

Register your
appliance and join
the Bosch family of perks:
Enregistrez votre
appareil et profitez des
avantages Bosch :
registerbosch.com

Cuisinière amovible

HDS8857UC

[fr-ca] Manuel d'utilisation

Table des matières

1	IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3	9.2	Sélection du four	27
1.1	Définitions des termes de sécurité	4	9.3	Options de réglage du temps	27
1.2	Indications générales	4	9.4	Sonde à viande à température interne	28
1.3	Utilisation prévue	4	9.5	Mode Sabbath	29
1.4	Restriction sur le groupe d'utilisateurs	4	9.6	Verrouillage du panneau	29
1.5	Utilisation sécuritaire	4	9.7	Tirer le meilleur parti de votre appareil	30
1.6	Utilisation sûre de la sonde à viande	7	9.8	Réglages de base	33
1.7	Sécurité des enfants	7	10	Nettoyage et entretien	34
1.8	Sécurité des gaz	8	10.1	Nettoyage et entretien – Table de cuisson	34
1.9	Sécurité alimentaire	8	10.2	Nettoyage et entretien – Four	36
1.10	Installation et entretien appropriés	8	11	Tableaux de cuisson	40
1.11	Conversion au gaz de pétrole liquéfié	9	11.1	Produits de boulangerie/entrées	40
1.12	Installation à haute altitude	10	11.2	Viandes	44
1.13	Mises en garde conformément à la proposition 65 de l'État de Californie	11	12	Dépannage	46
2	Prévenir les bris matériels	12	12.1	Dysfonctionnements	46
2.1	Prévenir les dommages à la cavité du four	12	13	Élimination	48
2.2	Éviter d'endommager la table de cuisson	12	13.1	Éliminer un appareil usagé	48
3	Protection de l'environnement et économies	12	14	Service à la clientèle	48
3.1	Mise au rebut de l'emballage	12	14.1	Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD)	48
3.2	Économie d'énergie lors de l'utilisation du four	12	14.2	Emplacement de la plaque signalétique	48
3.3	Économie d'énergie lors de l'utilisation de la table de cuisson	13	15	ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT	48
4	Description de l'appareil	13	15.1	Couverture de la garantie limitée	48
4.1	Électroménager	14	15.2	Durée de la garantie	49
4.2	Caractéristiques du four	14	15.3	Réparation ou remplacement : votre recours exclusif	49
4.3	Assemblage du brûleur	15	15.4	Produit hors garantie	49
4.4	Panneaux de commande	16	15.5	Exclusions de garantie	49
5	Accessoires	18	15.6	Obtention du service de garantie	50
5.1	Autres accessoires	18	15.7	Information sur le produit	50
5.2	Montage du jeu de rails télescopiques	18	Recursos y ayuda en línea en español	51	
5.3	Insertion des grilles	18			
6	Avant d'utiliser pour la première fois	20			
6.1	Avant d'utiliser le four pour la première fois	20			
6.2	Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois	21			
7	Fonctionnement de la table de cuisson	21			
7.1	À propos de l'appareil	21			
7.2	Fonctionnement	21			
7.3	En cas de panne de courant	22			
7.4	Système de sécurité anti-flamme	22			
7.5	Fonctionnement normal - allumage électronique	22			
7.6	Tirer le meilleur parti de votre appareil	22			
7.7	Recommandations de réglages	22			
7.8	Tableau de cuisson au brûleur normal	22			
7.9	Remarque concernant les ustensiles	25			
8	Plaque électrique	26			
8.1	Fonctionnement de la plaque électrique	26			
8.2	Recommandations de cuisson sur la plaque chauffante	26			
9	Fonctionnement du four	27			
9.1	Mise en marche du four	27			



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

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

- Ne pas conserver ou utiliser de l'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- **QUE FAIRE SI VOUS PERCEVEZ UNE ODEUR DE GAZ**
 - Ne pas essayer de mettre un appareil sous tension.
 - Ne pas toucher d'interrupteur de courant électrique.
 - Ne pas utiliser de téléphones dans l'édifice.
 - Communiquer immédiatement avec le fournisseur de gaz depuis l'appareil téléphonique d'un voisin. Respecter les directives du fournisseur de gaz.
 - S'il s'avère impossible de joindre le fournisseur de gaz, communiquer avec les pompiers.
- Utiliser les services d'un installateur ou d'une agence de services qualifiés ou le fournisseur de gaz pour procéder à l'installation et aux réparations.

⚠ AVERTISSEMENT :

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

- Le non-respect de cet avertissement pourrait entraîner un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure qui pourrait provoquer des dommages matériels, des blessures ou un décès.
- En cas d'incendie, se tenir à l'écart de l'appareil et appeler immédiatement les pompiers.

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



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

1.1 Définitions des termes de sécurité

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

AVERTISSEMENT

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

MISE EN GARDE

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

AVIS

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

Remarque : Ceci vous signale des informations importantes.

1.2 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.3 Utilisation prévue

Utilisez uniquement cet appareil :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- dans un domicile privé et dans une pièce fermée de l'environnement domestique.

N'utilisez pas l'appareil :

- sur des bateaux ou dans des véhicules.
- comme chauffage d'appoint.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner avec une minuterie externe ou une télécommande externe.

Pour l'adaptation à un autre type de gaz, appelez le service après-vente.

1.4 Restriction sur le groupe d'utilisateurs

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à moins qu'elles n'aient été informées de la manière d'utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

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

Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

1.5 Utilisation sécuritaire

AVERTISSEMENT

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

Réglez la commande du brûleur de sorte que la flamme ne dépasse pas le fond de la casserole.

Veillez à ce que les courants d'air comme ceux des ventilateurs ou des événements à air forcé ne poussent pas



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

les flammes de manière à ce qu'elles dépassent les bords de la casserole.

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

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

Un incendie pourrait se produire pendant la cuisson.

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

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

- ▶ Une telle couverture bloque le débit d'air dans le four et pourrait entraîner une intoxication par monoxyde de carbone.
- ▶ Utiliser une feuille de papier aluminium pourrait également emprisonner la chaleur, entraînant un risque d'incendie.

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

- ▶ Ne jamais utiliser d'eau sur les feux de cuisson.

AVERTISSEMENT

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

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

AVERTISSEMENT

Des flammes peuvent être aspirées dans le système de ventilation.

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

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

- ▶ Pour réduire le risque de brûlures, d'inflammation de matériaux inflammables et de déversements dus à un contact involontaire avec l'ustensiles de cuisine, la

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

Portez des vêtements appropriés.

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

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

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

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

MISE EN GARDE

Le processus de cuisson doit être supervisé. Un processus de cuisson à court terme doit être supervisé en continu.

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque d'incendie, ne stockez pas d'articles sur les surfaces de cuisson.

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

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

Ajustez la taille de la flamme du brûleur afin qu'elle ne dépasse pas le bord de la casserole. Une bonne relation entre les ustensiles de cuisine et la flamme du brûleur réduit les risques pour la sécurité.

MISE EN GARDE

Les événements du four sont importants pour la circulation de l'air. Couvrir les événements du four entraînera une surchauffe du four.

Reportez-vous à l'aperçu de l'appareil pour connaître l'emplacement des événements du four. → Page 13

- ▶ N'obstruez pas l'évent avant du four ou la garniture d'évent arrière.

AVERTISSEMENT

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

- ▶ Ne laissez pas les maniques toucher les éléments chauffants chauds.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- ▶ N'utilisez pas de serviette ou autre chiffon volumineux.

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

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

Les déversements d'aliments chauds peuvent provoquer des brûlures.

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

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

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

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

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

Faire attention en ouvrant l'appareil.

- ▶ En se plaçant sur le côté, ouvrir la porte lentement et légèrement pour laisser l'air chaud et/ou la vapeur s'échapper du four.
 - ▶ Éloigner le visage de l'ouverture et s'assurer qu'aucun enfant ou animal ne se trouve près de l'appareil.
 - ▶ Une fois l'air chaud et/ou la vapeur sortis, continuer la cuisson.
 - ▶ Ne pas laisser les portes ouvertes à moins que l'on soit en train de cuisiner ou de nettoyer.
 - ▶ Ne pas laisser les portes ouvertes sans surveillance.
- Nettoyez la table de cuisson avec prudence.
- ▶ Si une éponge ou un chiffon humide est utilisé pour essuyer les déversements sur une zone de cuisson chaude, veillez à ne pas brûler à la vapeur.

- ▶ Certains nettoyants dégagent des fumées nocives lorsqu'ils sont appliqués sur une surface chaude.
- ▶ Ne pas nettoyer l'appareil pendant qu'il est encore chaud.

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

- ▶ Nettoyez autour du brûleur et des orifices du brûleur.
 - ▶ Après le nettoyage, vérifiez le bon fonctionnement.
- Avant d'utiliser un ustensile de cuisson, l'inspecter à la recherche de dommages ou d'usure excessive.

MISE EN GARDE

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

- ▶ N'utilisez que de petites quantités d'alcool dans les aliments et ouvrez soigneusement la porte du four.
- Les grilles du four et les surfaces des cavités du four deviennent très chaudes pendant la cuisson.
- ▶ Placez les grilles du four dans les positions souhaitées avant d'allumer le four.
 - ▶ Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque le four est chaud.
 - ▶ Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas les gants de cuisine entrer en contact avec les éléments chauffants chauds.
 - ▶ Soyez prudent lorsque vous retirez les grilles du four de la position la plus basse pour éviter tout contact avec la porte chaude du four.

AVERTISSEMENT

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

Cet appareil électroménager est conçu uniquement pour un usage domestique habituel. Il n'est pas approuvé pour une utilisation en extérieur. Consultez l'énoncé de garantie limitée de produit. Pour toute question, veiller à communiquer avec le fabricant.

AVERTISSEMENT

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

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



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- N'utilisez JAMAIS vos appareils comme appareil de chauffage pour réchauffer ou chauffer la pièce. Cela pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil.
- N'utilisez jamais l'appareil pour le stockage.

AVERTISSEMENT

POUR RÉDUIRE LE RISQUE DE BLESSURES EN CAS D'INCENDIE DE GRAISSE DE CUISINIÈRE, RESPECTER LES INDICATIONS SUIVANTES.

- FLAMMES PLUS DOUCES avec un ajustement serré du couvercle, plaque à biscuits ou plateau métallique, puis éteignez le brûleur. FAIRE ATTENTION AUX BRÛLURES. Si les flammes ne s'éteignent pas immédiatement, ÉVACUEZ ET APPELEZ LE SERVICE D'INCENDIE.
- NE JAMAIS SOULEVER UNE POÊLE EN FLAMMES - Vous pourriez vous brûler.
- NE PAS UTILISER D'EAU, y compris des torchons ou des serviettes mouillés, cela provoquerait une violente explosion de vapeur.
- Utilisez un extincteur UNIQUEMENT si :
 - Vous savez que vous avez un extincteur de classe ABC, et vous savez déjà comment le faire fonctionner.
 - L'incendie est petit et contenu dans la zone où il a commencé.
 - Si vous avez appelé les pompiers.
 - Vous pouvez combattre l'incendie en gardant le dos tourné vers la sortie.

AVERTISSEMENT

Ne chauffez pas et ne réchauffez pas des récipients non ouverts.

L'accumulation de pression peut faire exploser le contenant et provoquer des blessures.

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

- Observez les instructions du fabricant lors de l'utilisation de sacs de cuisson ou de rôtissage.

MISE EN GARDE

Pour éviter d'éventuelles blessures ou dommages à l'appareil, assurez-vous que la grille du four est installée exactement selon les instructions d'installation et non vers l'arrière ou à l'envers.

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

AVERTISSEMENT

L'humidité qui pénètre peut occasionner une électrocution.

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

Pour éviter tout risque de blessure dû à un appareil ou à un cordon d'alimentation endommagé, observez ce qui suit.

- Ne mettez pas l'appareil sous tension si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé. Cela pourrait causer des blessures.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil. Débranchez toujours l'appareil de la prise de courant.
- Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation ou coupez le disjoncteur dans le boîtier du disjoncteur et coupez l'alimentation en gaz.
- Communiquer avec le service à la clientèle.
→ Page 48
- Les réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par un prestataire de services agréés.

AVERTISSEMENT

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

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

AVERTISSEMENT

Pour éviter toute contamination alimentaire, tout incendie ou toute blessure corporelle :

- Ne placez pas les aliments directement sur les grilles du brûleur.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine adaptés aux cuisinières à gaz et stables sur les grilles.
- Surveillez toujours la cuisson pour éviter les débordements, les éclaboussures ou le contact des flammes avec les aliments.

MISE EN GARDE

Pour réduire le risque de contamination et de dommages :

- Nettoyez toujours les plaques de cuisson et les grilles avant d'y déposer des aliments.
- Inspectez les accessoires pour détecter tout dommage superficiel avant utilisation.

1.6 Utilisation sûre de la sonde à viande

AVERTISSEMENT

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

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

AVERTISSEMENT

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

1.7 Sécurité des enfants

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) présentant des



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à moins qu'elles n'aient été informées de la manière d'utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.

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

AVERTISSEMENT

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

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

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

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

Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.

MISE EN GARDE

Ne stockez pas les articles qui intéressent les enfants dans des armoires au-dessus d'une cuisinière ou sur le panneau arrière d'une cuisinière.

Les enfants grimpant sur la cuisinière pour atteindre des objets pourraient être gravement blessés.

Ne laissez pas les enfants seuls.

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

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque d'étouffement :

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

1.8 Sécurité des gaz

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

Demandez à l'installateur de vous montrer où se trouve la vanne d'arrêt de gaz.

Si un brûleur s'éteint et que du gaz s'échappe, ouvrez les fenêtres et les portes. Attendez que le gaz se dissipe avant d'utiliser l'appareil.

Si vous sentez des effluves de gaz, l'installateur n'a pas correctement vérifié la présence de fuites. Si les raccordements de son pas parfaitement serrés, vous pouvez avoir une petite fuite et une faible odeur de gaz.

Si vous sentez des effluves de gaz, éteindre immédiatement l'appareil et communiquer avec un fournisseur autorisé en réparation pour diagnostiquer le problème. Lisez l'AVERTISSEMENT sur l'odeur de gaz.

→ Page 3

AVERTISSEMENT

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

Pour optimiser le rendement du brûleur, gardez les allumeurs propres et secs.

MISE EN GARDE

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

AVERTISSEMENT

Ne nettoyez ou ne touchez aucun des brûleurs lorsqu'un brûleur très bas (le cas échéant) est utilisé.

Lorsque le brûleur très bas se rallume automatiquement, l'allumeur du brûleur produira des étincelles.

AVERTISSEMENT

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

AVERTISSEMENT

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

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

1.9 Sécurité alimentaire

1.10 Installation et entretien appropriés

AVERTISSEMENT

DANGER DE RENVERSEMENT!

Un enfant ou un adulte peut renverser le four et être tué.



- ▶ Installer le dispositif anti-basculement sur la structure et / ou le four.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et engagé.
- Engagez le four sur le dispositif anti-bascule. Assurez-vous que le dispositif anti-bascule est réengagé lorsque la cuisinière est déplacée.
- Réengager le dispositif anti-basculement si la cuisinière est déplacée. Ne pas utiliser la cuisinière sans le dispositif anti-bascule en place et engagé.
- Voir les instructions d'installation pour plus de détails.
- Non-respect des instructions de ce manuel peut entraîner la mort ou des brûlures graves pour les enfants et les adultes.
- Vérifiez que le support anti-basculement est correctement installé et utilisé. Inclinez délicatement la cuisinière vers l'avant de l'arrière pour s'assurer que le support anti-bascule s'engage dans la patte de la cuisinière et empêche le renversement. La portée ne doit pas dépasser 1 po (2,5 cm).

AVERTISSEMENT

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

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

Pour éviter les risques d'électrocution, avant de réparer l'appareil, coupez l'alimentation au niveau du panneau de service et verrouillez le panneau pour éviter que l'alimentation ne soit accidentellement activée.

Installation correcte - Une installation ou une mise à la terre incorrecte peut provoquer un choc électrique.

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

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

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

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

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

AVERTISSEMENT

S'assurer que l'appareil et l'éclairage sont froids et veiller à couper l'alimentation électrique de l'appareil avant de remplacer la ou les ampoules.

Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.

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

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

- Avant de démonter la porte, assurez-vous que le four soit froid et que le courant qui l'alimente a été coupé. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- La porte du four est lourde et certaines parties sont fragiles. Utilisez les deux mains pour retirer la porte du four.
- Le devant de la porte est en verre. Manipulez-la avec précaution pour éviter des cassures.
- Saisir uniquement les côtés de la porte. Ne saisissez pas la poignée. Il peut osciller dans votre main et provoquer des dommages ou des blessures. Si la porte du four n'est pas saisie fermement et correctement, il y a un risque de blessure ou de dommage à l'appareil.
- Pour éviter toute blessure causée par l'enclenchement du support de charnière, assurez-vous que les deux leviers sont bien verrouillés en place avant de retirer la porte.
- Ne forcez pas l'ouverture ou la fermeture de la porte pour éviter d'endommager les charnières et de vous blesser.
- Ne placez pas la porte retirée sur des surfaces ou des objets pointus ou tranchants afin d'éviter de briser le verre ou d'endommager la porte. Posez l'appareil sur une surface plane et lisse où il est solidement positionné afin d'éviter qu'il ne bouge ou ne tombe.

AVERTISSEMENT

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

- Gardez le four exempt de graisse.

MISE EN GARDE

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

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

AVERTISSEMENT

Les dysfonctionnements peuvent provoquer des blessures.

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

1.11 Conversion au gaz de pétrole liquéfié

AVERTISSEMENT

Si la cuisinière n'est pas installée par un installateur ou un électricien qualifié, des blessures corporelles ou la mort par électrocution peuvent survenir.

Tous les ajouts, modifications ou conversions nécessaires pour que cet appareil réponde de manière



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

satisfaisante aux besoins de l'application doivent être effectués par un technicien qualifié.

Votre modèle de cuisinière à gaz est conçu pour permettre la conversion de LP par un technicien de service qualifié.

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

AVERTISSEMENT

Cette trousse de conversion doit être installée par une agence de réparation qualifiée en conformité aux directives du fabricant et de tous les autres codes et toutes les exigences en vigueur de l'autorité ayant juridiction. Si les directives ne sont pas suivies à la lettre, il y a un risque d'incendie, d'explosion ou de génération de monoxyde de carbone pouvant entraîner des dommages matériels, des blessures ou une perte de vie. L'agence de réparation qualifiée est responsable de la bonne installation de cette trousse. L'installation n'est pas jugée terminée et adéquate jusqu'à ce que l'on ait testé l'appareil converti comme précisé dans les directives du fabricant fournies avec la trousse.

1.12 Installation à haute altitude

Cet appareil a été testé pour fonctionner à une altitude allant jusqu'à 2 000 pi (610 m) au-dessus du niveau de



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Le cas échéant, il faudrait procéder à des ajustements pour les utiliser à des altitudes au-dessus de 610 m (2 000 pi). Veuillez vérifier les brûleurs au réglage le plus bas. Si la flamme est instable, haussez la flamme de mijotage jusqu'à ce qu'elle soit stable. Vous pouvez le faire en réglant la vis de dérivation de la soupape. Si la flamme réagit de manière satisfaisante, aucun ajustement n'est requis. Lors de l'installation, il est obligatoire de faire appel à un professionnel certifié pour procéder aux réglages d'utilisation à altitude élevée. Des ensembles de buses pour haute altitude destinés au gaz naturel et au propane, qui réduisent la puissance nominale, sont offerts pour les installations situées entre 2 000 et 6 500 pi (610 et 1 981 m) ou entre 6 501 et 10 000 pi (1 982 et 3 048 m) si les réglages effectués à l'aide de la vis de dérivation ne permettent pas de résoudre les problèmes de rendement.

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

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

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



AVERTISSEMENT

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



2 Prévenir les bris matériels

2.1 Prévenir les dommages à la cavité du four

AVIS

La présence d'objets sur le fond de la cavité du four provoquera une accumulation de chaleur. Les temps de cuisson et de rôtissage ne seront alors plus exacts et cela risque d'endommager l'émail.

- ▶ Ne couvrez pas le fond de la cavité du four avec du papier d'aluminium ou du papier sulfurisé.
- ▶ Ne placez pas d'accessoires sur le fond de la cavité du four.

Ne laissez pas le papier d'aluminium dans la cavité du four entrer en contact avec la vitre de la porte, cela pourrait provoquer une décoloration permanente. Ne versez jamais d'eau dans la cavité du four lorsqu'elle est encore chaude. Ne placez jamais d'ustensiles de cuisine contenant de l'eau sur le fond de la cavité du four.

La présence prolongée d'humidité dans la cavité de l'appareil entraîne la corrosion.

- ▶ Laissez sécher la cavité de l'appareil après utilisation.
- ▶ Ne gardez pas longtemps des aliments humides dans la cavité de l'appareil avec la porte fermée.
- ▶ Ne stockez pas d'aliments dans la cavité de l'appareil.

