voir le schéma ci-dessous). Utiliser les positions de grille figurant ci-après.

Convection Multi-Rack



Le mode **Convection Multi-Rack** utilise la chaleur diffusée par un troisième élément situé derrière la paroi arrière du four. La chaleur circule à l'intérieur de la cavité du four grâce au ventilateur à convection.

Le mode Convection Multi-Rack convient tout particulièrement aux aliments en portions individuelles, tels les biscuits et les biscotines. Il est également efficace pour la cuisson sur plusieurs grilles (2 ou 3) en même temps. La cuisson des biscuits peut se faire sur 6 grilles différentes simultanément. Dans ce cas, le temps de cuisson augmente légèrement.

Les avantages du mode Multi-Rack comprennent :

- Un brunissage uniforme.
- Des économies de temps provenant de l'utilisation de plusieurs grilles en même temps.

Conseils

- Réduire la température du four indiquée dans la recette de 25° F (3,9° C) si le mode Conversion Convection Auto n'est pas activé.
- Placer les aliments dans des moules peu profonds, non couverts, tels que des tôles à biscuit sans rebords.
- Si l'on dispose plusieurs moules sur une même grille, laisser au moins 1 po à 1 1/2 po (2,5 à 3,8 cm) .

Pizza



En mode **Pizza**, la chaleur diffusée par les éléments supérieur et inférieur circule dans la cavité du four grâce au ventilateur à convection.

Le mode Pizza convient pour les pizzas fraîches ou surgelée.

Conseils

- Lorsque vous faites cuire une pizza surgelée :
Pour obtenir une croûte croustillante, placer la pizza directement sur la grille.
Pour obtenir une croûte plus molle, utiliser une plaque à pizza.
- Pour apprêter la pâte à pizza, badigeonner celle-ci d'huile d'olive et la mettre dans un saladier couvert hermétiquement d'un film étirable pour éviter qu'une croûte ne se forme à la surface.
- Saupoudrer de la semoule de maïs sur la plaque à pizza pour éviter que la pâte n'attache.
- Si vous utilisez une palette à pizza, saupoudrer généreusement celle-ci de semoule de maïs pour transférer la pâte sur la plaque.
- Si vous faites cuire à blanc une pâte à pizza faites à la main, piquer le fond avec une fourchette avant de mettre au four.
- Si vous utilisez un moule à pizza, choisir un moule foncé muni de trous pour obtenir une croûte plus croustillante et un moule non troué pour obtenir une croûte plus molle.
- Préchauffer les pierres à pizza en suivant les recommandations du fabricant pendant le préchauffage du four.
- Faire cuire les pizzas maison au centre de la grille et placer celle-ci en position 2.
- Pour les pizzas surgelées, observer les recommandations du fabricant.
- Lors de l'utilisation du mode Pizza, le ventilateur à convection s'allume et s'éteint par intermittence.

Rôtissage



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

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

Conseils :

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

Rôtissage Convection



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

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

Les avantages du mode Rôtissage Convection comprennent :

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

Conseils :

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Utiliser la température exacte indiquée sur la recette.
- Vérifier la cuisson au début car la durée de rôtissage peut être écourtée. Pour des exemples, consulter le Tableau de cuisson de la viande/volaille.
- Ne pas couvrir la viande ni utiliser de sacs de cuisson.
- Utiliser un plat à rôtir avec grille et gril-lèche-frite ou un plat à rôtir avec grille peu profond et non couvert.
- Utiliser un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de celle-ci.
- Si la viande est dorée à souhait, mais qu'elle n'a pas fini de cuire, vous pouvez la couvrir de papier d'aluminium pour qu'elle ne dore pas trop.
- Une fois la viande sortie du four, la couvrir avec du papier d'aluminium et laisser reposer pendant 10 à 15 minutes.
- Consulter le Tableau de cuisson de la viande/volaille pour connaître les positions de grille recommandées.

Cuisson Gril



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

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

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

Conseils :

- Préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer le four au-delà de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins $\frac{3}{4}$ po (2 cm) d'épaisseur.
- Badigeonner le poisson et la volaille de beurre ou d'huile pour éviter qu'ils n'attachent pendant la cuisson.
- Pour le rôtissage, utiliser un plat à rôtir et un gril-lèche-frite, ou un plat profond doté d'une plaque-gril en métal.
- Ne pas recouvrir le gril-lèche-frite de papier d'aluminium. Il a été conçu pour faciliter l'écoulement des matières grasses sans contact avec la surface de

cuisson et éviter le dégagement de fumée et les éclaboussures.

- Tourner les viandes une fois pendant la durée de cuisson. Le poisson n'a pas besoin d'être tourné.
- Pour faire gratiner les ragoûts, utiliser uniquement des plats en métal ou en céramique de verre tels que Corningware®.
- Ne jamais utiliser de plats en verre résistant à la chaleur (Pyrex®); ils ne tolèrent pas les températures élevées.
- Pour les durées de cuisson au gril, consulter le Tableau de cuisson de la viande/volaille.

Cuisson Gril Convection



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

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

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

Conseils :

- Préchauffer le four pendant 3 à 4 minutes. Ne pas préchauffer le four au-delà de 5 minutes.
- Le steak et les côtelettes doivent avoir au moins 1 1/2 po (2 cm) d'épaisseur.
- Pour le rôtissage, utiliser un plat à rôtir et un gril-lèche-frite, ou un plat profond doté d'une plaque-gril en métal.
- Ne pas recouvrir le gril-lèche-frite de papier d'aluminium. Il a été conçu pour faciliter l'écoulement des matières grasses sans contact avec la surface de cuisson et éviter le dégagement de fumée et les éclaboussures.
- Tourner les viandes une fois pendant la durée de cuisson recommandée.
- Ne jamais utiliser de plats en verre résistant à la chaleur (Pyrex®); ils ne tolèrent pas les températures élevées.

- Pour les durées de cuisson correspondant au mode Cuisson Gril Convection, consulter le Tableau de cuisson de la viande/volaille.

Eco Chef



Eco Chef est une méthode de cuisson qui utilise dans l'ensemble moins d'énergie.

Le programme Eco Chef utilise la chaleur résiduelle pour réduire la consommation d'énergie en cours de cuisson. Eco Chef utilise la sonde à viande et n'est disponible que pour les rôtis de bœuf, les rôtis de porc, la volaille entière et les rôtis d'agneau.

