

Built-in Ovens

Use and Care Manual

BENCHMARK™ SERIES
HBLP45, HBLP65, HBLP75, HSLP75



BOSCH
Invented for life



Table of Contents

About This Manual	1	Service	30
How This Manual is Organized	1	Data Plate	30
Safety Definitions	1	Self Help	30
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	2	Troubleshooting Chart	30
Getting Started	5	Statement of Limited Product Warranty	32
Parts	5	Cooking Charts	34
Accessories	6		
Control	8		
Operation	10		
About the Appliance	10		
Before Using the Oven for the First Time	10		
Using Buttons and Entering Numeric Values	10		
Setting the Clock	11		
Setting the Cooking Mode and Temperature	12		
Timers	12		
Fast Preheat	14		
Delay Cook	14		
Auto Probe	15		
Sabbath Mode	16		
Panel Lock	17		
Settings	17		
Settings Menu Options	18		
Getting the Most Out of Your Appliance	19		
General Tips	19		
Cooking Modes	21		
Cleaning and Maintenance	25		
Cleaning	25		
Self Clean	25		
Avoid These Cleaners	25		
Cleaning Guide	26		
Maintenance	27		
Replacing an Oven Light	27		
Removing the Oven Door	28		

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.
- In the event of an error, the display flashes and beeps continuously. 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 though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing, potholders, or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns. Among these surfaces are oven vent openings, surfaces near these openings and oven doors.
- 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.

WARNING

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

WARNING

Use this appliance only for its intended use as described in this manual. NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating the appliance. Never use the appliance for storage.

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 INSTRUCTIONS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

- **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.
- 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.

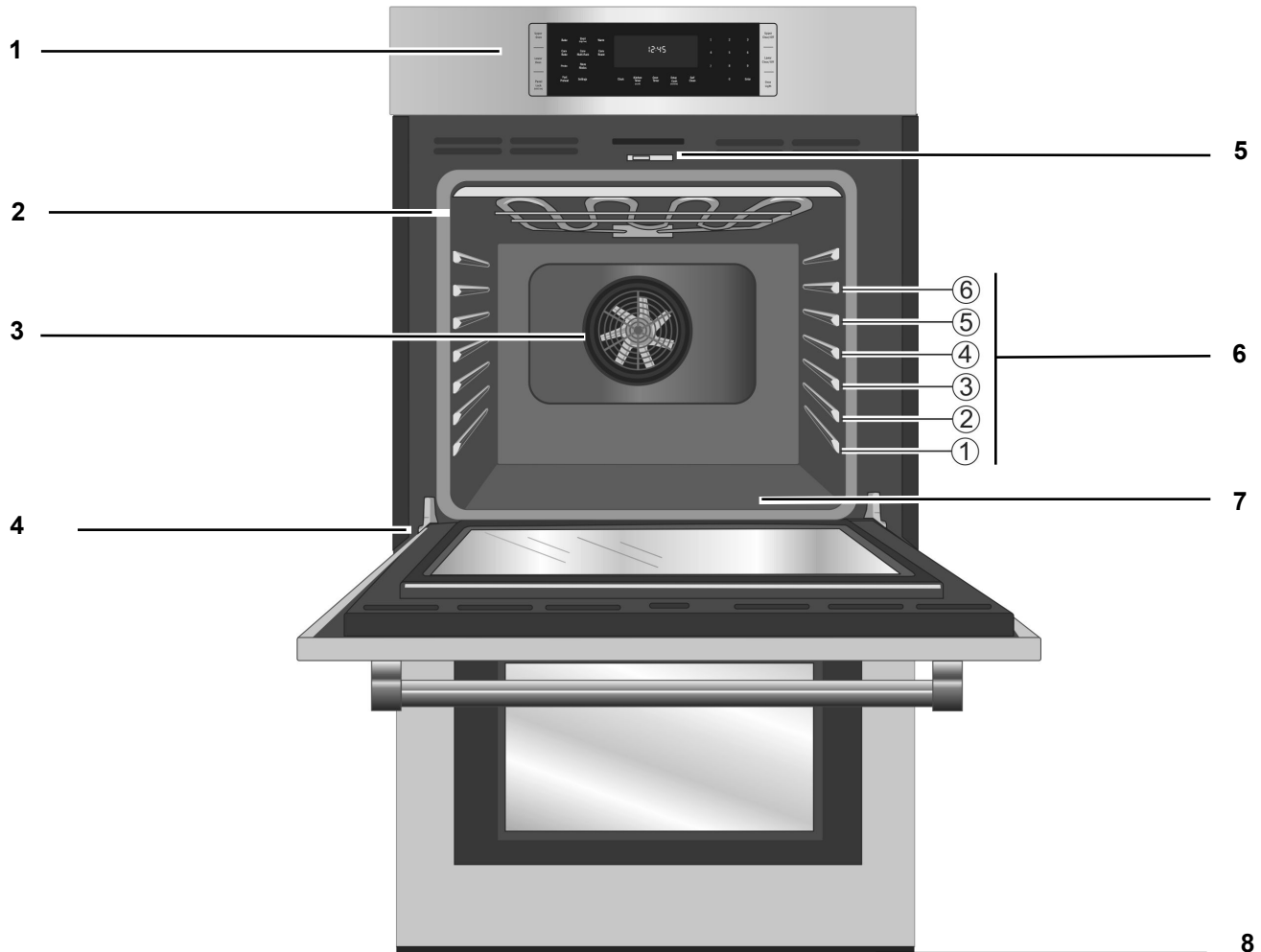
Cookware Safety

- 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 | Door Latch |
| 6 | Rack Position Guides with 6 rack positions |
| 7 | Oven Bottom |
| 8 | Oven Bottom Vent |

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 at the bottom of the unit. 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:

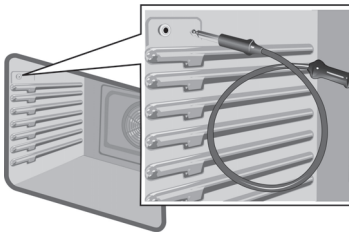
Do not place food directly on the oven bottom.

⚠ 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

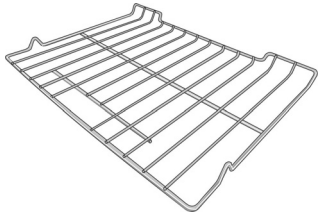
Probe



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 (some models)



additional 30-inch racks available from e-Shop, # HEZTR301

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.

Broiling Pan and Grill

Use for broiling and roasting.

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.

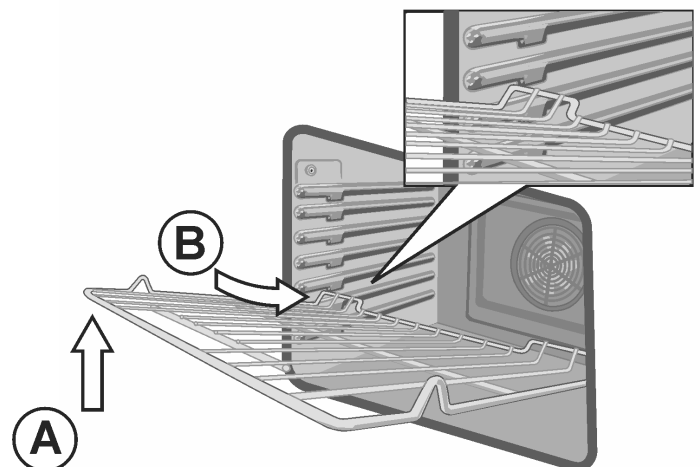
Flat Rack

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. This can cause 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 it the rest of the way in.
The rack should be straight and flat, not crooked.

To remove the flat rack from the oven:

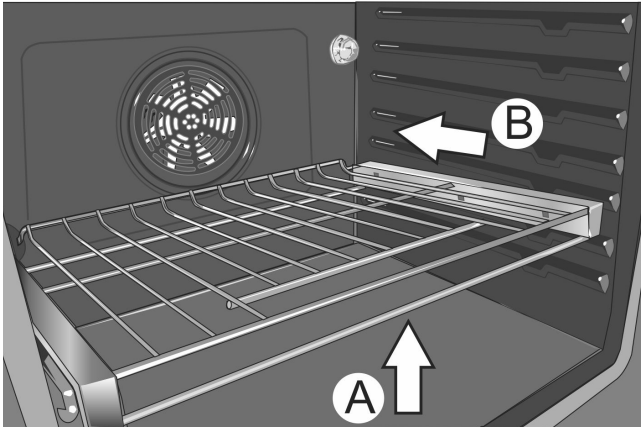
1. Grasp rack firmly on both sides and pull rack toward you.
2. When the stop is reached, tilt rack up so that the upwardly sloped back of the rack can pass under the stop. Pull the rack the rest of the way out.

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.

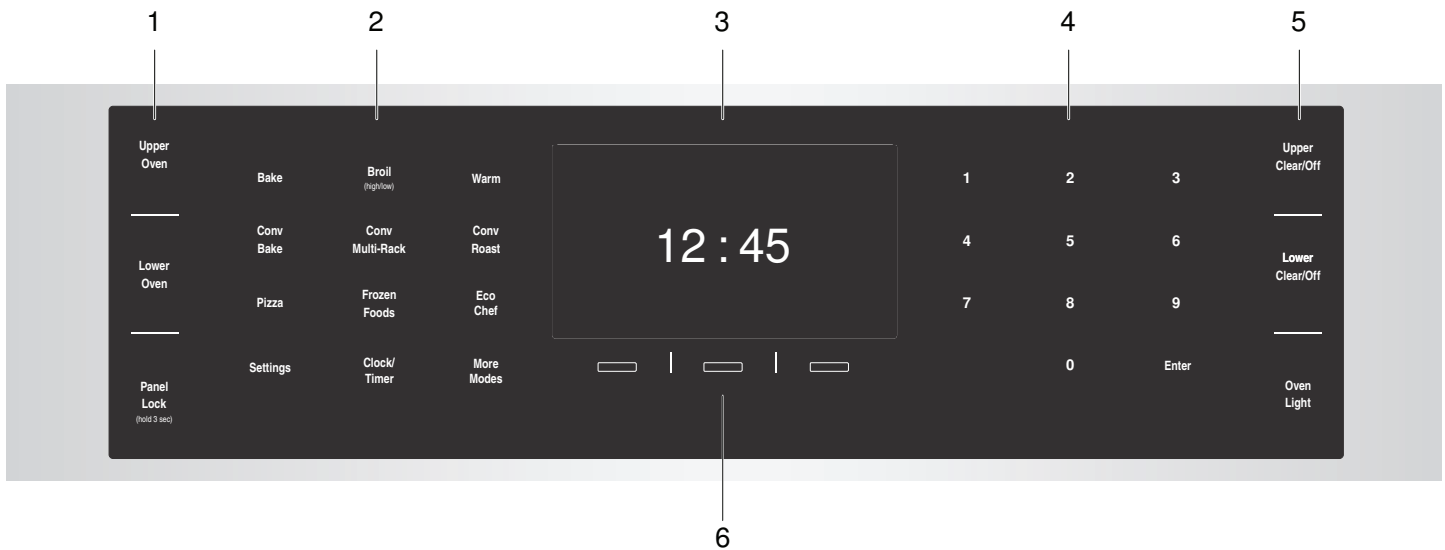
To remove the telescopic rack from the oven:

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.

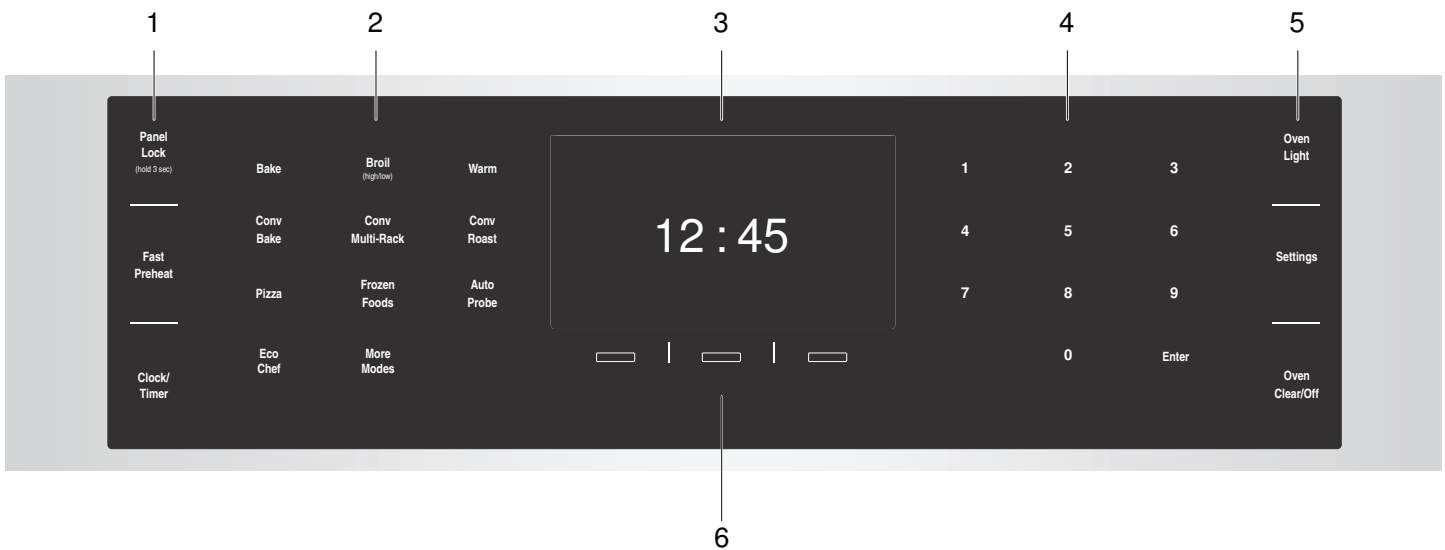
Note: Take care to avoid pulling the rack unevenly which will cause it to bind during removal, catching on the oven walls.

Control

BENCHMARK™ Series Double Oven Control Panel



BENCHMARK™ Series Single Oven Control Panel



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

Buttons

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

Button 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 <small>(hold 3 sec)</small>	Turns Panel Lock mode on and off. Panel Lock prevents oven settings from being changed.
Upper Clear/Off	Press to clear cooking modes, press and hold to turn upper oven off. Clears some settings.
Lower Clear/Off	Press to clear cooking modes, press and hold to turn lower oven off. Clears some settings.
Oven Light	Turns the oven light on and off for the selected oven.
Clock/ Timer	Updates the display to allow the clock to be set or a kitchen timer to be started or adjusted.
Settings	Provides access to user settings to allow customization of basic display, language and other features.
Self Clean	Activates Self Clean mode.
More Modes	Allows access to cooking/heating modes that do not have a direct access button.

More Modes

Additional modes are available by pressing the **More Modes** button. These modes include Convection Broil, Pizza, Proof 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.

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 buttons 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!

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.

Basic Features

Using buttons and Entering Numeric Values

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

Button Type	Description of Use
Standard buttons and Numeric Keypad Digits	Press the center of the button to activate it. Buttons are electrostatically sensitive and require only light pressure. If Panel Lock is activated, the buttons will not respond to touch. Note: Press and hold the “Panel Lock” button (located on the left side of the display) for 3 seconds to activate/deactivate the panel lock.
Soft Keys	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.



1, 2 and 3 (left to right)

Entering a numeric value using the numeric buttons

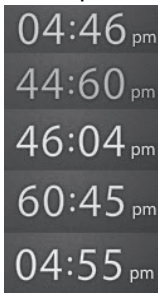
Example Entry: 4:55 pm
Initial Time:

Enter: 0

Enter: 4

Enter: 5

Enter: 5



Values are entered in four digits for time and three digits for temperature. When entering a value with fewer digits, such as a time that is less than 10 hours, and the first digit of the current value is not zero, add a leading zero. To enter 4:55 pm, enter 0,4,5,5 and select “pm”. As digits are entered they appear from the right, “pushing” the original digits to the left as each new digit is entered.

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.

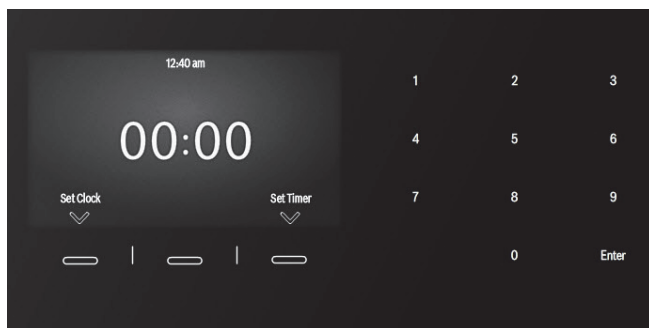
To set the clock:

1. The oven must be in Standby mode (oven is powered on, but no cooking mode or timer in operation).
2. To access the clock set mode:

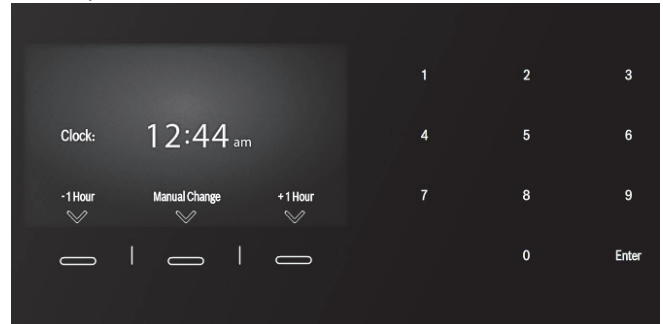
Press the **Clock/Timer** button. The display shows the option to Set Clock or Set Timer. The “00:00” blinks in the display.

Press the soft key (the small horizontal white outlined rectangle) marked “Set Clock” underneath the down pointing arrow icon (∨).

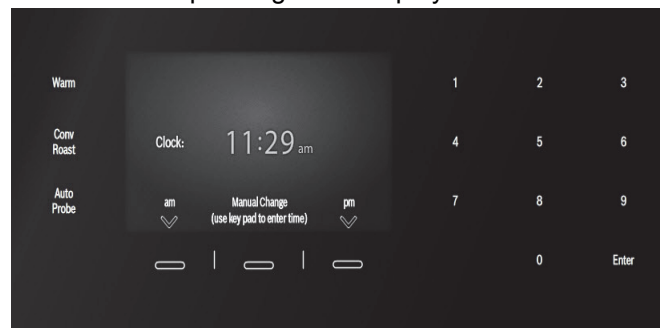
Hint: Pressing the “Set Clock ∨” area of the display will have no effect. Press the small horizontal white outlined rectangle below the prompt.