Laisser l'appareil refroidir avec la porte ouverte endommagera le devant des éléments de cuisine voisins au fil du temps.

- ▶ Laissez toujours la cavité de l'appareil refroidir avec la porte fermée après la cuisson à des températures élevées. Ne laissez la cavité de l'appareil sécher avec la porte ouverte que si beaucoup d'humidité a été produite pendant le fonctionnement.

Veillez à ne rien coincer dans la porte de l'appareil. Le jus de fruit qui s'égoutte d'un moule laisse des taches qui ne peuvent pas s'enlever.

- ▶ Lors de la cuisson de tartes aux fruits très juteuses, n'en mettez pas trop sur la plaque à pâtisserie.

Si le joint est très sale, la porte de l'appareil ne se fermera pas correctement lorsque l'appareil est en marche. Cela pourrait endommager l'avant des unités de cuisine adjacentes.

- ▶ Gardez le joint propre en tout temps.
- ▶ Ne faites pas fonctionner l'appareil si le joint est endommagé ou manquant. Ne faites pas fonctionner l'appareil si le joint est endommagé ou manquant.

S'asseoir ou placer des objets sur la porte de l'appareil peut l'endommager.

- ▶ Ne placez pas et ne suspendez pas d'objets sur la porte de l'appareil.
- ▶ Ne placez pas d'ustensiles de cuisine ou d'accessoires sur la porte de l'appareil.

Avec certains modèles, les accessoires peuvent rayer la vitre de la porte lors de la fermeture de la porte de l'appareil.

- ▶ Poussez toujours complètement les accessoires dans la cavité de l'appareil.

Le transport de l'appareil par la poignée de porte pourrait le casser. La poignée de porte ne peut pas supporter le poids de l'appareil.

- ▶ Ne pas porter ou tenir l'appareil par la porte.

2.2 Éviter d'endommager la table de cuisson

AVIS

DÉFAUT DE FONCTIONNEMENT.

- ▶ Tournez toujours le bouton de commande sur la position **off** lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

La surchauffe peut endommager la batterie de cuisine.

- ▶ Ne chauffez pas de casseroles ou poêles vides.

Le papier d'aluminium et le plastique fondent sur des brûleurs chauds.

- ▶ Ne laissez pas de papier d'aluminium ou de plastique entrer en contact avec des brûleurs chauds.

Une accumulation de chaleur peut endommager l'appareil.

- ▶ Ne couvrez jamais la table de cuisson, par exemple avec du papier d'aluminium ou des protecteurs de four.

- ▶ Ne placez pas les rôtissoires, les poêles à frire ou les pierres à griller sur plus d'un brûleur à la fois.

- ▶ N'utilisez que les accessoires spécifiés.

Les liquides acides tels que le jus de citron ou le vinaigre peuvent endommager la finition de surface de l'appareil.

- ▶ Retirez immédiatement les liquides renversés. Soyez prudent lorsque les brûleurs sont encore chauds.

La chaleur peut endommager les appareils ou les meubles adjacents.

Si l'appareil fonctionne pendant une période prolongée, de la chaleur et de l'humidité seront générées. Une ventilation supplémentaire est nécessaire.

- ▶ Ouvrez la fenêtre ou allumez une hotte aspirante qui évacue l'air extrait et l'humidité à l'extérieur du bâtiment.

3 Protection de l'environnement et économies

3.1 Mise au rebut de l'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matières.

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

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

Préchauffez l'appareil uniquement si la recette ou les réglages recommandés vous le demandent.

- ✓ Ne pas préchauffer l'appareil peut réduire l'énergie consommée.

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

- ✓ Ces types de moules absorbent particulièrement bien la chaleur.

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

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

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

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

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

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

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

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

Laissez décongeler les aliments congelés avant de les cuire.

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

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

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

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

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

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

Fermez la casserole avec un couvercle approprié.

- ✓ Cuire sans couvercle consomme plus d'énergie.

Ne soulevez le couvercle que si nécessaire.

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

Utilisez un couvercle en verre.

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

Utiliser des ustensiles de cuisson à base solide plate.

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

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

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

Faites cuire avec un peu d'eau.

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

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

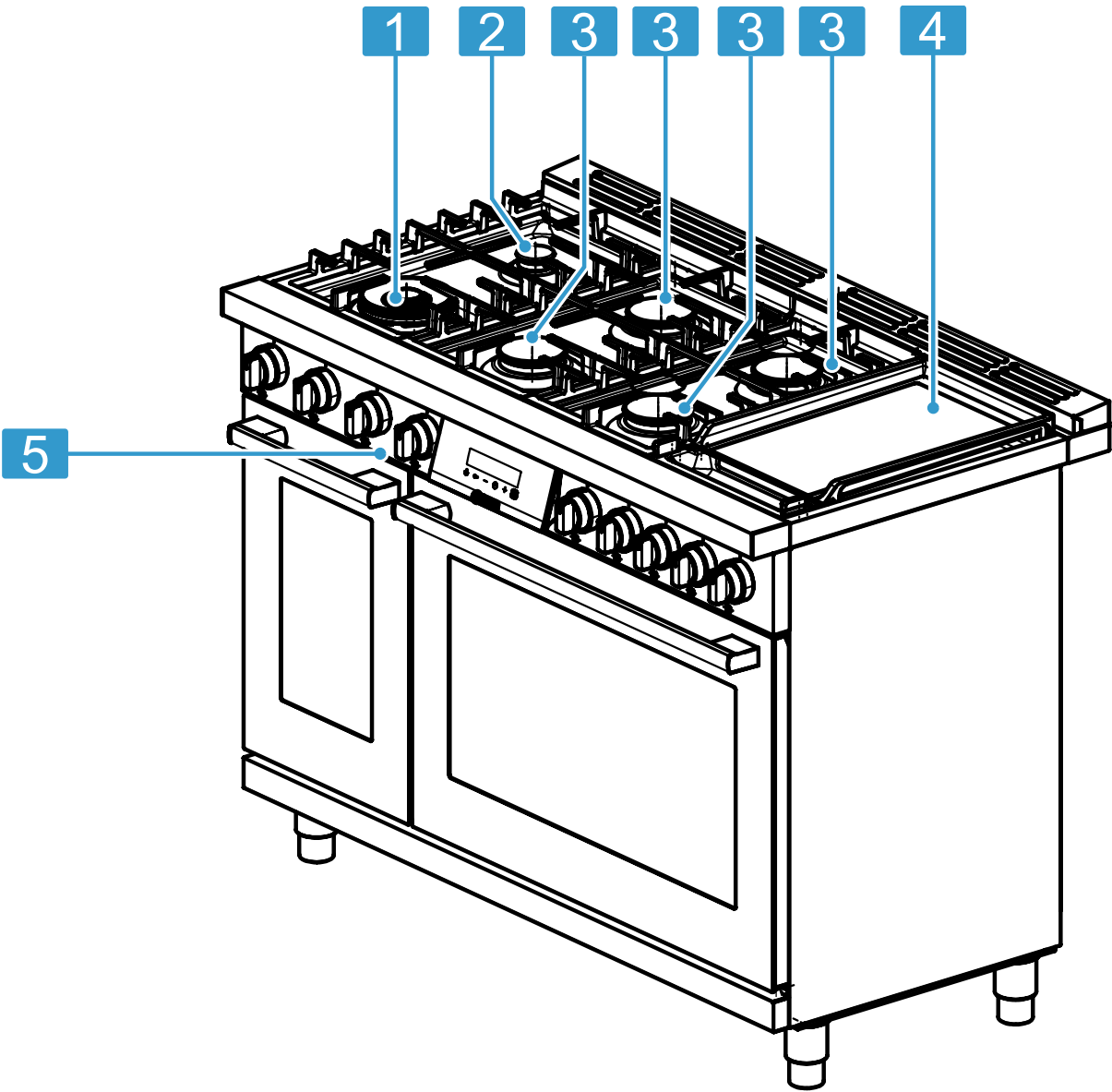
- ✓ Pour une cuisson en cours, un niveau de puissance inférieur est suffisant.

4 Description de l'appareil

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

4.1 Électroménager

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



N°	Désignation
1	Brûleur à double flamme (20 000 BTU/5,9 kW)
2	Petit brûleur (5 000 BTU/1,5 kW)
3	Brûleur rapide (14 000 BTU / 4,1 kW)
4	Plaque de cuisson (1,6 kW)
5	Évent de four

4.2 Caractéristiques du four

Ventilateur de refroidissement

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

Indicateur de température

Les barres indicatrices de température indiquent les phases de chauffe ou la chaleur résiduelle dans la cavité du four.	
Indicateur de chauffe	L'indicateur de température indique la progression du préchauffage dans la cavité du four. Lorsque toutes les barres sont pleines, le moment optimal pour placer les aliments dans le four est atteint. Dans les réglages de grillage et de nettoyage, les barres sont toutes déjà remplies au début. Les barres ne sont pas remplies pour le type de chauffage doux haut/bas.
Témoin de chaleur résiduelle	Lorsque l'appareil est éteint, l'indicateur de température indique la chaleur résiduelle dans la cavité du four. Une fois la température descendue à environ 140 °F (60 °C), l'indicateur s'éteint.

Éclairage de four

Votre appareil est équipé d'un éclairage de four. Vous pouvez allumer et éteindre l'éclairage du four en appuyant sur ☼.

Remarque : Si les fours sont tous les deux éteints ou tous les deux allumés, et que l'on appuie sur ☼, la lumière s'allume ou s'éteint simultanément dans les deux fours.
Si un four est éteint et l'autre allumé, et que l'on appuie sur ☼, la lumière s'allume ou s'éteint uniquement dans le four en service.

Surfaces dans la cavité du four

La paroi arrière et les parties latérales de la cavité du four sont auto-nettoyantes. Vous pouvez le voir par la surface rugueuse.

Le plancher et le plafond de la cavité du four sont émaillés et ont des surfaces lisses.

Surfaces auto-nettoyantes

Les surfaces autonettoyantes sont recouvertes d'une couche de céramique poreuse et mate. Ce revêtement absorbe et évacue les éclaboussures provenant de la cuisson et de la torréfaction pendant que l'appareil est en fonctionnement.

AVIS

N'utilisez pas de nettoyant pour four sur les surfaces auto-nettoyantes. Cela endommagera les surfaces.

- ▶ Si le nettoyant pour four entre en contact avec ces surfaces, épongez immédiatement avec de l'eau et un tissu-éponge.
- ▶ Ne frottez pas la surface et n'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.

4.3 Assemblage du brûleur

Brûleurs scellés

Votre nouvelle table de cuisson neuve dispose de brûleurs à gaz scellés.

Il n'y a aucune pièce de brûleur à nettoyer, démonter ou régler sous la table de cuisson. Votre table de cuisson a trois tailles de brûleurs différentes : petite, grande et double flamme.

⚠ AVERTISSEMENT

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

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter les brûlures, ne pas toucher aux chapeaux de brûleur ni aux grilles quand ils sont chauds.

- ▶ Éteindre la table de cuisson et laisser les brûleurs refroidir.

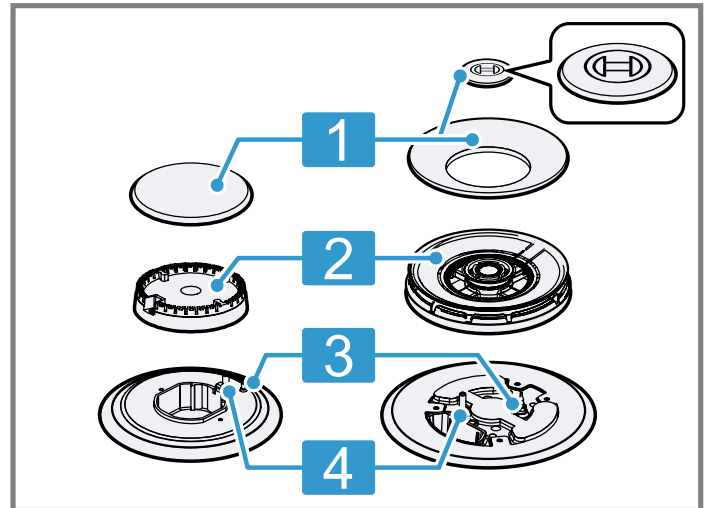
Remarques

- Il faut que les chapeaux de brûleurs soient correctement positionnés pour le bon fonctionnement de la table de cuisson.
- Si le chapeau du brûleur n'est pas correctement placé, une ou plusieurs des situations suivantes peuvent se produire :
 - La flamme du brûleur est trop élevée
 - Des flammes jaillissent des brûleurs

- Décolorations de l'acier inoxydable
- Les brûleurs ne s'allument pas
- La flamme du brûleur n'est pas uniforme
- Une odeur de gaz se dégage du brûleur

Pièces de brûleur

Il faut que les chapeaux de brûleurs soient correctement positionnés pour le bon fonctionnement de la table de cuisson.



1 Chapeau du brûleur

2 Base du brûleur

3 Thermocouple

4 Allumeur

Positionnement du chapeau et de la base du brûleur

Après avoir terminé le raccordement électrique, déposer chaque base de brûleur à l'endroit correspondant sur la table de cuisson.

Une des trois rainures sur la base du brûleur doit être alignée avec l'encoche pour empêcher son pivotement. Le petit trou ou la petite découpe près du rebord doit aussi être aligné(e) avec l'allumeur. Faire très attention de ne pas endommager l'allumeur lors de l'installation de la base. Voir l'illustration ci-dessous.

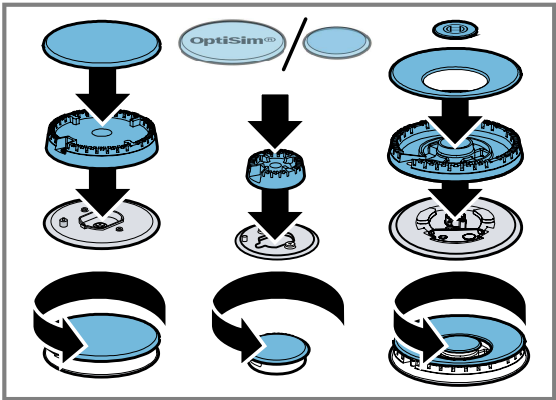
Une fois toutes les bases installées et bien appuyées, placer les chapeaux de brûleur sur la base correspondante. Voir l'illustration.

Remarque : Ne permutez pas les chapeaux des brûleurs. Ceux-ci affecteront la stabilité de la flamme et rendront le brûleur impossible ou difficile à allumer. Le plus petit capuchon de brûleur, marqué d'un ☼, doit être utilisé exclusivement sur le brûleur à double flamme. Ne le mettez pas sur le petit brûleur.

Déposer délicatement le chapeau de brûleur sur le dessus de la base de sorte que les pattes de la base soient bien ajustées dans la goulotte du chapeau du brûleur.

Si un installateur certifié retire la table de travail (par exemple pour vérifier le raccordement électrique ou les

conduites), il faut réinsérer les vis à tête cylindrique large pour assurer le bon fonctionnement des brûleurs.

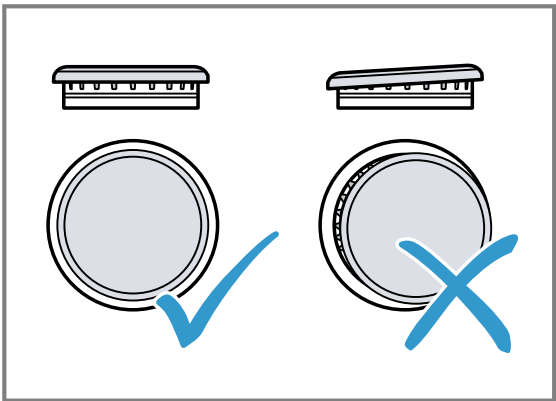


Brûleur	Dimensions du chapeau de brûleur
Brûleur à flamme double	Double intérieur : 1 ³ / ₄ po (45 mm) Anneau : 5 ⁵ / ₁₆ po (135 mm)
Petit brûleur ¹	2 ³ / ₁₆ po (55 mm)
Brûleur OptiSim ¹	3 ³ / ₄ po (95 mm)
Grand brûleur	3 ¹⁵ / ₁₆ po (100 mm)

Vérification du positionnement du chapeau du brûleur

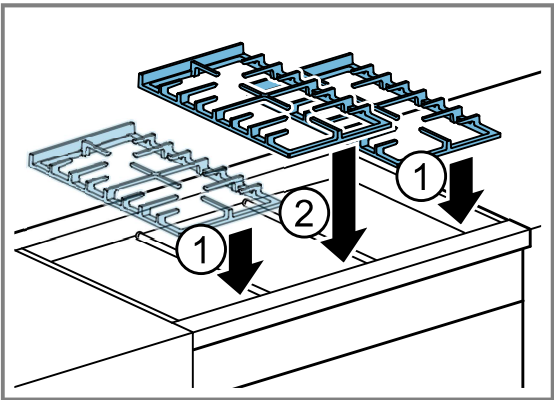
S'assurer qu'il n'y a aucun espace entre le chapeau et la base du brûleur. Consulter l'illustration ci-dessous pour voir un positionnement correct et incorrect du chapeau du brûleur.

Vous pouvez essayer délicatement de bouger le chapeau du brûleur pour vérifier s'il est correctement positionné. Si tel est le cas, un clic se fera entendre lorsque les pattes du chapeau frapperont la saillie de la goulotte.



Installation des grilles

Positionnez d'abord les grilles extérieures, puis la grille centrale.

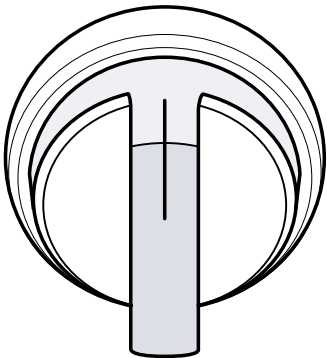


4.4 Panneaux de commande

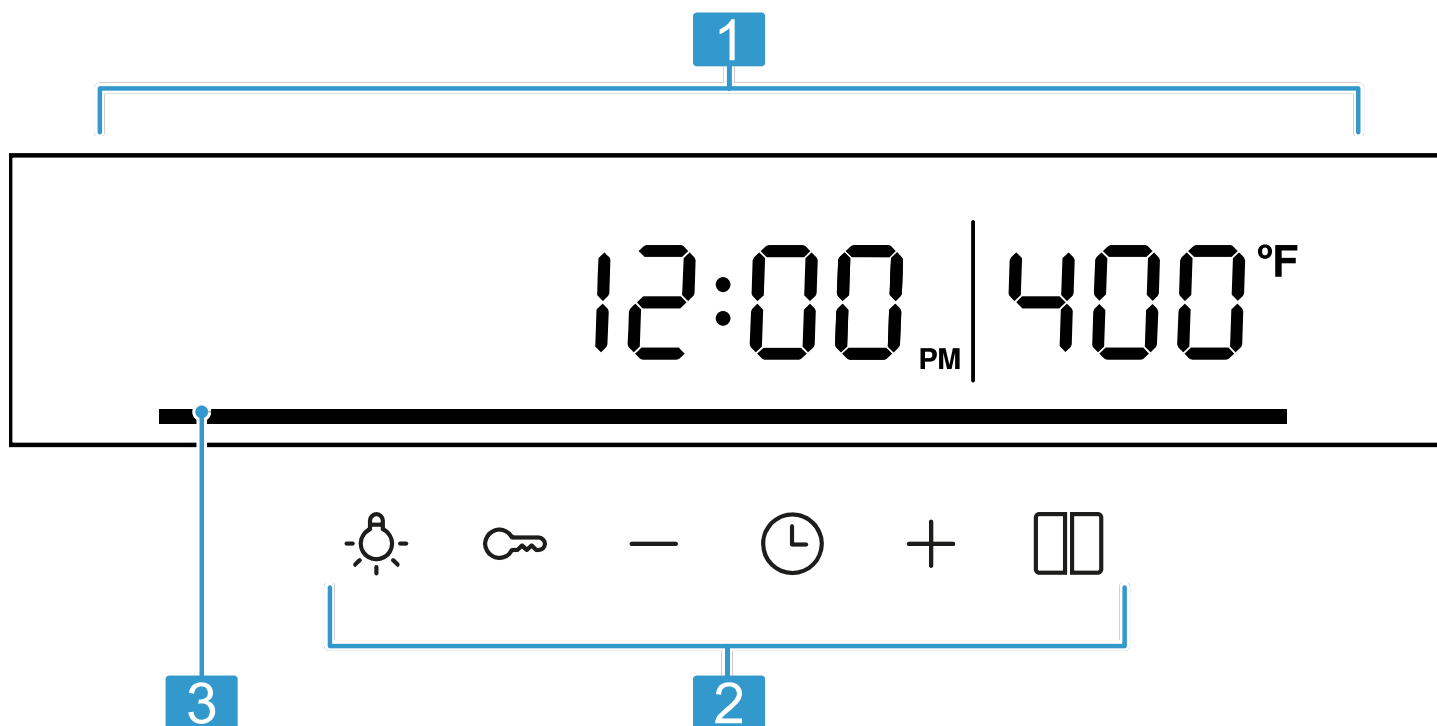
Le bandeau de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et d'obtenir des informations sur son état de fonctionnement.