Le mode Eco Chef utilise le mode Rôtissage Convection. L'écran indique le mode Eco Chef. Ce mode convient particulièrement à la cuisson des coupes de viande épaisses et tendres, de la volaille et du poisson. Toujours utiliser Eco Chef avec la porte fermée.

Conseils :

- La sonde doit être branchée.
- La porte du four doit rester fermée.
- Le mode du four est automatiquement programmé.

Aliments surgelés



Le mode **Aliments Surgelés** utilise tous les éléments chauffants ainsi que le ventilateur à convection pour distribuer uniformément la chaleur dans la cavité du four. La principale différence entre le mode de convection rapide et les autres modes de convection est que ce mode ne nécessite pas de préchauffage.

Le mode Aliments Surgelés est idéal pour les aliments surgelés prêts-à-servir comme les bâtonnets de poissons et les croquettes de poulet. Les avantages du mode Aliments Surgelés comprennent :

- Diminution du temps de cuisson puisque le **préchauffage n'est pas nécessaire**.
- Des aliments surgelés qui sont croustillants et cuits uniformément.

Conseils :

- Commencer à cuire tous vos aliments surgelés prêts-à-servir dans un four froid, non préchauffé. Le met sera

toujours prêt selon la durée de cuisson recommandée sur l'emballage.

- Suivre les indications figurant sur l'emballage concernant la durée et la température de cuisson.
- Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments à mi-cuisson.
- Les aliments surgelés qui sont vendus dans des contenants de plastique allant au four à micro-ondes ne doivent pas être utilisés avec ce mode de cuisson.
- Cuire les aliments sur la grille, en position 3, à moins d'indications contraires données par le fabricant du produit.
- Espacer les aliments uniformément sur la grille.
- Pour les modèles de four double, seule une cavité est disponible lors de l'utilisation du mode Aliments Surgelés.
- Pour la cuisson sur deux grilles, utiliser les positions de grille 2 et 4.

Apprêt



Le mode **Apprêt** utilise les éléments supérieur et inférieur du four pour faire lever la pâte à pain ou d'autres types de pâtes à base de levure en les maintenant à basse température.

- Aucun préchauffage n'est nécessaire.
- L'apprêt consiste à faire lever la pâte à levure.
- La plage de température du mode Apprêt est comprise entre 85° F et 110° F (29° C et 43° C).
- La température par défaut du mode Apprêt est de 100° F (38° C).
- Couvrir sans serrer le saladier ou l'ustensile de cuisson et utiliser une grille adaptée à la taille de ce dernier.
- Laisser la porte du four fermée et utiliser l'éclairage du four pour vérifier la levée de la pâte.

Maintien au Chaud



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

- Utiliser le mode de Maintien au Chaud pour conserver les aliments cuits au chaud jusqu'au moment de servir.
- Les températures du mode Maintien au Chaud vont de 140° F à 220° F (60° C à 104° C).

- La température par défaut du mode Maintien au Chaud est de 170° F (77° C).
- Protéger les aliments devant rester humides avec un couvercle ou du papier d'aluminium.

⚠ ATTENTION

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

- Ne pas utiliser le mode Maintien au Chaud pour faire chauffer des aliments froids.
- S'assurer de maintenir les aliments à la température adéquate. L'USDA recommande de maintenir les aliments chauds à 140° F (60° C) ou plus.
- NE PAS maintenir des aliments au chaud pendant plus d'une heure.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Nettoyage Auto

⚠ AVERTISSEMENT

Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance à un endroit où des appareils électroménagers sont utilisés. Durant le cycle de nettoyage automatique, certaines parties de l'appareil peuvent poser un danger aux personnes qui n'ont pas les compétences des adultes concernant l'usage des appareils électroménagers et ne peuvent pas réagir comme le ferait un adulte devant des conditions potentiellement dangereuses.

De faibles quantités de monoxyde de carbone peuvent se dégager lors de l'élimination des salissures pendant le cycle d'autonettoyage. L'isolant en fibre de verre peut émettre de faibles quantités de formaldéhyde pendant les quelques premiers cycles autonettoyants. Pour minimiser l'exposition à ces substances, assurer une bonne ventilation en laissant une fenêtre ouverte, ou utiliser un ventilateur ou une hotte d'aération.

Lors de l'autonettoyage, le four est chauffé à une température très élevée. Les salissures sont brûlées sous l'action de cette température.

AVIS :

Essuyer les déversements importants avant de procéder à l'autonettoyage du four.

AVIS :

Ne pas nettoyer les pièces ou accessoires dans le four autonettoyant. Enlever les plats de cuisson et les grilles du four avant d'exécuter le mode Nettoyage Auto.

Régler le mode Nettoyage Auto :

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

Nettoyage Auto apparaît sur l'écran. La minuterie de la fonction Nettoyage Auto affiche 4 heures (4:00) par défaut et clignote pour indiquer que cette valeur peut être acceptée ou modifiée.


Pour accepter la durée d'autonettoyage par défaut de 4 heures (4:00), appuyer sur **Entrée** sur le clavier numérique.

Pour saisir un nombre d'heures différent, ou pour programmer un démarrage différé du mode Nettoyage Auto, appuyer sur la touche programmable appropriée et suivre les invites. Le mode Nettoyage Auto peut s'exécuter pendant 3, 4 ou 5 heures. Si vous entrez une valeur inférieure à 3 heures (3:00) ou supérieure à 5 heures (5:00), une tonalité d'erreur retentit et un message s'affiche.

Utiliser un réglage plus long pour un four très sale.

4. Lorsque la durée d'autonettoyage voulue est affichée, appuyer sur **Entrée** sur le clavier numérique.

La porte du four se verrouille avant le début du cycle d'autonettoyage.

Le symbole de verrou de porte  est affiché et clignote pendant le verrouillage de la porte. Une fois la porte verrouillée, le symbole de verrou de porte reste allumé (il ne clignote plus).

Le symbole de verrou de porte reste allumé tant que le mode Nettoyage Auto n'est pas terminé.

Remarque : La porte reste fermée jusqu'à ce que le four ait refroidi une fois l'autonettoyage terminé. La porte peut être ouverte de nouveau uniquement lorsque « **Terminé** » est affiché sur l'écran.

5. Lorsque la porte est bien fermée, le processus d'autonettoyage démarre et la minuterie d'autonettoyage du four débute son compte à rebours.