3. The left and right soft keys allow the user to adjust 1 hour +/- (such as for Daylight Savings Time). Press the center button “Manual Change” to allow the numeric keypad to be used to enter a specific time and to select am or pm.

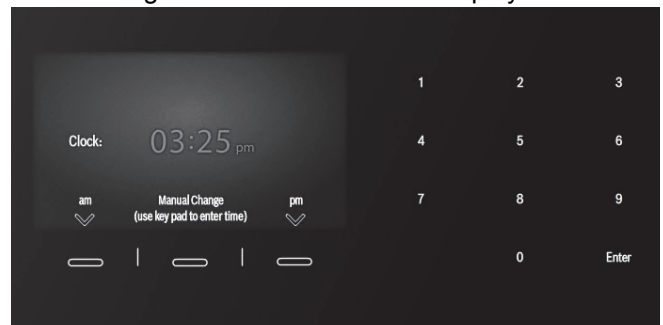


4. The display shows the reassignment of the soft keys. The left and right buttons show “am” and “pm”. Use the numeric keypad to enter the time in hh:mm, starting with a leading “0” if the hour is less than 10. Note the digits fill from the right, “pushing” the original digits off to the left as new digits are entered. Press the button for “am” or “pm” to complete the time entry and return to the normal operating clock display.

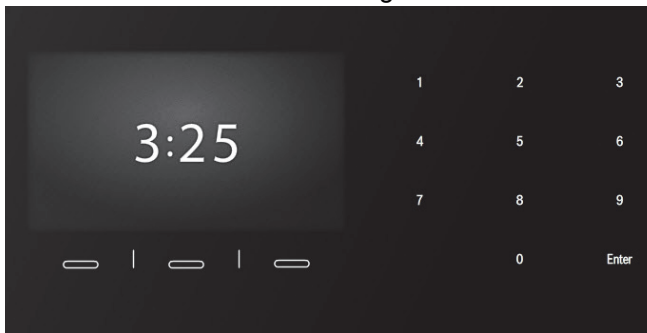


For example, to enter 3:25 pm, press the numeric keypad digits 0,3,2,5 and press the “pm” button. The display returns to the normal clock display.

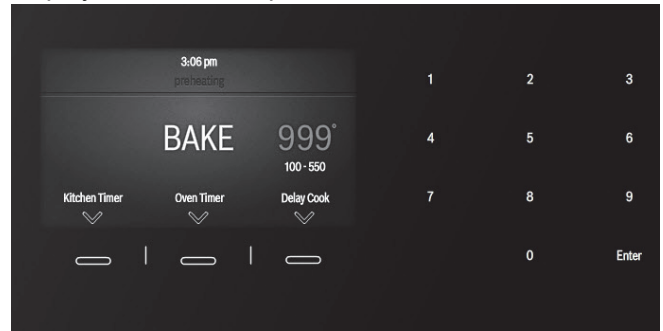
Hint: If the am/pm setting is already shown correctly, pressing **Enter** on the numeric button will also save the clock setting and return to the clock display.



- The clock is now set and running.

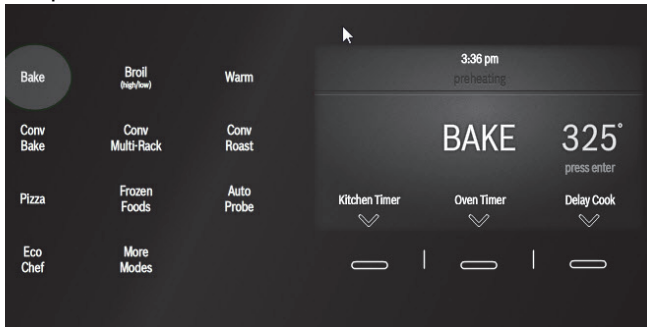


Note: If a temperature is entered that is not within the allowed range for the mode an error tone will sound and the acceptable temperature range for the mode will display below the temperature entered.

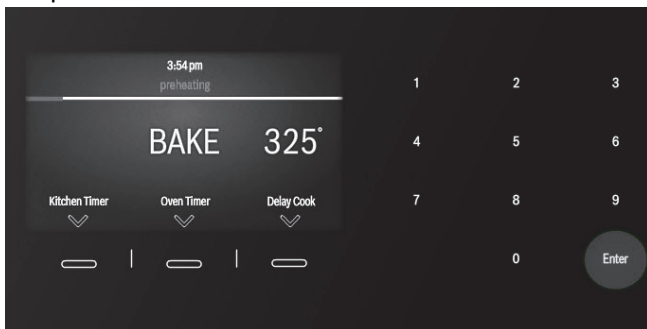


Setting the Cooking Mode and Temperature

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



- 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.



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 a set period of time (see table below), unless using **Oven Timer** or **Delay Cook**.

The maximum time for Sabbath Mode is 74 hours. For all other cooking modes the maximum allowed time depends on the temperature:

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

Heating stops until a setting is changed.

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.

To access either type of timer, first select a cooking mode using one of the mode selection buttons.

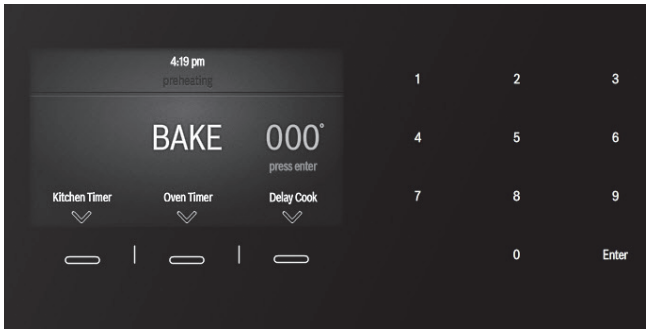
To set a kitchen timer:

(without a cooking mode)

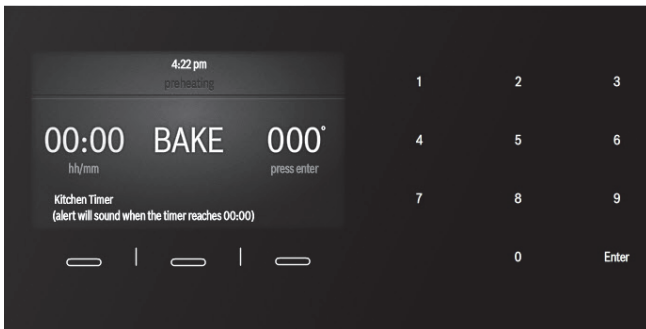
This is for general kitchen timing needs that do not need to affect oven operation.

For double ovens, first select the Upper or Lower oven. This does not have any affect on the oven stop time. It assigns a position for the kitchen timer in memory so a second kitchen timer can later be started if desired.

1. Select a cooking mode and adjust temperature as desired. Begin cooking mode by pressing Enter. 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 every 10 seconds for 2 minutes.

Cancel the kitchen timer - by pressing the **Oven Clear/Off** button or by opening the oven door.

The kitchen timer can also be set by pressing the **Clock/Timer** button 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 buttons and press **Enter** to start the timer.



Note

- The timer does not change when other settings are changed.
- The indicator on the display depends on what is set in the Settings. The standard display setting shows the clock while the timer is running. In this case, press **Timer** to view the running timer.

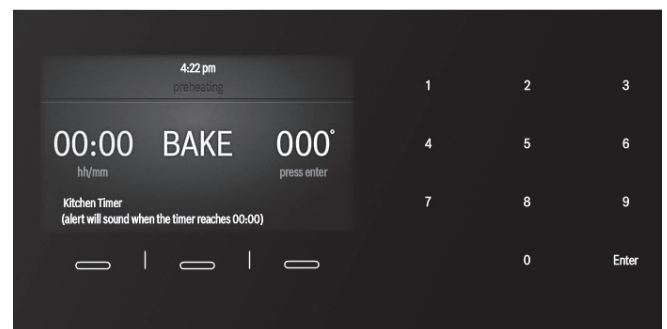
To set an oven timer:

(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 run during Self Clean.

2. Select a cooking mode. The soft keys at the bottom of the display show **Kitchen Timer** and **Oven Timer**. 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.

5. 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 or Warm.

To set Fast Preheat:

1. 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.
2. Press **Fast Preheat**.
3. Press **Start**.
Fast Preheat can be turned off by pressing **Fast Preheat** again.

Note:

- The temperature must be set to at least 200° F (100° C) to use **Fast Preheat**.
- **Fast Preheat** remains on even if the cooking mode is changed after Fast Preheat is started. If Fast Preheat is not available for the new mode, Standard preheat is activated for models that have Standard preheat.

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
- 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.

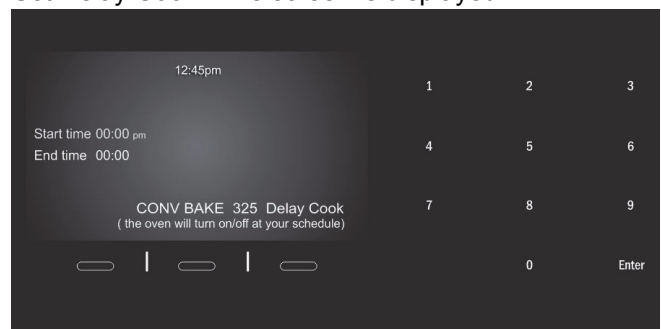
⚠ CAUTION

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 Standby mode or while a cooking mode is running.

To set the Delay Cook Time:

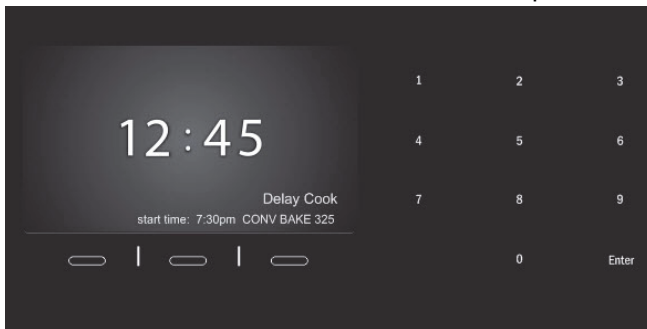
1. For double ovens, first select the Upper or Lower oven.
2. Set the cooking mode and temperature. Press **Enter** to start the mode.
3. Press the context sensitive **Delay Cook** button. The Set Delay Cook Time screen is displayed.



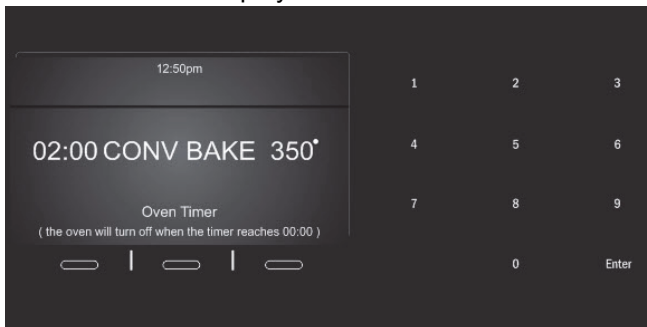
4. Enter the start time and the end time. Press **Enter** to begin Delay Cook.



5. If the start time set is later than the current time, the display shows the current time with the Delay Cook notification and the start time, mode and temperature.



6. When the Delay Cook timer starts the mode the timer 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** button (for double ovens, first select the upper or lower oven).

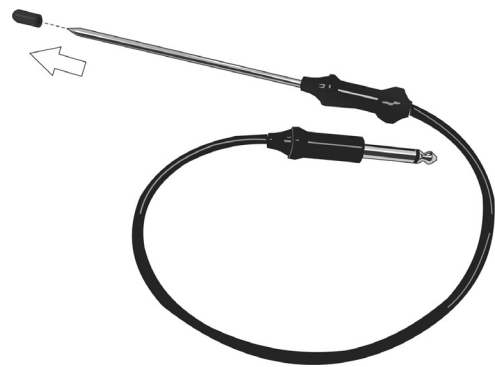
Auto Probe

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

Remove Safety Cap before Using Probe

Some models include a temperature probe used to sense internal temperature of meats during cooking.

The probe ships with a black plastic safety cap over the pointed metal end of the probe. The cap must be removed prior to use.



Inserting the probe:

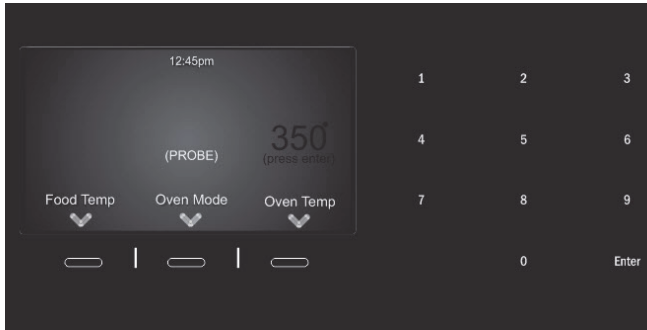
Insert the tip of the probe in the middle and thickest part of the meat or the breast for poultry. Make sure the probe is not touching fat, bone, or parts of the oven or the pan.

Note: Food must be completely thawed before inserting the probe into the meat.

To use the probe:

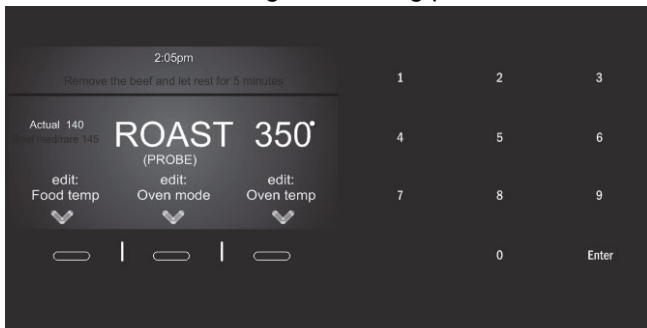
1. Insert the probe into the meat as described above.
2. Connect the probe to the oven. If the probe is not connected to the oven prior to starting Probe mode, an error tone sounds.
3. Press the **Auto Probe** button. The Set Probe and OvenTemp screen is displayed. Use the soft keys at the bottom of 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.

4. Set the cooking mode and temperature..



Note: The minimum probe temperature that can be set is 100° F (40° C) and the maximum is 200° F (100° 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. The current time is displayed. 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** button or until the probe is removed. The display then goes back to standby mode.

The probe is only available for the upper oven in double oven units.

Note:

- Probe is not available when an Oven Timer has been set.
- To change the probe temperature press the **Probe** button. 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.

Sabbath Mode

The Sabbath Mode enables those of particular faiths to use their ovens on the Sabbath. Sabbath Mode must be activated in the Settings menu (the default setting for Sabbath Mode is “Yes”).

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.

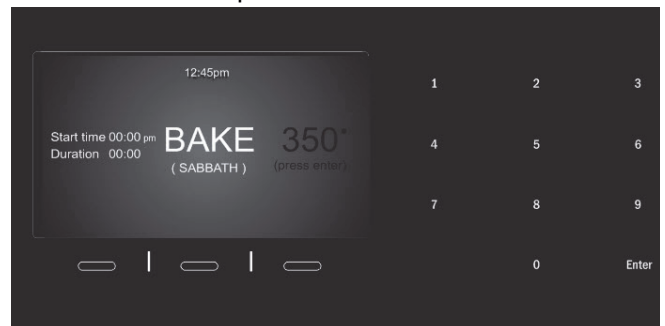
To set the Sabbath Mode:

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

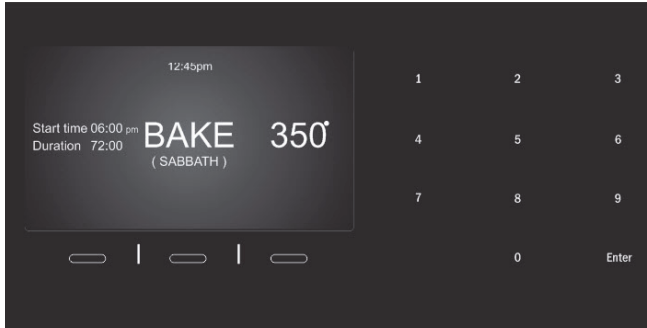
The Bake mode must be running (or in the process of being set up to run). Press the **Oven Timer** soft key for five seconds.

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, the display blinks the message: “SABBATH NOT AVAILABLE” for 5 seconds.

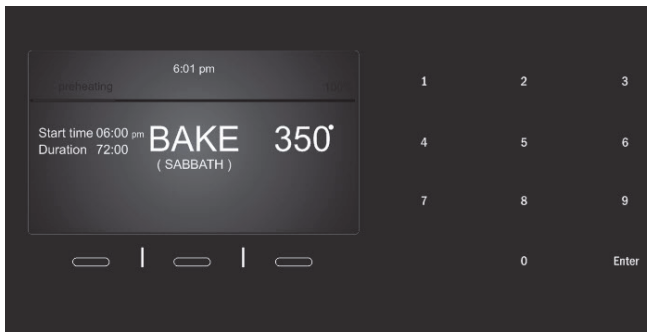
If no timers are running, the Sabbath Mode display is shown. The oven temperature (in red) blinks to indicate it can be changed. Use the numeric buttons to enter a new temperature if desired. The acceptable range for Sabbath Mode temperatures is 100° to 450° F.



- Enter the duration (amount of time that Sabbath Mode is to run), shown on the display blinking in red, indicating it can be changed. The start time is set to 6:00 pm. The start time for Sabbath Mode can be delayed using the Bake mode soft key "Delay Cook".



- When the start time is reached Sabbath Mode begins, the display shows the oven preheating in 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 0:01 and 74 hours.
- A "Holiday Cook Time" option can be added to the Sabbath cooking instructions by pressing the edit Holiday soft key and entering the desired Holiday information as prompted.

Panel Lock

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

- To enable Panel Lock, press and hold the **Panel Lock** button for 3 seconds (in standby mode).
- To disable Panel Lock, press and hold the **Panel Lock** button for 3 seconds. The display returns to standby mode.