Bandeau de commande de la table de cuisson

La table de cuisson dispose d'un bouton de commande par brûleur. Poussez et tournez vers la gauche pour allumer et régler la chaleur sur la température désirée. Une fois que la flamme apparaît, maintenez le bouton enfoncé à fond pendant 2 à 3 secondes avant de relâcher et de régler la flamme. La plaque de cuisson est équipée de commandes de brûleur standard.



Symbole	Signification
off	Zone de cuisson désactivée
min	Puissance minimum
max	Puissance maximum
○	Flamme intérieure allumée
⊙	Flamme intérieure et extérieure activées
⚡	Position d'allumage recommandée

Bandeau de commande du four

- 1** Affichage
- 2** Touches tactiles
- 3** Indicateur de température

Boutons**Symbole Signification**

	Verrouillage du panneau ou paramètres
—	Moins
	Fonctions temporelles
+	Plus
	Éclairage de four
	Sélection du four

Remarque : Il suffit d'appuyer légèrement sur les touches tactiles pour les faire fonctionner.

Écran**Symbole Signification**

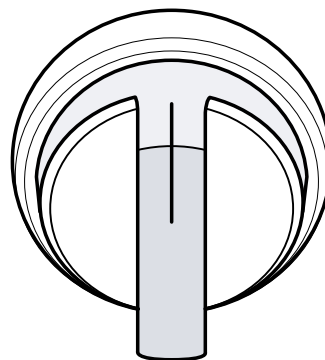
	Verrouillage du panneau
	Horloge
	Minuterie de cuisine
	Heure de fin
	Durée
	Mode Sabbath
	Sonde à viande
h : min	Temps donnée en heures et en minutes
min : sec	Temps donnée en minutes et en secondes
AM/PM	Temps
left	Température du four de gauche
right	Température du four de droite

Boutons de commande**⚠ AVERTISSEMENT**

Le fait de ne pas utiliser correctement les boutons peut entraîner des blessures corporelles et des dommages à l'appareil.

Four

Réglez le mode de cuisson souhaité à l'aide du sélecteur rotatif du four.



Les fours de gauche et de droite offrent les mêmes modes de cuisson.

Position du bouton	Fonction
off	Four éteint
bake	Mise en marche de la cuisson
conv bake	Mise en marche de la cuisson à convection
broil	Mise en marche du grillage
conv broil	Mise en marche du gril à convection
conv roast	Mise en marche du rôtissage par convection

Position du bouton	Fonction
pizza	Mise en marche du mode pizza
proof	Mise en marche de l'apprêt
multi rack	Mise en marche du mode multi-grille

Position du bouton	Fonction
air fry	Mise en marche du mode « Friture à air »
steam clean	Mise en marche du mode « nettoyage à la vapeur »

5 Accessoires

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

Accessoires	Utilisation
Grille métallique	Mise en place de moules à gâteaux, plats cuisinés, ustensiles de cuisine, viandes et plats surgelés.
Rail télescopique	Tirez la grille plus loin sans la faire basculer.
Sonde à viande	Déterminez le degré de cuisson et la température des aliments tels que la viande et la volaille.

5.1 Autres accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires supplémentaires auprès du service client, de revendeurs spécialisés ou sur Internet.

Vous pouvez trouver une gamme complète de votre appareil sur Internet ou dans nos brochures:

www.bosch-home.com

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Indiquez toujours la description exacte (n° E) de votre appareil lors de l'achat.

Vous pouvez connaître les accessoires disponibles pour votre appareil dans la boutique en ligne ou auprès du service client.

Autres accessoires	Utilisation
Rail télescopique	Tirez la grille plus loin sans la faire basculer. Numéro de commande : 12029918
Grille métallique	Mise en place de moules à gâteaux, plats cuisinés, ustensiles de cuisine, viandes et plats surgelés. Numéro de commande du four principal : 11068084 Numéro de commande du deuxième four : 11068086
Bordure inférieure de protection	Bordure inférieure pour dissimuler les pieds de l'appareil. Numéro de commande : HEZ90T48UC

Autres accessoires	Utilisation
Pieds de cuisinière en métal	Ensemble (4 pièces) de pieds de gamme qualité supérieure. Numéro de commande : HEZ9LMUC
Trousse d'installation pour îlot	Trousse d'installation pour îlot comprenant une rallonge de garniture d'aération arrière et une garniture arrière spéciale. Numéro de commande : HEZ90H48UC
Protecteur pour le bas	Couvercle pour le mur derrière la surface de cuisson. Numéro de commande : HEZ90K48UC

5.2 Montage du jeu de rails télescopiques

Les instructions de montage du jeu de rails télescopiques sont fournies avec le jeu.

5.3 Insertion des grilles

La grille peut être insérée dans la cavité du four à 6 niveaux différents.

⚠ MISE EN GARDE

Les grilles du four et les surfaces des cavités du four deviennent très chaudes pendant la cuisson.

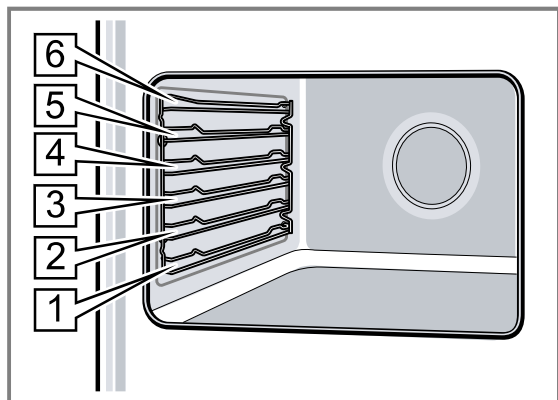
- Placez les grilles du four dans les positions souhaitées avant d'allumer le four.
- Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque le four est chaud.
- Si une grille doit être déplacée alors que le four est chaud, ne laissez pas les gants de cuisine entrer en contact avec les éléments chauffants chauds.
- Soyez prudent lorsque vous retirez les grilles du four de la position la plus basse pour éviter tout contact avec la porte chaude du four.

⚠ MISE EN GARDE

Pour éviter d'éventuelles blessures ou dommages à l'appareil, assurez-vous que la grille du four est installée exactement selon les instructions d'installation et non vers l'arrière ou à l'envers.

Enfoncez toujours les grilles à fond pour qu'ils ne touchent pas le panneau de porte. Assurez-vous que

vous insérez toujours les grilles dans la cavité du four dans le bon sens, et non à l'envers ou retourné.

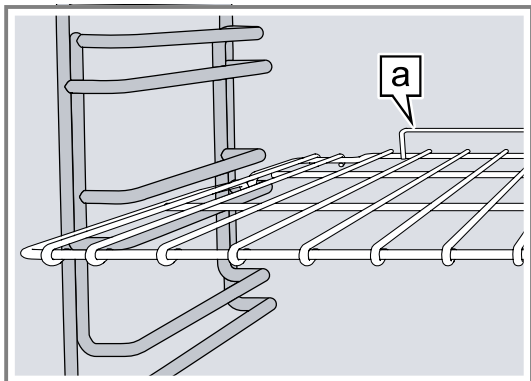


Grille plate

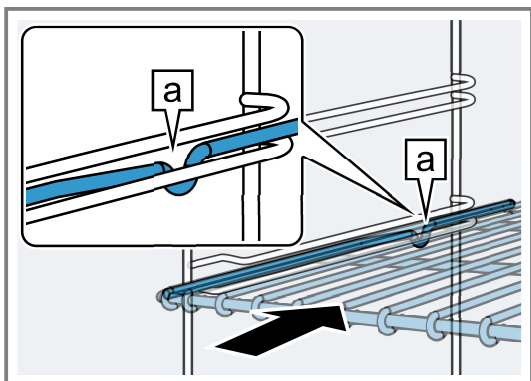
La grille est conçue avec une butée, de manière à ce qu'elle s'arrête avant de sortir complètement du four.

Insertion de la grille dans le four

1. Saisissez fermement la grille des deux côtés.
2. N'insérez pas le support à l'envers (face avant vers l'arrière).  doit être à l'arrière.



3. Installez la grille.



4. Inclinez la grille vers le haut pour permettre à la butée de glisser sur le guide de grille.
5. Amenez la grille en position horizontale et poussez-la à fond.

La grille doit être droite et de niveau.

Retirer la grille plate du four

1. Saisissez fermement la grille des deux côtés et tirez-la vers vous.
2. Lorsque la butée est atteinte, inclinez la crémaillère vers le haut et retirez-la complètement.

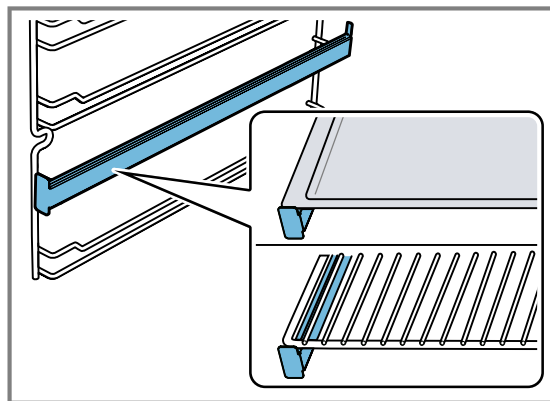
Rail télescopique

⚠ AVERTISSEMENT

Les rails télescopiques chauffent lors de l'utilisation de l'appareil.

- Faites preuve de prudence pour éviter les brûlures lorsque vous les retirez.

Les rails télescopiques vous permettent de retirer complètement les accessoires. Lors de l'insertion de la plaque à pâtisserie ou de la grille à rôtir, assurez-vous qu'elle se verrouille en place devant la languette sur les rails télescopiques.

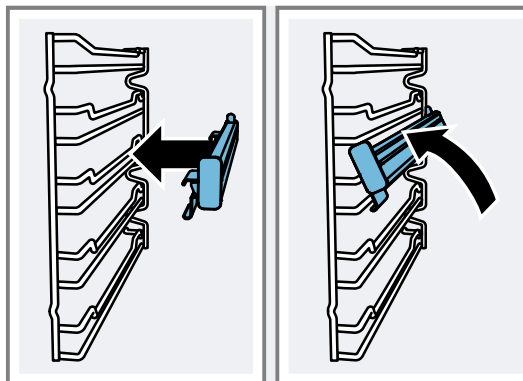


Insertion du rail télescopique dans le four

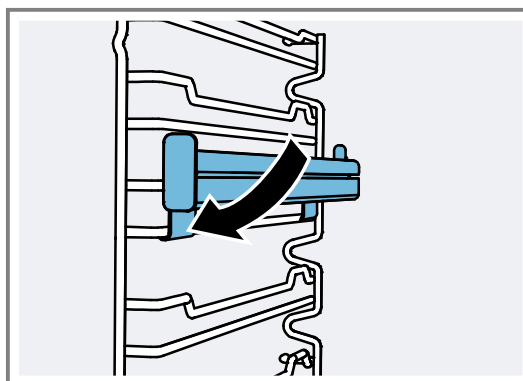
⚠ MISE EN GARDE

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

1. Accrochez la partie supérieure du rail sur le guide de grille.



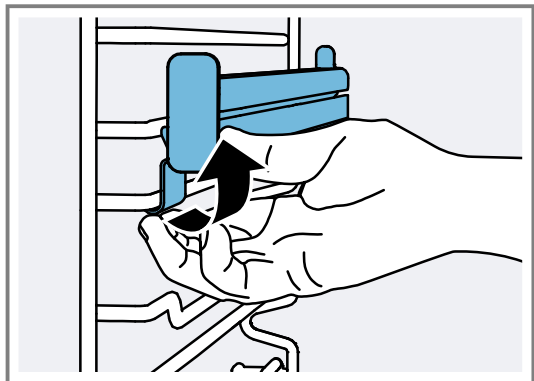
2. Fixez la partie inférieure du rail sur le guide de grille.



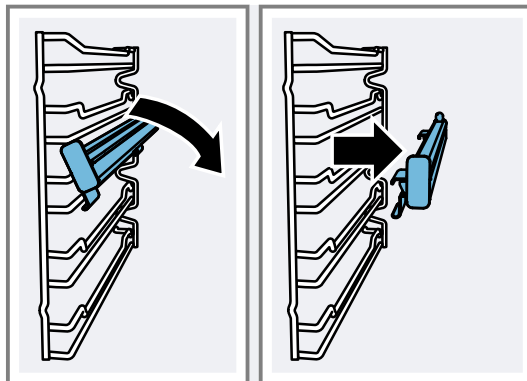
3. Faites glisser la partie mobile du rail télescopique vers l'intérieur et l'extérieur plusieurs fois pour vous assurer qu'elle peut se déplacer librement et que la partie fixe du rail télescopique est solidement ancrée.

Retirer le rail télescopique du four

1. Retirez la partie inférieure du rail du guide de grille.



2. Soulevez la partie supérieure du rail du guide de grille.



6 Avant d'utiliser pour la première fois

Effectuez ces étapes avant d'utiliser votre appareil.

- L'appareil doit être correctement installé par un prestataire de services qualifié avant l'utilisation.
- Lisez et comprenez toutes les précautions et informations de sécurité → *Page 3* dans le manuel avant de l'utiliser.
- Ce manuel couvre plusieurs modèles. Toutes les fonctionnalités ne sont pas disponibles sur tous les modèles.

6.1 Avant d'utiliser le four pour la première fois

- Retirez tout le matériel d'emballage et la documentation de la surface de la table de cuisson.
- Essuyer la surface avec une éponge humide et propre puis sécher.
- Il peut y avoir une légère odeur pendant les premières utilisations. Ceci est normal et disparaîtra.
- L'optimisation des résultats de cuisson dépendent de la sélection et de l'utilisation des bons ustensiles de cuisine. Voir « Choisir une batterie de cuisine - Recommandations concernant la batterie de cuisine ».
- Lisez et comprenez toutes les précautions et informations de sécurité dans le manuel avant de l'utiliser.

Fixer le temps

Une fois l'appareil raccordé à une alimentation électrique, $\text{12} : 00$ se met à clignoter sur l'écran. Réglez l'heure.

1. Utilisez les boutons — et + pour régler l'heure de fin requise.
 2. Effleurez le bouton $\odot$.
- ✓ L'heure est maintenant réglée.

Remarque : Une fois que la période autorisée pour régler l'heure sur l'horloge s'est écoulée, l'heure sera automatiquement enregistrée.

Préparation du four

1. Retirez les accessoires et les guides de grille de la cavité du four.
2. Retirez complètement les emballages restants, par ex. petits morceaux de polystyrène, de la cavité du four.
3. Retirez le film de protection des pièces.
4. Nettoyez le corps de la machine avec un tissu doux et humide.
5. Nettoyez la cavité du four avec de l'eau chaude savonneuse.

Pré-nettoyage du four

1. Retirez les accessoires et les guides de grille de la cavité du four.
2. Retirez complètement les emballages restants, par ex. petits morceaux de polystyrène, de la cavité du four.
3. Certaines parties sont recouvertes d'un film protecteur. Retirez ce film protecteur.
4. Nettoyez le corps de la machine avec un tissu doux et humide.
5. Nettoyez la cavité du four avec de l'eau chaude savonneuse.

Configuration initiale

Afin de prévenir l'excès de fumée et d'odeur provenant de l'extraction des huiles, faites chauffer le four une première fois vide et fermé.

Remarque : Assurez-vous qu'il n'y a pas de restes d'emballage, tels que des granulés de polystyrène, dans la cavité du four. Avant de chauffer l'appareil, essuyez les surfaces lisses de la cavité du four avec un chiffon doux et humide. Gardez la cuisine ventilée pendant que l'appareil chauffe.

1. Positionnez le sélecteur de fonction sur **cuire**.
2. Utilisez la touche + pour régler la température maximale.
3. Éteignez le four au bout d'une heure.

- Une fois le four refroidi, essuyez-le avec de l'eau chaude savonneuse et replacez les guides de crémaillère.

Remarque : Lorsque l'appareil chauffe pour la première fois, il se peut que vous entendiez des craquements provenant du four.

Re-nettoyage du four

- Nettoyez la cavité du four avec de l'eau chaude savonneuse.
- Réinstallez les guides de rack.
- Si nécessaire, nettoyez les panneaux de porte.

Nettoyage des accessoires

- Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement à l'aide d'un chiffon et de l'eau chaude savonneuse.

6.2 Avant d'utiliser la table de cuisson pour la première fois

- Retirez tout le matériel d'emballage et la documentation de la surface de la table de cuisson.
- Essuyer la surface avec une éponge humide et propre puis sécher.
- Il peut y avoir une légère odeur pendant les premières utilisations. Ceci est normal et disparaîtra.
- L'optimisation des résultats de cuisson dépendent de la sélection et de l'utilisation des bons ustensiles de cuisine.
→ "Recommandations en matière d'ustensiles de cuisson", Page 25
- Lisez et comprenez toutes les précautions et informations de sécurité dans le manuel avant de l'utiliser.

Caractéristiques typiques de la flamme

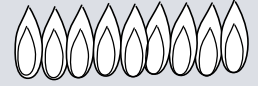
La flamme du brûleur doit être de couleur bleue et stable, sans pointes jaunes, ni bruits excessifs, ni scintillements. Des flammes devraient apparaître autour du chapeau du brûleur.

Vérification des caractéristiques de la flamme :

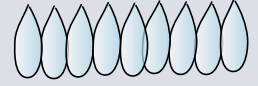
Flammes jaunes :
Des ajustements supplémentaires sont nécessaires.



Pointes jaunes sur les cônes extérieurs :
Normal pour le gaz au propane.



Flammes bleues douces :
Normal pour le gaz naturel.



Flammes oranges :
Peut être normal si certains types d'humidificateurs sont utilisés dans la maison. Les flammes devraient redevenir bleues sans que l'humidificateur soit en marche.

Remarque

- Si la flamme est complètement ou presque jaune, vérifiez que le régulateur est réglé avec le bon carburant. Recommencez le test après le réglage.
- Des stries jaunes sont normales lors de la première mise en service. Laissez l'appareil fonctionner pendant 4 à 5 minutes et réévaluez la situation avant d'effectuer les réglages.
- Des particules étrangères dans la conduite de gaz peuvent provoquer une flamme orange lors de la première utilisation. Cela devrait disparaître après quelques temps d'utilisation. Vérifiez le brûleur pour vous assurer que les orifices ne sont pas obstrués. Si les ports sont obstrués.
- Un « bruit sourd » peut se faire entendre lorsque le brûleur est éteint manuellement. Il est possible qu'il soit plus intense avec du gaz au propane qu'avec du gaz naturel. Cela est normal.

7 Fonctionnement de la table de cuisson

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

7.1 À propos de l'appareil

Utiliser la table de cuisson pour des applications de cuisson sur une surface comme bouillir, frire, mijoter, cuire à la vapeur et sauter.

AVERTISSEMENT

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

- Assurez-vous toujours d'une ventilation adéquate en utilisant un ventilateur ou une hotte de ventilation appropriés et/ou une fenêtre ouverte.
- Utilisez toujours l'appareil conformément aux instructions de ce manuel.

- Les brûleurs doivent être réglés par un installateur ou une agence certifiés pour assurer une bonne combustion.

7.2 Fonctionnement

Sélectionnez le bouton de commande approprié, poussez et tournez dans le sens antihoraire jusqu'au réglage de flamme souhaité.

Avec ce mouvement, les étincelles du brûleur et le flux de gaz seront initiés. Maintenez le bouton enfoncé et une fois que la flamme apparaît, maintenez le bouton enfoncé à fond pendant 2 à 3 secondes avant de relâcher et de régler la flamme.

Fermer le brûleur en tournant le bouton de commande en sens horaire à arrêt (off).

Remarques

- Il est normal que des étincelles apparaissent sur tous les brûleurs.

- Le symbole  sur les boutons de contrôle indique la position préconisée pour l'allumage du brûleur.

7.3 En cas de panne de courant

En cas de panne de courant, les brûleurs peuvent être allumés par une autre source de flamme.

Tenez une source de flamme allumée à côté des orifices de sortie de gaz du brûleur, tourner le bouton correspondant en position max, et retirez la source de flamme immédiatement après l'allumage du brûleur.

7.4 Système de sécurité anti-flamme

Votre cuisinière est équipée d'un système de sécurité qui coupe le flux de gaz en cas d'extinction de la flamme par accident, c'est-à-dire à cause d'un fort courant d'air ou d'un déversement important - empêchant ainsi une fuite de gaz non brûlé.

Ce système nécessite que le bouton soit complètement enfoncé pendant 2 à 3 secondes jusqu'à ce que le thermocouple soit chauffé par la flamme et maintienne le flux de gaz.

7.5 Fonctionnement normal - allumage électronique

Les brûleurs de la table de cuisson s'allument avec des allumeurs électroniques.

Il n'y a aucune flamme pilote. Chaque brûleur dispose de son propre allumeur électronique. Tous les allumeurs sont activés lorsqu'un bouton de commande est enfoncé.