Annuler le mode Nettoyage Auto

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

Lorsque la minuterie de la fonction Nettoyage Auto s'arrête, par sécurité, l'unité doit refroidir avant que l'on

ne puisse ouvrir la porte. Pendant ce délai, le message « REFROIDISSEMENT EN COURS » est affiché.

6. Lorsque la période de refroidissement est terminée, le message « NETTOYAGE AUTO TERMINÉ » s'affiche.
7. Appuyer sur **Four Effacer/Désactiver** pour effacer les données affichées à l'écran une fois l'autonettoyage terminé.
8. Une fois le four refroidi et la porte déverrouillée, essuyer les cendres à l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon humide.

Remarque :

- L'éclairage du four ne peut pas être allumé pendant le cycle d'autonettoyage.
- L'émail résistant à la chaleur spécial et les éléments polis du four peuvent présenter une décoloration au fil du temps. Ceci est normal et ne nuit en rien au fonctionnement du four. Ne pas utiliser des tampons à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs pour tenter d'éliminer les décolorations.
- Dans les modèles à fours doubles : Le mode Nettoyage Auto n'est disponible que pour un four à la fois. L'autre four doit être éteint.

Éviter ces produits nettoyants

Ne pas utiliser les produits nettoyants commerciaux tels que Easy Off®. Ils risquent d'abîmer le fini ou les pièces du four.

Ne jamais utiliser des tampons à récurer ou des produits de nettoyage abrasifs.

Ne pas utiliser de produits nettoyants inflammables, par exemple un allume feu liquide ou du WD-40.

Guide de nettoyage

Pièce	Recommandations
Grille plate	Laver avec de l'eau savonneuse chaude. Rincer à fond et sécher ou frotter doucement avec de la poudre à récurer ou des tampons savonneux en suivant les instructions. NE PAS nettoyer la grille dans le four autonettoyant. Si les grilles plates sont nettoyées dans le four en mode autonettoyant, elles perdront de leur finition brillante et peuvent mal glisser. Si cela se produit, mouiller les bords de la grille d'une petite quantité d'huile végétale. Ensuite, enlever l'excédent.

Pièce	Recommandations
Grille télescopique	Laver avec de l'eau savonneuse. Rincer à fond et sécher ou frotter doucement avec de la poudre à récurer ou des tampons savonneux en suivant les instructions. Éviter de mettre de la poudre à récurer dans les glissières télescopiques. Il peut s'avérer nécessaire de lubrifier à nouveau les glissières. Utiliser uniquement des lubrifiants haute température de qualité alimentaire pour lubrifier les glissières. NE PAS nettoyer la grille dans le four autonettoyant. NE PAS laisser la grille dans le four pendant le déroulement du cycle autonettoyant. Si vous nettoyez la grille télescopique dans le four pendant le déroulement du mode autonettoyant, elle perdra sa finition brillante et coulissera moins bien.
Joint en fibre de verre	NE PAS NETTOYER LE JOINT.
Verre	Laver avec de l'eau et du savon ou un produit pour vitres. Utiliser les produits d'entretien Fantastik® ou Formula 409® pour enlever les projections de graisse et les taches rebelles.
Surfaces peintes	Nettoyer avec de l'eau savonneuse chaude ou nettoyer avec du Fantastik® ou du Formula 409® avec une éponge propre ou du papier essuie-tout et essuyer. Éviter les agents nettoyants à base de poudre, les tampons métalliques et les produits à nettoyer les fours.
Surfaces en porcelaine	Essuyer immédiatement les déversements acides tels que jus de fruits, lait et tomates avec un chiffon sec. Ne pas utiliser d'éponge ou de chiffon humide sur la porcelaine chaude. Dès que la surface est froide, nettoyer avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquer du Bon-Ami® ou du Soft Scrub® sur une éponge humide. Rincer et sécher. Pour les taches rebelles, utiliser des tampons savonneux. Il est normal que de fines lignes apparaissent sur la porcelaine au fil du temps à cause de la chaleur et des salissures.

Pièce	Recommandations
Surfaces en acier inoxydable	Toujours essuyer ou frotter dans le sens du grain. Nettoyer avec une éponge savonneuse puis rincer et sécher, ou essuyer avec du Fantastik® ou du Formula 409® vaporisé sur du papier essuie-tout. Protéger et polir en utilisant du Stainless Steel Magic® et un chiffon doux. Éliminer les traces d'eau avec un chiffon humide imprégné de vinaigre blanc. Ne pas utiliser de produits abrasifs tels les tampons en laine d'acier, Softscrub®, ou Bon Ami®.
Matière plastique et commandes	Lorsque refroidis, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et sécher. Ne pas utiliser de produits abrasifs tels les tampons en laine d'acier, Softscrub®, ou Bon Ami®.
Sonde	Essuyer avec de l'eau savonneuse. Ne pas plonger dans l'eau. Ne pas laver au lave-vaisselle.
Zones de texte imprimé (mots et chiffres)	Ne pas utiliser de produits nettoyants abrasifs. Lorsque refroidis, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et sécher.


Entretien

Remplacement de l'ampoule du four

▲ AVERTISSEMENT

- Avant de remplacer une ou plusieurs ampoules, s'assurer que l'appareil et l'éclairage sont froids et veiller à couper l'alimentation électrique de l'appareil. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation de l'appareil.
- Elles permettent d'éviter que les ampoules ne se cassent.
- Les lentilles sont en verre. Manipuler avec précautions pour éviter les cassures. Les brisures de verre peuvent blesser quelqu'un.
- La douille d'éclairage est sous tension lorsque la porte est ouverte.

Spécifications des ampoules :

Description de l'ampoule	Illustration
Ampoule à halogène avec culot G9, 120 volts, 25 watts	

Remplacer l'ampoule à halogène située dans la paroi latérale du four :

Outil requis

Tournevis étroit à lame plate (largeur de la pointe : 1/5 po (5 mm) ou moins pour pouvoir rentrer dans la fente)

Lampe de poche (pour voir quand vous insérez les

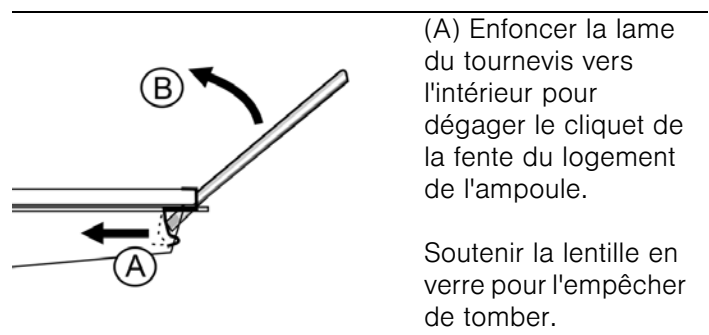


1. Couper l'alimentation du four au tableau de distribution principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).
2. Retirer les grilles du four au besoin pour pouvoir accéder au logement de l'ampoule plus facilement.
3. En option : Enlever la porte du four pour un accès plus facile et une meilleure visibilité.