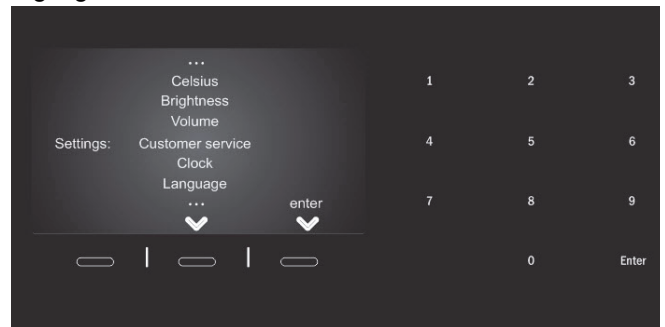
Settings

The Settings menu is used to customize certain oven settings.

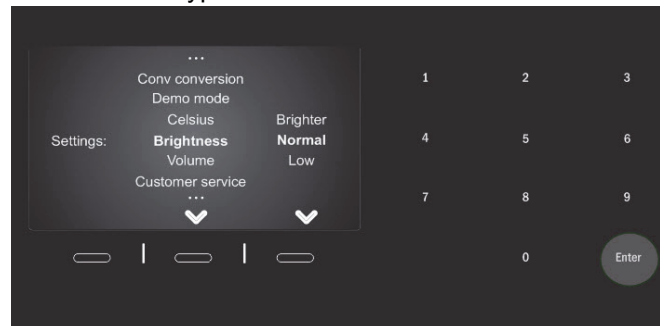
The oven must be in Standby mode (no cooking mode or oven timer running) in order to access the Settings menu.

To make changes to Settings Menu Items:

- Press the **Settings** button.
- The list of Settings items is displayed. Scroll through the list using the center soft key. Each Settings item is highlighted as it is selected.



- To edit a Settings item, when it is highlighted, press the left hand soft key labeled "enter". For a description of each item see the table following.
- 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** button on the numeric keypad.



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

To exit the Settings menu:

Press the **Clear/Off** button.

Oven Temperature Offset

The oven is calibrated to provide accurate results. This feature is useful if you prefer your foods lighter or darker. When an offset temperature is selected, the actual oven temperature is raised or lowered by this value.

The oven must be turned off in order to set an offset value. Refer to “Temperature Offset” in “Settings Menu Options” for setting.

Settings Menu Options

	Menu Item	Description	Default
1	Temperature Units	Fahrenheit (°F) or Celsius (°C)	°F
2	Brightness	High, Medium, Low	High
3	Volume	High, Medium, Low, Off	High
4	Clock mode	12-hour or 24-hour display mode. 12HR, 24HR.	12HR
5	Auto Convection Conversion	Decreases oven temperature by 25° F set for Convection Bake and Convection Multi-Rack cooking modes. ON, OFF.	OFF
6	Standby 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
8	Temperature Offset	Sets the temperature offset value for Convection Bake, Convection Roast and Convection Multi-Rack. When an offset value is entered, the actual oven temperature is increased or decreased by this value. This feature is useful if food is 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.	0

	Menu Item	Description	Default
9	Customer Service	Shows customer service contact information.	n/a
10	Demo Mode	Cycles through six 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”	Off

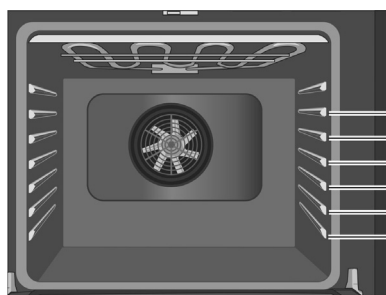
Getting the Most Out of Your Appliance

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 top rack guide is not used with the cooking racks. Use rack positions 1 through 6 only. The top guide is there only to bracket the rack and prevent it from tipping when inserted in position 6. Inserting a rack onto the top guide would not be stable, since there is no guide above it to prevent tipping. DO NOT attempt to use the top guide to support a rack.

Rack Position	Best For
6 (highest usable position)	hamburgers, steaks
5	toasting bread, broiling most meats, melting cheese
4	thicker meats
3	broiling poultry, most baked goods on a cookie sheet or baking pan using a single rack, includes frozen convenience foods, cakes, casseroles, frozen pizza
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 Kitchen 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
Frozen Foods	100	550
EcoChef	100	550

Cooking Modes

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.

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.

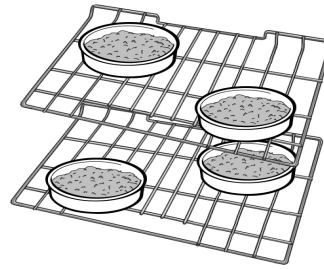
The Convection Bake mode is well suited for cakes, bar cookies and breads to take advantage of the bottom heat, yielding a better crust on baked items.

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 a cookie sheet without sides.
- For cakes use rack positions 2 and 5.
- 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 following graphic).



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 *Settings* section for details.

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 a 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

- There might be a slight decrease in baking time. Check before minimum package time.
- 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 $\frac{3}{4}$ " 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.

EcoChef



EcoChef uses residual heat to reduce energy consumption during cooking. The probe is always used to monitor internal food temperature and cook the food.

The mode is well suited for cooking tender cuts of meat and poultry. Always use **EcoChef** with the door closed.

Note:

- The probe must be inserted into the meat and plugged into the oven for **EcoChef** to operate.
- Food must be completely thawed before inserting the probe into the meat.
- Insert probe into the thickest part of the meat, not touching a bone or fat. For whole poultry, insert probe into the thickest part of the breast.
- Only foods and probe temperatures in the list of foods can be used for **EcoChef**.
- The maximum weight allowed is 12 pounds for turkey.
- Do not cover meat or use cooking bags.
- Refer to cooking chart for recommended rack position.
- After the oven has shut off and is in residual heat mode, keep the door closed. Opening the door will affect the overall cooking result of the meat.
- Use a potholder to remove the probe from the oven since it becomes hot.
- Let pork, beef and lamb stand covered with foil for 5-10 minutes after removing from the oven to reach serving temperature.

To set EcoChef:

1. Insert the probe into the meat as described above.
2. Place meat in oven. Connect the probe to the oven. If the probe is not connected to the oven, **EcoChef** will not function.
3. Press the **EcoChef** button. Use the soft keys at the bottom of the display to select screens to enter the desired food internal temperature and oven temperature.
4. To set the food temperature, touch the **Food Temp** soft key until the desired food temperature is highlighted.

- To set the oven temperature, touch the **Oven Temp** key and use the numeric keypads to set the temperature. Mode is automatically set.
- Press **Enter** to start the oven and monitor food temperature. The display shows actual and target meat temperatures.
- During the heating time, oven temperature and probe temperature can be changed.
- The cooking time is automatically set when the oven will shut off and “residual heat (keep the door closed)” is displayed. Food temperature continues to rise until set temperature is reached. The oven sounds a beep when the meat has reached temperature. Open door and remove food.

To change food temperature and/or oven temperature during the heating time:

- Touch soft key under edit: ecoCHEF.
- For changing food temperature, touch soft key under Food Temp until new probe temperature is shown.
- For changing oven temperature, touch soft key under Oven Temp and numeric keypads to set a new temperature.
- Press enter. New temperature(s) will show in display.

Note: Probe temperature cannot be changed while oven is in residual heat mode.

If door is opened during residual heat

- for less than 15 seconds: the program will return to EcoChef using set probe and oven temperatures.
- for more than 15 seconds: the oven will cancel EcoChef and continue cooking the food with Convection Roast and the same oven temperature until meat reaches desired temperature.

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 Frozen Foods 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 microwavable 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 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 110° 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 140° F to 220° 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.
- 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 the selected oven, press **Oven Clear/Off** to end the running mode.
3. Press the **More Modes** button.

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. Entering a value less than 2:00 or greater than 4:00 results in an error tone and message.

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.

The door lock symbol  is displayed and blinks while the door is being locked. Once locked, the door lock symbol is continuously illuminated (not blinking).

The door lock symbol remains illuminated as long as the Self Clean mode is running.

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** button 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.

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

Chlorine or chlorine compounds in some cleaners are corrosive to stainless steel. Check ingredients on label before using.

Cleaning Guide

Part	Recommendations
Flat Rack	<p>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.</p> <p>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.</p>
Telescopic Rack	<p>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.</p> <p>DO NOT clean the rack in the self-cleaning oven. DO NOT leave the rack in the oven during Self Clean.</p> <p>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.</p>
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	<p>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®, or Bon Ami®.</p> <p>Chlorine or chlorine compounds in some cleaners are corrosive to stainless steel. Check ingredients on label before using.</p>
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

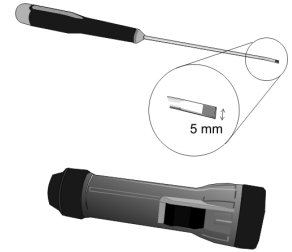


Replacing the halogen bulb on the oven sidewall:

Tools Required

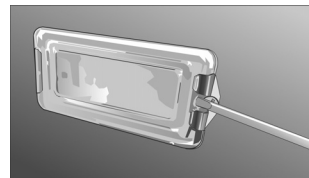
Narrow flat blade screwdriver (blade tip width 1/5" (5mm) or less to fit in slot)

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

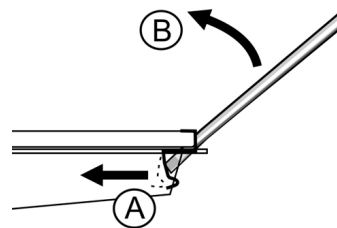
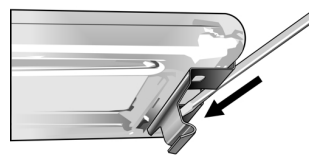


1. Turn off power to the oven at the main power supply (fuse box or breaker box).
2. Remove oven racks if necessary to provide access to the bulb housing.
3. Optional: remove oven door to provide easier access and visibility.

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



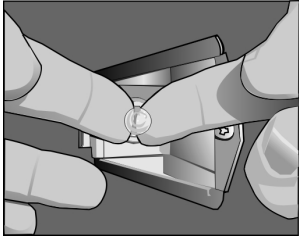
Hint: The screwdriver blade must be able to pass between the metal clips to reach the inner catch.



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

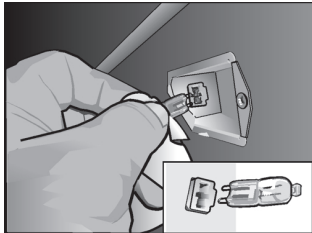
Support the glass lens cover to prevent it from falling.

(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.



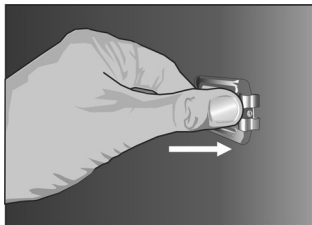
5. Pull the halogen bulb from its socket.

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).

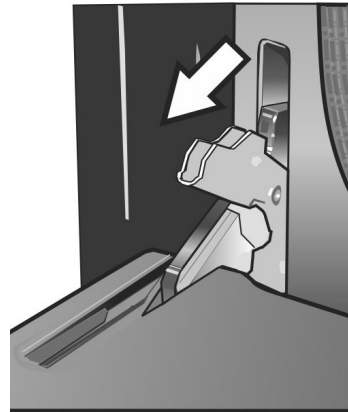
Removing the Oven Door

▲ 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.
- Do not lay removed door on sharp or pointed objects as this could break the glass. Lay on a flat, smooth surface, positioned so that the door cannot fall over.

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.

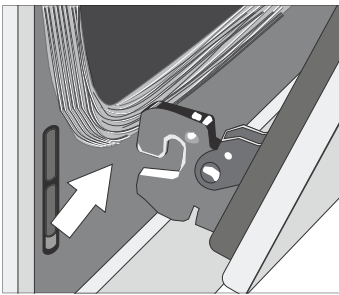
1. Open the oven door to its fully open, horizontal position.
2. Flip levers on hinges toward you.

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.

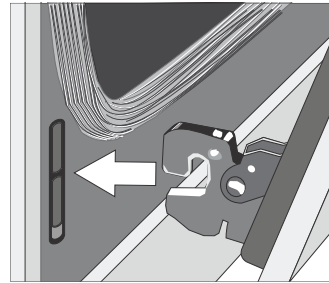


4. Close the oven door until it catches on the hinge stop levers, locking the hinges at the proper angle for door removal. The door will be open about 7 inches at the top. This takes the spring tension off the hinges so the door can be easily lifted out.

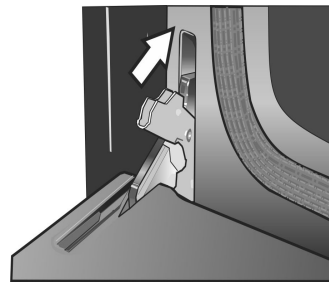


5. The door is heavy. Use both hands to firmly grip it by the sides. Do not grip the door by the handle. Maintaining the door angle, lift the door straight up approximately 3/4" to unhook the hinges from the slots and then pull it out towards you until the hinges are clear of the oven housing.
 6. Place the door in a convenient and stable location for cleaning.
-

To replace the oven door:



1. Holding the door firmly in both hands, grip it on either side, not by the handle.
2. Tilt the door back slightly towards you until it opens about 7" at the top.
3. Slide the hinges into the slots as far as they will go and then lower the door straight down. The angle of the door may need to be adjusted slightly to allow the hinges to engage properly and the door to lower into place. The door should lower about 3/4" and stop. If not, the hinges have not engaged properly and the door could fall if it is released.
4. Once both hinges are fully engaged as described in Step 3, gently open the door until it is fully open.



5. Push the levers on both the hinges up and forward until they are locked into the slot, flush with the front of the oven body.
 6. Close and open door slowly to be sure it is correctly and securely in place.
-

Service

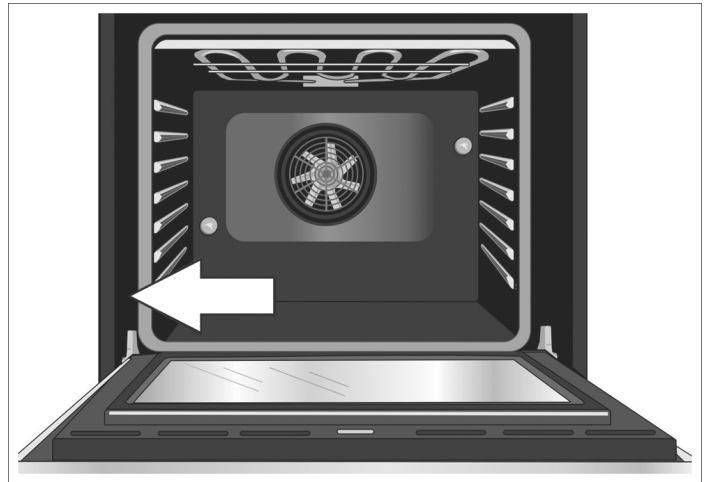
How to Obtain Service or Parts

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.

Product 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 location varies based on the oven model and door hinge type:

- Single oven with bottom hinge: left hand side of door trim.
- Single oven with side hinge: side opposite the door hinge.
- Double oven with bottom hinge: left hand side of door trim of the lower oven cavity.
- Double oven with side hinge: side opposite the door hinge of the lower oven cavity.



Self Help

Troubleshooting Chart

Use these suggestions before calling for service to avoid service charges.

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>"Settings Menu Options"</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>"Settings Menu Options"</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>"Settings Menu Options"</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 Problem	Possible Causes and Suggested Solutions
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 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 button. 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.

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.

This Product is also warranted to be free from *cosmetic* defects in material and workmanship (such as scratches of stainless steel, paint/porcelain blemishes, chip, dents, or other damage to the finish of the Product), for a period of thirty (30) days from the date of purchase or closing date for new construction. This *cosmetic* warranty excludes slight color variations due to inherent differences in painted and porcelain parts, as well as differences caused by kitchen lighting, product location, or other similar factors. This *cosmetic* warranty specifically excludes any display, floor, “As Is”, or “B” stock appliances.

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 service provider; Bosch will have no responsibility or liability for repairs or work performed by a non-authorized service provider. 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 BSH have any liability or responsibility whatsoever for damage to surrounding property, including cabinetry, floors, ceilings, and other structures or objects around the Product. Also excluded from this warranty are Products on which the serial numbers have been altered, defaced, or removed; service visits to teach you how to use the Product, or visits where there is nothing wrong with the Product; correction of installation problems (you are solely responsible for any structure and setting for the Product, including all electrical, plumbing or other connecting facilities, for proper foundation/flooring, and for any alterations including without limitation cabinetry, walls, floors, shelving, etc.); and resetting of breakers or fuses.

TO THE EXTENT ALLOWED BY LAW, THIS WARRANTY SETS OUT YOUR EXCLUSIVE REMEDIES WITH RESPECT TO PRODUCT, WHETHER THE CLAIM ARISES IN CONTRACT OR TORT (INCLUDING STRICT LIABILITY, OR NEGLIGENCE) OR OTHERWISE. THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, WHETHER EXPRESS OR IMPLIED. ANY WARRANTY IMPLIED BY LAW, WHETHER FOR MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, OR OTHERWISE, SHALL BE EFFECTIVE ONLY FOR THE PERIOD THAT THIS EXPRESS LIMITED WARRANTY IS EFFECTIVE. IN NO EVENT WILL THE MANUFACTURER BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL, SPECIAL, INCIDENTAL, INDIRECT, "BUSINESS LOSS", AND/OR PUNITIVE DAMAGES, LOSSES, OR EXPENSES, INCLUDING WITHOUT LIMITATION TIME AWAY FROM WORK, HOTELS AND/OR RESTAURANT MEALS, REMODELLING EXPENSES IN EXCESS OF DIRECT DAMAGES WHICH ARE 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.

How to Obtain Warranty Service:

To obtain warranty service for your Product, you should contact the nearest Bosch authorized service center.

BSH Home Appliances - 1901 Main Street, Suite 600, Irvine, CA 92614 / 800-944-2904.

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

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							
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

BAKED GOODS/ENTREES

Food	Recommended Cooking Mode	Oven Temperature	Pre-heat Oven	Number of Racks	Rack Position	Time (min.)	Pan Size & Type
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	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	Conv. Multi-Rack	325° F	Yes	Single	3	10-20	cookie sheet
	Conv. Multi-Rack	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	Conv. Multi-Rack	400° F	Yes	Single	3	14-25	12-cup muffin pan
	Conv. Multi-Rack	400° F	Yes	Multiple	2 & 5	14-25	12-cup muffin pan
Yeast Breads							
Dinner Rolls	Conv. Multi-Rack	375° F	Yes	Single	3	10-20	cookie sheet
	Conv. Multi-Rack	375° F	Yes	Multiple	2 & 5	10-20	cookie sheet
	Conv. Multi-Rack	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	Conv. Multi-Rack	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 min. unless otherwise 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.