MISE EN GARDE

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

Pour un bon fonctionnement, l'allumeur doit être propre et sec.

- Éviter de mouiller ou de laisser tomber des aliments sur l'allumeur.
- Si l'allumeur est mouillé ou sale, il peut produire une étincelle sans toutefois allumer le brûleur ou même continuer à produire des étincelles malgré la présence d'une flamme.

Remarque : Si un brûleur ne s'allume pas dans les quatre secondes, éteindre le brûleur. Vérifier si le chapeau du brûleur est bien installé. Vérifier que l'allumeur est propre et sec. Attendez au moins 5 minutes avant d'essayer de rallumer le brûleur. Si un brûleur refuse toujours de s'allumer, consultez la section « Avant d'appeler le service de dépannage ».

7.8 Tableau de cuisson au brûleur normal

Le tableau présente l'optimisation des réglages de chaleur pour différents plats.

La température et le temps de cuisson varient en fonction de la quantité et de la température des aliments, et de la composition du plat. Pour cette raison, nous indiquons des fourchettes de réglages. Essayer d'abord d'utiliser le niveau de chaleur le plus faible. Pendant la cuisson, la chaleur peut être augmentée.

7.6 Tirer le meilleur parti de votre appareil

Suggestions de cuisson pour optimiser les résultats

- Faites bouillir l'eau dans une casserole avec un couvercle à température élevée en utilisant le plus grand brûleur pour optimiser les résultats. Si l'eau bouillante déborde, abaissez la température.
- Pour optimiser les résultats et faites fondre du chocolat ou du beurre et utilisez le plus grand brûleur pour optimiser les résultats et faites fondre du chocolat ou du beurre et utilisez le plus petit brûleur avec un bain-marie, petit brûleur avec un bain-marie.
- Pour faire mijoter un plat, amenez d'abord les aliments à ébullition. Mélangez correctement pour vous assurer que tout le contenu soit à ébullition puis mettez le couvercle et réduisez la chaleur pour laisser mijoter.
- Quand un plat mijote, on doit voir un peu de vapeur et la surface du liquide doit osciller légèrement.
- Utilisez un couvercle pour maintenir une température de cuisson uniforme et aider à réchauffer les aliments plus rapidement.
- Vérifiez les aliments à l'occasion, pour voir s'il faut abaisser ou hausser la température avec le bouton de commande.
- Il est normal de remuer les aliments à l'occasion.
- Déposez la casserole au centre du brûleur avant de l'allumer.
- Utilisez l'ustensile qui convient.
- Consultez les recommandations de réglage dans le tableau suivant pour connaître les suggestions.

7.7 Recommandations de réglages

Vous trouverez ici des recommandations sur la cuisson et un aperçu de différents plats avec des niveaux de chaleur appropriés.

Utilisations	Réglage de chaleur
Bouillir (par ex., de l'eau, du bouillon, etc.)	Élevé
Friture à la poêle, sauter, faire dorer la viande, grande friture	Moyenne élevée
Cuisson sauté, œufs, crêpes, bacon	Moyen
Cuire à la vapeur, braiser	Moyenne faible
Faites fondre du chocolat ou du beurre, faites mijoter des sauces, de la soupe et des ragoûts (par ex., sauce tomate ou alfredo, mijoté de bœuf, etc.)	Faible

Boissons

Aliment	Brûleur	Niveau de chaleur Démarrer la cuisson (bouillir, faire fondre, faire revenir, faire frire, etc.)	Niveau de chaleur Démarrer la cuisson (bouillir, faire fondre, faire revenir, faire frire, etc.)
Cidre chaud	Flamme double Grand	Élevé	Moyenne faible
Chocolat chaud	Flamme double Grand	Moyenne élevée	Faible
Thé	Petit	Élevé	Faible

Pains

Aliment	Brûleur	Niveau de chaleur Démarrer la cuisson (bouillir, faire fondre, faire revenir, faire frire, etc.)	Niveau de chaleur Démarrer la cuisson (bouillir, faire fondre, faire revenir, faire frire, etc.)
Pain doré	Flamme double Grand	Moyen	Moyenne - Moyenne faible
Crêpes	Flamme double Grand	Moyen	Moyenne - Moyenne faible
Sandwichs grillés	Flamme double Grand	Moyen	Moyenne - Moyenne faible

Céréales

Aliment	Brûleur	Niveau de chaleur Démarrer la cuisson (bouillir, faire fondre, faire revenir, faire frire, etc.)	Niveau de chaleur Démarrer la cuisson (bouillir, faire fondre, faire revenir, faire frire, etc.)
Haricots	Flamme double Grand	Élevé	Moyenne - Moyenne faible
Semoule de maïs/Polenta	Grand	Élevé	Moyenne - Moyenne faible
Gruau de maïs	Grand	Élevé	Moyenne - Moyenne faible
Gruau	Grand	Élevé	Moyenne - Moyenne faible

Grande friture

Aliment	Brûleur	Niveau de chaleur Démarrer la cuisson (bouillir, faire fondre, faire revenir, faire frire, etc.)	Niveau de chaleur Démarrer la cuisson (bouillir, faire fondre, faire revenir, faire frire, etc.)
Frites	Flamme double	Moyenne élevée	Moyenne élevée
Beignes	Flamme double	Moyenne élevée	Moyenne élevée

Desserts

Aliment	Brûleur	Niveau de chaleur Démarrer la cuisson (bouillir, faire fondre, faire revenir, faire frire, etc.)	Niveau de chaleur Démarrer la cuisson (bouillir, faire fondre, faire revenir, faire frire, etc.)
Garniture pour tarte, compote de fruits	Petit	Moyenne faible	Moyenne - Moyenne faible
Pouding	Petit	Moyenne faible	Moyenne - Moyenne faible
Fruits pochés	Flamme double Grand	Élevée - moyenne élevée	Moyenne - Moyenne faible

Œufs

Aliment	Brûleur	Niveau de chaleur Démarrer la cuisson (bouillir, faire fondre, faire revenir, faire frire, etc.)	Niveau de chaleur Démarrer la cuisson (bouillir, faire fondre, faire revenir, faire frire, etc.)
Frits	Flamme double Grand	Moyenne élevée	Moyenne faible
Brouillés	Flamme double Grand	Moyenne élevée	Moyenne faible - faible

Viande, poisson, volaille

Aliment	Brûleur	Niveau de chaleur Démarrer la cuisson (bouillir, faire fondre, faire revenir, faire frire, etc.)	Niveau de chaleur Démarrer la cuisson (bouillir, faire fondre, faire revenir, faire frire, etc.)
Bacon, galettes à la saucisse	Flamme double	Moyenne élevée	Moyenne - Moyenne faible
Braiser : Viande braisée, bœuf braisé, viande à ragoût	Flamme double	Moyenne élevée	Faible
Cuisson sautée : poulet, poisson	Flamme double	Moyen	Moyenne - Moyenne faible
Friture à la poêle : côtelettes d’agneau, steaks minces, galettes pour hamburger, saucisses en chapelet	Flamme double	Moyenne élevée	Moyen
Mijoter : ragoût de poulet, bœuf en conserve, poisson poché	Flamme double	Élevé	Moyenne faible

Pâtes

Aliment	Brûleur	Niveau de chaleur Démarrer la cuisson (bouillir, faire fondre, faire revenir, faire frire, etc.)	Niveau de chaleur Démarrer la cuisson (bouillir, faire fondre, faire revenir, faire frire, etc.)
Tout type	Flamme double Grand	Élevé	Élevé

Riz

Aliment	Brûleur	Niveau de chaleur Démarrer la cuisson (bouillir, faire fondre, faire revenir, faire frire, etc.)	Niveau de chaleur Démarrer la cuisson (bouillir, faire fondre, faire revenir, faire frire, etc.)
Riz blanc	Grand	Élevé	Faible
Riz brun	Grand	Élevé	Faible

Sauces

Aliment	Brûleur	Niveau de chaleur Démarrer la cuisson (bouillir, faire fondre, faire revenir, faire frire, etc.)	Niveau de chaleur Démarrer la cuisson (bouillir, faire fondre, faire revenir, faire frire, etc.)
Sauce tomates : Marinara, bolognaise	Flamme double	Élevé	Faible
Sauces à base de crème : Alfredo, au fromage	Flamme double	Moyen	Faible

Aliment	Brûleur	Niveau de chaleur Démarrer la cuisson (bouillir, faire fondre, faire revenir, faire frire, etc.)	Niveau de chaleur Démarrer la cuisson (bouillir, faire fondre, faire revenir, faire frire, etc.)
Sauces à base de beurre : Béarnaise, Hollandaise	Grand Petit	Moyen	Faible

Soupes et bouillons

Aliment	Brûleur	Niveau de chaleur Démarrer la cuisson (bouillir, faire fondre, faire revenir, faire frire, etc.)	Niveau de chaleur Démarrer la cuisson (bouillir, faire fondre, faire revenir, faire frire, etc.)
Soupe crémeuse	Flamme double Grand	Moyen	Faible
Soupe à base de bouillon	Flamme double Grand	Élevé	Faible
Bouillon : Bœuf, poulet, légumes	Flamme double Grand	Élevé	Faible

Légumes

Aliment	Brûleur	Niveau de chaleur Démarrer la cuisson (bouillir, faire fondre, faire revenir, faire frire, etc.)	Niveau de chaleur Démarrer la cuisson (bouillir, faire fondre, faire revenir, faire frire, etc.)
Frais	Grand Petit	Élevé	Moyen
Produits	Grand Petit	Élevé	Moyen

7.9 Remarque concernant les ustensiles

Les informations et conseils suivants ont été fournis pour vous aider à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager vos ustensiles de cuisine.

Ustensile de cuisson convenable

Brûleur	Diamètre recommandé de la base du fond de la casserole
Petit brûleur	5 po - 8 po (127 - 203 mm)
Grand brûleur	7 po - 9 ½ po (178 - 240 mm)
Brûleur à flamme double	7 po - 11 po (178 - 280 mm)

Les poêles d'un diamètre inférieur à 4,7 po (120 mm) ou supérieur à 11,0 po (280 mm) ne doivent pas être utilisées. Si vous utilisez des casseroles plus grandes, celles-ci ne doivent pas dépasser les bords de l'appareil.

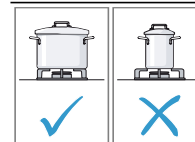
Recommandations en matière d'ustensiles de cuisson

Remarque : Il est possible de percevoir une déformation temporaire de l'acier de la surface de cuisson lorsque vous utilisez certaines casseroles ou poêles. La déformation temporaire est normale et n'influence pas la fonctionnalité de l'appareil électroménager.

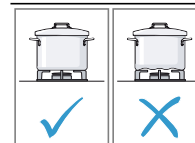
Ustensile de cuisson adéquat

- Les casseroles à fond d'aluminium ou de cuivre conduisent la chaleur de façon uniforme.
- Les casseroles en acier inoxydable sans autres métaux n'offrent pas toujours une cuisson uniforme.
- Les ustensiles de fonte absorbent la chaleur lentement et cuisent plus uniformément à réglage moyen-faible.
- Des casseroles résistantes à fond plat sont stables et distribuent la chaleur uniformément.
- NE PAS UTILISER de casseroles minces, voilées, bosselées ou sillonnées, car elles ne distribuent pas la chaleur uniformément.

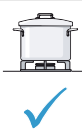
Informations pour l'utilisation



Utilisez des récipients de cuisson de taille appropriée pour le brûleur particulier.
N'utilisez pas de petits récipients de cuisson sur de gros brûleurs. La flamme ne doit pas entrer en contact avec les parois du récipient de cuisson.



N'utilisez pas de récipients de cuisson déformés qui ne reposent pas solidement sur la table de cuisson. Les récipients pourraient basculer.
N'utilisez que des récipients de cuisson à fond plat et épais.





Ne cuisinez pas sans couvercle ou si le couvercle n'est pas complètement en place. La majorité de la chaleur est perdue.



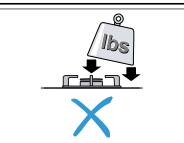


Placez le récipient de cuisson au centre du brûleur, sinon il risque de basculer.
Ne placez pas de grandes casseroles sur les brûleurs près des commandes du poêle. Ils pourraient surchauffer et s'endommager.

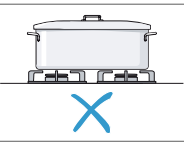




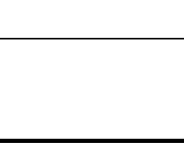
Placez les casseroles sur les supports de casseroles, jamais directement sur les brûleurs.



Avant utilisation, assurez-vous que les supports de casseroles et les couvercles des brûleurs à gaz sont correctement positionnés.



Manipulez les récipients avec précaution sur la table de cuisson. Ne frappez pas la table de cuisson et ne placez pas de poids lourds dessus.



Ne jamais chauffer un récipient de cuisson (p. ex. plat à rôtir, poêle, pierre à cuire) avec plusieurs brûleurs, à l'exception de la plaque chauffante. L'accumulation résultante de la chaleur endommage l'appareil.

8 Plaque électrique

8.1 Fonctionnement de la plaque électrique

Utilisez la plaque de cuisson plutôt qu'une casserole pour cuisiner des aliments comme les œufs, les hamburgers et les crêpes.

AVIS

Ne faites PAS chauffer d'ustensiles de cuisson sur la plaque à griller.

Veillez à ne pas rayer ou creuser la surface.

- ▶ NE PAS couper les aliments directement sur la plaque chauffante.
- ▶ NE PAS utiliser d'ustensiles en métal.
- ▶ Utilisez des ustensiles en plastique ou en bois.

Exigence : Veillez à installer le bac à graisse fourni avant d'utiliser la plaque de cuisson.

1. Préchauffez la plaque de cuisson pendant environ 20 minutes à puissance maximale.
Un voyant rouge s'allume autour du bouton pour vous indiquer que la plaque chauffante est en marche. Le voyant rouge reste allumé lorsque vous utilisez la plaque de cuisson.
2. Réglez la température désirée.
3. Ajouter du beurre, de la margarine, de l'huile ou du shortening si désiré.
N'utilisez que des graisses ou des huiles qui résistent aux températures élevées
4. Nettoyez le bac à graisse après chaque utilisation. Laissez refroidir le plateau avant de le retirer.

Remarques

- Éteignez toujours l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé ou réduisez la température entre deux cuissons.
- Ne retirez pas la plaque de cuisson avant que les grilles, les surfaces et la plaque elle-même ne soient refroidies.
- La plaque de cuisson peut devenir chaude lorsque les brûleurs voisins sont en marche.
- Utilisez des gants de four lorsque vous installez ou retirez la plaque de cuisson et le plateau à graisse.
- La plaque de cuisson est assez lourde. Utilisez vos deux mains pour installer ou retirer la plaque de cuisson.

- Évitez de cuisiner des aliments trop gras. La graisse risque de déborder.
- Essuyez les aliments humides avec du papier essuie-tout pour éviter les éclaboussures pendant la cuisson au gril.
- Ne placez ni ne rangez aucun objet sur la plaque de cuisson. La plaque de cuisson peut devenir chaude lorsque la cuisinière ou les fours sont en marche.
- Il est déconseillé d'utiliser des aérosols de cuisson ou de l'huile de maïs sur la plaque de cuisson. En raison de leur forte teneur en sucre, ils peuvent être difficiles à retirer après la cuisson.
- Retirez les résidus alimentaires à l'aide d'une spatule métallique pendant la cuisson afin de faciliter le nettoyage et d'éviter que ces résidus ne se retrouvent dans les aliments.
- Après chaque utilisation, veillez à vider et à nettoyer le bac à graisse, puis à le remettre à sa place sous la plaque de cuisson. Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que tous les commandes sont en position d'arrêt et que le bac à graisse et la plaque de cuisson sont refroidis.
- Lavez la plaque de cuisson et le bac à graisse à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les à l'eau claire. Une fois nettoyés, laissez-les sécher complètement, puis fixez-les solidement sur la table de cuisson.

8.2 Recommandations de cuisson sur la plaque chauffante

Nivelez les aliments à une épaisseur uniforme pour assurer une cuisson uniforme.

Aliment	Niveau de cuisson
Hamburgers	8
Poisson entier	8
Filet de poisson	8
Courgettes	8
Aubergines	8
Poivrons	8

Aliment	Niveau de cuisson
Fenouil	8
Œufs	7

Aliment	Niveau de cuisson
Crêpes	7

9 Fonctionnement du four

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

9.1 Mise en marche du four

Remarque : Gardez toujours la porte de l'appareil fermée lorsqu'il fonctionne.

1. Tournez le sélecteur de fonctions au mode de fonctionnement souhaité.
- ✓ Une valeur par défaut pour la température ou le réglage du gril s'affiche.
2. Utilisez les boutons + ou – pour régler la température souhaitée ou régler le gril.
- ✓ Le four s'allume.

Réglages du gril

Vous devez définir un réglage de gril pour les types de chauffage « gril » et « ébullition par conv ». Vous pouvez choisir les réglages de gril suivants :

---	Minimum
---	Moyen
---	Maximum

Arrêt du four

- Tournez le sélecteur de fonctions sur « Arrêt » (OFF).

9.2 Sélection du four

Vous pouvez basculer l'affichage entre le four de gauche et celui de droite lorsque les deux fours sont en marche.

Exigence : Les deux fours sont en marche.

- Actionner la touche .
- ✓ L'affichage alterne entre le four de gauche et celui de droite.

9.3 Options de réglage du temps

Réglage de l'horloge électronique

Vous pouvez modifier l'horloge si vous en avez besoin (par exemple pour l'heure d'été). Pour ce faire, le four doit être éteint.

1. Appuyez sur le bouton  deux fois.
- ✓  s'allume sur l'écran.
2. Modifiez l'heure à l'aide des boutons + et –.
- ✓ Le temps est enregistré automatiquement.

Réglage de la minuterie de cuisine

La minuterie de cuisine est une minuterie à compte à rebours qui n'a aucun effet sur le chauffage du four. La durée de la minuterie de cuisine peut être réglée de 30 secondes à 23 heures et 59 minutes.

1. Appuyez sur la touche .
- ✓  s'allume.
2. Utilisez les boutons + et – pour régler l'heure souhaitée de la minuterie.
- ✓ Un signal sonore retentit une fois le temps écoulé.

Remarques

- Pour modifier le temps restant, appuyez sur le bouton . Utilisez ensuite les boutons + et – pour modifier le temps restant.
- Pour annuler la minuterie de cuisine, appuyez sur le bouton . Réglez ensuite le temps restant à zéro à l'aide des boutons + et –.
- La minuterie de cuisine sera supprimée si la sonde thermique est insérée.

Désactivation de la tonalité

- Appuyez sur n'importe quel bouton pour désactiver le signal sonore.

Remarque : Vous pouvez modifier la durée du signal sonore dans les paramètres de base.

Règlage du temps de cuisson

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

1. Réglez le type de mode de cuisson et la température.
 - ✓ Le four démarre.
 2. Appuyez sur le bouton  deux fois.
 - ✓  s'allume sur l'écran.
 3. Utilisez les boutons + et – pour régler la durée de fonctionnement.
- La durée de fonctionnement peut être réglée de 1 minute à 13 heures. Le temps de cuisson peut être réglé par incréments d'une minute jusqu'à une heure, puis par incréments de cinq minutes.
- ✓ Le temps de cuisson s'écoule à l'écran.

Remarques

- Effleurez le bouton  deux fois et utilisez les boutons + et – pour modifier le temps restant.
- Le temps de cuisson sera supprimé si la sonde thermique est insérée.

Temps de cuisson écoulé

Un signal sonore retentit. L'appareil électroménager cesse de chauffer.

1. Pour désactiver le signal, appuyez sur n'importe quel bouton ou ouvrez la porte de l'appareil.
- Après un court instant, le signal sonore s'arrête automatiquement.
- Si l'écran affiche le four dont la durée de cuisson touche à sa fin, il reste sur cet écran. L'autre four se met en marche en arrière-plan.
- Si l'écran affiche le four dont le cycle est en cours et que, entre-temps, l'autre four termine son cycle, l'écran continue d'afficher le four en cours. Le nom de l'autre four commence à clignoter sur l'écran.

2. Positionnez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Réglez l'heure de fin

Avec cette fonction, vous pouvez programmer votre four pour terminer un mode de chauffage à une heure prédéterminée.

1. Réglez le type de mode de cuisson et la température.
 - ✓ Le four démarre.
2. Appuyez sur le bouton  deux fois.
 - ✓  s'allume sur l'écran.
3. Utilisez les boutons + et - pour régler la durée de fonctionnement.

La durée de fonctionnement peut être réglée de 1 minute à 13 heures. Le temps de cuisson peut être réglé par incréments d'une minute jusqu'à une heure, puis par incréments de cinq minutes.

 - ✓ Le temps de cuisson a été réglé.
4. Appuyez sur la touche .

Lorsque le bouton est enfoncé pour la première fois, une valeur est suggérée à l'écran. Cette valeur suggérée est calculée en utilisant l'heure actuelle sur l'horloge et le temps de cuisson.