4. Insérer la pointe d'un tournevis à lame plate étroit entre les pinces métalliques à un angle d'environ 40°.

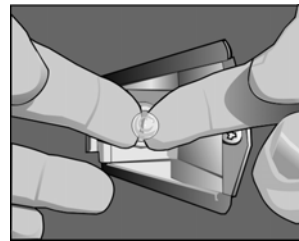
Conseil : La lame du tournevis doit pouvoir passer entre les pinces métalliques pour atteindre le cliquet intérieur.



(A) Enfoncer la lame du tournevis vers l'intérieur pour dégager le cliquet de la fente du logement de l'ampoule.

Soutenir la lentille en verre pour l'empêcher de tomber.

(B) Écarter délicatement la lentille pour la retirer en ramenant le manche du tournevis vers le haut dans la direction opposée à la paroi du four. La lentille devrait se détacher facilement. Ne pas essayer de la forcer.



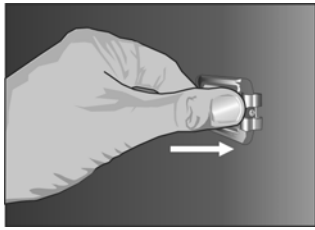
5. Retirer l'ampoule à halogène de sa douille.

Conseil : Si vous avez de la difficulté à saisir l'ampoule d'une main, tenir la partie arrondie de l'ampoule avec les deux index, puis sortir l'ampoule avec les deux mains.



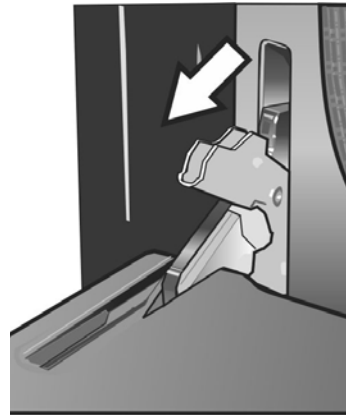
6. Remplacer l'ampoule à halogène. Saisir la nouvelle ampoule avec un chiffon doux et propre. Aligner les broches de l'ampoule sur les trous de la douille et appuyer sur l'ampoule pour la mettre en place.

Conseil : Le contact direct de vos doigts sur l'ampoule peut entraîner la défaillance prématurée de celle-ci.



7. Remettre le couvercle de verre en place en l'insérant dans l'attache de fixation et en enfonçant l'extrémité la plus proche dans le logement jusqu'à ce qu'il soit bloqué et en place.
8. Rétablir le courant au tableau d'alimentation principal (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).

Procédure de démontage de la porte du four :



Pour prévenir les blessures ou les dommages, veiller à lire l'AVERTISSEMENT ci-dessus avant de tenter de démonter la porte du four.

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

Démontage de la porte du four

⚠ AVERTISSEMENT

Lors du démontage de la porte du four :

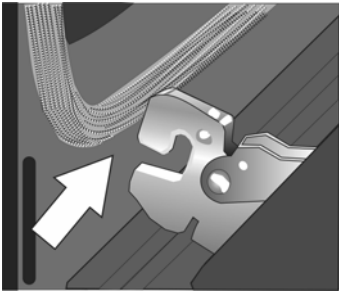
- Avant de démonter la porte, s'assurer que le four est froid et que le courant qui l'alimente a été coupé. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- La porte du four est lourde et certaines parties sont fragiles. Utiliser les deux mains pour l'enlever. Le devant de la porte est en verre. À manipuler avec précaution pour éviter les cassures.
- Saisir uniquement les côtés de la porte. Ne pas saisir la poignée, car elle peut pivoter dans la main et causer des dommages ou des blessures.
- Si la porte du four n'est pas saisie fermement et correctement, il y a un risque de lésion corporelle ou de dommage au produit.
- Pour éviter toute blessure causée par l'enclenchement soudain du support de charnière, s'assurer que les deux leviers sont bien enclenchés avant d'enlever la porte. En outre, ne pas forcer la porte pour l'ouvrir ou la fermer car la charnière risque de s'abîmer et vous pourriez vous blesser.

Remarque : Il est parfois nécessaire d'utiliser un outil, tel un tournevis, pour forcer délicatement la partie supérieure du levier pour dégager celui-ci du bâti. Faire attention à ne pas rayer le bâti.

3. Mettre les deux leviers de charnière en position abaissée comme le montre l'illustration. Les charnières gauche et droite de la porte diffèrent légèrement mais fonctionnent de la même manière.

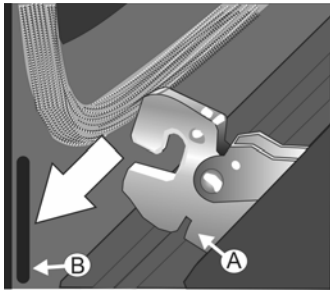


4. Fermer la porte du four jusqu'à ce qu'elle s'accroche sur les leviers d'arrêt des charnières. La porte sera ouverte d'environ 7 po (17,8 cm) sur la partie supérieure. Ceci a pour effet d'éliminer la tension des ressorts exercée sur les charnières ce qui permet de soulever aisément la porte.