MEATS

Food	Recommended Cooking Mode	Oven Temperature	Rack Position	Internal Temperature	Cooking Time min. unless otherwise specified	Food Covered	Stand Time
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 min. unless otherwise specified	Food Covered	Stand Time
Pork							
Chops, 1-inch thick	Broil	Low	3	145°F	Side 1: 5-9	No	3 min.
		Low		160°F	Side 2: 8-11 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: 3-6 Side 2: 2-4	No	none
Tenderloin, 2-3 lbs.	Convection Roast	425°F	3	145°F 160°F	18-28 min./lb. 20-27 min./lb.	No	5-10 min. 3 min.
Poultry							
Chicken							
Bone-in Breasts	Convection Broil	Low	3	170°F	Side 1: 20-28 Side 2: 17-22	No	none
Bone-in Thighs	Broil	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	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	Dépannage	36
Comment ce manuel est organisé	1	Plaque signalétique	36
Definitions concernant la sécurité	2	Comment obtenir des services de dépannage ou des pièces	36
IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3	Avant d'appeler le service de dépannage	36
Mise en route	6	Tableau de dépannage	36
Pièces	6	ÉNONCÉ DE GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT	38
Accessoires	7	Tableaux de cuisson	40
Commandes	9		
Fonctionnement	11		
À propos de l'appareil	11		
Avant la première utilisation du four	11		
Réglage de l'horloge	12		
Réglage du mode de cuisson et de la température ...	13		
Timer (Minuterie)	14		
Fast Preheat (Préchauffage rapide)	15		
Delay Cook (Cuisson différée)	15		
Auto Probe (Sonde automatique)	16		
Sabbath Mode (Mode Shabbat)	17		
Panel Lock (Verrouiller les touches)	18		
Settings (Réglages)	18		
Options du menu réglages	19		
Tirer le meilleur parti de votre appareil	21		
Conseils généraux	21		
Modes de cuisson	23		
Nettoyage et entretien	29		
Nettoyage	29		
Self Clean (Nettoyage Auto)	30		
Éviter ces produits nettoyants	30		
Guide de nettoyage	30		
Entretien	31		
Remplacement de l'ampoule du four	31		
Démontage de la porte du four	33		

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 dommages à l'appareil ou matériels.

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

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

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 celui-ci 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 réparation 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'affichage 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.
- En cas d'erreur, l'affichage clignote et émet un signal sonore continu. 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 les cheveux ou les vêtements s'enflamment, se laisser tomber au sol et se rouler immédiatement par terre 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.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

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) Vous savez que vous disposez d'un extincteur d'incendie de CLASSE ABC et vous savez vous en servir.
 - 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.

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 de couleur foncée. 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 avant qu'ils n'aient eu suffisamment de temps pour se refroidir. 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 qu'aucun enfant ou animal domestique ne se trouve à proximité de l'unité. 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, le rhum, l'eau de vie, le whisky, etc.) L'alcool s'évapore à des températures élevées. Les vapeurs d'alcool pouvant s'enflammer dans le four présentent un risque de brûlure. Il ne faut utiliser que des petites quantités d'alcool dans les aliments et faire attention en ouvrant la porte du four.
- Toujours placer les grilles du four dans la position souhaitée 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. Les poignées mouillées ou humides entrant en contact avec les surfaces chaudes peuvent provoquer des blessures par dégagement de vapeur. Ne pas laisser les poignées isolantes entrer en contact avec les éléments chauffants. 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.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS couvrir les fentes, orifices ou ouvertures de la sole du four ni boucher intégralement une grille avec des matériaux tels que le papier aluminium. Ceci risque de bloquer la circulation de l'air à l'intérieur du four et peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone. Les doublures de papier aluminium peuvent d'autre part piéger la chaleur ce qui peut entraîner un risque d'incendie.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

AVERTISSEMENT

Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné comme décrit dans ce manuel. NE JAMAIS utiliser cet appareil comme un radiateur électrique portatif pour chauffer ou réchauffer la pièce. Ceci peut entraîner un empoisonnement au monoxyde de carbone et l'échauffement excessif de l'appareil. Ne jamais utiliser l'appareil pour entreposer quoi que ce soit.

Sécurité des enfants

- Lorsque les enfants sont en âge d'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 suspendre à une partie quelconque 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 graves.
- 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 pas laisser les enfants 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 d'un 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 encore chaud. Certains nettoyeurs 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.

- **AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT :** En application de la loi californienne concernant la salubrité de l'eau et la protection contre les substances chimiques (« California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act »), le gouverneur de Californie est tenu de publier une liste des substances reconnues par l'État de Californie comme étant cancérigènes ou pouvant causer des malformations ou présenter un danger pour la reproduction, et les entreprises sont tenues d'avertir les consommateurs des risques potentiels d'exposition à de telles substances. La combustion des gaz de 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 très 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.
- Essuyer les déversements importants avant de procéder à l'autonettoyage du four.
- Les oiseaux ont un système respiratoire sensible. Éloigner les oiseaux de compagnie de la cuisine ou des pièces où les émanations des fumées de cuisine peuvent les atteindre. Pendant l'autonettoyage, les émanations de fumée sont nocives aux 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.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES CONSIGNES

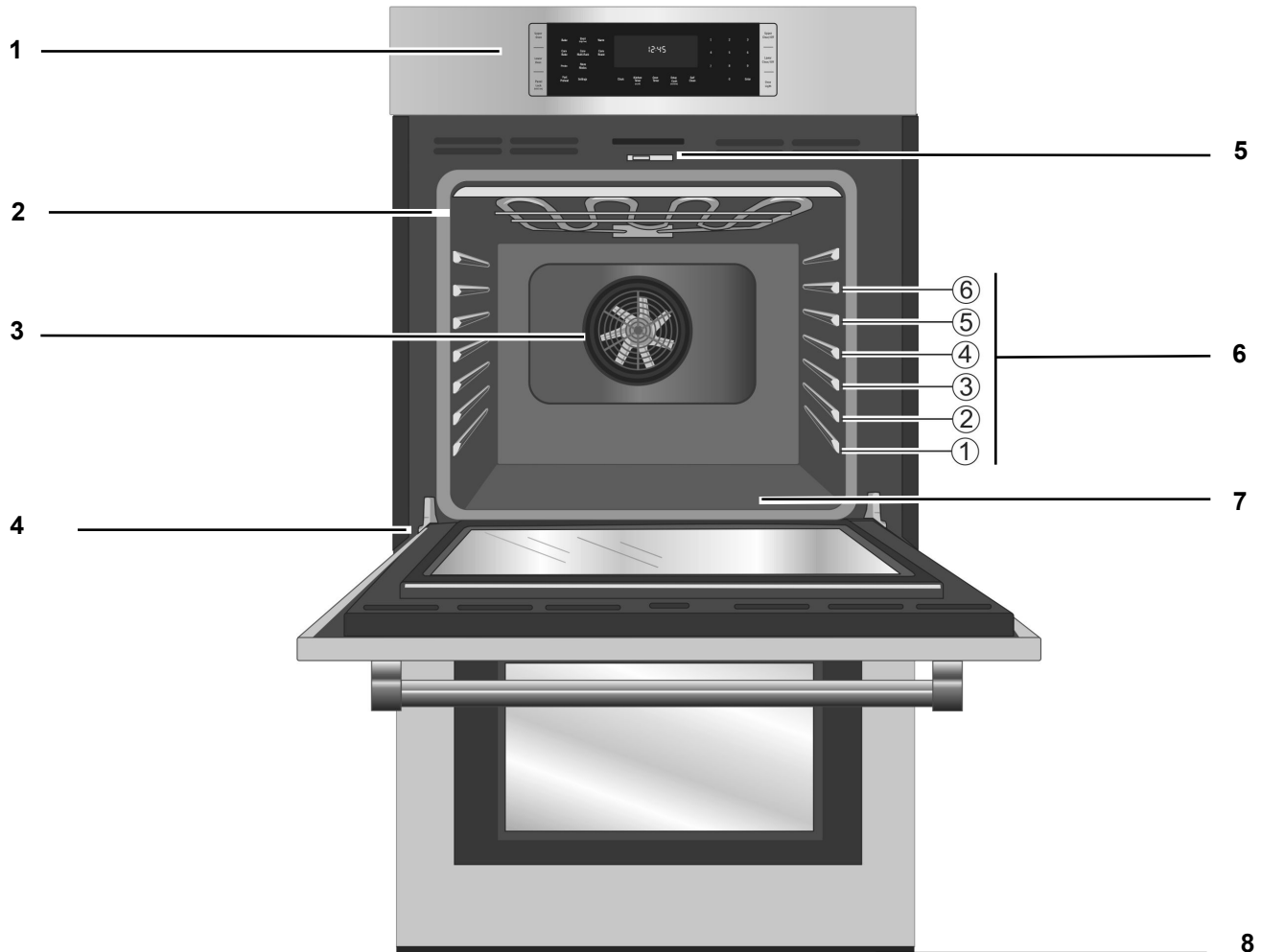
Sécurité de la batterie de cuisine

- 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.

Mise en route

Pièces

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



1	Tableau 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

Le ventilateur de refroidissement tourne pendant tous les modes de cuisson. 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 renversements.

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.



Grille télescopique (certains modèles)

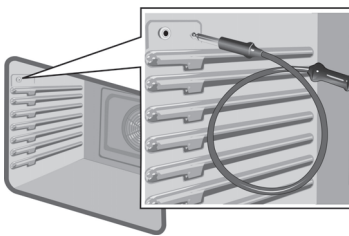
Des grilles supplémentaires de 30 po (762 mm) sont disponibles auprès du e-Shop, n° HEZTR301

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

Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.

Accessoires

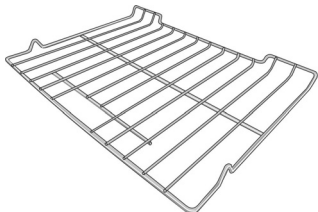
Sonde



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.

Lèche-frite et grill



Pour faire griller et rôtir les aliments.

Ne pas nettoyer dans le four autonettoyant.

Insertion des grilles

⚠ ATTENTION

Pour éviter les brûlures, placer les grilles du four dans la position souhaitée 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.

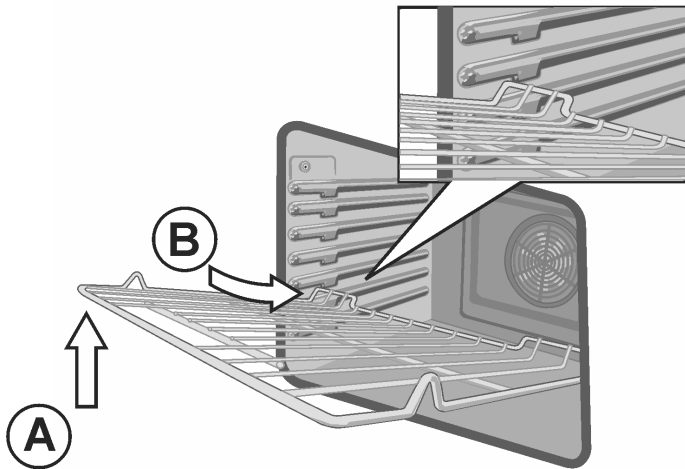
Grille plate

Cette grille est conçue avec une butée afin qu'elle ne puisse pas sortir complètement du four et pour éviter qu'elle ne bascule.

Pour 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 enfourmer la grille complètement à l'intérieur du four.

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

Pour 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 de 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.

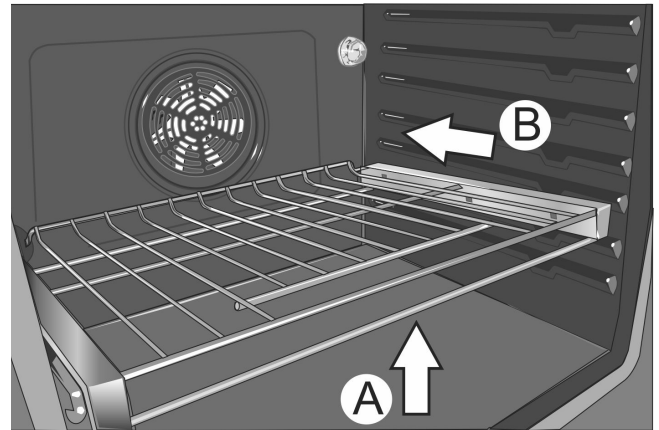
Grille télescopique

Pour 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 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.

Pour 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

Tableau de commande du four double de la série

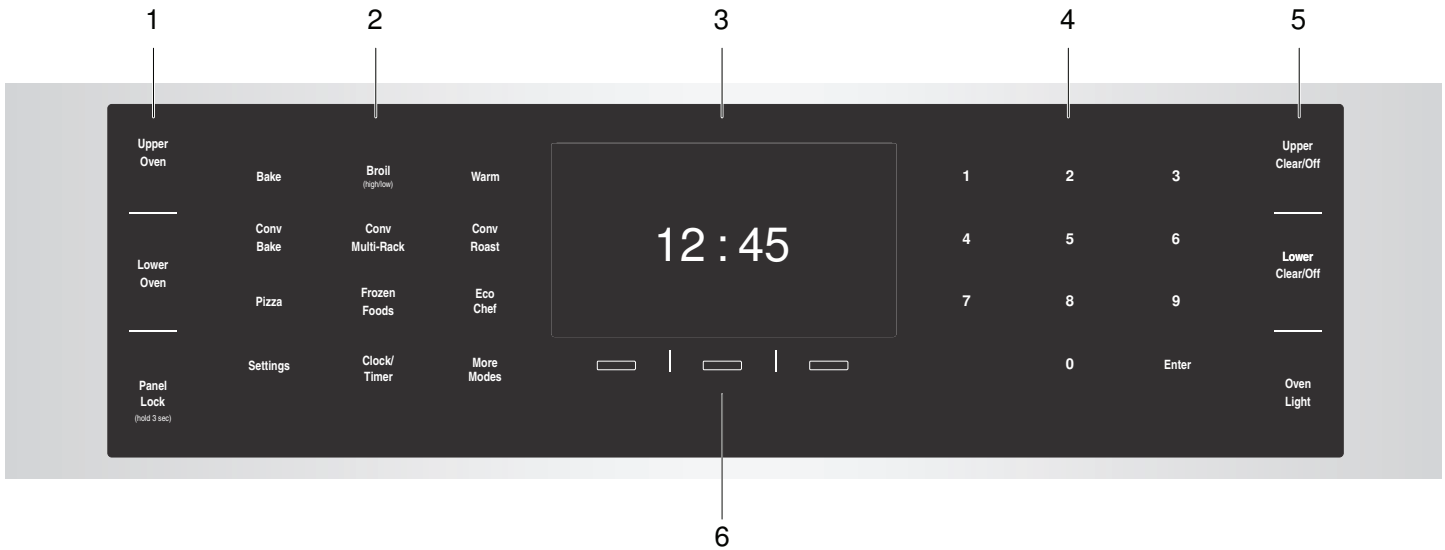
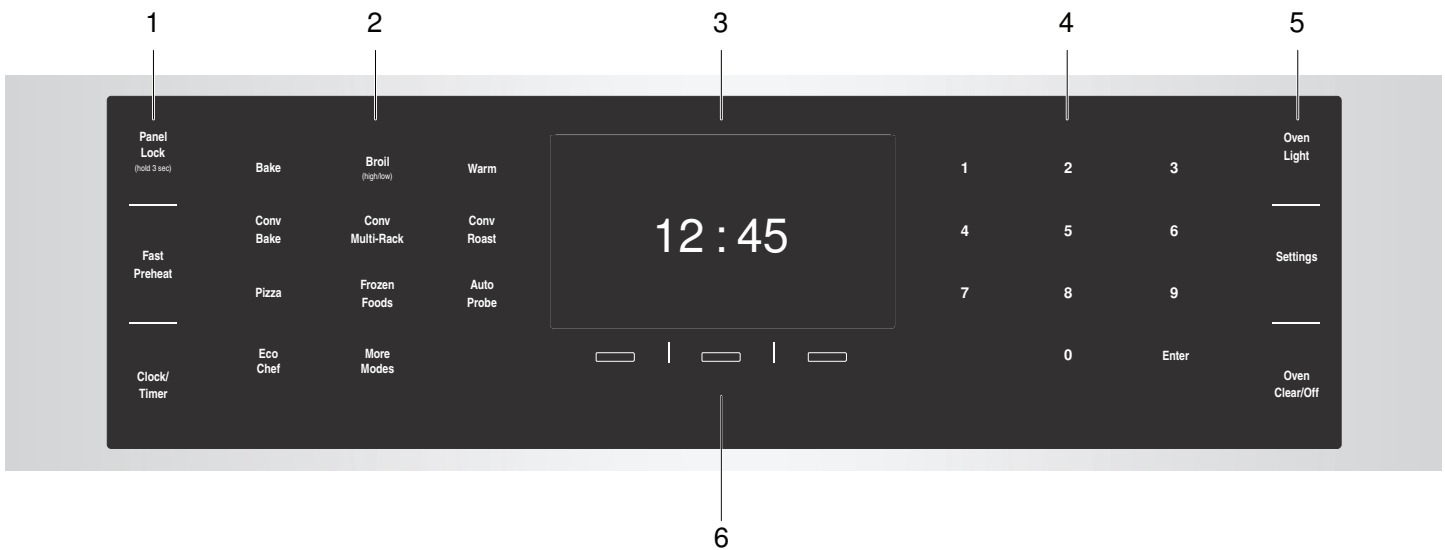


Tableau de commande du four simple de la série BENCHMARK™



- 1 Boutons extérieurs de gauche
- 2 Boutons de sélection du mode
- 3 Écran
- 4 Boutons du pavé numérique
- 5 Boutons extérieurs de droite
- 6 Boutons de fonctions spéciales

Boutons

Remarque : Une légère pression sur les boutons suffit pour les activer. Les boutons ne répondront pas si vous appuyez simultanément sur plusieurs d'entre eux, comme par exemple lorsque vous essayez la surface du panneau de commandes.