 - ✓  s'allume sur l'écran.
5. Utilisez les boutons + et - pour régler l'heure de fin requise.
 - ✓ L'écran affiche l'heure de fin. L'appareil passe en mode veille jusqu'à l'heure de démarrage programmée.

Remarque : L'heure de fin sera supprimée si la sonde thermique est insérée.

Temps de cuisson écoulé

Un signal sonore retentit. L'appareil électroménager cesse de chauffer.

1. Pour désactiver le signal, appuyez sur n'importe quel bouton ou ouvrez la porte de l'appareil.

Après un court instant, le signal sonore s'arrête automatiquement.

Si l'écran affiche le four dont la durée de cuisson touche à sa fin, il reste sur cet écran. L'autre four se met en marche en arrière-plan.

Si l'écran affiche le four dont le cycle est en cours et que, entre-temps, l'autre four termine son cycle, l'écran continue d'afficher le four en cours. Le nom de l'autre commence à clignoter sur l'écran.
2. Positionnez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

9.4 Sonde à viande à température interne

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

Réglage de la température interne

1. Insérez la sonde dans la viande comme décrit ci-dessous.
2. Connectez la sonde à la prise en haut à gauche de la cavité du four.
3. Fermez la porte du four.
 - ✓  apparaît à l'écran.

4. Tournez le sélecteur de fonctions à « cuire », « cuisson à conv », « multi-grille » ou « rôtissage à conv ».
5. Réglez la température de cuisson avec les boutons + ou -.
6. Appuyez sur  pour passer à la température cible de la sonde thermométrique.
7. Réglez la température cible de la sonde thermométrique avec les boutons + ou - (70 °F (20 °C) - 195 °F (90 °C)).

Remarque : Si une durée est réglée et que la sonde thermométrique est insérée après, la cuisson se termine lorsque la sonde thermométrique atteint la température souhaitée.

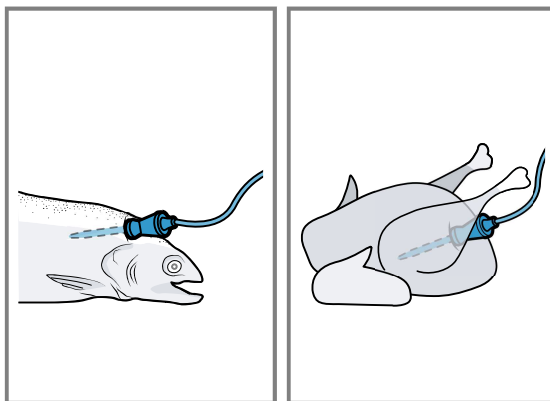
Conseil

- La variation pour la température de la sonde est comprise entre 70 °F (20 °C) et 195 °F (90 °C).
- Ne rangez pas la sonde dans le four.
- Utilisez toujours la sonde par la poignée pour l'insérer et la retirer.
- Utilisez toujours une manique pour retirer la sonde car elle est chaude.
- Puisque la viande continue à cuire après avoir été sortie du four, réglez la température interne (sonde) de 5 à 10 degrés en dessous de la température finale souhaitée température interne (exception volaille).

Insérez la sonde à viande dans l'aliment à cuire

Insérez la sonde à viande dans l'aliment à cuire avant de la placer à l'intérieur du four.

- Introduisez la pointe métallique dans la partie la plus épaisse de l'aliment que vous cuisinez.
- Assurez-vous que l'extrémité de la pointe se trouve plus ou moins au centre.
- Elle ne doit pas être placée dans la graisse et ne doit pas toucher les ustensiles de cuisine ou les os.
- S'il y a plusieurs morceaux, insérez la sonde à viande au milieu du morceau le plus épais.
- Insérez complètement la sonde à viande, si possible. Dans le cas de la volaille, assurez-vous que la pointe de la sonde à viande ne se trouve pas dans la cavité centrale, mais dans la viande entre le ventre et le haut de la cuisse.



Valeurs indicatives de température à cœur

L'aperçu suivant vous donne des valeurs indicatives pour la température à cœur. Les valeurs indicatives

dépendent de la qualité et de la composition des aliments.

N'utilisez que des aliments frais qui n'ont pas été congelés. Pour des raisons d'hygiène, assurez-vous que les aliments critiques tels que le poisson et le gibier atteignent une température à cœur d'au moins 140-160° F (62-70° C) et la volaille et la viande hachée 180-195° F (80-90° C).

Aliment	Valeur indicative de la température à cœur en ° F (° C)
Bœuf	
Faux-filet, filet de bœuf, entrecôte, rôti de bœuf, saignant	118 (48)
Faux-filet, filet de bœuf, entrecôte, rôti de bœuf, mi-saignant	120-127 (49-53)
Faux-filet, filet de bœuf, entrecôte, rôti de bœuf, à point	128-135 (54-57)
Faux-filet, filet de bœuf, entrecôte, rôti de bœuf, bien cuit	>137 (>58)
Porc	
Morceau de porc	154-163 (68-73)
Longe de porc, à point	154-163 (68-73)
Longe de porc, bien cuit	>163 (>73)
Pain de viande	167-185 (75-80)
Filet de porc, à point	154-163 (68-73)
Veau	
Morceau de veau, bien cuit	>149 (>65)
Poitrine de veau, bien cuite	>149 (>65)
Selle de veau farcie, à point	140-149 (60-65)
Selle de veau, bien cuit	>149 (>65)
Filet de veau, saignant	122-129 (50-54)
Filet de veau, mi-saignant	131-138 (55-59)
Filet de veau, à point	140-147 (60-64)
Filet de veau, bien cuit	>149 (>65)
Gibier	
Selle de chevreuil	124-131 (52-55)
Gigot de chevreuil	140-147 (60-64)
Steaks de longe de chevreuil	129-136 (54-58)
Volaille	
Poulet	176-185 (80-85)
Pintade	176-185 (80-85)
Oie, dinde, canard	185-194 (85-90)
Magret de canard, mi-saignant	122-128 (50-53)
Magret de canard, à point	129-136 (54-58)

Aliment	Valeur indicative de la température à cœur en ° F (° C)
Magret de canard, bien cuit	>136 (>58)
Steak d'autruche	122-130 (50-55)
Agneau	
Gigot d'agneau, à point	149-156 (65-69)
Gigot d'agneau bien cuit	158-176 (70-80)
Selle d'agneau, mi-saignant	122-131 (50-55)
Selle d'agneau, à point	131-140 (55-60)
Selle d'agneau, bien cuit	>149 (>65)
Poisson	
Filet, entier, à point	131-140 (55-60)
Filet, entier, bien cuit	141-149 (60-65)
Terrine	144-149 (62-65)

9.5 Mode Sabbath

Le mode Sabbath permet aux personnes de religions spécifiques d'utiliser leur four le jour du Sabbath. En mode Sabbath, la durée maximum de fonctionnement du four est de 74 heures.

Réglage du mode Sabbath

1. Assurez-vous que le mode Sabbath est activé dans les paramètres de base.
2. Tournez le sélecteur de fonctions sur « cuisson ».
3. Effleurez  quatre fois.
- ✓  s'affiche à l'écran lors du mode Sabbath.
4. Réglez la température – ou + (100 °F (40 °C) - 450 °F (230 °C)).
5. Appuyez sur .
6. Réglez la durée en utilisant – ou +.
7. Appuyez sur .
- ✓ Le mode Sabbath est réglé.  et **left** ou **right** apparaît à l'écran. Lorsque les deux fours sont en mode Sabbath, **left** et **right** s'affichent simultanément à l'écran. La lumière du four est éteinte.

Conseil : Tournez le sélecteur de fonctions sur « arrêt » (off) pour annuler le mode Sabbath.

9.6 Verrouillage du panneau

Le four est doté d'un panneau de verrouillage pour éviter toute mise en marche accidentelle. Lorsque le verrouillage du panneau est activé, le panneau est verrouillé et le sélecteur de fonction du four est désactivé.

Remarque : Si la table de cuisson est utilisée, elle ne sera pas affectée par le verrouillage du panneau du four.

Activation du panneau de verrouillage

L'appareil doit être en arrêt.

- ▶ Appuyez et maintenez la touche  enfoncée pendant env. quatre secondes.
- ✓ Le symbole  apparaît à l'écran. Le verrouillage du panneau est maintenant activé.

Désactivation du panneau de verrouillage

- ▶ Appuyez et maintenez la touche  enfoncée pendant env. quatre secondes.
- ✓ Le symbole  sur l'écran s'éteint. Le verrouillage du panneau de commande est maintenant désactivé.

9.7 Tirer le meilleur parti de votre appareil

Papier d'aluminium

AVERTISSEMENT

Ne pas utiliser de papier aluminium ou de doublure de protection pour revêtir toute partie de l'appareil électroménager, 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

- Mettez les grilles du four dans la position désirée avant de faire chauffer le four.
- Faites toujours préchauffer le four.
- Laissez le four préchauffer pendant la préparation des ingrédients de la recette ou des aliments.
- Si vous augmentez la température du four, vous aurez besoin d'un temps de préchauffage plus long.
- L'indicateur de chauffe affiche l'augmentation de la température dans la cavité du four.
- Lorsque le four est préchauffé, un bip sonore retentit pendant 2 secondes.
- Une fois le four préchauffé, placez les aliments dans le four le plus rapidement possible pour minimiser la perte de chaleur et la diminution de la température du four.

Poêles et plats de cuisson

- Les plats de cuisson en verre absorbent la chaleur. Certains fabricants d'ustensiles de cuisine recommandent de réduire la température de 25 °F lorsque vous utilisez ce type de plat. Respectez les recommandations du fabricant.
- Les plaques à biscuits doivent avoir au moins 1 po de dégagement des deux côtés.
- Utilisez des plats adaptés au degré de brunissage désiré. Pour obtenir une croûte tendre, légère et brun doré, utilisez 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) lorsque vous utilisez ce type de poêle. Respectez les recommandations du fabricant.
- Les plaques à biscuits ou les plats allant au four isolés feront augmenter la durée de cuisson.
- Ne posez pas de gril ou d'autres objets lourds sur la porte ouverte du four.
- Ne rangez pas les poêles vides ou les pierres à pizza dans le four pendant la cuisson, car cela risquerait de modifier le résultat de la cuisson. Rangez les poêles à l'extérieur du four.

Ouverture de la porte du four

Ouvrez et fermez la porte de l'appareil uniquement en tenant la poignée de porte.

Pour éviter tout risque de brûlure, ne touchez aucune autre partie de la porte. Ouvrez la porte aussi brièvement que possible pour éviter toute baisse de température. Utilisez la lumière intérieure du four pour voir les aliments à travers la fenêtre du four plutôt que d'ouvrir la porte fréquemment.

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. Des frais peuvent être exigés pour l'achat de ces guides de cuisson. Préciser le nom du guide de préparation culinaire à haute altitude que vous désirez : renseignements généraux, gâteaux, biscuits, pains, etc.

Condensation

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

Cuisson

Le mode Cuisson revient à faire cuire avec de l'air chaud et sec.

Les éléments supérieur et inférieur chauffent à intervalles réguliers pour maintenir la température du four. Le mode Cuisson peut être utilisé pour préparer toute sorte d'aliments, depuis les pâtisseries jusqu'aux plats en casserole. Consultez les conseils de préparation de la recette ou de l'emballage pour connaître les températures et les temps de cuisson.

Conseil

- Préchauffez le four si la recette le recommande.
- Le temps de cuisson varie selon la taille, la forme et le revêtement de l'ustensile utilisé. Les récipients en métal foncés ou les revêtements antiadhésifs permettent d'obtenir une cuisson plus rapide et un brunissage plus intense. Les ustensiles de cuisson isolants, augmentent la durée de cuisson pour la plupart des aliments.
- Pour de meilleurs résultats, faire cuire les aliments sur une seule grille en laissant 1 - 1 ½ po d'espace minimum entre les ustensiles ou les plats et les parois du four.
- Évitez les pertes de chaleur en vérifiant périodiquement la cuisson des aliments par le hublot du four au lieu d'ouvrir la porte.

Cuisson à convection

Le mode Cuisson par Convection est similaire au mode Cuisson.

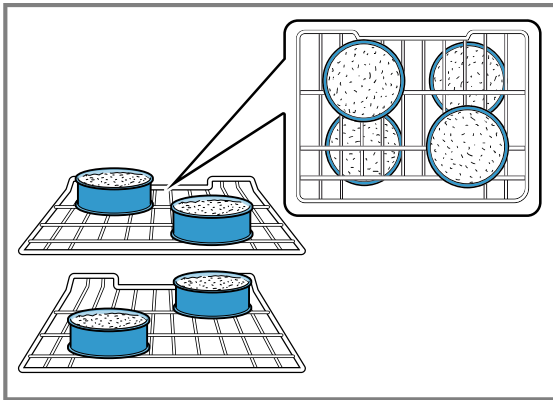
La chaleur provient des éléments chauffants supérieur et inférieur. La principale différence est que la chaleur circule à l'intérieur de la cavité du four grâce au ventilateur à convection. Le mode de Cuisson par Convection est idéal pour la cuisson des gâteaux, des biscuits en barres et des pains pour tirer profit de la chaleur de l'élément inférieur qui donne aux aliments cuits au four une croûte plus savoureuse.

Les avantages du mode Cuisson par Convection sont :

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

Conseil

- Mettez les aliments dans des moules peu profonds, non couverts, telles des plaques à biscuit sans rebords.
- Si l'on dispose plusieurs moules sur une même grille, laissez au moins 1 po à 1,5 po (2,5 cm à 3,8 cm) d'espace entre les moules.
- Pour les gâteaux, utilisez les positions 2 et 5. Étagez les moules de manière à ce que l'un ne soit pas placé directement au-dessus de l'autre (voir l'illustration suivante).



Multi-grille

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 du four grâce au ventilateur à convection. Le mode Convection multi-grille convient tout particulièrement aux aliments en portions individuelles, tels les biscuits et les biscottines. Il est également efficace pour la cuisson sur plusieurs grilles (2 ou 3) en même temps. La cuisson des biscuits peut se faire sur 5 grilles différentes simultanément. Dans ce cas, le temps de cuisson augmente légèrement.

Les avantages du mode Multi-Rack sont :

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

Conseil

- Mettez les aliments dans des plats peu profonds, non couverts, telles des plaques à biscuit sans rebords.
- Si plus d'un plat cuit sur une grille, laissez environ 1 ½ à 1,5 po (2 à 2,5 cm) d'espace entre les plats. Étagez les plats de manière à ce que l'un ne soit pas placé directement au-dessus de l'autre.

Fermentation

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

- Aucun préchauffage n'est nécessaire.
- L'apprêt consiste à faire lever la pâte à levure.
- En utilisant le mode apprêt, la température est comprise entre 85 °F (30 °C) et 125 °F (50 °C).

- Couvrez sans serrer le bol ou l'ustensile de cuisson et utilisez une grille adaptée à la taille du contenant.
- Laissez la porte fermée et utilisez l'éclairage du four pour vérifier la levée de la pâte.

Pizza

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

Utilisez le mode Pizza pour les pizzas fraîches ou surgelées.

Conseil

- Lors de la cuisson d'une pizza surgelée : Pour une croûte croustillante, placez-la directement sur la grille. Pour obtenir une croûte plus molle, utilisez une plaque à pizza.
- Pour apprêter la pâte à pizza, badigeonnez celle-ci d'huile d'olive et mettez-la dans un saladier couvert hermétiquement d'un film plastique pour éviter qu'une croûte ne se forme à la surface.
- Saupoudrez de la semoule de maïs sur la plaque à pizza pour éviter que la pâte n'adhère.
- Si vous utilisez une palette à pizza, saupoudrez généreusement celle-ci de semoule de maïs pour transférer la pâte sur la plaque.
- Si vous faites cuire à blanc une pâte à pizza faites à la main, piquez le fond avec une fourchette avant de la mettre au four.
- Si vous utilisez un moule à pizza, choisissez un moule foncé muni de trous pour obtenir une croûte plus croustillante et un moule non troué pour obtenir une croûte plus molle.
- Faites préchauffer les pierres à pizza au four en suivant les recommandations du fabricant pendant.
- Faites cuire les pizzas maison au centre de la grille et placez celles-ci en position 2.
- Pour les pizzas congelées, observez les recommandations du fabricant.

Rôtissage par convection

Le mode Rôtisserie à convection utilise la chaleur diffusée par les éléments inférieurs ainsi que la chaleur qui circule dans la cavité grâce au ventilateur à convection.

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

Les avantages du mode Rôtissage Convection sont :

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

Conseil

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Utilisez la température exacte indiquée sur la recette.
- Vérifiez la cuisson au début car la durée de rôtissage peut être écourtée.
- Ne couvrez pas la viande. N'utilisez pas de sac brunisseur.
- Utilisez un plat à rôtir avec une grille, un lèche frite ou un plat peu profond, à découvert, doté d'une grille pour le rôtissage.
- Utilisez un thermomètre à viande pour déterminer la température interne de celle-ci.

- Si la viande est dorée à votre goût, mais n'est pas encore terminée, du papier d'aluminium peut être placé sur la viande pour éviter la coloration excessive.
- Une fois la viande sortie du four, couvrez-la de papier d'aluminium et laissez reposer de 10 à 15 minutes.

Gril à convection

Le mode Gril Convection est similaire au mode 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 Gril Convection (Gril à convection) est bien adapté à la cuisson des coupes de viande épaisses et tendres, de la volaille et du poisson. Le mode Gril Convection (Gril à convection) n'est pas recommandé pour le brunissage des pains, des plats en casserole et autres aliments. Utilisez toujours le mode Gril Convection avec la porte fermée. Outre les avantages de la cuisson au gril normale, le mode Gril Convection (Gril à convection) est plus rapide.

Conseil

- Préchauffez le four pendant 3 à 4 minutes. Ne préchauffez pas plus de 5 minutes.
- Les biftecks et les côtelettes doivent avoir au moins 1 à 1 ½ po d'épaisseur.
- Pour le rôtiage, utilisez un plat à rôtir, un lèche frite ou un plat profond doté d'une plaque-gril en métal.
- Ne recouvrez pas la grille avec du papier d'aluminium. Elle est conçue pour évacuer les graisses et les huiles de la surface de cuisson afin d'éviter la fumée et les éclaboussures.
- Retournez les viandes (autres que le poisson) une fois pendant le temps de cuisson recommandé. Le poisson n'a pas besoin d'être retourné.
- N'utilisez jamais de verre résistant à la chaleur (Pyrex®); il ne supporte pas les températures élevées.

Gril

Le gril utilise la chaleur intense diffusée par l'élément supérieur.

Le mode grille convient mieux à la cuisson de morceaux de viande (1 po ou moins), de volaille et de poisson fins et tendres. On peut l'utiliser également pour faire griller le pain et gratiner les plats en casserole. Faites toujours griller les aliments avec la porte fermée.

Les avantages de la cuisson au gril comprennent :

- Une cuisson rapide et efficace.
- Une cuisson sans ajout de graisses ou de liquides.

Conseil

- Préchauffez le four pendant 3 à 4 minutes. Ne préchauffez pas plus de 5 minutes.
- Les biftecks et les côtelettes doivent avoir au moins 3/4 po d'épaisseur.
- Badigeonnez le poisson et la volaille de beurre ou d'huile pour éviter qu'ils ne collent.
- Utilisez un lèche frite avec une grille lors de la cuisson au gril.
- Ne recouvrez pas la grille avec du papier d'aluminium. Elle est conçue pour évacuer les graisses et les huiles de la surface de cuisson afin d'éviter la fumée et les éclaboussures.

- Retournez les viandes (autres que le poisson) une fois pendant le temps de cuisson recommandé. Le poisson n'a pas besoin d'être retourné.
- Lorsque vous faites dorer le dessus des casseroles, n'utilisez que des plats en métal ou en vitrocéramique.
- N'utilisez jamais de verre résistant à la chaleur; il ne supporte pas les températures élevées.

Frit à l'air

Ce mode utilise de l'air chaud pour des résultats croustillants sans toute l'huile. Pour les aliments emballés et prêts à consommer comme les ailes épicées ou les frites.

Remarques

- Laissez le four préchauffer pendant 5 minutes avant de placer les aliments dans le four.
- Lorsque vous utilisez la fonction « Frit à l'air », utilisez des plats de cuisson foncés à bords bas ou sans bords et placez les aliments sur la grille au niveau 3 pour obtenir de meilleurs résultats avec des aliments tels que les ailes de poulet ou les légumes.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas trop de nourriture sur la poêle.
- Le mode de friture à l'air n'est pas recommandé pour la cuisson sur deux grilles.
- Faites cuire les aliments sur la position 4 de la grille pour les aliments surgelés, sauf indication contraire du fabricant du produit.
- Vaporisez la nourriture avec de l'huile d'olive pour une meilleure croustillance globale des aliments.
- Respectez les directives de l'emballage en matière de temps de cuisson et de température.

Garder au chaud

Utilisez le mode maintenir au chaud pour conserver les aliments chauds et cuits à la température de service.