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

Remontage de la porte du four :



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

Dépannage

Tableau de dépannage

Problème de four	Causes possibles et solutions suggérées
La porte du four est verrouillée et refuse de s'ouvrir, même après le refroidissement.	Mettre le four hors circuit au coupe-circuit et attendre 5 minutes. Remettre le disjoncteur en circuit. Le four devrait se réinitialiser et être fonctionnel.
Le four ne chauffe pas.	Vérifier le coupe-circuit ou le coffret à fusibles de la résidence. S'assurer que l'alimentation électrique est adéquate. S'assurer que la température du four a été sélectionnée.
Le four ne cuit pas uniformément.	Consulter les tableaux de cuisson pour les recommandations relatives aux positions de grilles. Voir « <i>Tirer le meilleur parti de votre appareil</i> » pour des conseils et des suggestions.
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants.	Consulter les tableaux de cuisson pour les recommandations relatives aux positions de grilles. Voir « <i>Tirer le meilleur parti de votre appareil</i> » pour des conseils et des suggestions. Au besoin, réaliser l'étalonnage du four. Voir « <i>Température compensée du four</i> », sous « <i>Réglages Client</i> ».
La durée de cuisson des aliments est plus longue que prévue.	Le four est soigneusement calibré afin de fournir des résultats précis. Toutefois, si les aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés, la température peut être ajustée pour compenser. Voir « <i>Température compensée du four</i> », sous « <i>Réglages Client</i> ».
Les aliments sont trop cuits.	Le four est soigneusement calibré afin de fournir des résultats précis. Toutefois, si les aliments sont systématiquement trop ou pas assez dorés, la température peut être ajustée pour compenser. Voir « <i>Température compensée du four</i> », sous « <i>Réglages Client</i> ».
L'éclairage fonctionne mal.	Remplacer l'ampoule ou la remettre en place si elle a du jeu ou si elle est défectueuse. Toucher l'ampoule avec les doigts peut la faire griller.

Problème de four	Causes possibles et solutions suggérées
L'éclairage refuse de s'éteindre.	Vérifier s'il y a obstruction de la porte du four. Vérifier si la charnière est tordue.
Impossible de retirer la lentille de la lampe.	Il peut y avoir une accumulation de saleté autour de la lentille. Essuyer la surface du couvercle de la lentille avec un chiffon propre et sec avant d'essayer de l'enlever.
Le cycle d'autonettoyage du four fonctionne mal.	Laisser refroidir le four avant d'exécuter le cycle d'autonettoyage. Toujours essuyer les saletés et les déversements importants avant d'exécuter le cycle d'autonettoyage. Si le four est très sale, programmer le four pour une durée d'autonettoyage maximum.
L'horloge et la minuterie fonctionnent mal.	S'assurer que l'alimentation électrique alimente le four.
« E » et un numéro s'affichent à l'écran et le panneau de commande émet un signal sonore.	Ceci est un code d'erreur. Appuyer sur n'importe quelle touche pour arrêter le signal sonore. Au besoin, réinitialiser le four. Si un code d'erreur reste affiché, prenez-en note, annuler le four, et appeler un technicien en entretien et en réparation agréé.
Une forte odeur se dégage du four neuf lorsqu'il est mis sous tension.	Ceci est normal pour un four neuf et disparaîtra après quelques utilisations. Actionner le cycle d'autonettoyage éliminera l'odeur plus rapidement.
Le panneau de commande ne répond pas lorsqu'une touche est activée.	S'assurer que la surface est propre et sèche. Toucher le centre de la touche à effleurement. Utiliser le plat du doigt.
De l'air chaud ou de la vapeur s'échappent de l'évent du four.	Il est normal de voir ou de sentir de la vapeur ou de l'air chaud s'échapper de l'évent du four. Ne pas obstruer l'évent.
Le ventilateur de refroidissement fonctionne même si le four est éteint.	Ceci est normal. Le ventilateur de refroidissement continue de tourner, même une fois le four éteint, jusqu'à ce que le four ait suffisamment refroidi.

Plaque signalétique

La plaque signalétique comporte le numéro de modèle et le numéro de série. Consulter la plaque signalétique de l'appareil électroménager pour faire une demande de dépannage. La plaque signalétique se trouve sur la partie inférieure du panneau de commande :



Comment obtenir des services de dépannage ou des pièces

Pour contacter un technicien de dépannage, consultez les coordonnées sur la couverture avant du manuel. Lorsque vous téléphonez, soyez prêt à fournir les informations imprimées sur la plaque signalétique de votre produit.

ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

Couverture de la garantie et à qui elle s'applique

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances « Bosch » dans le présent énoncé de garantie limitée du Produit s'applique seulement à l'appareil Bosch qui vous est vendu, le premier acheteur à l'utiliser, à la condition que le Produit ait été acheté :

- pour votre usage domestique (non commercial) normal et qu'il ait effectivement, en tout temps, été utilisé à des fins domestiques normales;
- à l'état neuf au détail (et non comme un modèle d'exposition « en l'état », ou modèle préalablement retourné), et non pour la revente ou l'utilisation commerciale;
- aux États-Unis ou au Canada, et qu'il soit en tout temps demeuré dans le pays de l'achat d'origine.

Les garanties énoncées aux présentes s'appliquent uniquement au premier acheteur du Produit et ne sont pas cessibles.

Assurez-vous de retourner votre carte d'enregistrement; quoique que cela ne soit pas nécessaire pour que la couverture de la garantie prenne effet, c'est le meilleur moyen pour que Bosch puisse vous prévenir dans l'éventualité improbable d'un avis de sécurité ou d'un rappel de produit.

Durée de la garantie

Bosch garantit que le Produit est exempt de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période de trois cent soixante-cinq (365) jours à compter de la date d'achat. Cette période commence à courir à partir de la date d'achat et ne sera pas retardée, restreinte, prolongée ni suspendue pour quelque raison que ce soit.

La réparation ou le remplacement du Produit comme recours exclusif

Pendant cette période de garantie, Bosch ou l'un de ses prestataires de services agréés réparera le Produit sans frais de votre part (sous réserve de certaines limitations énoncées aux présentes) s'il s'avère que le produit comporte un défaut de matière ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables de réparation du Produit ont été faites sans succès, alors Bosch remplacera le Produit (des modèles mis à niveau peuvent être mis à votre disposition), à la seule discrétion de Bosch, moyennant des frais supplémentaires). Tout composant ou pièce enlevés