Description des boutons

Upper Oven	Bascule vers le four supérieur dans les modèles à four double. Appuyer sur ce bouton avant de sélectionner ou de modifier les réglages du four supérieur.
Lower Oven	Bascule vers le four inférieur dans les modèles à deux fours. Appuyer sur ce bouton avant de sélectionner ou de modifier des réglages du four inférieur.
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 sur ce bouton pour supprimer les modes de cuisson, appuyer et maintenir enfoncé pour éteindre le four supérieur. Supprime certains réglages.
Lower Clear/Off	Appuyer sur ce bouton pour supprimer les modes de cuisson, appuyer et maintenir enfoncé pour éteindre le four inférieur. Supprime certains réglages.
Oven Light	Allume et éteint l'éclairage du four pour le four sélectionné.
Clock/ Timer	Met à jour l'affichage pour permettre à l'horloge d'être réglée ou à une minuterie de cuisine d'être amorcée ou ajustée.
Settings	Permet d'accéder aux réglages de l'utilisateur pour personnaliser l'écran de base, les langues et d'autres fonctions.
Self Clean	Active le mode Nettoyage Auto.
More Modes	Permet d'accéder aux modes de cuisson/chaleur qui ne comportent pas de bouton à accès direct.

Modes supplémentaires

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

L'autonettoyage se trouve également sur cette liste.

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 révolues. Le four carbonise les salissures simplement et en toute facilité. Lorsque l'autonettoyage est terminé, il vous suffit d'essuyer les quelques cendres résiduelles.

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

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

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.

Fonctionnalités de base

Utilisation des boutons et saisie des valeurs numériques

L'interface du four est facile à utiliser mais nécessite une connaissance de la façon dont les valeurs sont introduites. Suivre les procédures ci-dessous.

Type de bouton	Description de son utilisation
Boutons standard et chiffres du clavier numérique	Appuyer sur le centre du bouton pour l'activer. Les boutons sont à sensibilité électrostatique et ne nécessitent qu'une légère pression. Si Panel Lock (Verrouiller les touches) est activé, les boutons ne répondront pas au toucher. Remarque : Appuyer et maintenir enfoncé le bouton « Panel Lock » (Verrouiller les touches) (situé du côté gauche de l'affichage), ce pendant 3 secondes, pour activer le verrouillage des touches.

Touches programmables	Les touches programmables sont des boutons rectangulaires arrondis (A) situés sous les trois symboles ∨ sur l'affichage du four. La fonction de ces boutons varie selon le contexte. Pour utiliser une touche programmable, appuyer sur le bouton rectangulaire arrondi situé sous l'affichage, et non le texte de l'écran au-dessus des symboles ∨. L'affichage n'est pas un écran tactile.
	
1, 2 et 3 (de gauche à droite)	

Saisie d'une valeur numérique à l'aide des boutons numériques

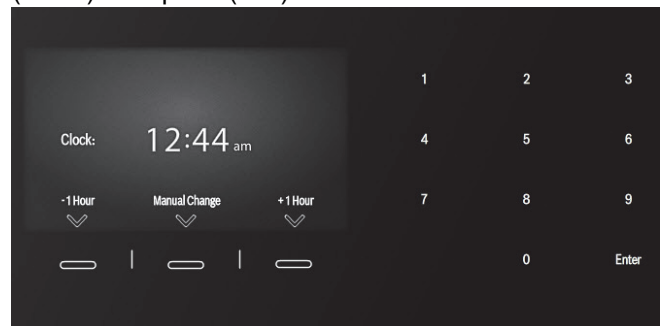
Exemple de saisie : 4:55 pm (16h55)

Heure initiale : 04:46 pm
Saisir : 0 44:60 pm
Saisir : 4 46:04 pm
Saisir : 5 60:45 pm
Saisir : 5 04:55 pm

Les valeurs sont saisies sous la forme de quatre chiffres pour l'heure et de trois chiffres pour la température. Lors de la saisie d'une valeur comportant moins de chiffres, telle qu'une heure qui est inférieure à 10 heures, et lorsque le premier chiffre de la valeur actuelle n'est pas zéro, ajouter un zéro non significatif. Pour saisir 4:55 pm (16h55), saisir 0,4,5,5 et sélectionner « pm ». Au fur et à mesure que les chiffres sont introduits, ils apparaissent à partir de la droite et semblent « repousser » les chiffres initiaux vers la gauche au fur et à mesure de la saisie de chaque nouveau chiffre.



3. Les touches programmables gauche et droite permettent à l'utilisateur d'ajuster +/- 1 heure (comme par exemple l'heure avancée). Appuyer au centre du bouton « Manual Change » (Changement manuel) pour pouvoir utiliser le pavé numérique afin de saisir une heure spécifique et pour sélectionner « am » (matin) ou « pm » (soir).



4. L'affichage indique la réaffectation des touches programmables. Les boutons situés à gauche et à droite indiquent « am » (matin) et « pm » (soir). Utiliser le pavé numérique pour saisir l'heure en hh:mn, en commençant par un « 0 » non significatif si l'heure est inférieure à 10. Remarquez que les chiffres sont renseignés à partir de la droite et semblent « repousser » les chiffres initiaux vers la gauche au fur et à mesure de la saisie des nouveaux chiffres. Appuyer sur le bouton « am » (matin) ou « pm » (soir) pour terminer la saisie de l'heure et revenir au fonctionnement normal de l'affichage de l'horloge.



Par exemple, pour saisir 3:25 pm (15h25), appuyer sur les chiffres 0,3,2,5 du pavé numérique et appuyer sur le bouton « pm » (soir). L'affichage retourne à l'affichage normal de l'horloge.

Conseil : Si le réglage am/pm (matin/soir) est déjà correct, appuyer sur **Enter (Entrée)** sur le bouton numérique aura également pour effet d'enregistrer le

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 sous tension 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.

Pour régler 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. Pour accéder au mode de réglage de l'horloge :

Appuyer sur le bouton **Clock/Timer (Horloge/Minuterie)**. L'affichage indique l'option Set Clock (Régler l'horloge) ou Set Timer (Régler la minuterie). La valeur « 00:00 » clignote dans l'affichage.

Appuyer sur la touche programmable (le petit rectangle blanc horizontal mis en relief) marquée « Set Clock » (Régler l'horloge), sous l'icône fléchée pointant vers le bas (⇩).

Conseil : Appuyer sur la zone « Set Clock » (Régler l'horloge) ⇩ de l'affichage ne donnera aucun résultat. Appuyer sur le petit rectangle blanc horizontal mis en relief qui se trouve sous l'invite.

réglage de l'horloge et vous permet de retourner à l'affichage de l'horloge..

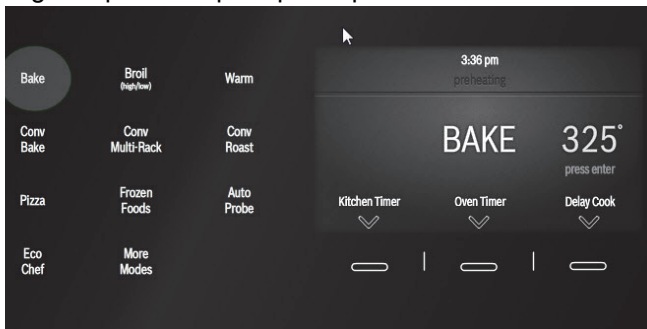


5. L'horloge est désormais réglée et fonctionne.



Réglage du mode de cuisson et de la température

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

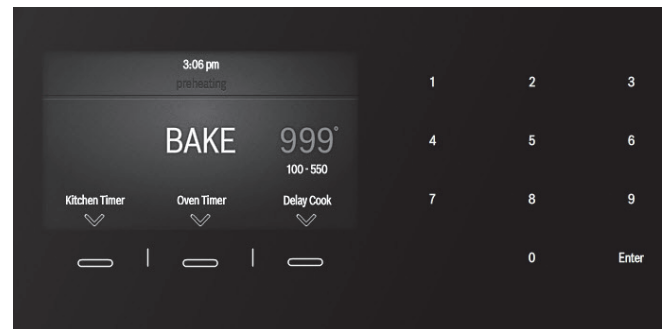


3. Appuyer sur **Enter (Entrée)** pour démarrer le mode en utilisant la température par défaut. Pour les modes nécessitant un préchauffage, l'indicateur de

préchauffage progresse jusqu'à ce que la température cible soit atteinte.



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



À l'aide du pavé numérique, saisir une température dans les limites de la plage de température acceptable. Appuyer sur **Enter (Entrée)** pour démarrer le mode en utilisant la température saisie.

Limitation du temps de chauffe

Le temps de chauffe maximum est limité. Si vous oubliez d'éteindre le four, il s'éteint automatiquement après une période de temps définie (voir tableau ci-dessous), sauf si vous utilisez **Oven Timer (Minuterie du four)** ou **Delay Cook (Cuisson différée)**.

La durée maximale pour le mode Shabbat est de 74 heures. Pour tous les autres modes de cuisson, la durée maximale autorisée dépend de la température :

Température en °F	Température en °C	Durée maximum autorisée sans activité
100–200	30–120	24 heures
201–550	121–300	12 heures

Le chauffage se met hors circuit à moins que le réglage ne soit modifié.

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 l'un ou l'autre type de minuterie, sélectionner d'abord le mode de cuisson à l'aide de l'un des boutons de sélection du mode.

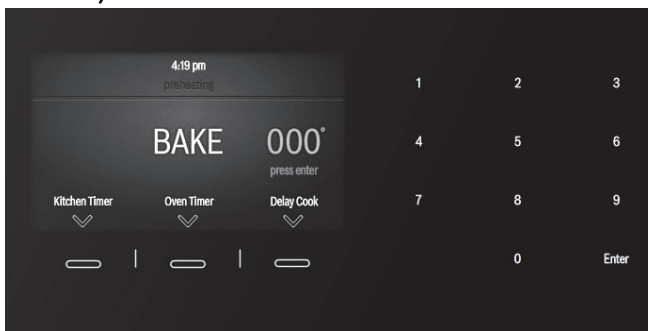
Pour régler la minuterie de cuisine :

(sans mode de cuisson)

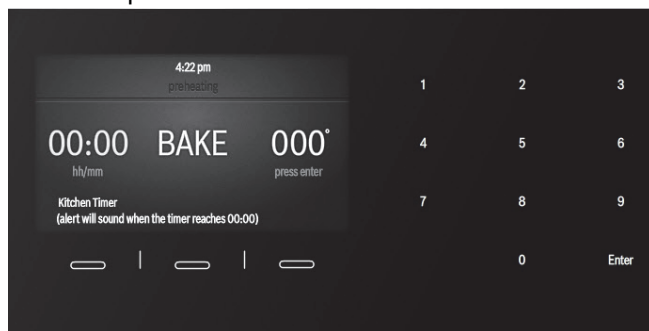
La minuterie de cuisine est utilisée pour les besoins de chronométrage des tâches ménagères d'ordre général qui n'ont aucune incidence sur le fonctionnement du four.

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 que la deuxième minuterie puisse être démarrée plus tard, si nécessaire.

1. Sélectionner un mode de cuisson et ajuster la température souhaitée. Démarrer le mode de cuisson en appuyant sur Enter (Entrée). Les touches programmables situées au bas de l'affichage indiquent **Kitchen Timer (Minuterie de cuisine)**, **Oven Timer (Minuterie du four)** et **Delay Cook (Cuisson différée)**. Sélectionner **Kitchen Timer (Minuterie de cuisine)**.



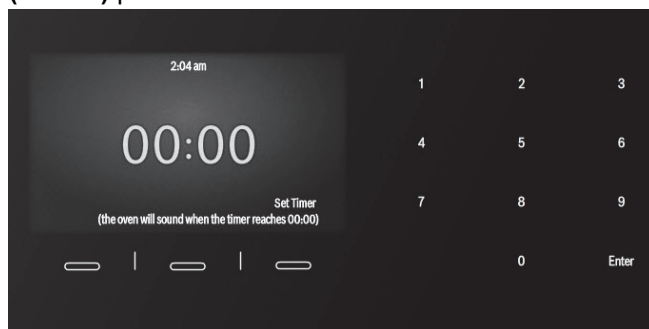
2. « 00:00 » est affiché et clignote à gauche du nom du mode. Utiliser le pavé numérique pour remplacer « 00:00 » par la valeur de minuterie souhaitée.



3. Appuyer sur **Enter (Entrée)** pour enregistrer le réglage de la minuterie.
La minuterie de cuisine démarre.
4. Lorsque le décompte de la minuterie de cuisine parvient à zéro, une tonalité d'alarme retentit toutes les 10 secondes, ce pendant 2 minutes.

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

La minuterie de cuisine peut également être réglée en appuyant sur le bouton **Clock/Timer (Horloge/Minuterie)** à gauche du panneau de commande. L'entrée de la valeur « 00:00 » clignote au centre de l'affichage. Saisir la valeur de minuterie souhaitée à l'aide des boutons numériques et appuyer sur **Enter (Entrée)** pour démarrer la minuterie.



Remarque

- La minuterie n'est pas modifiée lorsque d'autres paramètres le sont.
- L'indicateur affiché à l'écran dépend des Réglages qui ont été définis. Le réglage de l'écran standard affiche l'horloge pendant que la minuterie fonctionne. Dans ce cas, appuyer sur **Timer (Minuterie)** pour afficher la minuterie en fonctionnement.

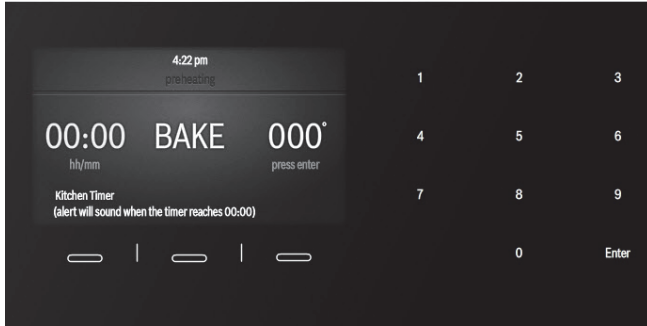
Pour régler la minuterie du four :

(réglage de la minuterie pour éteindre le 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 : Une minuterie de four ne peut pas s'exécuter pendant l'autonettoyage.

- Sélectionner un mode de cuisson. Les touches programmables situées au bas de l'affichage indiquent **Kitchen Timer (Minuterie de cuisine)** et **Oven Timer (Minuterie du four)**. Sélectionner **Oven Timer (Minuterie du four)**.
- « 00:00 » est affiché et clignote à gauche du nom du mode. Utiliser le pavé numérique pour remplacer « 00:00 » par la valeur de minuterie souhaitée.



- Appuyer sur **Enter (Entrée)** pour enregistrer 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 pendant 2 minutes.

Fast Preheat (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 ou Maintien au Chaud.

Pour 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 **Fast Preheat (Préchauffage rapide)**.

- Appuyer sur **Start (Démarrer)**.

Pour éteindre le préchauffage rapide, appuyer de nouveau sur **Fast Preheat (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 automatique
- Mode Shabbat
- Verrouiller les touches

Delay Cook (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

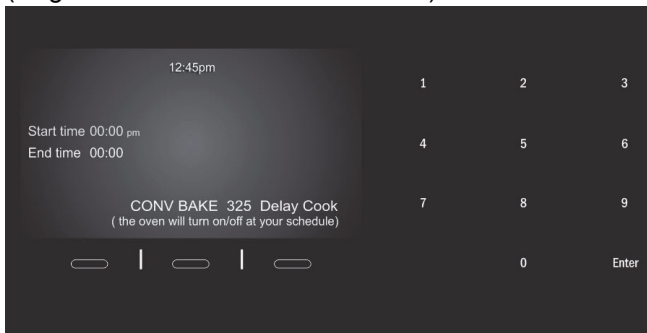
Pour des raisons de sécurité alimentaire, ne pas laisser les aliments à l'intérieur du four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.

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

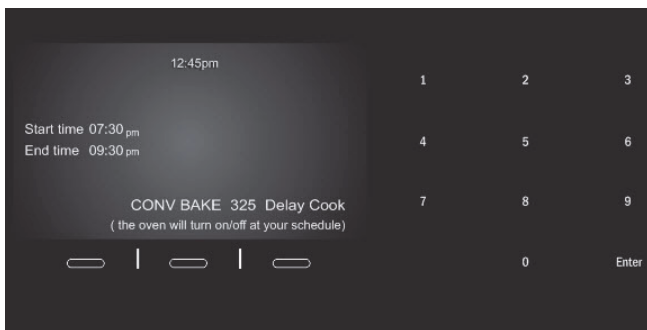
Régler le mode Dr. Cuis. Différée :

- Pour les fours doubles, sélectionner d'abord le four Supérieur ou le four Inférieur.
- Régler le mode de cuisson et la température. Appuyer sur **Enter (Entrée)** pour démarrer le mode.

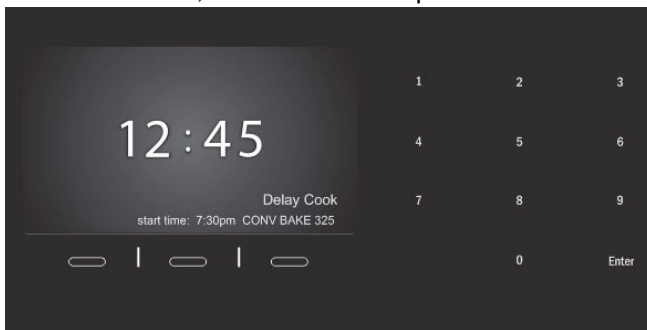
- Appuyer sur le bouton contextuel **Delay Cook (Cuisson différée)**. L'écran « Set Delay Cook Time » (Réglage la durée de cuisson différée) s'affiche.



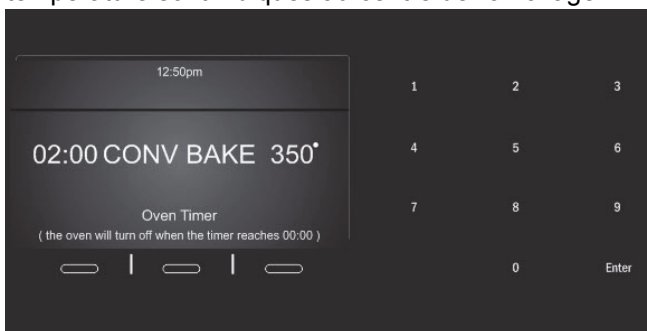
- Entrer l'heure de début et l'heure de fin. Appuyer sur **Enter (Entrée)** pour démarrer le mode de Cuisson différée.