MISE EN GARDE

Les aliments peuvent se gâter lorsqu'ils sont gardés au chaud trop longtemps.

- ▶ N'utilisez pas le mode maintenir au chaud pour chauffer des aliments froids.
- ▶ Veiller à garder la nourriture à la bonne température. L'USDA recommande de maintenir les aliments chauds à 140 ° F (60 ° C) ou plus.
- ▶ NE PAS maintenir des aliments au chaud pendant plus d'une heure.

Pour garder les plats au chaud, réglez le mode « cuisson » sur 140 ° F (60 ° C).

Conseil

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

- Pour maintenir les aliments cuits au chaud, laissez le temps au four de préchauffer avant d'enfourner les plats.

Cuisson lente

Cuisson lente et douce pour un résultat particulièrement tendre.

Pour cuire les aliments à feu doux, réglez le mode « cuisson au four » entre 140 °F (60 °C) et 200 °F (95 °C).

Conseil

- Aucun préchauffage n'est nécessaire.
- Protéger les aliments devant rester humides avec un couvercle ou du papier d'aluminium.
- N'ouvrez pas la porte du four inutilement. Vous réduirez ainsi la température du four.

9.8 Réglages de base

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

Liste des réglages de base

Selon les caractéristiques de votre appareil, tous les réglages de base ne sont pas disponibles.

Affichage	Fonction	Options
<i>SOUND</i>	Durée du signal à la fin d'un temps de cuisson ou d'une minuterie	<i>10 SEC</i> = env. 10 secondes <i>30 SEC</i> = env. 30 secondes ¹ <i>120 SEC</i> = env. 2 minutes
<i>TIME OUT</i>	Temps d'attente jusqu'à ce qu'un paramètre soit appliqué	<i>3 SEC</i> = env. 3 secondes ¹ <i>6 SEC</i> = env. 6 secondes <i>10 SEC</i> = env. 10 secondes
<i>STONE</i>	Bouton de tonalité retentit lorsqu'on touche un bouton	<i>NO</i> = désactivé <i>YES</i> = activé ¹
<i>DISPLAY</i>	Luminosité de l'éclairage de l'écran	<i>1</i> = dim <i>2</i> = moyen ¹ <i>3</i> = lumineux
<i>CLOCK</i>	Affiche l'heure de l'horloge	<i>NO</i> = cacher l'horloge <i>12 HH ES</i> = affichage de l'horloge sur 12 heures ¹ <i>24 HH ES</i> = affichage de l'horloge sur 24 heures
<i>LIGHT</i>	L'éclairage intérieur est allumé lorsque l'appareil est en fonctionnement	<i>OFF</i> = non <i>ON</i> = oui ¹
<i>COOL FAN</i>	Temps de fonctionnement du ventilateur de refroidissement	<i>284 °F / 140 °C</i> = À plus de 284 °F / 140 °C ¹ <i>230 °F / 110 °C</i> = À plus de 230 °F / 110 °C <i>176 °F / 80 °C</i> = À plus de 176 °F / 80 °C <i>140 °F / 60 °C</i> = À plus de 140 °F / 60 °C
<i>FACTORY</i>	Réinitialisez toutes les valeurs aux réglages d'usine	<i>NO</i> = non ¹ <i>YES</i> = oui
<i>DEMO</i>	Activez le mode démo. Le mode démo est utilisé pour la démonstration - le four ne chauffe pas réellement en mode démo. Le mode démo ne peut être activé que dans les 5 minutes suivant le raccordement à l'alimentation principale.	<i>OFF</i> = non ¹ <i>ON</i> = oui
<i>TEMP Ind</i>	Régler l'unité de température	<i>FAHRENH</i> = Fahrenheit (°F) ¹ <i>CELSIUS</i> = Celsius (°C)
<i>SHABBAH</i>	Mode Sabbat disponible	<i>OFF</i> = non <i>ON</i> = oui ¹

Modification des réglages de base

Le sélecteur de fonction doit être à la position « Arrêt » (Off).

1. Appuyez et maintenez la touche  enfoncée pendant env. 4 secondes. Le premier réglage de base s'affiche à l'écran, par ex. *SOUND*.
2. Appuyez de nouveau sur le bouton  pour modifier le réglage de base.
3. Utilisez les boutons — ou + pour modifier le réglage de base.
4. Appuyez de nouveau sur le bouton  pour enregistrer le réglage de base.
5. Utilisez les boutons + pour accéder au paramètre de base suivant.

6. Utilisez le bouton — ou + pour continuer à travers tous les réglages de base comme décrit ci-dessus et utilisez le bouton  pour sélectionner et modifier les paramètres si nécessaire.
 7. Lorsque vous avez terminé, appuyez de nouveau sur le bouton  et maintenez-le enfoncé pendant env. 4 secondes afin de confirmer les réglages. Cela s'applique à tous les réglages de base.
- ✓ Cela s'applique à tous les réglages de base.

Remarque

- Vous pouvez à nouveau modifier les paramètres de base à tout moment. Le mode démo ne peut être activé que dans les 5 minutes suivant le raccordement à l'alimentation principale.
- Vos modifications des réglages de base seront conservées même après une panne de courant.

10 Nettoyage et entretien

Remarque : La déclaration de garantie limitée du produit couvre les défauts de matériaux et de fabrication. Le nettoyage et l'entretien ne sont pas couverts par la garantie et sont payants. Pour plus de détails, voir la déclaration de garantie limitée du produit.

10.1 Nettoyage et entretien – Table de cuisson

Vous pouvez nettoyer l'ensemble la table de cuisson en toute sécurité en l'essuyant avec une éponge et de l'eau savonneuse, en la rinçant puis en l'essuyant. Pour les taches tenaces restantes, respectez les méthodes de nettoyage recommandées ci-dessous.

Recommandations en matière de nettoyage :

- Gardez toujours la zone de l'appareil propre et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- Utilisez toujours le produit nettoyant le plus doux possible pour la tâche à accomplir. Utilisez des éponges ou des chiffons doux et propres ou des essuie-tout.
- Frottez le fini en acier inoxydable dans le sens du grain. Séchez la surface pour éviter les marques d'eau.
- Avant de nettoyer, assurez-vous que les brûleurs sont éteints et que les grilles et les brûleurs aient refroidi.

- Ne nettoyez pas les pièces amovibles de la table de cuisson dans un four autonettoyant ou au lave-vaisselle.
- N'obstruez pas le flux d'air qui se trouve autour des brûleurs de la table de cuisson, de la protection arrière de la cuisinière et de la porte.
- Après le nettoyage, remettez toutes les pièces à la bonne position avant d'utiliser la table de cuisson.
- Pour optimiser le rendement du brûleur, gardez les allumeurs propres et secs.
- Maintenez les ports de l'allumeur propre pour optimiser le rendement du brûleur. Il est nécessaire de nettoyer les ports de l'allumeur après un débordement ou quand le brûleur ne s'allume pas au déclenchement des allumeurs électroniques.
- N'utilisez pas de produit nettoyant inflammable tel que l'essence à briquet.
- N'utilisez pas des nettoyeurs à base de chlore.
- Commencez toujours par tester les nettoyeurs sur une petite zone peu visible.

MISE EN GARDE

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

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

Lignes directrices de nettoyage

Les produits nettoyants recommandés ci-dessous et à la page suivante indiquent un type et ne signifient pas que nous cautionnons une marque en particulier. Utilisez tous les produits en suivant les instructions de l'emballage.

AVERTISSEMENT

Assurez-vous que tout l'appareil (y compris l'ampoule) a refroidi et que la graisse s'est solidifiée avant d'essayer de nettoyer une partie de l'appareil.

Ne nettoyez pas la table de cuisson lorsqu'elle est en marche.

Pièces/matière de la table de cuisson	Produits nettoyants suggérés	Recommandations
Base de brûleur / alliage d'aluminium	■ Détergent et eau chaude; rincez et séchez soigneusement. ■ Brosse à dents à soies de nylon rigides pour nettoyer les ports. ■ Produits nettoyants abrasifs : Tampons Brillo®¹ ou S.O.S.®¹. Rincez et séchez.	■ N'égratignez ou n'abîmez pas les ouvertures de ports. ■ Nettoyez les ports avec un fil ou un trombone étiré. ■ N'utilisez pas de cure-dents, car ils risquent de casser. ■ Ne pas immerger les bases des brûleurs.
Chapeau du brûleur / Émail vitrifié	■ Détergent et eau chaude; rincez et séchez soigneusement. ■ Produits nettoyants non abrasifs : omettre l'ammoniaque, Fantastic®¹, Formula 409®¹. ■ Produits nettoyants légèrement abrasifs : Bon Ami®¹, Ajax®¹, Comet®¹. ■ Nettoyants liquides : Bar Keeper's Friend®¹, Soft Scrub®¹. ■ Nettoyant doux liquide de Bar Keeper's Friend®¹. ■ Remontez, assurez-vous que le capuchon est bien en place sur la base.	■ Les éclaboussures d'aliments acides et très sucrés détériorent l'émail vitrifié. ■ Nettoyez immédiatement les salissures dès que l'appareil a assez refroidi pour y toucher. ■ N'utilisez pas d'éponge ou de serviette mouillée sur de la porcelaine chaude. ■ N'immergez pas les chapeaux des brûleurs. ■ Utilisez toujours une pression minimale avec des produits nettoyants abrasifs. ■ Sécher soigneusement après le nettoyage.
Boutons de commande et cadres	■ Détergent et eau chaude; rincez et séchez soigneusement. ■ Pour retirer les boutons, tirez vers l'extérieur.	■ Ne faites pas tremper les boutons. ■ N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou de tampons à récurer comme Bon Ami®¹, Ajax®¹ ou Comet®¹. Ils peuvent endommager le fini de façon permanente ou enlever les dessins.
Finis extérieur / Acier inoxydable	■ Produits nettoyants non abrasifs : eau chaude et détergent, Fantastic®¹, Formula 409®¹. Rincer et sécher immédiatement. ■ Conditionneur pour acier inoxydable Bosch (Numéro de commande : 00576696) ■ Agent polissant : Stainless Steel Magic®¹ pour protéger le fini des taches et de la corrosion; améliore l'apparence. ■ Taches de calcaire : vinaigre blanc domestique. ■ Produits nettoyants légèrement abrasifs : Bon Ami®¹. ■ Décoloration par la chaleur : Bar Keepers Friend®¹	■ N'utilisez pas de tampons de laine d'acier. Ils égratigneront la surface. ■ L'acier inoxydable résiste à la plupart des taches alimentaires et aux marques de corrosion pourvu que la surface soit propre et protégée. ■ Ne laissez jamais de taches alimentaires ou du sel sur de l'acier inoxydable, peu importe la durée de temps. ■ Frottez délicatement dans le sens du grain. ■ Le chlore ou les composés chlorés contenus dans certains produits nettoyants peuvent oxyder l'acier inoxydable. Vérifiez les ingrédients sur l'étiquette avant d'utiliser le produit.

¹ Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de

Pièces/matière de la table de cuisson	Produits nettoyants suggérés	Recommandations
Grilles et pont à grilles / émail porcelaine sur fonte / plaque de cuisson	- Nettoyants non abrasifs : eau chaude et détergent, Fantastic®, Formula 409®¹. Rincer et sécher immédiatement. - Produits nettoyants légèrement abrasifs : Bon Ami®¹ ou Soft Scrub®¹. - Produits nettoyants pour taches tenaces : tampons métalliques savonneux. - Vous pourriez aussi nettoyer les grilles de brûleurs dans le lave-vaisselle. Enlevez tous les aliments brûlés avant de déposer les grilles de brûleurs dans le lave-vaisselle. Placez-les dans le panier inférieur du lave-vaisselle et utilisez le détergent à lave-vaisselle recommandé par le fabricant.	- Les grilles sont lourdes; utilisez-les avec prudence. Déposez sur une surface protégée pour les nettoyer. - Les boursouflures, les fendillements et les éclats sont courants en raison des températures extrêmes sur les pattes des grilles et des changements rapides de températures. - Les éclaboussures d'aliments acides et très sucrés détériorent l'émail. Les éclaboussures d'aliments acides et très sucrés détériorent l'émail. Nettoyez immédiatement les salissures dès que l'appareil a assez refroidi pour y toucher. - Un produit nettoyant abrasif utilisé trop vigoureusement ou souvent peut éventuellement marquer l'émail. - Ne nettoyez pas la grille dans un four autonettoyant.
Allumeurs / céramique	- Essuyez délicatement avec un coton-tige trempé dans l'eau ou le Formula 409®¹. - Retirez délicatement les salissures à l'aide d'un cure-dent.	- Évitez les excès d'eau sur l'allumeur. Un allumeur humide empêchera le brûleur de s'allumer. - Enlevez les éventuelles peluches pouvant subsister après le nettoyage.
Bac à graisse pour plaque chauffante	- Retirez le bac à graisse une fois la graisse refroidie. - Jeter la graisse dans un récipient résistant à la graisse pour l'élimination. - Rincer et sécher immédiatement.	Nettoyants recommandés : - Nettoyants non abrasifs, tels que le liquide vaisselle et l'eau chaude - Le bac à graisse va au lave-vaisselle. Notes importantes : - Nettoyez le bac à graisse après chaque utilisation. - Ne laissez pas le bac à graisse se remplir jusqu'à ce que le basculement renverse la graisse.

Saleté brûlée

Pour les salissures tenaces et brûlées, vous pouvez commander un gel nettoyant dans notre boutique en ligne, auprès de votre revendeur spécialisé ou de notre service à la clientèle (référence 00311859). Il convient aux supports de casseroles et à l'évidement en acier inoxydable. Si nécessaire, laissez la saleté tremper pendant la nuit. Suivez les instructions sur l'agent de nettoyage.

AVIS

DOMMAGES À LA SURFACE

- N'utilisez pas de gel nettoyant sur les pièces du brûleur.

10.2 Nettoyage et entretien – Four

Pour éviter les risques d'électrocution, avant de réparer l'appareil, coupez l'alimentation au niveau du panneau de service et verrouillez le panneau pour éviter que l'alimentation ne soit accidentellement activée.

Nettoyage du four

Éviter ces produits de nettoyage

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

Le chlore ou les composés chlorés de certains nettoyants sont corrosifs pour l'acier inoxydable. Vérifier les ingrédients sur l'étiquette.

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

¹ Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de

Guide de nettoyage de four

Les produits nettoyants recommandés ci-dessous et à la page suivante indiquent un type et ne signifient pas que nous cautionnons une marque en particulier. Utilisez tous les produits en suivant les instructions de l'emballage.

Pièce	Recommandations
Grille plate	Nettoyez à l'eau chaude savonneuse. Rincer soigneusement et sécher, ou frotter doucement avec de la poudre nettoyante ou des tampons remplis de savon comme indiqué.
Rail télescopique	Nettoyez à l'eau chaude savonneuse. Rincer soigneusement et sécher, ou frotter doucement avec de la poudre nettoyante ou des tampons remplis de savon comme indiqué. Évitez d'insérer de la poudre de nettoyage dans les rails télescopiques. Il peut s'avérer nécessaire de lubrifier de nouveau les glissières. Utilisez uniquement des lubrifiants pour haute température de qualité alimentaire pour les lubrifier.
Joint de porte	Le joint doit être souple et élastique. Pour garder le joint de porte propre, utilisez une éponge non abrasive et lavez à l'eau tiède.
Verre	Nettoyez avec de l'eau savonneuse ou avec un nettoyant pour vitres. Appliquez le produit Fantastik® ¹ ou Formula 409® ¹ sur une éponge ou un essuie-tout propre et essuyez-le. Évitez d'utiliser des produits de nettoyage en poudre, des tampons de laine d'acier et des nettoyants pour fours.
Surfaces peintes	Nettoyez à l'eau savonneuse ou appliquez les produits Fantastik® ¹ ou Formula 409® ¹ sur une éponge propre ou un essuie-tout et essuyer. Évitez d'utiliser des produits de nettoyage en poudre, des tampons de laine d'acier et des nettoyants pour fours.
Surfaces en porcelaine	Essuyez immédiatement les déversements acides comme le jus de fruits, le lait et les tomates avec un chiffon sec quand la surface est assez froide pour être touchée. N'utilisez pas d'éponge ou de chiffon humide sur la porcelaine chaude. Une fois refroidi, nettoyez avec de l'eau chaude savonneuse ou appliquez le nettoyant Bon-Ami® ¹ ou Soft Scrub® ¹ sur une éponge humide. Rincez et séchez. Pour les taches tenaces, utiliser des tampons savonneux. Il est normal que la porcelaine présente de fines ridules avec l'âge en raison de l'exposition à la chaleur et au sol alimentaire.

Pièce	Recommandations
Surfaces en acier inoxydable	Ne laissez jamais de taches alimentaires ou du sel sur de l'acier inoxydable, peu importe la durée de temps. Essuyez ou frottez toujours dans la direction du grain. Nettoyez avec une éponge savonneuse puis rincez, séchez, ou essuyez avec le produit Fantastik® ¹ ou Formula 409® ¹ vaporisé sur un essuie-tout. Protégez et polissez avec le produit Stainless Steel Magic® ¹ et un chiffon doux. Protégez et conditionnez avec le conditionneur d'acier inoxydable Bosch (n° de commande 00576696) et un chiffon doux. Ne pas appliquer sur les logos et l'étiquetage. Retirer les traces d'eau avec un chiffon humecté de vinaigre blanc. Utilisez Bar Keeper's Friend® ¹ pour éliminer les traces d'oxydation. Le chlore ou les composés chlorés de certains nettoyants sont corrosifs pour l'acier inoxydable. Vérifiez les ingrédients sur l'étiquette.
Plastique et contrôles	Lorsqu'il est refroidi, nettoyez à l'eau savonneuse puis rincez et séchez.
Sonde à viande	Essuyez à l'eau savonneuse. Ne plongez pas dans l'eau. Ne lavez pas au lave-vaisselle.
Zones imprimées (mots et chiffres)	N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ou de solvants à base de pétrole.

Nettoyage des surfaces autonettoyantes

AVIS

N'utilisez pas de nettoyant pour four sur les surfaces auto-nettoyantes. Cela endommagera les surfaces.

- ▶ Si le nettoyant pour four entre en contact avec ces surfaces, épongez immédiatement avec de l'eau et un tissu-éponge.
- ▶ Ne frottez pas la surface et n'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs.

1. Utilisez un tissu microfibre avec de l'eau savonneuse pour nettoyer les parties supérieures et inférieures des surfaces auto-nettoyantes.
2. Sélectionnez Multi-Grille, et réglez la température à 550 °F (290 °C).
3. Éteignez l'appareil au bout d'une heure.
4. **Remarque :** La surface auto-nettoyante du panneau arrière doit rester dans la cavité du four. Si les surfaces latérales auto-nettoyantes sont particulièrement sales, retirez-les de la cavité du four. → *"Comment retirer les guides de grille et les surfaces auto-nettoyantes", Page 38*
5. Lavez les surfaces autonettoyantes à l'eau chaude savonneuse.
6. Rincez et séchez les surfaces auto-nettoyantes.

¹ Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de

7. Insérez les surfaces auto-nettoyantes dans la cavité du four.
8. Sélectionnez Multi-Grille, et réglez la température à 350 °F (175 °C).
9. Éteignez l'appareil au bout d'une heure.

Steam clean

Cette fonction facilite le nettoyage du fond de la cavité du four. La nourriture et les éclaboussures de nourriture sont trempées et peuvent ensuite être éliminées plus facilement.

Réglage du nettoyage à la vapeur

⚠ MISE EN GARDE

De l'eau dans la cavité du four chaude peut générer de la vapeur chaude.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans la cavité d'un four chaud.

Exigence : La cavité du four s'est refroidie.

1. Nettoyez l'intérieur du four pour éliminer tout résidu alimentaire ou toute éclaboussure importante provenant des cuissons précédentes.
2. Retirez complètement tous les accessoires de l'intérieur du four. La grille supérieure peut rester dans le four.
3. Versez environ 60 ml d'eau au fond du four. Veillez à ce que le contenu ne déborde pas de la cavité.
4. Vaporisez un mélange d'eau et de liquide vaisselle à l'intérieur du four à l'aide d'un vaporisateur. Dirigez le jet vers les parois latérales, vers le haut, vers le bas et vers le déflecteur. Nous vous recommandons de ne pas dépasser environ 20 pulvérisations.
5. Fermer la porte.
6. Tournez le bouton de sélection de la fonction sur la position steam clean et réglez la température.
7. Réglez la durée de cuisson sur 18 minutes à l'aide de la minuterie.
8. À la fin du temps de cuisson, la minuterie éteindra les résistances du four et le signal sonore retentira.

Fin du nettoyage à la vapeur

1. Ouvrez la porte et essuyez les salissures les moins tenaces à l'aide d'un chiffon humide.
2. Utilisez une éponge non abrasive à fibres de laiton pour éliminer les dépôts tenaces.
3. En cas de résidus de graisse, utilisez des produits de nettoyage spécifiques pour four.
4. Videz l'eau qui reste à l'intérieur du four.