deviennent la propriété de Bosch, à sa seule option. Toute pièce remplacée et/ou réparée doit assumer l'identité de la pièce d'origine aux fins de la présente garantie, et cette dernière ne sera pas prolongée au regard de ces pièces. La seule obligation et responsabilité de Bosch en vertu des présentes est de réparer seulement le Produit présentant un défaut de fabrication, par l'entremise d'un prestataire de services agréé Bosch aux heures normales de travail. Pour des questions de sécurité et de dommages à la propriété, Bosch recommande vivement de ne pas tenter de réparer soi-même le Produit, ni d'utiliser un service de réparation non autorisé. Bosch décline toute responsabilité pour les réparations ou le travail effectués par un service de réparation non autorisé. Si vous choisissez de faire réparer le Produit par une personne autre qu'un prestataire de services agréé, CETTE GARANTIE DEVIENDRA AUTOMATIQUEMENT NULLE ET NON AVENUE. Les prestataires de services agréés sont des personnes ou des compagnies qui ont été spécialement formées pour les produits Bosch et qui possèdent, de l'avis de Bosch, une excellente réputation pour le service à la clientèle et des aptitudes techniques (il est à noter qu'il s'agit d'entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliés ou représentants de Bosch). Néanmoins, Bosch n'assumera aucune responsabilité ou obligation à l'égard du Produit s'il est situé dans une région éloignée (plus de 100 miles (160,9 km) d'un prestataire de services agréé) ou s'il est raisonnablement inaccessible ou à un endroit, dans une zone ou dans un environnement dangereux, menaçants ou hasardeux; dans un tel cas, si vous en faites la demande, Bosch pourrait payer les frais de main-d'œuvre et de pièce et expédier les pièces au prestataire de service agréé le plus proche, mais vous seriez quant même entièrement responsable pour tout déplacement ou autres frais spéciaux requis par le service de réparation, à supposer qu'il accepte d'effectuer un appel de service.

Produit hors garantie

Bosch n'est nullement tenu, en droit ou autrement, de vous offrir toute concession, y compris réparations, tarifs proportionnels ou remplacement de Produit, une fois la garantie expirée.

Exclusions de la garantie

La couverture de garantie décrite aux présentes exclut tout défaut ou dommage ne découlant pas d'une faute directe de Bosch, y compris sans limitation, un ou plusieurs des cas suivants :

- utilisation du Produit d'une façon autre que normale, habituelle et prévue (y compris, sans limitation, toute forme d'utilisation commerciale, utilisation ou rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, utilisation du Produit avec des aéronefs ou bateaux);
- mauvaise conduite volontaire de toute partie, conduite négligente, mauvaise utilisation, abus, accidents,

négligence, exploitation irrégulière, manquement à l'entretien, installation inadéquate ou négligée, altération, manquement à observer les instructions de fonctionnement, manipulation sans précaution, service non autorisé (y compris le « bricolage » fait soi-même ou l'exploration du fonctionnement interne de l'appareil);

- réglage, altération ou modification de quelque nature que ce soit;
- manquement à se conformer à tous les codes électriques, de plomberie et/ou de construction, règlements ou lois en vigueur de l'état, locaux, municipaux ou du comté, y compris le manquement à installer le Produit strictement en conformité avec les codes et règlements d'incendie et de construction locaux;
- usure et détérioration normales, déversements d'aliments, liquides, accumulation de graisse, ou autres substances accumulées sur, dans ou autour du Produit;
- et toute force et facteur externes, élémentaires et/ou environnementaux, y compris sans limitation, pluie, vent, sable, inondations, incendies, glissements de terrain, gel, humidité excessive ou exposition prolongée à l'humidité, foudre, surtensions, défauts de structure environnante de l'appareil, et catastrophes naturelles.

En aucun cas Bosch n'assumera la moindre responsabilité pour des dommages survenus à la propriété environnante, y compris armoires, planchers, plafonds et autres structures ou objets autour du Produit. Sont également exclus de la présente garantie les griffures, les entailles, les bosselures et les dommages touchant l'aspect des surfaces externes et des pièces exposées; les Produits dont les numéros de série ont été modifiés, effacés ou enlevés; les visites après-vente pour vous enseigner à utiliser le Produit, ou les déplacements lorsque le Produit ne présente aucun problème; la correction de problèmes d'installation (vous êtes entièrement responsable de toute structure et réglage du Produit, y compris électricité, plomberie ou autres services utilitaires, pour un plancher/ fondation appropriés et pour toute modification y compris, sans limitation, armoires, murs, planchers, étagères, etc.); et la remise en fonction des coupe-circuits ou fusibles.

DANS LA MESURE OU LA LOI LE PERMET, LA PRÉSENTE GARANTIE ÉNONCE VOS RECOURS EXCLUSIFS À L'ÉGARD DU PRODUIT, QUE LA RÉCLAMATION SOIT DE NATURE CONTRACTUELLE OU DÉLICTUELLE (Y COMPRIS LA RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU LA NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN VERTU DE LA LOI, QUE CE SOIT À DES FINS DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN BUT PARTICULIER, OU

AUTREMENT, EST EN VIGUEUR UNIQUEMENT PENDANT LA PÉRIODE AU COURS DE LAQUELLE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE EST EN VIGUEUR. LE FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DES DOMMAGES, PERTES OU FRAIS CONSÉCUTIFS, PARTICULIERS, ACCESSOIRES, INDIRECTS, ET/OU PUNITIFS, DES PERTES COMMERCIALES, Y COMPRIS, NOTAMMENT, LE TEMPS D'ABSENCE AU TRAVAIL, L'HÉBERGEMENT ET/OU LES REPAS AU RESTAURANT, LES FRAIS DE REMANIEMENT EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT MANIFESTEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BOSCH OU AUTREMENT. CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS L'EXCLUSION OU LA LIMITATION DES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS ET CERTAINS ÉTATS NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION SUR LA DURÉE D'UNE GARANTIE IMPLICITE, DE SORTE QUE LES LIMITATIONS CI-DESSUS PEUVENT NE PAS S'APPLIQUER À VOTRE CAS. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET VOUS POUVEZ AVOIR ÉGALEMENT D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE.

Aucune tentative d'altérer, de modifier ou d'amender la présente garantie ne peut être applicable à moins de l'autorisation écrite d'un représentant de BSH.