- Si l'heure de début définie est postérieure à l'heure en cours, l'affichage indique l'heure en cours avec la notification Delay Cook (Cuisson différée) ainsi que l'heure de début, le mode et la température.



- Lorsque la minuterie de cuisson différée démarre le mode, la durée de minuterie restante, le mode et la température sont indiqués au centre de l'affichage.



À ce stade, le mode Cuisson différée agit exactement comme une minuterie de four. Lorsque le compte à rebours de la minuterie est terminé, le four émettra un

signal sonore et le mode se désactive. Appuyer sur **Timer Off (Arrêt minuterie)** ou ouvrir la porte du four pour désactiver l'alarme.

Remarque :

- Pour annuler **Delay Cook (Cuisson différée)**, appuyer sur le bouton **Oven Clear/Off (Four Effacer/ Désactiver)** (pour les fours doubles, sélectionner d'abord le four supérieur ou inférieur).

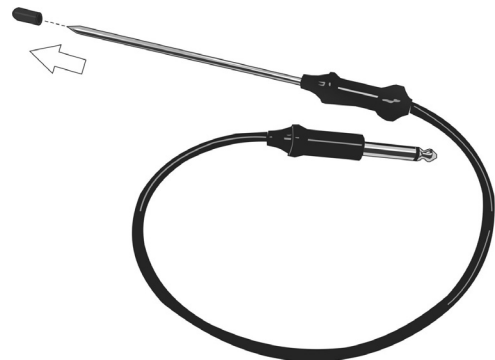
Auto Probe (Sonde automatique)

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.

Retirer le capuchon de sécurité avant d'utiliser la sonde

Certains modèles sont équipés d'une sonde de température qui est utilisée pour détecter la température interne des viandes pendant la cuisson.

La sonde est expédiée avec un capuchon noir en plastique recouvrant l'extrémité pointue en métal. Le capuchon doit être retiré avant usage.



Insertion de la sonde :

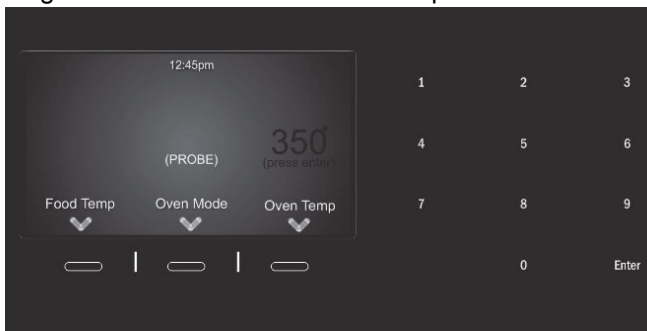
Introduire la pointe de la sonde dans la viande au milieu, dans la partie la plus épaisse de la pièce, ou dans la poitrine pour les volailles. S'assurer que la sonde ne touche pas au gras, à l'os ou à une quelconque partie du four ou du plat.

Remarque : Les aliments doivent être complètement décongelés avant d'insérer la sonde dans la viande.

Utilisation de la sonde :

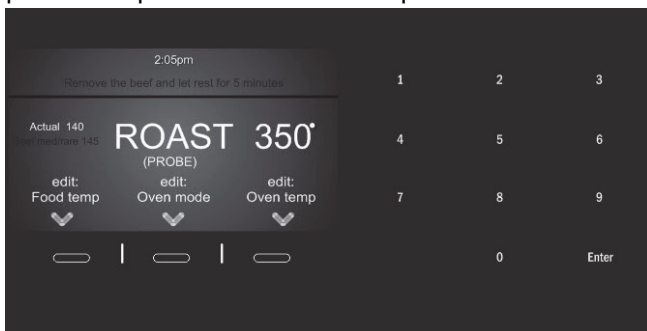
- Introduire la sonde dans la viande comme précisé ci-dessus.

- Brancher la sonde dans le four. Si la sonde n'est pas connectée au four avant de démarrer le mode Sonde, une tonalité d'erreur retentit.
- Appuyer sur le bouton **Auto Probe (Sonde automatique)**. L'écran Set Probe (Régler sonde) et OvenTemp (Temp. four) est affiché. Utiliser les touches programmables qui se trouvent au bas de l'affichage pour sélectionner les écrans afin de saisir la température des aliments souhaitée, le mode du four à utiliser et la température du four. Utiliser le pavé numérique pour saisir les valeurs souhaitées. Appuyer sur **Enter (Entrée)** sur le pavé numérique pour confirmer les réglages et démarrer le mode de la 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 pendant le processus de cuisson par incréments de 5°.



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 pendant 2 minutes.

Cet écran reste dans l'affichage jusqu'à ce qu'on l'efface en appuyant sur le bouton « **Oven Clear/Off (Four Effacer/Désactiver)** » ou que l'on retire la sonde. L'écran repasse en mode veille.

Dans les modèles de fours doubles, la sonde n'est disponible que pour le four supérieur.

Remarque :

- La sonde n'est pas disponible lorsqu'une minuterie de cuisson a été réglée.
- Pour modifier la température de la sonde, appuyer sur le bouton **Probe (Sonde)**. L'écran affiche le mode d'édition de la température de sonde et affiche le message « SET PROBE TEMP » (Régler la température de la sonde). Saisir la nouvelle température de la sonde et appuyer sur **Enter (Entrée)** pour accepter la nouvelle valeur.
- Ne pas ranger la sonde dans le four.
- Toujours saisir la sonde par la poignée pour l'insérer et la retirer.
- Toujours utiliser une poignée isolante pour retirer la sonde car elle devient chaude.
- Dans les modèles de four 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 doit être activé dans le menu Settings (Réglages) (le réglage par défaut pour le mode Shabbat est «Oui »).

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

La température de cuisson doit être dans les limites de la plage de température du mode Shabbat, soit comprise entre 100 °F (37,7 °C) et 450 °F (232,2 °C). Une fois que le mode Shabbat aura démarré, la température de cuisson peut être modifiée (dans les limites de la plage de température autorisée pour le mode Shabbat) en utilisant le pavé numérique et en appuyant sur Enter (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.

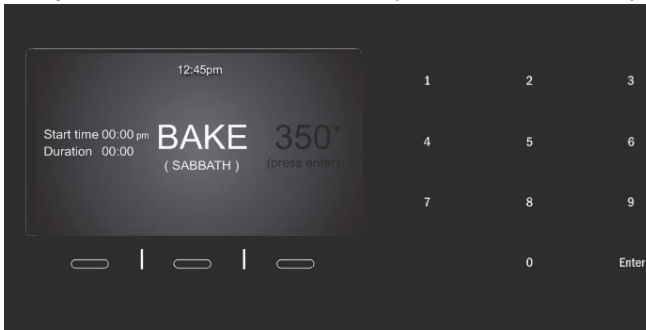
Pour régler le mode Shabbat :

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

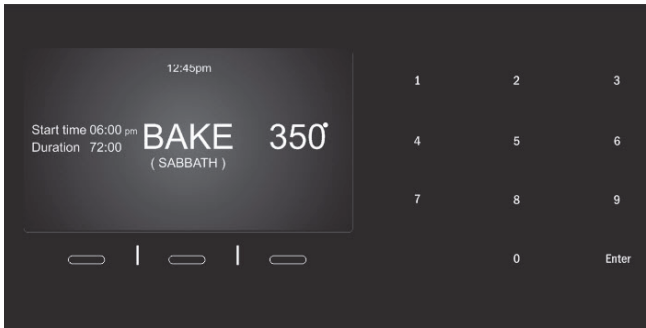
Le mode de cuisson doit être activé (ou en cours d'activation pour s'exécuter). Appuyer sur la touche programmable **Oven Timer (Minuterie du four)** pendant cinq secondes.

Si une minuterie est activée ou si la sonde est introduite ou que la température définie est en dehors des limites de la plage de température acceptable pour le mode Shabbat, lorsque le mode Shabbat tente de démarrer, l'affichage clignote et le message suivant s'affiche pendant 5 secondes : « SABBATH NOT AVAILABLE » (Shabbat non disponible).

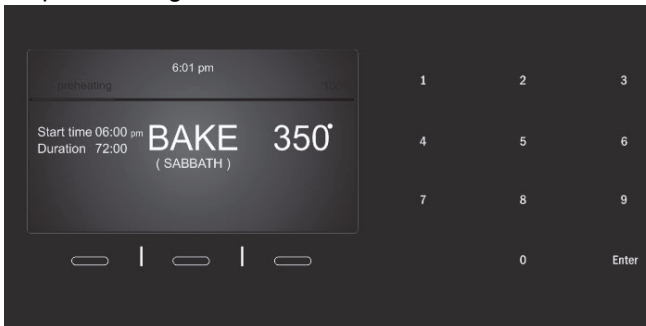
Si aucune minuterie n'est activée, l'écran du mode Shabbat est affiché. La température du four (en rouge) clignote pour indiquer qu'elle peut être modifiée. Utiliser les boutons numériques pour saisir une nouvelle température, si nécessaire. En mode Shabbat, la plage de température acceptable est comprise entre 100 °F et 450 °F (37,7 °C et 232,2 °C).



2. Entrez la durée (le temps pendant lequel le mode Shabbat doit s'exécuter) indiquée sur l'affichage qui clignote en rouge signifiant qu'il peut être modifié. L'heure de début est définie sur « 6:00 pm » (18h00). L'heure de début du mode Shabbat peut être retardée à l'aide de la touche programmable du mode Cuisson « Delay Cook » (Cuisson différée).



3. Lorsque l'heure de début est atteinte, le mode Shabbat débute, l'affichage indique que le four exécute le mode de préchauffage en Mode Shabbat.



Remarque :

- Les fours doubles sont capables d'exécuter le **Mode Shabbat** sur les fours supérieur et inférieur, individuellement ou simultanément.
- La température autorisée pour le mode Shabbat est comprise entre 100 °F (37,7 °C) et 450 °F (232,2 °C).
- La minuterie du mode Shabbat peut être réglée entre 0:01 et 74 heures.
- Une option « Holiday Cook Time » (Durée de cuisson Fêtes) peut être ajoutée aux instructions de cuisson en mode Shabbat en appuyant sur la touche programmable d'édition Holiday (Fêtes) et en entrant les informations souhaitées relatives aux fêtes lorsque l'interface vous invite à le faire.

Panel Lock (Verrouiller les touches)

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

1. Pour activer la fonction Verrouiller les touches, appuyer et maintenir enfoncé le bouton **Panel Lock (Verrouiller les touches)** pendant 3 secondes (en mode Veille).
2. Pour désactiver la fonction Verrouiller les touches, appuyer et maintenir enfoncé le bouton **Panel Lock (Verrouiller les touches)** pendant 3 secondes. L'écran repasse en mode Veille.

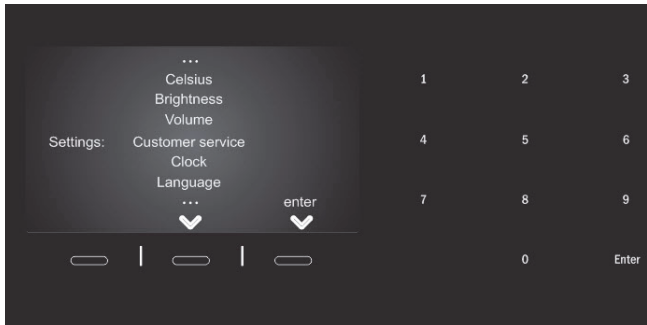
Settings (Réglages)

Le menu Réglages est utilisé pour personnaliser certains réglages du four.

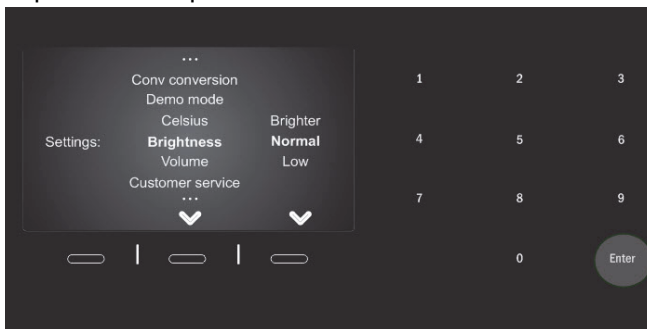
Pour pouvoir accéder au menu Réglages, le four doit être en mode Veille (aucun mode de cuisson ou minuterie ne doit s'exécuter).

Pour modifier les éléments du menu Réglages :

1. Appuyer sur le bouton **Settings (Réglages)**.
2. La liste des éléments des réglages est affichée. Faire défiler la liste à l'aide de la touche programmable centrale. Chaque élément des réglages est mis en surbrillance dès sa sélection.



3. Pour modifier un élément des réglages, lorsque celui-ci est mis en surbrillance, appuyer sur la touche programmable gauche marquée **Enter (Entrée)**. Pour une description de chaque élément, consulter le tableau suivant.
4. Pour modifier la valeur pour le réglage affiché, appuyer sur la touche programmable la plus à droite pour faire défiler la liste. Une fois le réglage souhaité mis en surbrillance, appuyer sur le bouton **Enter (Entrée)** sur le pavé numérique.



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

Pour quitter le menu Réglages :

Appuyer sur le bouton **Oven Clear/Off (Effacer/ Désactiver)**.

Température compensée du four

Le four est calibré afin de fournir des résultats précis. Cette fonctionnalité est utile si vous préférez vos aliments plus ou moins dorés. Lorsqu'une température compensée est sélectionnée, la température réelle du four est augmentée ou diminuée de cette valeur.

Pour régler une valeur compensée, le four doit être éteint. Pour le réglage, se reporter à « Température compensée » à la section « Options du menu Réglages ».

Options du menu Réglages

	Élément de menu	Description	Valeur par défaut
1	Unités de température	Fahrenheit (°F) ou Celsius (°C)	°F
2	Luminosité	Élevé, Moyen, Bas	Élevée
3	Volume	Élevé, Moyen, Bas, Désactivé	Élevée
4	Mode Horloge	Mode d'affichage 12 heures ou 24 heures. 12HR, 24HR.	12HR
5	Conversion Convection Auto	Diminuer la température du four de 25 °F (14 °C) définie pour les modes de cuisson par Convection et Convection Multi-Rack. ACTIVÉ, DÉACTIVÉ.	DÉSACTIVÉ
6	Affichage de l'horloge en veille	L'horloge s'affiche quand aucun mode de cuisson ne s'exécute ou si la minuterie est en marche. 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 les modes Cuisson par Convection, Rôtissage Convection et 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 de 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>Six affichages successifs défilent à intervalles fixes. L'interface fonctionne, mais aucun mode du four ne répond. Pour quitter le mode Démo, accéder aux réglages et désactiver le mode Démo. Sinon le mode Démo reste activé, y compris lors d'une coupure de courant.</p> <p>« On » (Activé), « Off » (Désactivé).</p>	Désactivé

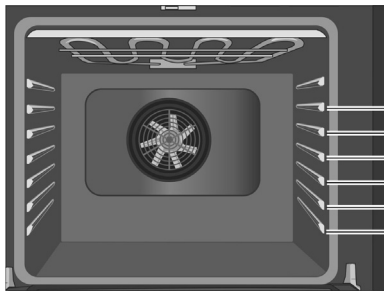
Tirer le meilleur parti de votre appareil

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 libre autour des plats. Pour la cuisson simultanée des 4 étages d'un gâteau, 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.

Le guide de grille supérieur n'est pas utilisé avec les grilles de cuisson. Utiliser uniquement les positions de grille de 1 à 6. Le guide supérieur a uniquement pour fonction de servir d'appui à la grille pour l'empêcher de basculer lorsqu'on la place dans la position 6. Une grille placée sur le guide supérieur serait instable puisque il n'y a aucun guide au-dessus pour l'empêcher de basculer. **NE PAS** tenter d'utiliser le guide supérieur pour placer une grille dans le four.

Position des grilles	Idéal pour
6 (position utilisable la plus élevée)	hamburgers, steaks
5	faire griller le pain, faire griller la plupart des viandes, faire fondre le fromage
4	viandes plus épaisses
3	faire cuire les volailles au grilloir, la plupart des produits boulangers préparés sur une tôle à biscuits ou dans un moule utilisant une seule grille; ceci comprend les aliments prêts-à-servir congelés, les gâteaux, les ragoûts et la pizza congelée
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 souhaitée 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 renversements d'aliments. Essuyer les renversements surabondants 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 du four 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 (177 °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 la porte à plusieurs reprises.
- Utiliser la minuterie de cuisine 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 (14 °C) lorsque vous cuisinez avec des plats en verre.
- Préchauffer le four avant d'y placer les plats en verre.
- Utiliser des plats de cuisson adaptés au degré de brunissage souhaité. 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 (14 °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 (en °F) par mode de cuisson

Mode	Le plus faible	Le plus élevé
Bake (Cuisson)	100	550
Roast (Rôtissage)	100	550
Broil (Low, High) [Cuisson Gril (Bas, Élevé)]	450	550
Warm (Maintien au Chaud)	150	225
Proof (Apprêt)	85	125
Convection Bake (Cuisson par Convection)	100	550
Convection Multi-Rack	100	550
Convection Roast (Rôtissage Convection)	100	550
Pizza	100	550
Convection Broil (Low, High) [Cuisson Gril Convection (Bas, Élevé)]	450	550
Frozen Foods (Aliments surgelés)	100	550
EcoChef	100	550

Modes de cuisson

Bake (Cuisson)



Le mode **Bake (Cuisson)** est un mode de cuisson au four par circulation d'air chaud et sec. Les éléments supérieur et inférieur chauffent à intervalles réguliers pour maintenir la température du four.

Le mode Bake (Cuisson) peut être utilisé pour préparer toute sorte d'aliments, depuis les pâtisseries jusqu'aux ragoûts. Se reporter aux 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 métalliques 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.

Convection Bake (Cuisson par Convection)



Le mode **Convection Bake (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 sous l'action du ventilateur à convection.