Entretien

Comment retirer les guides de grille et les surfaces auto-nettoyantes

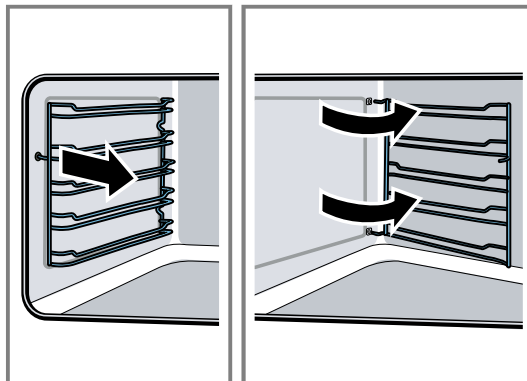
Les guides de grille sont fixés aux panneaux latéraux de la cavité du four en trois points. Les surfaces autonettoyantes sont maintenues par les guides de crémaillère.

⚠ AVERTISSEMENT

Les guides de crémaillère et les surfaces auto-nettoyantes deviennent très chauds.

- ▶ Ne touchez jamais les guides de grille et les surfaces auto-nettoyantes lorsqu'ils sont chauds.
- ▶ Toujours laisser l'appareil électroménager refroidir.
- ▶ Gardez les enfants à une distance sécuritaire.

1. Lorsque le four est froid, saisissez l'avant du guide de grille et tirez-le vers le milieu de la cavité du four.
 - ✓ Le crochet avant du guide de crémaillère sortira du trou.
2. Faites pivoter le guide de grille davantage et retirez-le des trous arrière du panneau latéral.
3. Retirez les guides de grille de la cavité du four.



4. Remplacez les surfaces auto-nettoyantes et les guides de grille dans l'ordre inverse dans lequel ils ont été enlevés.

Comment retirer la vitre de la porte du four

Pour faciliter le nettoyage, les vitres intérieures de la porte peuvent être enlevées.

⚠ AVERTISSEMENT

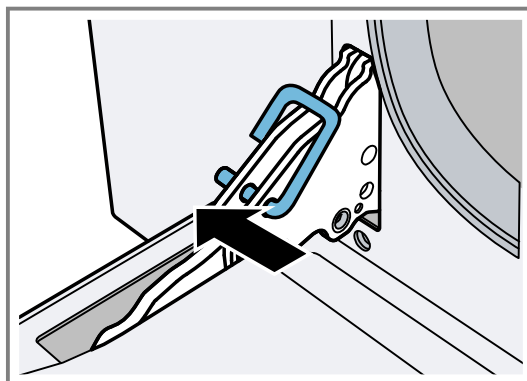
Les panneaux de verre sont grands, lourds et certaines parties sont fragiles. Si le verre n'est pas saisi fermement et correctement, il y a un risque de blessure ou de dommage à l'appareil.

- ▶ Utilisez les deux mains pour retirer le verre.
- ▶ Manipulez-les avec précaution pour éviter des cassures.
- ▶ Ne posez pas le verre enlevé sur des objets pointus ou tranchants, car cela pourrait la briser.
- ▶ Posez le verre sur une surface plane et lisse de sorte qu'il ne risque pas de tomber.

⚠ MISE EN GARDE

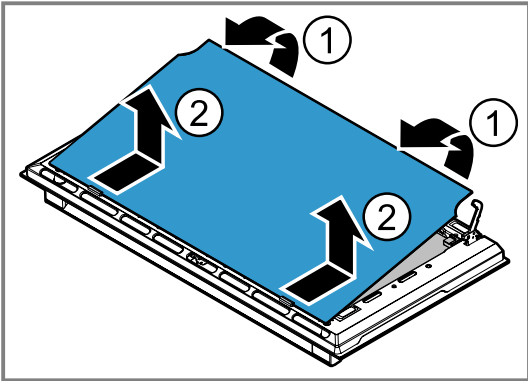
Pour éviter de se couper les doigts sur du verre cassé, portez des gants.

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Verrouillez les charnières gauche et droite à l'aide de la goupille de verrouillage. Les goupilles de verrouillage doivent être complètement insérées dans les trous des charnières.

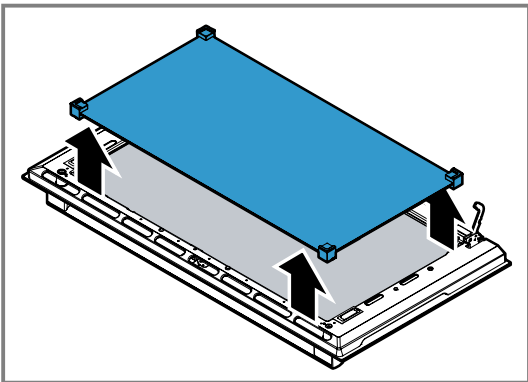


- 3. AVIS :** Déplacez lentement la vitre pour éviter d'endommager la vitre et le cadre de la cavité du four.

Enlevez la vitre intérieure en tirant doucement la partie arrière vers le haut, tout en suivant le mouvement indiqué par les flèches ①. De cette façon, les 2 premières broches attaché à l'arrière de la vitre se détachent de leurs logements dans la porte du four. Ensuite, poussez légèrement la vitre vers la cavité du four et tirez-la vers le haut ②. De cette façon, les 2 autres broches attaché à l'avant de la vitre se détachent de leurs logements de la porte du four.



- 4.** Retirez la vitre intermédiaire en la soulevant vers le haut.



- 5.** Nettoyez la vitre extérieure et celles retirées précédemment. Utilisez du papier absorbant. En cas de saleté tenace, lavez avec une éponge humide et un détergent neutre.
- 6.** Remettez en place le panneau central. Assurez-vous que le panneau soit correctement installé. Tous les supports en caoutchouc doivent être posés à plat contre le panneau extérieur.
- ✓ Si le symbole Faible-E peut être lu, cela signifie que le panneau central est correctement installé.
- 7. AVIS :** Ne pas utiliser si la vitre intermédiaire n'est pas correctement remontée. Repositionnez la vitre intérieure. Insérez d'abord la partie avant dans les deux clips et les 2 broches à l'avant dans leurs logements. Insérez ensuite les 2 broches à l'arrière dans leurs logements dans la porte du four en appliquant une légère pression.
- 8.** Retirez les goupilles de blocage et fermez la porte du four.

Comment retirer la porte du four

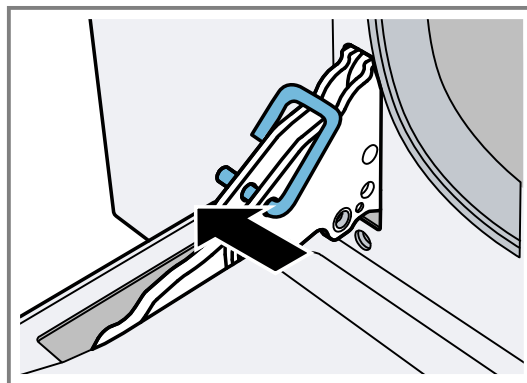
⚠ AVERTISSEMENT

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

- ▶ Avant de démonter la porte, assurez-vous que le four soit froid et que le courant qui l'alimente a été coupé. Le non-respect de cette précaution pourrait entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- ▶ La porte du four est lourde et certaines parties sont fragiles. Utilisez les deux mains pour retirer la porte du four.
- ▶ Le devant de la porte est en verre. Manipulez-la avec précaution pour éviter des cassures.
- ▶ Saisir uniquement les côtés de la porte. Ne saisissez pas la poignée. Il peut osciller dans votre main et provoquer des dommages ou des blessures. Si la porte du four n'est pas saisie fermement et correctement, il y a un risque de blessure ou de dommage à l'appareil.
- ▶ Pour éviter toute blessure causée par l'enclenchement du support de charnière, assurez-vous que les deux leviers sont bien verrouillés en place avant de retirer la porte.
- ▶ Ne forcez pas l'ouverture ou la fermeture de la porte pour éviter d'endommager les charnières et de vous blesser.
- ▶ Ne placez pas la porte retirée sur des surfaces ou des objets pointus ou tranchants afin d'éviter de briser le verre ou d'endommager la porte. Posez l'appareil sur une surface plane et lisse où il est solidement positionné afin d'éviter qu'il ne bouge ou ne tombe.

Remarque : Pour éviter de vous blesser ou d'endommager l'appareil, lisez attentivement l'AVERTISSEMENT ci-dessus avant d'essayer d'enlever la porte du four.

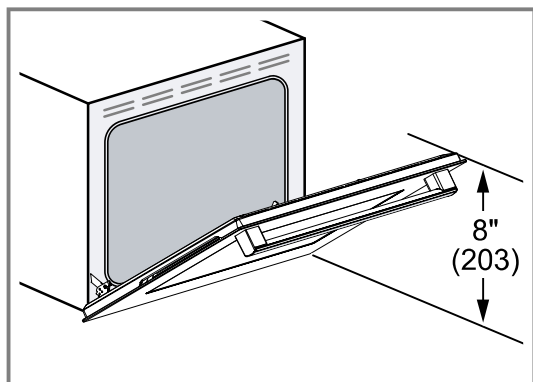
- 1.** Ouvrez la porte du four dans sa position complètement ouverte.
- 2.** Verrouillez les charnières gauche et droite à l'aide de la goupille de verrouillage. Les goupilles de verrouillage doivent être complètement insérées dans les trous des charnières.



3. ⚠ MISE EN GARDE

La fermeture de la porte de 8 po (203 mm) enlève la pression du ressort. Si cela n'est pas fait, la porte peut toujours être retirée, mais le loquet peut se refermer et vous pincer ou vous couper la main. Fermez la porte du four jusqu'à ce qu'elle s'enclenche sur les leviers d'arrêt des charnières tout en

verrouillant ces dernières selon l'angle correct pour le retrait de la porte. La porte peut être retirée lorsqu'elle est soulevée d'environ 8 pouces (203 mm) de la position ouverte. La tension des charnières à ressort est ainsi relâchée, ce qui permet à la porte de s'ouvrir facilement.



4. La porte est lourde. Utilisez les deux mains pour le saisir fermement par les côtés. Ne saisissez pas la porte par la poignée. En maintenant l'angle de la porte au même niveau, soulevez cette dernière d'environ 3/4 po (19 mm) vers le haut pour décrocher les charnières des fentes. Tirez la porte vers vous jusqu'à ce que les charnières soient dégagées du boîtier du four.
5. Placez la porte dans un endroit pratique et stable pour le nettoyage.
6. Remplacez la porte dans l'ordre inverse dans lequel elle a été retirée.

Remarque : Ne jetez pas les goupilles de verrouillage. Gardez-les en lieu sûr. Ils seront nécessaires chaque fois que la porte sera retirée de l'appareil.

Remplacement d'un éclairage de four

⚠ AVERTISSEMENT

LORS DU REMPLACEMENT D'UNE LAMPE DU FOUR :

- ▶ Assurez-vous que l'appareil et les lumières sont froids et que l'appareil a été mis hors tension avant de remplacer la ou les ampoules. Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique ou des brûlures.
- ▶ Portez des gants.
- ▶ Les lentilles doivent être en place lors de l'utilisation de l'appareil.
- ▶ Les lentilles servent à protéger l'ampoule de la rupture.

- ▶ Les lentilles sont en verre. Manipulez les lentilles avec précaution pour éviter de les endommager. Le verre brisé peut causer des blessures.
- ▶ La prise de courant est sous tension lorsque la porte est ouverte.

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

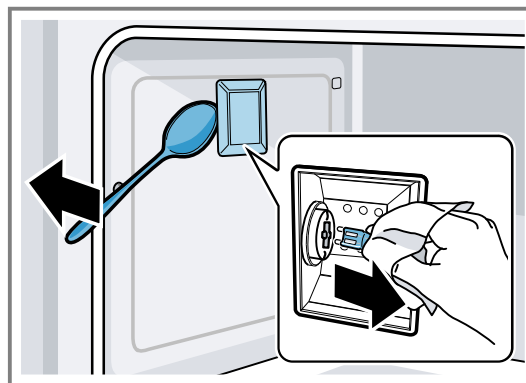
- ▶ Coupez l'alimentation électrique principale sur le panneau de service avant de changer les ampoules.

Caractéristiques des ampoules :

- Voltage : 120 V
- Puissance : 40 W
- Ajustement : G9
- Résistance à la température : 575 °F (300 °C)

Pour changer l'ampoule :

1. Laisser refroidir la cavité du four.
2. Ouvrez la porte de l'appareil électroménager.
3. Placez un linge dans la cavité du four pour éviter de l'endommager.
4. Retirez les grilles et les guides de grille.
5. Retirez le couvercle en verre.
Pour ce faire, ouvrez manuellement le couvercle en verre situé à l'avant. Si vous avez de la difficulté à enlever le couvercle en verre, utilisez une cuillère pour vous aider.
6. Retirez l'ampoule du four.



7. Remplacez l'ampoule du four par une ampoule du même type.
8. Remplacez le couvercle en verre de l'ampoule du four.
9. Remplacez les guides de grille et les grilles.
10. Retirez le linge.
11. Réenclenchez le disjoncteur.
12. Vérifiez que la lumière du four fonctionne à nouveau.

11 Tableaux de cuisson

Les tableaux sont à titre indicatif. Suivez les instructions sur l'emballage ou la recette.

11.1 Produits de boulangerie/entrées

Les tableaux sont à titre indicatif. Respectez le mode de préparation de l'emballage ou de la recette.

Gâteaux

Aliment	Mode de cuisson recommandé	Température du four en °F (°C)	Préchauffez le four	Nombre de grilles	Position de la grille	Durée en minute	Taille et type de casserole
Gâteau des anges	bake	350 (175)	Oui	Simple	2, 3	45-55	Tube de 10 po (25 cm)
Gâteau des anges	conv bake	325 (160)	Oui	Simple	2, 3	45-55	Tube de 10 po (25 cm)
Bundt® ¹	bake	350 (175)	Oui	Simple	2	55-65	Bundt® ¹ 12 tasses
Bundt® ¹	conv bake	325 (160)	Oui	Simple	2	60-65	Bundt® ¹ 12 tasses
Gâteau blanc	bake	350 (175)	Oui	Simple	3	30-35	moule à gâteau 8 po x 2 po
Couches de génoise	bake	350 (175)	Oui ²	Multiple	1 & 4	30-35	moule à gâteau 8 po x 2 po
Couches de génoise	multi rack	350 (175)	Oui	Multiple	2 & 4	35-40	moule à gâteau 8 po x 2 po
Cupcakes	bake	375 (190)	Oui	Simple	3	15	Moule à muffins de 12 alvéoles
Cupcakes	conv bake	350 (175)	Oui	Simple	2, 3	15	Moule à muffins de 12 alvéoles
Cupcakes	multi rack	350 (175)	Oui	Multiple	1 & 4	17-20	Moule à muffins de 12 alvéoles
Ronds de gâteaux	bake	350 (175)	Oui	Simple	2, 3	25-35	rond de gâteau de 8 po ou 9 po (20 cm ou 23 cm)
4 Ronds de gâteaux	multi rack	325 (160)	Oui	Multiple	2 & 4	25-35	rond de gâteau de 8 po ou 9 po (20 cm ou 23 cm)
Gâteau plat jaune	bake	350 (175)	Oui	Simple	2	35-40	12 po x 17 po
Tarte aux pommes	bake	375 (190)	Oui	Simple	2, 3	50-55	Moule à tarte de 9 po

Biscuits

Aliment	Mode de cuisson recommandé	Température du four en °F (°C)	Préchauffez le four	Nombre de grilles	Position de la grille	Durée en minute	Taille et type de casserole
Brownies	bake	350 (175)	Oui	Simple	2	35-40	Moule à gâteau 13 po x 9 po
Bisures de chocolat	bake	350 (175)	Oui	Simple	3	13-15	Plaqué à biscuits
Bisures de chocolat	multi rack	350 (175)	Oui	Simple	2, 4	13-15	Plaqué à biscuits
Bisures de chocolat	multi rack	350 (175)	Oui	Multiple	2 & 5	13-15	Plaqué à biscuits
Bisures de chocolat	multi rack	350 (175)	Oui	Multiple	1, 2 & 4 & 6	13-15	Plaqué à biscuits
Barres de biscuits	conv bake	350 (175)	Oui	Simple	2, 3	20-35	Moule carré de 8 po ou 9 po (20 cm ou 23 cm)

¹ Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Hausgeräte GmbH ou ses sociétés affiliées.

Aliment	Mode de cuisson recommandé	Température du four en °F (°C)	Préchauffez le four	Nombre de grilles	Position de la grille	Durée en minute	Taille et type de casserole
Biscuits au sucre	bake multi rack	375 (190) 350 (175)	Oui Oui	Simple Simple	2, 3 4	10-11 10-11	Plaque à biscuits
Biscuits au sucre	multi rack multi rack	350 (175) 350 (175)	Oui Oui	Multiple Multiple	2 & 4 2 & 4 & 6	10-12 11-12	Plaque à biscuits

Entrées

Aliment	Mode de cuisson recommandé	Température du four en °F (°C)	Préchauffez le four	Nombre de grilles	Position de la grille	Durée en minute	Taille et type de casserole
Plats en casserole	bake	recipe temp.	Oui	Simple	2, 3	recipe time	Plat pour mets en casserole
Quiche	bake	375 (190)	Oui	Simple	2	35-40	Moule à quiche
Soufflé	bake	350 (175)	Oui	Simple	2, 3	35-50	Moule à soufflé
Légumes	conv bake	recipe temp.	Non	Simple	2, 3	recipe time	Plat pour mets en casserole

Pâtisseries

Aliment	Mode de cuisson recommandé	Température du four en °F (°C)	Préchauffez le four	Nombre de grilles	Position de la grille	Durée en minute	Taille et type de casserole
Choux à la crème	multi rack	350 (175)	Oui	Simple	2, 3	30-40	Plaque à biscuits
Choux à la crème	multi rack	350 (175)	Oui	Multiple	2 & 4	35-45	Plaque à biscuits
Pâte feuilletée	conv bake	375 (190)	Oui	Simple	2, 3	15-25	Plaque à biscuits

Tartes

Aliment	Mode de cuisson recommandé	Température du four en °F (°C)	Préchauffez le four	Nombre de grilles	Position de la grille	Durée en minute	Taille et type de casserole
1 croûte de tarte	bake	450 (230)	Oui	Simple	2, 3	10-20	Moule à tarte de 9 po (22 cm)
1 croûte de tarte	conv bake	425 (220)	Oui	Simple	2, 3	10-20	Moule à tarte de 9 po (22 cm)
2 croûtes, fruit	bake	375 (190)	Oui	Simple	2, 3	45-60	Moule à tarte de 9 po (22 cm)
2 croûtes, fruit	conv bake	350 (175)	Oui	Simple	2, 3	45-60	Moule à tarte de 9 po (22 cm)
Produits	bake	400 (205)	Oui	Simple	2, 3	package time	Mode de préparation sur l'emballage
Pacane	bake	350 (175)	Oui	Simple	2, 3	45-60	Moule à tarte de 9 po (22 cm)
Citrouille	bake	350 (175)	Oui	Simple	2, 3	40-60	Moule à tarte de 9 po (22 cm)

Pizza

Aliment	Mode de cuisson recommandé	Température du four en °F (°C)	Préchauffez le four	Nombre de grilles	Position de la grille	Durée en minute	Taille et type de casserole
Pierre à cuisson	bake pizza	500 (260)	Oui	Simple	2	recipe time	Pierre à cuisson
Frais	pizza	425 (220)	Oui	Simple	1	13-15	Plaque à pizza
Croûte épaisse, congelée	pizza	on package	Oui	Simple	on package	recipe time	Mode de préparation sur l'emballage
Croûte mince, congelée	pizza	on package	Oui	Simple	on package	recipe time	Mode de préparation sur l'emballage

Pains éclair

Aliment	Mode de cuisson recommandé	Température du four en °F (°C)	Préchauffez le four	Nombre de grilles	Position de la grille	Durée en minute	Taille et type de casserole
Biscuits	bake	350 (175)	Oui	Simple	3	15-20	Plaque à biscuits
Biscuits	multi rack	325 (160)	Oui	Multiple	2 & 4	15-20	Plaque à biscuits
Pain	bake	375 (190)	Oui	Simple	2, 3	50-60	Moule à pain 8 po x 4 po (20 cm x 10 cm)
Muffins	bake	375 (190)	Oui	Simple	2	18-22	Moule à muffins de 12 alvéoles
Muffins	conv bake	350 (175)	Oui	Simple	2, 3	18-30	Moule à muffins de 12 alvéoles
Muffins	multi rack	350 (175)	Oui	Multiple	2 & 4	20-35	Moule à muffins de 12 alvéoles
Grillé	broil	High	Oui ¹	Simple	5	1-6	Plaque de cuisson avec grille ou plaque à pâtisserie

Pains à la levure

Aliment	Mode de cuisson recommandé	Température du four en °F (°C)	Préchauffez le four	Nombre de grilles	Position de la grille	Durée en minute	Taille et type de casserole
Petits pains	bake	350 (175)	Oui	Simple	2, 3	15-30	Plaque à biscuits
Petits pains	multi rack	325 (160)	Oui	Multiple	2 & 4	20-35	Plaque à biscuits
Pain	conv bake	400 (205)	Oui	Simple	2, 3	25-40	moule à pain 9 po x 5 po
Pain de maïs	bake	350 (175)	Oui	Simple	2	35	Plaque de cuisson de 10 po x 7 po
Viennoiseries	conv bake	350 (175)	Oui	Simple	2, 3	20-30	Plaque à biscuits
Rouleaux de croissant	bake	350 (175) 375 (190)	Oui Oui	Simple Simple	3 3	25 10-12	Plaque à biscuits
Pain focaccia	bake	450 (230)	Oui	Simple	2, 3	18-22	Plaque à biscuits

Aliments congelés

Aliment	Mode de cuisson recommandé	Température du four en °F (°C)	Préchauffez le four	Nombre de grilles	Position de la grille	Durée en minute	Taille et type de casserole
Lasagne	bake	400 (205)	Oui	Simple	1	package time	Mode de préparation sur l'emballage
Chaussons surgelés	bake	400 (205)	Oui	Simple	3	30	Mode de préparation sur l'emballage

11.2 Viandes

Les tableaux sont à titre indicatif. Respectez le mode de préparation de l'emballage ou de la recette.