Tableaux de cuisson

PRODUITS DE BOULANGERIE/PLATS PRINCIPAUX

Aliments	Recommandés Mode de cuisson	Four Température	Pré-chauffer le four	Nombre de grilles	Position de grille	Durée (min)	Taille et type d'ustensile
Gâteaux							
Gâteau des anges	Cuisson par Convection	325° F (160° C)	Oui	Une	1	35 - 50	Moule à savarin de 10 po
Savarin	Cuisson par Convection	325° F (160° C)	Oui	Une	2	45 - 65	Moule à savarin de 12 tasses
Petits gâteaux	Conv. Multi-Rack	325° F (160° C)	Oui	Une	3	17 - 27	moule à muffins de 12 alvéoles
	Conv. Multi-Rack	325° F (160° C)	Oui	Plusieurs	2 & 5	17 - 27	moule à muffins de 12 alvéoles
	Conv. Multi-Rack	325° F (160° C)	Oui	Plusieurs	1, 3 & 5	17 - 27	moule à muffins de 12 alvéoles
Ronds de gâteaux	Cuisson par Convection	325° F (160° C)	Oui	Une	3	28 - 40	rond de gâteau de 8 ou 9 po
	Cuisson par Convection	325° F (160° C)	Oui	Plusieurs	2 & 5	28 - 40	rond de gâteau de 8 ou 9 po
Gâteau mince	Cuisson par Convection	325° F (160° C)	Oui	Une	3	45 - 60	13 po X 9 po X 2 po
Biscuits							
Brownies	Cuisson par Convection	325° F (160° C)	Oui	Une	3	33 - 40	carré de 8 ou 9 po
Aux copeaux de chocolat	Conv. Multi-Rack	325° F (160° C)	Oui	Une	3	8 - 17	tôle à biscuits
	Conv. Multi-Rack	325° F (160° C)	Oui	Plusieurs	2 & 5	8 - 17	tôle à biscuits
	Conv. Multi-Rack	325° F (160° C)	Oui	Plusieurs	1,3 & 5	8 - 17	tôle à biscuits
Barres-biscuits	Cuisson par Convection	325° F (160° C)	Oui	Une	3	23 - 33	carré de 8 ou 9 po
Sablés	Conv. Multi-Rack	325° F (160° C)	Oui	Une	3	8 - 10	tôle à biscuits
	Conv. Multi-Rack	325° F (160° C)	Oui	Plusieurs	2 & 5	8 - 10	tôle à biscuits
	Conv. Multi-Rack	325° F (160° C)	Oui	Plusieurs	1,3 & 5	8 - 10	tôle à biscuits
Plats principaux/Légumes							
Ragoûts	Cuisson	température de la recette.	Oui	Une	3	durée indiquée par la recette	plat allant au four
Quiche	Cuisson	375° F (190° C)	Oui	Une	2	30 - 40 minutes	plat à tarte
Soufflé	Cuisson	325° F (160° C)	Oui	Une	3	45 - 55 minutes	moule à soufflés
Plats cuisinés/légumes surgelés							
Légumes	Rôtissage Convection	recette	Non	Une	3	recette	tôle à biscuits

PRODUITS DE BOULANGERIE/PLATS PRINCIPAUX

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

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

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

Pâtisseries

Choux à la crème	Convection Authentique	400° F (204° C)	Oui	Une	3	23 - 33	tôle à biscuits
	Convection Authentique	400° F (204° C)	Oui	Plusieurs	2 & 5	23 - 33	tôle à biscuits
	Convection Authentique	400° F (204° C)	Oui	Plusieurs	1,3, & 5	23 - 33	tôle à biscuits
Pâte feuilletée	Convection Authentique	375° F (190° C)	Oui	Une	3	10 - 12	tôle à biscuits

Tartes

1 fond de tarte	Cuisson par Convection	475° F (246° C)	Oui	Une	2	8 - 12	moule à tarte de 9 po
2 fonds, fruits	Cuisson par Convection	375° F (190° C)	Oui	Une	2	45 - 60	moule à tarte de 9 po
Congelées	Cuisson par Convection	375° F (190° C)	Oui	Une	3	70 - 85	moule à tarte de 9 po
Meringue	Cuisson	350° F (176° C)	Oui	Une	2	10 - 15	moule à tarte de 9 po
Tarte aux pacanes	Cuisson	350° F (176° C)	Oui	Une	2	45 - 60	moule à tarte de 9 po (22,8 cm)
Tarte à la citrouille	Cuisson	425° F/350° F (218° C/176° C)	Oui	Une	2	15 min/35 - 45 min	moule à tarte de 9 po (22,8 cm)

PRODUITS DE BOULANGERIE/PLATS PRINCIPAUX

Aliments	Recommandés Mode de cuisson	Four Température	Pré-chauffer le four	Nombre de grilles	Position de grille	Durée (min)	Taille et type d'ustensile
Pizza							
Pierre de cuisson	Pizza	425° F (218° C)	Oui	Une	2	durée indiquée par la recette	Pierre de cuisson
Fraîche	Pizza	425° F (218° C)	Oui	Une	2	durée indiquée par la recette	plaque à pizza
Pâte épaisse, congelée	Pizza	voir emballage	Oui	Une	voir emballage	durée indiquée sur emballage	instructions de l'emballage
Pâte mince, congelée	Pizza	voir emballage	Oui	Une	voir emballage	durée indiquée sur emballage	instructions de l'emballage
Pains rapides							
Scones	Cuisson par Convection	325° F (160° C)	Oui	Une	3	10 - 20	tôle à biscuits
	Cuisson par Convection	325° F (160° C)	Oui	Plusieurs	2 & 5	10 - 20	tôle à biscuits
Pain	Cuisson par Convection	350° F (176° C)	Oui	Une	2	48 - 60	moule à pain de 8 x 4 po (20,3 x 10,2 cm)
Muffins	Cuisson par Convection	400° F (204° C)	Oui	Une	3	14 - 25	moule à muffins de 12 alvéoles
	Cuisson par Convection	400° F (204° C)	Oui	Plusieurs	2 & 5	14 - 25	moule à muffins de 12 alvéoles
Pains à la levure							
Petits pains mollets	Cuisson par Convection	375° F (190° C)	Oui	Une	3	10 - 20	tôle à biscuits
	Cuisson par Convection	375° F (190° C)	Oui	Plusieurs	2 & 5	10 - 20	tôle à biscuits
	Cuisson par Convection	375° F (190° C)	Oui	Plusieurs	1, 3 & 5	10 - 20	tôle à biscuits
Pain	Cuisson par Convection	400° F (204° C)	Oui	Une	2	22 - 35	moule à pain de 9 x 5 po (22,8 x 12,7 cm)
Brioche	Cuisson par Convection	325° F (160° C)	Oui	Une	3	20 - 25	tôle à biscuits