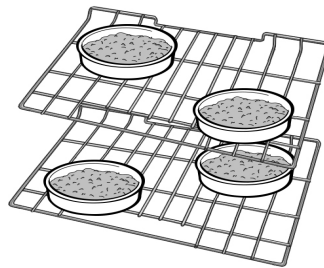
Le mode de Convection Bake (Cuisson par Convection) est idéal pour la cuisson des gâteaux, des biscuits en barres et des pains car il se sert de la chaleur de l'élément inférieur qui donne aux aliments cuits au four une croûte plus savoureuse.

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 (14 °C) si le mode Conversion Convection Auto n'est pas activé.
- Placer les aliments dans des moules peu profonds, non couverts, telles que des tôles à biscuit sans rebords.
- Pour faire cuire les gâteaux, utiliser les positions de grille 2 et 5.
- Si l'on fait cuire plusieurs plats sur une même grille, laisser au moins 1 po à 1 1/2 po (2,5 à 3,8 cm) d'espace libre autour des plats. Décaler les moules de façon à ce qu'ils ne soient pas directement placés les uns au-dessus des autres (voir le schéma suivant).



Conversion Convection Auto

Les modes de Cuisson par Convection et Convection Multi-Rack (cuisson sur plusieurs grilles) nécessitent une réduction de température de 25 °F (14 °C). Le mode Conversion Convection Auto diminue la température que vous avez saisie automatiquement. Entrer simplement la température de la recette ou indiquée sur l'emballage lors du réglage du mode. La commande calcule la température juste et l'affiche à l'écran.

La fonction de conversion automatique pour la cuisson par convection peut être désactivée pour permettre les réglages manuels de la température. Voir « Conversion Convection Auto » à la section « Réglages » pour plus de détails.

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 sous l'action du ventilateur à convection.

Le mode Convection Multi-Rack convient bien à la cuisson des aliments en portions individuelles, tels les biscuits et les biscottes. Il convient également à la cuisson simultanée sur plusieurs grilles (2 ou 3). 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 grâce à l'utilisation de plusieurs grilles en même temps.

Conseils

- Réduire la température du four indiquée dans la recette de 25 °F (14 °C) si le mode Conversion Convection Auto n'est pas activé.
- Placer les aliments dans des moules à rebords peu élevés, non couverts, telles que des tôles à biscuit sans rebords.
- Si l'on fait cuire plusieurs plats sur une même grille, laisser au moins 1 po à 1 1/2 po (2,5 à 3,8 cm) d'espace libre autour des plats.

Pizza



En mode **Pizza**, la chaleur diffusée par les éléments supérieur et inférieur circule à l'intérieur de la cavité du four sous l'action du ventilateur à convection.

Le mode Pizza convient pour les pizzas fraîches ou congelées.

Conseils

- Il se peut que la durée de cuisson soit légèrement plus courte. Vérifier au préalable la durée minimale indiquée sur l'emballage.
- Lorsque vous faites cuire une pizza congelée :
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, la mettre dans un saladier et bien couvrir celui-ci 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 faite maison, 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 congelées, observer les recommandations du fabricant.
- Lors de l'utilisation du mode Pizza, le ventilateur à convection s'allume et s'éteint par intermittence.

Roast (Rôtissage)



Le mode **Roast (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 Roast (Rôtissage) convient parfaitement à la viande et à la volaille et aux pièces de viande moins tendres.

Conseils :

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Utiliser un plat à rôtir à rebords élevés ou une rôtissoire. Couvrir le plat avec un couvercle ou une feuille d'aluminium pour faire cuire les pièces de viande moins tendres.
- Pour les pièces 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 ou une dinde entiers, replier les ailes sous le dos et attacher les cuisses de manière lâche avec de la ficelle de cuisine.

Convection Roast (Rôtissage Convection)



Le mode **Convection Roast (Rôtissage Convection)** utilise la chaleur diffusée par les éléments supérieur et inférieur ainsi que la chaleur qui circule dans la cavité sous l'action du ventilateur à convection.

Le mode Rôtissage Convection est bien adapté à la préparation des pièces 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 pour cent plus rapide que les modes n'utilisant pas le principe de cuisson par convection.
- Un brunissage riche, doré.

Conseils :

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Utiliser la température 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 grill-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 n'est pas encore cuite, vous pouvez la couvrir d'une feuille de papier aluminium pour qu'elle ne dore pas trop.
- Une fois la viande sortie du four, la couvrir avec du papier 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.

Broil (Cuisson Gril)



Le mode **Broil (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, ainsi qu'à la cuisson 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 grill-lèche-frite, ou un plat profond doté d'une plaque-gril en métal.
- Ne pas recouvrir le grill-lèche-frite de papier aluminium. Il a été conçu pour faciliter l'écoulement des matières grasses à l'écart de la surface de cuisson et pour éviter le dégagement de fumée et les éclaboussures.
- Tourner les viandes une fois pendant la durée de cuisson recommandée. Le poisson n'a pas besoin d'être tourné.
- Pour gratiner les casseroles, 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.

Convection Broil (Cuisson Gril Convection)



Le mode **Convection Broil (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 Convection Broil (Cuisson Gril Convection) est bien adapté à la cuisson des pièces 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 (3,8 cm) d'épaisseur.
- Pour le rôissage, 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 aluminium. Il a été conçu pour faciliter l'écoulement des matières grasses à l'écart de la surface de cuisson et pour 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.

EcoChef



EcoChef utilise la chaleur résiduelle pour réduire la consommation d'énergie au cours de la cuisson. La sonde est toujours utilisée pour contrôler la température interne des aliments et pour maîtriser la cuisson des aliments.

Le mode convient bien à la cuisson des pièces de viande tendres et de la volaille. Toujours fermer la porte du four lorsque vous utilisez le mode **EcoChef**.

Remarque :

- Pour que le mode **EcoChef** puisse fonctionner, la sonde doit être insérée dans la viande et branchée dans le four.
- Les aliments doivent être complètement décongelés avant d'insérer la sonde dans la viande.
- Insérer la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande, sans toucher l'os ni la graisse. Pour la volaille entière, insérer la sonde dans la partie la plus épaisse de la poitrine.

- Utiliser le mode **EcoChef** uniquement pour les aliments et les températures de sonde figurant dans la liste.
- Le poids maximum autorisé pour les dindes est 12 livres (5,4 kg).
- Ne pas couvrir la viande ni utiliser de sacs de cuisson.
- Consulter le tableau de cuisson pour les recommandations relatives aux positions de grilles.
- Une fois que le four éteint et en mode de chaleur résiduelle, conserver la porte fermée. Ouvrir la porte aura une incidence sur le résultat global de cuisson de la viande.
- Utiliser une poignée isolante pour retirer la sonde du four car elle devient chaude.
- Après avoir sorti la viande de porc, bœuf ou agneau du four, la laisser reposer pendant 5 à 10 minutes recouverte de papier d'aluminium jusqu'à ce qu'elle parvienne à la température de service.

Pour régler EcoChef :

1. Introduire la sonde dans la viande comme précisé ci-dessus.
2. Mettre la viande au four. Brancher la sonde dans le four. Si la sonde n'est pas connectée au four, **EcoChef** ne fonctionnera pas.
3. Appuyer sur le bouton **EcoChef**. Utiliser les touches programmables qui se trouvent au bas de l'affichage pour sélectionner les écrans afin de saisir la température interne des aliments souhaitée et la température du four.
4. Pour régler la température des aliments, appuyer sur la touche programmable **Food Temp (Température des aliments)** jusqu'à ce que la température souhaitée soit mise en surbrillance.
5. Pour régler la température du four, appuyer sur la touche **Oven Temp (Température du four)** et utiliser les touches du clavier numérique pour régler la température. Le mode est automatiquement programmé.
6. Appuyer sur **Enter (Entrée)** pour démarrer le four et contrôler la température des aliments. L'affichage indique la température actuelle et la température cible de la viande.
7. Pendant la durée de mise en température, la température du four et la température de la sonde peuvent être modifiées.
8. La durée de cuisson est automatiquement réglée lorsque le four s'éteint et lorsque s'affiche le message « Chaleur résiduelle (conserver la porte fermée) ». La température des aliments continuera d'augmenter jusqu'à ce que la température définie soit atteinte. Le four émet un signal sonore lorsque la viande aura atteint la température. Ouvrir la porte et retirer les aliments.

Pour modifier la température des aliments et/ou la température du four pendant la durée de mise en température :

1. Appuyer sur la touche programmable sous Modifier : EcoCHEF.
2. Pour modifier la température des aliments, appuyer sur la touche programmable sous Food Temp (Température des aliments) jusqu'à ce que la nouvelle température de la sonde apparaisse.
3. Pour modifier la température du four, appuyer sur la touche programmable sous Oven Temp (Température du four) et sur les touches du pavé numérique pour définir la nouvelle température.
4. Appuyer sur Enter (Entrée). La ou les nouvelles températures seront affichées à l'écran.

Remarque : La température de la sonde ne pourra pas être modifiée pendant que le four est en mode de chaleur résiduelle.

Si vous ouvrez la porte pendant le mode de chaleur résiduelle

- pendant moins de 15 secondes : le programme retourne au mode EcoChef qui utilise les températures de la sonde et du four.
- pendant plus de 15 secondes : le four annulera le mode EcoChef et continue la cuisson des aliments avec le mode Rôtissage Convection et la même température de cuisson jusqu'à ce que la viande atteigne la température souhaitée.

Frozen Foods (Aliments surgelés)



Le mode **Aliments surgelés** utilise tous les éléments chauffants, ainsi que le ventilateur à convection, pour distribuer uniformément la chaleur à l'intérieur de la cavité du four. La principale différence entre le mode Aliments surgelés et les autres modes à convection est que celui-ci ne nécessite pas de préchauffage.

Le mode Aliments surgelés convient bien aux aliments prêts-à-servir surgelés comme les bâtonnets de poisson et les croquettes de poulet. Les avantages du mode Aliments surgelés comprennent :

- Diminution de la durée 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 prêts-à-servir surgelés dans un four froid, non préchauffé. Les mets seront toujours cuits selon la durée de cuisson recommandée sur l'emballage.
- Suivre les consignes données sur l'emballage relatives à la durée et à la température de cuisson.
- Il n'est pas nécessaire de retourner les aliments à mi-cuisson pendant la durée de cuisson recommandée.
- 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 énoncées par le fabricant du produit.
- Espacer les aliments uniformément sur la grille.
- Pour la cuisson sur deux grilles, utiliser les positions de grille 2 et 4.

Proof (Apprêt)



Le mode **Proof (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 base de levure.
- La plage de température du mode Apprêt est comprise entre 85 °F et 110 °F (29,4 °C à 43,3 °C).
- La température par défaut du mode Apprêt est de 100 °F (37,7 °C).
- Couvrir le saladier ou l'ustensile de cuisson de manière lâche et utiliser une grille adaptée à la taille de celui-ci.
- Laisser la porte du four fermée et utiliser l'éclairage du four pour vérifier l'état d'avancement de la levée de la pâte.

Warm (Maintien au Chaud)



En mode **Warm (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 Warm (Maintien au chaud) pour conserver les aliments cuits au chaud jusqu'au moment de servir.
 - Les températures de maintien au chaud sont comprises entre 140 °F et 220 °F (60 °C et 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 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 très 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.
- 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.

Pour 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 **Oven Clear/Off (Four Effacer/Désactiver)** pour mettre fin au mode en fonctionnement.
3. Appuyer sur le bouton **More Modes (Modes supplémentaires)**.
Nettoyage Auto apparaît sur l'affichage. La minuterie de la fonction Nettoyage Auto affiche 3 heures (3:00)

par défaut et clignote pour indiquer que cette valeur peut être acceptée ou modifiée.


Pour accepter la durée d'autonettoyage par défaut de 3 heures (3:00), appuyer sur **Enter (Entrée)** sur le pavé numérique.

Pour entrer un nombre d'heures différent, ou pour programmer le démarrage différé de l'autonettoyage, appuyer sur la touche programmable appropriée et suivre les invites qui s'affichent. L'autonettoyage peut fonctionner pendant 2, 3 ou 4 heures. Si vous entrez une valeur inférieure à 2 heures ou supérieure à 4 heures, 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 est affichée, appuyer sur **Enter (Entrée)** sur le pavé 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 à nouveau uniquement lorsque le message « **Finished** » (**Terminé**) est affiché.

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

Pour annuler le mode Nettoyage Auto

Appuyer sur le bouton **Oven Clear/Off (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 « **COOLING DOWN** » (Refroidissement en cours) est affiché.

6. Lorsque la période de refroidissement est terminée, le message « **SELF CLEANING FINISHED** » (Nettoyage auto terminé) s'affiche.
7. Appuyer sur **Oven Clear/Off (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 résiduelles 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 spécial résistant à la chaleur 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 de 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.

Le chlore contenu dans certains produits nettoyants ou ses composés sont corrosifs pour l'acier inoxydable. Vérifier les ingrédients sur l'étiquette avant toute utilisation.

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 selon 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 selon 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 Nettoyage Auto, 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 appliquer du Fantastik® ou du Formula 409® sur 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 humecté de vinaigre blanc. Ne pas utiliser de produits abrasifs tels les tampons en laine d'acier, Softscrub®, ou Bon Ami®. Le chlore contenu dans certains produits nettoyants ou ses composés sont corrosifs pour l'acier inoxydable. Vérifier les ingrédients sur l'étiquette avant toute utilisation.
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 de nettoyage abrasifs. Lorsque refroidis, nettoyer avec de l'eau savonneuse, rincer et sécher.


Entretien

Remplacement de l'ampoule du four

⚠ AVERTISSEMENT

- Avant de remplacer les ampoules, s'assurer que l'appareil et les ampoules sont froids et veiller à avoir éteint 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.

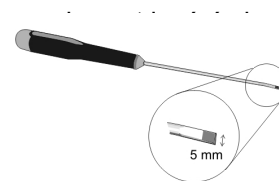
Spécifications des ampoules :

Description de l'ampoule	Illustration
Ampoule halogène, 120 volts, 25 watts, douille G9	

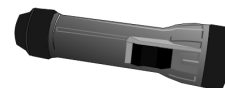
Pour remplacer l'ampoule halogène située dans la paroi latérale du four :

Outil requis

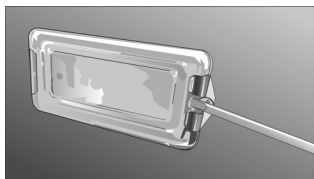
Tournevis à lame plate et étroite (largeur de la pointe du tournevis : 1/5 po (5 mm) ou moins afin de pouvoir rentrer la fente)



Lampe torche (pour voir les trous de la douille dans

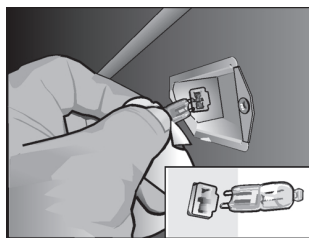
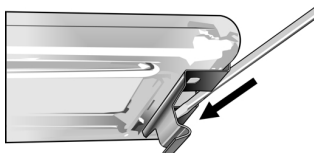


1. Mettre le four hors tension à la source d'alimentation électrique principale (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).
2. Si nécessaire, retirer les grilles du four pour faciliter l'accès au boîtier de l'ampoule.
3. En option : Retirer la porte du four pour faciliter l'accès et la visibilité.



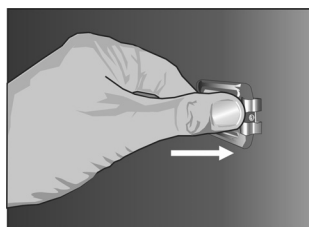
4. Insérer la pointe du tournevis à lame plate, et étroite avec un angle d'environ 40°.

Conseil : La lame du tournevis doit pouvoir passer entre les pinces en métal pour atteindre le cliquet interne.

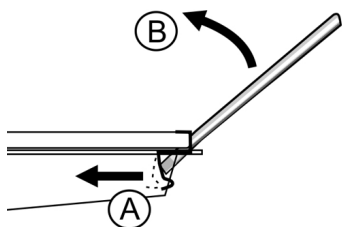


6. Remplacer l'ampoule halogène. Saisir la nouvelle ampoule avec un chiffon sec et propre. Aligner les broches de l'ampoule avec les trous de la douille et appuyer pour la mettre en place.

Conseil : Tout contact direct des doigts avec l'ampoule entraînera la défaillance prématurée de celle-ci.



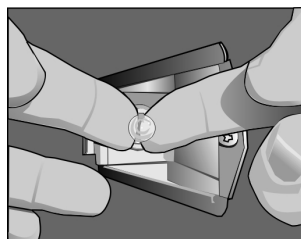
7. Replacer le couvercle de verre en l'insérant dans l'attache de fixation et en enfonçant l'extrémité la plus proche de vous par pression dans le boîtier jusqu'à ce qu'il soit verrouillé en place.
8. Rétablir le courant à la source d'alimentation électrique principale (boîte à fusibles ou boîtier de disjoncteurs).



(A) Pousser la lame du tournevis vers l'intérieur pour dégager le cran d'arrêt de la fente du boîtier de la lampe.

Tenir le cabochon de la lentille de verre pour éviter qu'il ne tombe.

(B) Dégager délicatement la lentille en déplaçant la poignée du tournevis à l'opposé de la paroi du four. Elle devrait se dégager facilement. Ne pas forcer pour la dégager.



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

Conseil : Si vous avez des difficultés à saisir l'ampoule d'une seule main, utilisez les deux index pour saisir l'ampoule derrière sa partie arrondie, puis dégager l'ampoule à l'aide des deux mains.



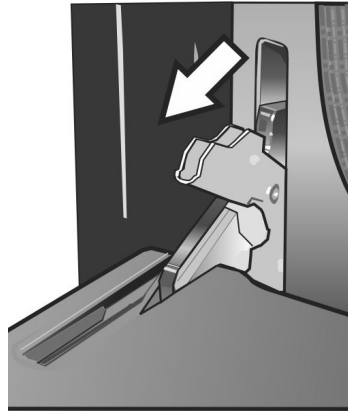
Démontage de la porte du four

⚠ 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.
- Après avoir démonté la porte, ne pas la poser sur des objets acérés ou pointus car ceux-ci risquent de briser la vitre. Disposer la porte sur une surface plane et lisse afin qu'elle ne risque pas de tomber.

Pour démonter 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.