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

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

VIANDES

Aliments	Mode de cuisson recommandé	Température du four	Position des grilles	Température interne	Durée de cuisson	Aliments couverts	Durée de repos
Bœuf							
Rôti de palette, 2 - 3 lb	Rôtissage	350° F (176° C)	2	Bien cuit, 170° F	1 1/2 - 2 heures	Oui	aucun
Hamburgers, 3/4 - 1 po (2 - 2,5 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril	Élevée	6	À point, 160° F (71° C)	1er côté : 5 - 8 2ème côté : 4 - 6	Non	aucun
Faux-filet, désossé, 3 - 3,5 lb	Rôtissage Convection	325° F (160° C)	2	Mi-saignant, 145° F (62,7° C)	27 - 31 min/lb	Non	10 - 15 min
Faux-filet, désossé, 3 - 3,5 lb	Rôtissage Convection	325° F (160° C)	2	À point, 160° F (71° C)	30-38 min/lb	Non	10 - 15 min
Faux-filet, surlonge, sans os, 3 - 5,5 lb	Rôtissage Convection	325° F (160° C)	2	Mi-saignant, 145° F (62,7° C)	18 - 33 min/lb	Non	10 - 15 min
Faux-filet, surlonge, sans os, 3 - 5,5 lb	Rôtissage Convection	325° F (160° C)	2	À point, 160° F (71° C)	30 - 35 min/lb	Non	10 - 15 min
Steaks, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril	Élevée	6	Mi-saignant, 145° F (62,7° C)	1er côté : 5 - 8 2ème côté : 4 - 6	Non	aucun
Steaks, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril	Élevée	6	À point, 160° F (71° C)	1er côté : 8 - 9 2ème côté : 5 - 7	Non	aucun
Steaks, 1 1/2 po (3,8 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril Convection	Élevée	4	Mi-saignant, 145° F (62,7° C)	1er côté : 11 - 14 2ème côté : 9 - 13	Non	aucun
Steaks, 1 1/2 po (3,8 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril Convection	Élevée	4	À point, 160° F (71° C)	1er côté : 13 - 18 2ème côté : 11 - 14	Non	aucun
Filet, 2 - 3 lb	Rôtissage Convection	425° F (218° C)	2	Mi-saignant, 145° F (62,7° C)	15 - 24 min/lb	Non	5 min
Agneau							
Gigot, désossé, 2 - 3 lb	Rôtissage Convection	325° F (160° C)	2	À point, 145° F (62,7° C)	25 - 30 min/lb	Non	10-15 min
Gigot, désossé, 4 - 6 lb	Rôtissage Convection	325° F (160° C)	2	À point, 160° F (71° C)	30 - 35 min/lb	Non	10 - 15 min
Côtes, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril	3 - Élevée	4	Mi-saignant, 145° F (62,7° C)	1er côté : 4 - 6 2ème côté : 4 - 5	Non	aucun
Côtes, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril	3 - Élevée	4	À point, 160° F (71° C)	1er côté : 5 - 7 2ème côté : 5 - 6	Non	aucun
Porc							
Tranches de jambon 1/2 po (1,3 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril	3 - Élevée	5	160° F	1er côté : 4 - 5 2ème côté : 3 - 4	Non	aucun
Rôti de longe, 1/2 - 3 lb	Rôtissage Convection	350° F (176° C)	2	145° F (62,7° C) 160° F (71° C)	16 - 30 min/lb 19 - 36 min/lb	Non	30 min 10 - 15 min

VIANDES

Aliments	Mode de cuisson recommandé	Température du four	Position des grilles	Température interne	Durée de cuisson	Aliments couverts	Durée de repos
Rôti de longe, 3 - 6 lb	Rôtissage Convection	350° F (176° C)	2	145° F (62,7° C) 160° F (71° C)	16 - 30 min/lb 14 - 23 min/lb	Non	30 min 10 - 15 min

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

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

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

REMARQUE : Les températures internes des aliments sont recommandées par l'USDA et doivent être mesurées avec un thermomètre de cuisson numérique.

Porc							
Côtes, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril	Basse	3	145° F (62,7° C)	1er côté : 5 - 9	Non	3 min
		Basse		160° F (71° C)	2ème côté : 8 - 11 1er côté : 8 - 10 2ème côté : 8 - 9		
Côtes, 1 1/2 po (3,8 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril Convection	Élevée	4	160° F (71° C)	1er côté : 9 - 11 2ème côté : 8 - 10	Non	aucun
Saucisse, fraîche	Cuisson Gril	Élevée	4	170° F (76,6° C)	1er côté : 3 - 5 2ème côté : 2 - 4	Non	aucun
Filet, 2 - 3 lb	Rôtissage Convection	425° F (218° C)	3	145° F (62,7° C) 160° F (71° C)	18 - 28 min/lb 20 - 27 min/lb	Non	5 - 10 min 3 min

Volaille							
Poulet							
Poitrines avec os	Cuisson Gril Convection	450° F (232° C)	3	170° F (76,6° C)	1er côté : 18 - 22 2ème côté : 17 - 20	Non	aucun
Cuisse avec os	Cuisson Gril	1 - Bas	3	180° F (82,2° C) dans la cuisse	1er côté : 14 - 16 2ème côté : 12 - 14	Non	aucun
Entier 3,5 - 8 lb	Rôtissage Convection	375° F (190° C)	2	180° F (82,2° C) dans la cuisse	13 - 20 min/lb	Non	aucun
Poulets de Cornouailles, 1 - 1 1/2 lb	Rôtissage Convection	350° F (176° C)	2	180° F (82,2° C) dans la cuisse	45 - 75 min, durée totale	Non	aucun
Dinde							
Poitrine, 4 - 8 lb	Rôtissage Convection	325° F (160° C)	2	170° F (76,6° C)	19 - 23 min /lb	Non	15 - 20 min pour découpage facile
Non farcie, 12 - 19 lb	Rôtissage Convection	325° F (160° C)	1	180° F (82,2° C) dans la cuisse	9 - 14 min/lb	Aluminium pour éviter de trop doré	15 - 20 min pour découpage facile

VIANDES

Aliments	Mode de cuisson recommandé	Température du four	Position des grilles	Température interne	Durée de cuisson	Aliments couverts	Durée de repos
Non farcie, 20 - 30 lb	Rôtissage Convection	325° F (160° C)	1	180° F (82,2° C) dans la cuisse	6 - 12 min/lb	Aluminium pour éviter de trop dorer	15 - 20 min pour découpage facile
Fruits de mer							
Filets de poisson, 3/4-1 po (2-2,5 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril	1 - Bas	3	145° F (62,7° C)	11 - 15 min	Non	aucun

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

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

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

REMARQUE : Les températures internes des aliments sont recommandées par l'USDA et doivent être mesurées avec un thermomètre de cuisson numérique.



BOSCH

Invented for life