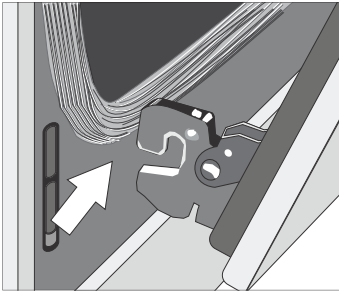
1. Ouvrir complètement la porte du four jusqu'à ce qu'elle soit à l'horizontale.
2. Basculer les leviers des charnières vers soi.

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. Abaissez complètement les deux leviers de charnière de la porte comme le montre l'illustration. Les charnières gauche et droite de la porte diffèrent légèrement mais fonctionnent de la même manière.

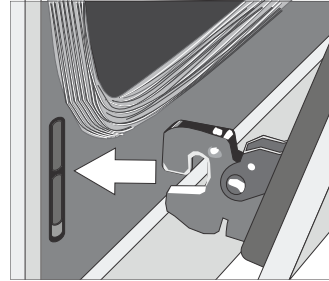


4. Fermer la porte du four jusqu'à ce qu'elle s'accroche sur les leviers d'arrêt des charnières, en bloquant les charnières à l'angle adéquat afin de pouvoir retirer la porte. La porte sera ouverte d'environ 7 po (17,8 cm) sur la partie supérieure. Ceci a pour effet d'éliminer la tension des ressorts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

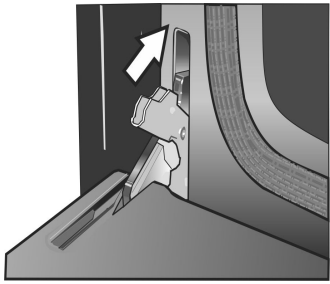


5. La porte est lourde. Saisir la porte fermement à deux mains en la prenant par les côtés. Ne pas saisir la porte par la poignée. Tout en conservant l'angle de la porte, soulever celle-ci vers le haut d'environ 3/4 po (1,9 cm) pour décrocher les charnières des logements, puis tirer la porte vers vous jusqu'à ce que les charnières se dégagent du bâti du four.
6. Placer la porte dans un endroit pratique et stable pour le nettoyage.

Pour remettre la porte du four en place :



1. Maintenir la porte fermement avec les deux mains en l'ayant saisie par les côtés et non pas par la poignée.
2. Incliner légèrement la porte vers vous jusqu'à ce qu'elle s'ouvre en sa partie supérieure d'environ 7 po (17,7 cm).
3. Faire glisser les charnières dans les logements aussi loin que possible, puis abaisser la porte tout droit vers le bas. L'angle que forme la porte devra éventuellement être légèrement ajusté pour permettre aux charnières de s'engager correctement et à la porte de se mettre en place lorsqu'elle est baissée. La porte doit s'abaisser d'environ 3/4 po (1,9 cm) et s'arrêter. Si cela n'est pas le cas, les charnières ne se sont pas correctement engagées et la porte pourrait tomber une fois libérée.
4. Une fois les deux charnières complètement engagées comme décrit à l'étape 3, ouvrez entièrement la porte avec précaution.



5. Poussez les leviers sur les deux charnières vers le haut jusqu'à ce qu'ils soient bloqués dans le logement en affleurement de la partie avant du bâti du four.
 6. Fermer et ouvrir la porte lentement pour s'assurer qu'elle est correctement et solidement installée.
-

Dépannage

Comment obtenir des services de dépannage ou des pièces

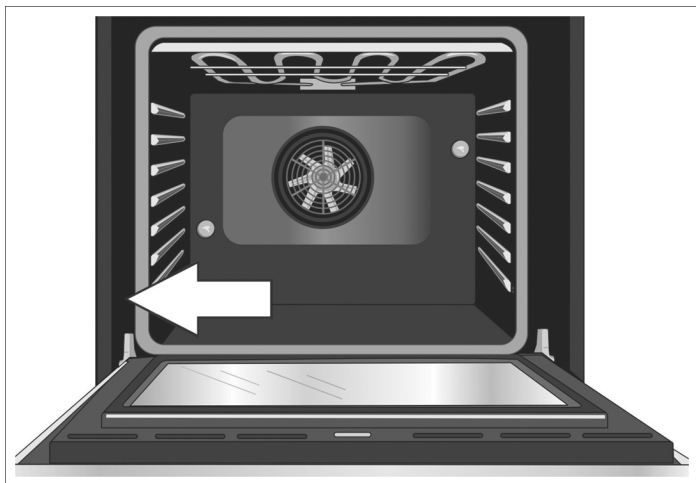
Pour contacter un technicien de dépannage, consultez les coordonnées sur la couverture avant du manuel. Lorsque vous téléphonez, soyez prêt à fournir les informations imprimées sur la plaque signalétique de votre produit.

Plaque signalétique du produit

La plaque signalétique comporte le numéro de modèle et le numéro de série. Se reporter à la plaque signalétique de l'appareil électroménager pour faire une demande de dépannage. L'emplacement de la plaque signalétique varie d'un modèle de four à l'autre et dépend du type de charnière de porte utilisé.

- Four simple avec charnière inférieure : côté gauche de la garniture de porte.
- Four simple avec charnière latérale : côté opposé à la charnière de la porte.

- Four double avec charnière inférieure : côté gauche de la garniture de porte de la cavité du four inférieur.
- Four double avec charnière latérale : côté opposé à la charnière de la porte de la cavité du four inférieur.



Aide sans assistance

Tableau de dépannage

Essayez ces suggestions avant de contacter un service de dépannage pour éviter les frais de service.

Problème concernant le 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 conformes aux attentes.	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>Options du menu Réglages</i> ».

Problème concernant le four	Causes possibles et solutions suggérées
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>Options du menu Réglages</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>Options du menu Réglages</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.
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. Exécuter 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.

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 un 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.

Ce Produit est également garanti contre tout défaut de matériau et de fabrication apparent (tels les éraflures sur l'acier inoxydable, les défauts d'aspect de la peinture ou de la porcelaine, les ébréchures, les bosselures, ou autres dégâts au fini du Produit), pendant une période de trente (30) jours à compter de la date d'achat ou de la date de clôture pour une nouvelle construction. Cette garantie relative à l'apparence exclut les légères variations de couleur découlant des différences inhérentes aux pièces peintes et en porcelaine, ainsi que découlant des différences causées par l'éclairage de cuisine, l'emplacement du produit, ou d'autres facteurs similaires.

Cette garantie relative à l'apparence exclut plus particulièrement tout appareil électroménager de présentation, en montre, de plancher, « En l'état » ou de stock « B ».

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 la fabrication de votre produit présente 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 qui n'est plus couvert par la 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, 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) de toute partie;
- réglage, altération ou modification de toute sorte ;
- manquement à se conformer à tous les codes électriques, de plomberie et/ou de construction de l'état, locaux, municipaux ou du comté, règlements ou lois en vigueur, 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.

BSH ne sera en aucun cas responsable, de quelque manière que ce soit, des dommages occasionnés aux biens environnants, y compris les armoires de rangement, les planchers, les plafonds et les autres structures ou objets qui se trouvent aux alentours du Produit. Sont également exclus de la présente garantie 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/ des fondations 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 DÉLICTELLE (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 de modification, changement ou amendement à la présente garantie ne prendra effet à moins d'être autorisée par écrit par un membre de la direction de BSH.

Procédure d'obtention du service prévu par la garantie :

Pour obtenir un service au titre de la garantie pour votre Produit, veuillez communiquer avec le centre de service après-ventes agréé de Bosch le plus proche.

BSH Home Appliances - 1901 Main Street, Suite 600, Irvine, CA 92614 / 800-944-2904.

Tableaux de cuisson

PRODUITS DE BOULANGERIE/PLATS PRINCIPAUX

Aliments	Recommandés Mode de cuisson	Four Température	Pré- chauf- fer le four	Nombre de grilles	Position de grille	Durée (min)	Taille et type d'ustensile
Gâteaux							
Gâteau des anges	Cuisson par Convection	325 °F (162 °C)	Oui	Une	1	35 - 50	moule à savarin de 10 po
Savarin	Cuisson par Convection	325 °F (162 °C)	Oui	Une	2	45 - 65	moule à savarin de 12 tasses
Petits gâteaux	Conv. Multi-Rack	325 °F (162 °C)	Oui	Une	3	17 - 27	moule à muffins de 12 alvéoles
	Conv. Multi-Rack	325 °F (162 °C)	Oui	Plusieurs	2 & 5	17 - 27	moule à muffins de 12 alvéoles
	Conv. Multi-Rack	325 °F (162 °C)	Oui	Plusieurs	1, 3, & 5	17 - 27	moule à muffins de 12 alvéoles
Ronds de gâteaux	Cuisson par Convection	325 °F (162 °C)	Oui	Une	3	28 - 40	rond de gâteau de 8 ou 9 po (20 ou 23 cm)
	Cuisson par Convection	325 °F (162 °C)	Oui	Plusieurs	2 & 5	28 - 40	rond de gâteau de 8 ou 9 po (20 ou 23 cm)
Gâteau mince	Cuisson par Convection	325 °F (162 °C)	Oui	Une	3	45 - 60	13 po X 9 po X 2 po (33 X 22 X 5 cm)
Biscuits							
Brownies	Cuisson par Convection	325 °F (162 °C)	Oui	Une	3	33 - 40	carré de 8 ou 9 po (20 ou 23 cm)
Aux copeaux de chocolat	Conv. Multi-Rack	325 °F (162 °C)	Oui	Une	3	8 - 17	tôle à biscuits
	Conv. Multi-Rack	325 °F (162 °C)	Oui	Plusieurs	2 & 5	8 - 17	tôle à biscuits
	Conv. Multi-Rack	325 °F (162 °C)	Oui	Plusieurs	1,3, & 5	8 - 17	tôle à biscuits
Barres-biscuits	Cuisson par Convection	325 °F (162 °C)	Oui	Une	3	23 - 33	carré de 8 ou 9 po (20 ou 23 cm)
Sablés	Conv. Multi-Rack	325 °F (162 °C)	Oui	Une	3	8 - 10	tôle à biscuits
	Conv. Multi-Rack	325 °F (162 °C)	Oui	Plusieurs	2 & 5	8 - 10	tôle à biscuits
	Conv. Multi-Rack	325 °F (162 °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	plat à tarte
Soufflé	Cuisson	325 °F (162 °C)	Oui	Une	3	45 - 55	moule à soufflés
Légumes	Rôtissage Convection	recette	Non	Une	3	recette	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.

PRODUITS DE BOULANGERIE/PLATS PRINCIPAUX

Aliments	Recommandés Mode de cuisson	Four Température	Pré- chauf- fer le four	Nombre de grilles	Position de grille	Durée (min)	Taille et type d'ustensile
Pâtisseries							
Choux à la crème	Conv. Multi-Rack	400 °F (204 °C)	Oui	Une	3	23 - 33	tôle à biscuits
	Conv. Multi-Rack	400 °F (204 °C)	Oui	Plusieurs	2 & 5	23 - 33	tôle à biscuits
	Conv. Multi-Rack	400 °F (204 °C)	Oui	Plusieurs	1,3, & 5	23 - 33	tôle à biscuits
Pâte feuilletée	Conv. Multi-Rack	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 (23 cm)
2 fonds, fruits	Cuisson par Convection	375 °F (190 °C)	Oui	Une	2	45 - 60	moule à tarte de 9 po (23 cm)
Congelées	Cuisson par Convection	375 °F (190 °C)	Oui	Une	3	70 - 85	moule à tarte de 9 po (23 cm)
Meringue	Cuisson	350 °F (190 °C)	Oui	Une	2	10 - 15	moule à tarte de 9 po (23 cm)
Tarte aux pacanes	Cuisson	350 °F (190 °C)	Oui	Une	2	45 - 60	moule à tarte de 9 po (23 cm)
Tarte à la citrouille	Cuisson	425 °F/ 350 °F (218 °C/ 177 °C)	Oui	Une	2	15/35-45	moule à tarte de 9 po (23 cm)
Pizza							
Pierre de cuisson	Pizza	425 °F (218 °C)	Oui	Une	2	durée indi- quée par la recette	Pierre de cuisson
Fraîche	Pizza	425 °F (218 °C)	Oui	Une	2	durée indi- quée par la recette	plaque à pizza
Croûte épaisse, Congelée	Pizza	voir emballage	Oui	Une	voir emballage	durée indi- quée sur emballage	instructions de l'emballage
Croûte mince, Congelée	Pizza	voir emballage	Oui	Une	voir emballage	durée indi- quée sur emballage	instructions de l'emballage
Pains rapides							
Biscotines	Conv. Multi-Rack	325 °F (162 °C)	Oui	Une	3	10 - 20	tôle à biscuits
	Conv. Multi-Rack	325 °F (162 °C)	Oui	Plusieurs	2 & 5	10 - 20	tôle à biscuits
Pain	Cuisson par Convection	350 °F (190 °C)	Oui	Une	2	48 - 60	moule à pain de 8 x 4 po (20,3 x 10,2 cm)
Muffins	Conv. Multi-Rack	400 °F (204 °C)	Oui	Une	3	14 - 25	moule à muffins de 12 alvéoles
	Conv. Multi-Rack	400 °F (204 °C)	Oui	Plusieurs	2 & 5	14 - 25	moule à muffins de 12 alvéoles
Pains à la levure							
Petits pains mollets	Conv. Multi-Rack	375 °F (190 °C)	Oui	Une	3	10 - 20	tôle à biscuits
	Conv. Multi-Rack	375 °F (190 °C)	Oui	Plusieurs	2 & 5	10 - 20	tôle à biscuits

PRODUITS DE BOULANGERIE/PLATS PRINCIPAUX

Aliments	Recommandés Mode de cuisson	Four Température	Pré- chauf- fer le four	Nombre de grilles	Position de grille	Durée (min)	Taille et type d'ustensile
	Conv. Multi-Rack	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)
Brioches	Conv. Multi-Rack	325 °F (162 °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 en min. sauf indication contraire	Ali- ments couverts	Durée de repos
Bœuf							
Rôti de palette, 2 - 3 lb (0,9 - 1,3 kg)	Rôti	350 °F (177 °C)	2	Bien cuit, 170 °F (77 °C)	11/2 - 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 (1,3 - 1,6 kg)	Rôtissage Convection	325 °F (160 °C)	2	Mi-saignant, 145 °F (63 °C)	27-31 min/lb	Non	10 - 15 min
Faux-filet, désossé, 3 - 3,5 lb (1,3 - 1,6 kg)	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 (1,3 - 2,5 kg)	Rôtissage Convection	325 °F (160 °C)	2	Mi-saignant, 145 °F (63 °C)	18-33 min/lb	Non	10 - 15 min
Faux-filet, surlonge, sans os, 3 - 5.5 lb (1,3 - 2,5 kg)	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 (63 °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 (63 °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 (0,9 kg - 1,3 kg)	Rôtissage Convection	425° F (218° C)	2	Mi-saignant, 145 °F (63 °C)	15-24 min/lb	Non	5 min

VIANDES

Aliments	Mode de cuisson recommandé	Température du four	Position des grilles	Température interne	Durée de cuisson en min. sauf indication contraire	Aliments couverts	Durée de repos
Agneau							
Gigot, désossé, 2 - 3 lb (0,9 kg - 1,3 kg)	Rôtissage Convection	325 °F (160 °C)	2	À point, 145 °F (63 °C)	25 - 30 min/lb	Non	10 - 15 min
Gigot, désossé, 4 - 6 lb (1,8 kg - 2,7 kg)	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 (63 °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 (71 °C)	1er côté : 4 - 5 2ème côté : 3 - 4	Non	aucun
Rôti de longe, 1/2 - 3 lb (226 g - 1,3 kg)	Rôtissage Convection	350 °F (177 °C)	2	145 °F (63 °C) 160 °F (71 °C)	16 - 30 min/lb 19 - 36 min/lb	Non	30 min 10 - 15 min
Rôti de longe, 3 - 6 lb (1,3 kg - 2,7 kg)	Rôtissage Convection	350 °F (177 °C)	2	145 °F (63 °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 dans une volaille est de 165 °F (74 °C).

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

VIANDES

Aliments	Mode de cuisson recommandé	Température du four	Position des grilles	Température interne	Durée de cuisson en min. sauf indication contraire	Aliments couverts	Durée de repos
Porc							
Côtes, 1 po (2,5 cm) d'épaisseur	Cuisson Gril	Bas	3	145 °F (63 °C)	1er côté : 5 - 9 2ème côté : 8 - 11	Non	3 min
		Bas		160 °F (71 °C)	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	Élevé	4	170 °F (77 °C)	1er côté : 3 - 6 2ème côté : 2 - 4	Non	aucun
Filet, 2 - 3 lb (0,9 kg - 1,3 kg)	Rôtissage Convection	425° F (218° C)	3	145 °F (63 °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	Bas	3	170 °F (77 °C)	1er côté : 20 - 28 2ème côté : 17 - 22	Non	aucun
Cuisse avec os	Cuisson Gril	Bas	3	180 °F (82 °C) dans la cuisse	1er côté : 14 - 16 2ème côté : 12 - 14	Non	aucun
Entier 3.5 - 8 lb (1,6 kg - 3,6 kg)	Rôtissage Convection	375 °F (190 °C)	2	180 °F (82 °C) dans la cuisse	13-20 min/lb	Non	aucun
Poulets de Cornouailles, 1 - 1 1/2 lb (0,45 kg - 0,68 kg)	Rôtissage Convection	350 °F (177 °C)	2	180 °F (82 °C) dans la cuisse	45 - 75 min, durée totale	Non	aucun
Dinde							
Poitrine, 4 - 8 lb (1,8 kg - 3,6 kg)	Rôtissage Convection	325 °F (160 °C)	2	170 °F (77 °C)	19 - 23 min/lb	Non	15 - 20 min pour découpage facile
Non farcie, 12 - 19 lb (5,4 kg - 8,6 kg)	Rôtissage Convection	325 °F (160 °C)	1	180 °F (82 °C) dans la cuisse	9 - 14 min/lb	Aluminium pour éviter de trop dorer	15 - 20 min pour découpage facile
Non farcie, 20 - 30 lb (9,7 kg - 13,6 kg)	Rôtissage Convection	325 °F (160 °C)	1	180 °F (82 °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	Bas	3	145 °F (63 °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 dans une volaille est de 165 °F (74 °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