Les temps de rôtissage sont approximatifs et peuvent varier en fonction de la forme de la viande.
Remarque : La USDA recommande de mesurer la température interne des aliments à l'aide d'un thermomètre à viande numérique.

Bœuf

Aliment	Mode de cuisson recommandé	Température du four en °F (°C)	Position de la grille	Température de cuisson interne en °F (°C)	Durée en minute	Nourriture couverte	Temps de repos en min.
Hamburgers, 0,3 lb chacun	broil	High	5	Rosé, 140 (60)	Side 1: 6-7; Side 2: 5	Non	aucun
Faux-filet, désossé, 3 - 3,5 lb	conv roast	325 (160) ¹	2, 3	Rosé, 145 (63)	27-31 min/lb	Non	10-15
Faux-filet, désossé, 3 - 3,5 lb	conv roast	325 (160) ¹	2, 3	Moyen, 160 (71)	30-38 min/lb	Non	10-15
Croupe, oeil, surlonge, désossé, 3-4 lb	conv roast	325 (160)	2, 3	Rosé, 145 (63)	18-33 min/lb	Non	10-15
Steak, 1 po d'épaisseur	broil	High	5	Rosé, 145 (63)	Side 1: 5-8; Side 2: 4-6	Non	aucun
Filet, 3 lb - 4 lb	conv roast	425 (220)	2, 3	Rosé, 145 (63)	15-24 min/lb	Non	10-15

Agneau

Aliment	Mode de cuisson recommandé	Température du four en °F (°C)	Position de la grille	Température de cuisson interne en °F (°C)	Durée en minute	Nourriture couverte	Temps de repos en min.
Cuisse désossée, 2-4,5 lb	conv roast	325 (160) ¹	2, 3	Rosé, 145 (63)	25-30 min/lb	Non	10-15
Cuisse désossée, 2-4,5 lb	conv roast	325 (160) ¹	2, 3	Moyen, 160 (71)	30-35 min/lb	Non	10-15
Côtelettes, 1 po d'épaisseur	broil	High ¹	5	Rosé, 145 (63)	Side 1: 4; Side 2: 4	Non	aucun

¹ Équilibre alimentaire recommandé.

Porc

Aliment	Mode de cuisson recommandé	Température du four en °F (°C)	Position de la grille	Température de cuisson interne en °F (°C)	Durée en minute	Nourriture couverte	Temps de repos en min.
Rôti de longe, 2,2 lb - 6,5 lb (0,2 kg - 2,72 kg)	conv roast	350 (175) ¹	2	Moyen, 160 (71)	16-25 min/lb	Non	aucun
Côtelettes, 0,3 - 0,4 lb (0,136 - 0,181 kg)	broil	High	5	160 (71)	Side 1: 8-12; Side 2: 6-10	Non	aucun
Saucisse, fraîche	broil	High	5	170 (75)	Side 1: 5-7; Side 2: 4-6	Non	aucun
Filet, 2 lb - 3 lb (900 g - 1,4 kg)	conv roast	425 (220)	2	Moyen, 160 (71)	15-28 min/lb	Non	aucun

Volaille

Une dinde farcie exige un temps de cuisson plus long. La température sécuritaire minimum pour une farce de volaille est de 165 °F (75 °C).

Aliment	Mode de cuisson recommandé	Température du four en °F (°C)	Position de la grille	Température de cuisson interne en °F (°C)	Durée en minute	Nourriture couverte	Temps de repos en min.
Poitrines de poulet, avec os	broil	High	5	170 (75)	Side 1: 20; Side 2: 15	Non	aucun
Cuisses de poulet, avec os	broil	High	4	180 (82)	Side 1: 12-15; Side 2: 9-11	Non	aucun
Poulet entier, 3 - 6,6 lb	conv roast	375 (190)	2	180 (82)	115	Non	aucun
Poulets de Cornouaille, 1 lb - 1,5 lb	conv roast	350 (175)	2	180 (82)	45-75 min total time	Non	aucun
Poitrine de dinde, 4 - 8 lb	conv roast	325 (160) ¹	2, 3	180 (82)	17-25 min/lb	Feuille d'aluminium pour éviter le brunissement excessif	aucun
Dinde, non farcie, 12 - 19 lb	conv roast	325 (160) ¹	2	180 (82)	7-15 min/lb	Feuille d'aluminium pour éviter le brunissement excessif	aucun

¹ La température recommandée est de 325 °F (160 °C).

Aliment	Mode de cuisson recommandé	Température du four en °F (°C)	Position de la grille	Température de cuisson interne en °F (°C)	Durée en minute	Nourriture couverte	Temps de repos en min.
Dinde, non farcie, 20 - 30 lb	conv roast	325 (160) ¹	2	180 (82)	7-15 min/lb	Feuille d'aluminium pour éviter le brunissement excessif	aucun

Fruits de mer

Aliment	Mode de cuisson recommandé	Température du four en °F (°C)	Position de la grille	Température de cuisson interne en °F (°C)	Durée en minute	Nourriture couverte	Temps de repos en min.
Poisson entier	conv roast	400 (205)	2	145 (60)	30	Non	aucun
Filet de saumon entier de 2,2 lb	broil	High	5	145 (60)	Side 1: 13; Side 2: 10-11	Non	aucun

12 Dépannage

Vous pouvez éliminer vous-même les défauts mineurs de votre appareil. Veuillez lire les informations de dépannage avant de contacter le service à la clientèle. Cela peut éviter des frais de réparation inutiles.

AVERTISSEMENT

Pour éviter tout risque de blessure dû à des réparations incorrectes, respectez les points suivants.

- Seuls des techniciens qualifiés ou des prestataires de services agréés peuvent effectuer des réparations.
- Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.

12.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
Le(s) brûleur(s) ne s'allument pas ou les allumeurs ne produisent pas d'étincelles.	Le robinet d'arrêt du gaz n'est pas en position « ON (ACTIVÉ) » ou l'alimentation en gaz de la maison est coupée. ► Assurez-vous que la soupape d'arrêt du gaz est en position "ON" et que l'alimentation en gaz de la maison n'est pas coupée. Les chapeaux de brûleur, les bases de brûleur ou les orifices de brûleur sont obstrués. 1. Veillez à ce que les capots, les bases et les orifices du brûleur ne soient pas obstrués. 2. Dégagez les ports avec un fil ou un trombone déplié s'ils sont bouchés. Les allumeurs sont sales ou humides. ► Assurez-vous que les allumeurs sont propres et secs. L'alimentation n'est pas correctement mise à la terre ou a une polarité incorrecte. ► Vérifiez l'alimentation électrique. Elle doit être correctement mise à la terre avec la bonne polarité.

Défaut	Cause et dépannage
Le(s) brûleur(s) ne s'allument pas ou les allumeurs ne produisent pas d'étincelles.	Le cordon d'alimentation de l'appareil n'est pas complètement branché dans la prise de courant ou le disjoncteur s'est déclenché. ▶ Assurez-vous que le cordon d'alimentation de l'appareil est complètement branché dans la prise de courant et que le disjoncteur ne s'est pas déclenché.
La flamme du brûleur s'éteint soudainement.	Il y a un courant d'air dans la pièce. ▶ Assurez-vous qu'il n'y a pas de courant d'air dans la pièce.
Le ou les brûleurs de la table de cuisson ne démarrent pas correctement ou la flamme s'éteint au niveau du brûleur dès que le bouton est relâché.	Le temps de poussée était trop court ou la poussée était trop douce. 1. Utilisez la position d'éclairage ⚡ recommandée. 2. Poussez complètement le bouton. 3. Maintenez-le complètement enfoncé pendant toute la procédure d'allumage. 4. Relâcher le bouton après min. 3 à 5 secondes. Le chapeau du brûleur n'est pas bien positionné. ▶ Vérifiez le placement correct des chapeaux de brûleur. → <i>"Assemblage du brûleur", Page 15</i> Saleté ou humidité sur le brûleur, la bougie ou le thermocouple. ▶ Nettoyez et séchez ces pièces. Pas assez de gaz dans le tuyau. ▶ Vérifiez les vannes de gaz principales et le régulateur de pression et assurez-vous que les tuyaux sont purgés de l'air.
Le petit brûleur ou le brûleur à double flamme ne s'allume pas correctement ou n'est pas stable ou s'éteint.	Les petits chapeaux de brûleurs sont intervertis. ▶ Vérifiez le placement correct des chapeaux de brûleur. → <i>"Assemblage du brûleur", Page 15</i> ▶ Le chapeau de brûleur avec le plus petit diamètre doit toujours être placé au milieu du brûleur à double flamme. ▶ Si l'un de vos chapeaux de brûleur porte la mention « DUAL », il doit être placé au milieu du brûleur à double flamme.
Des étincelles apparaissent sur le mauvais brûleur.	Pas de défaut : lors du démarrage d'un brûleur sur tous les brûleurs, des étincelles seront générées.
Les allumeurs s'allument même si les boutons sont en position d'arrêt.	Le raccordement électrique a été activé lors de la première mise sous tension ou reconnecté après une panne. ▶ Les allumeurs peuvent produire une ou deux étincelles, même si tous les boutons des brûleurs sont en position « OFF (ACTIVÉ) ». Cela est normal.
L'affichage est figé ou ne répond pas.	Ce problème peut avoir de nombreuses causes. 1. Vérifiez si la fonction de verrouillage du panneau est active. ▶ Désactivez le verrouillage du panneau. → <i>"Désactivation du panneau de verrouillage", Page 30</i> 2. Si la fonction de verrouillage du panneau n'est pas active : ▶ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique à l'aide de l'interrupteur correspondant sur le tableau électrique domestique. ▶ Attendez quelques secondes et rebranchez l'appareil à l'alimentation électrique.
Les résultats de cuisson ne sont pas ceux attendus.	Le brûleur de la table de cuisson n'est pas correctement nivelé. ▶ Vérifiez le niveau du brûleur de la plaque de cuisson pendant l'installation. La batterie de cuisine ne s'adapte pas à la surface utilisée. ▶ Choisissez une autre surface ou une autre batterie de cuisine. L'ustensile de cuisson n'est pas du type ou de la taille recommandée. ▶ Voir « Notes concernant les batteries de cuisson » et « Poêles et plats de cuisson ».
La porte du four est plus chaude qu'auparavant, une fois que la vitre de la porte du four a été retirée pour le nettoyage.	La vitre de la porte du four n'est pas insérée dans le bon sens. ▶ Vérifiez si la vitre de la porte du four est insérée dans le bon sens (le symbole faible-E peut être lu).
La porte du four n'est pas équilibrée.	La vitre intérieure de la porte est manquante ou n'a pas été insérée lors du remontage. ▶ Vérifiez si la vitre intérieure de la porte est présente ou a été insérée lors du remontage.
Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner lorsque le four est éteint.	Pas de défaut : Le ventilateur de refroidissement refroidira jusqu'à ce que la température du four atteigne la température choisie dans les réglages. → <i>"Réglages de base", Page 33</i>

13 Élimination

13.1 Éliminer un appareil usagé

L'élimination dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débranchez la fiche du secteur.
2. Coupez le câble de raccordement secteur.

3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.
Pour connaître les circuits d'élimination actuels, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à votre administration municipale.

14 Service à la clientèle

Lors de toute réparation réalisée dans le cadre de la garantie, nous nous assurons que votre appareil est réparé avec des pièces de rechange d'origine par un technicien dûment formé et agréé. Nous utilisons exclusivement des pièces de rechange d'origine lors des réparations.

Vous pouvez obtenir auprès de notre service après-vente des pièces détachées d'origine relatives au fonctionnement de l'appareil et pouvant être stockées jusqu'à 10 ans après la commercialisation de votre appareil.

Veuillez contacter notre service clientèle pour obtenir d'autres informations à ce sujet.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, consultez nos modalités de garantie auprès de votre détaillant ou sur notre site Web.

USA:

1-800-944-2904

www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support

www.bosch-home.com/us/shop

CA:

1-800-944-2904

www.bosch-home.ca/en/service/get-support

www.bosch-home.ca/en/service/cleaners-and-accessories

Résidents du Québec :

Vous trouverez des renseignements sur la disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation et des renseignements nécessaires à l'entretien ou à la réparation de l'appareil à l'adresse suivante :

<https://www.bosch-home.ca/fr/service/residents-du-qc>

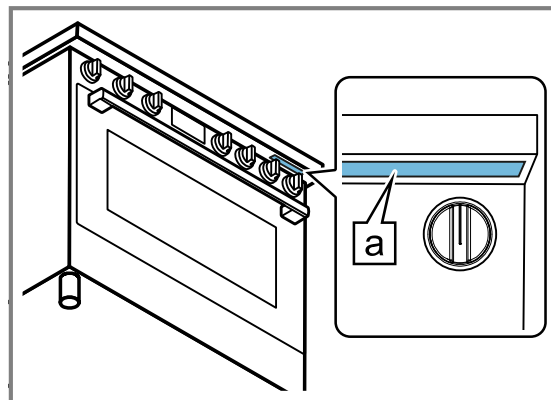
14.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD)

Si vous contactez le service à la clientèle, indiquez le numéro de modèle (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil. Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service à la clientèle, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

14.2 Emplacement de la plaque signalétique

Vous trouverez la plaque signalétique de votre appareil :

- sur le dessous du panneau de contrôle de projection.
- À l'arrière de l'appareil.



a Plaque signalétique



15 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT

15.1 Couverture de la garantie limitée

La garantie limitée fournie par BSH Home Appliances («

seulement à l'appareil Bosch qui vous a été vendu (« Produit »), pour autant que le produit ait été acheté :

- Pour une utilisation normale résidentielle (non commerciale), et qu'il a été utilisé en tout temps pour un usage domestique normal.
- Neuf au détail auprès d'un revendeur agréé BSH ou directement auprès de BSH (pas un présentoir, « tel quel », ou un modèle précédemment retourné), et non destiné à la revente ou à un usage commercial.
- Aux États-Unis ou au Canada et qu'il est demeuré en tout temps dans son pays d'achat.

Les garanties aux présentes s'appliquent à l'acheteur original du produit sous garantie et à tout propriétaire successif du produit acheté pour une utilisation résidentielle habituelle et la durée de la garantie. Assurez-vous d'enregistrer votre produit ; bien qu'il ne soit pas nécessaire pour appliquer la garantie, c'est le meilleur moyen pour Bosch de vous informer dans le cas peu probable d'un avis de sécurité ou d'un rappel de produit.

15.2 Durée de la garantie

Bosch garantit que le produit est exempt de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période de trois cent soixante-cinq (365) jours à compter de la date de livraison initiale. La période susmentionnée commence à partir de la date de livraison et ne doit pas être retenue, retardée, prolongée, ou interrompue pour une raison quelconque. Ce produit est également garanti exempt de défauts **cosmétiques** de matériaux et de fabrication (tels que des rayures sur l'acier inoxydable, des taches de peinture/porcelaine, des éclats, des bosses ou d'autres dommages à la finition) du produit, pendant une période de trente (30) jours à compter de la date de livraison ou de la date de clôture pour les nouvelles constructions. La présente garantie **cosmétique** exclut les variations légères de couleur causées par les différences inhérentes entre les sections peintes et les sections en porcelaine, de même que les différences causées par l'éclairage de la cuisine, l'emplacement du produit et autres facteurs similaires. La présente garantie **cosmétique** exclut spécifiquement tous les appareils en montre, de plancher, « tel quel » et remis à neuf.

15.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif

Pendant cette période de garantie, Bosch ou l'un de ses centres de réparations autorisés réparera gratuitement votre produit (sous réserve de certaines restrictions aux présentes) si celui-ci présente des défauts de matériels ou de fabrication. Si des tentatives raisonnables pour réparer le produit sont vaines, alors Bosch remplacera le produit (un modèle supérieur peut être offert, à la seule discrétion de Bosch, moyennant des frais supplémentaires). Rien dans cette garantie n'exige que les pièces endommagées ou défectueuses soient remplacées par des pièces d'un type ou d'une conception différent de la pièce d'origine. Toutes les pièces ou les composants enlevés demeurent la seule propriété de Bosch. Toute pièce remplacée ou réparée doit être identique à la pièce d'origine aux fins de la présente garantie et la garantie ne sera pas prolongée en regard de telles pièces. La seule responsabilité de Bosch est de faire réparer le produit défectueux

uniquement par un centre de réparation autorisé pendant les heures de travail normales. Pour des raisons de sécurité et de dommages matériels, Bosch vous recommande fortement de ne pas essayer de réparer le produit vous-même ou de faire appel à un prestataire de services non agréé ; Bosch décline toute responsabilité en cas de dommages résultant de réparations ou de travaux effectués par un prestataire de services non agréé. Les centres de réparation autorisés sont les personnes ou les entreprises qui ont été spécialement formées sur les produits Bosch et qui possèdent, selon l'opinion de Bosch, une réputation supérieure pour le service après-vente et la capacité technique (il est à noter qu'elles sont des entités indépendantes et non des agents, partenaires, affiliés ou représentants de Bosch). Néanmoins, le fait de confier l'entretien de votre produit à un atelier de réparation non affilié ou à un revendeur agréé Bosch n'annulera pas cette garantie. De plus, l'utilisation de pièces tierces n'annulera pas cette garantie. Nonobstant ce qui précède, Bosch ne sera pas tenue responsable d'aucune façon si le produit est situé dans une région éloignée (supérieure à 100 miles d'un centre de réparation autorisé) ou n'est pas accessible de façon raisonnable, dans un environnement ou un local dangereux, menaçant ou périlleux; dans une telle éventualité, à la demande du consommateur, Bosch pourrait encore payer les frais de main-d'œuvre et de pièces et expédier les pièces au centre de réparation autorisé le plus près, mais le consommateur serait entièrement responsable pour tous les frais de déplacement et autres frais spéciaux encourus par le centre de réparation, en autant qu'il accepte la demande de réparation. En outre, dans la mesure où vous avez installé le produit dans un endroit difficile d'accès ou si vous avez installé des installations temporaires ou permanentes qui créent des obstacles à l'accès ou au retrait du produit, Bosch n'encourra aucune responsabilité ou n'aura aucune responsabilité pour les travaux ou les coûts associés au déplacement du Produit ou à la création d'un accès au Produit afin de le réparer ou de le remplacer. Tous ces frais seront à votre charge exclusive.

15.4 Produit hors garantie

Bosch n'a aucune obligation, aux termes de la loi ou autrement, d'offrir toute concession, incluant réparation, prorata ou remplacement de produit une fois la garantie expirée.

15.5 Exclusions de garantie

La couverture de garantie décrite dans les présentes exclut tous les défauts ou dommages pour lesquels Bosch serait directement imputable, y compris, sans s'y limiter, l'un ou plusieurs des cas suivants :

- Utilisation du produit autre qu'un usage normal, habituel et de la façon destinée (incluant, sans s'y limiter, toute forme d'utilisation commerciale, d'utilisation ou de rangement d'un produit pour l'intérieur à l'extérieur, d'utilisation du produit de concert avec un transporteur aérien ou marin).
- Mauvaise conduite de toute partie, négligence, mauvaise utilisation, abus, accidents, fonctionnement

- inadéquat, mauvais entretien, installation inadéquate ou négligente, altération, manquement d’observer les instructions de fonctionnement, mauvaise manipulation, service non autorisé (incluant réparation par le consommateur ou exploration du fonctionnement interne du produit).
- Réglage, modification ou altération de tout type.
 - Non conformité aux normes fédérales, provinciales, municipales ou électriques en vigueur au pays, aux codes de plomberie ou du bâtiment, aux réglementations ou aux lois, incluant le non respect d’installer le produit en stricte conformité avec les codes et les réglementations du bâtiment et d’incendie locaux.
 - Bris et usure normaux, déversements d’aliments ou de liquides, accumulations de graisse ou d’autres substances dans, sur ou autour du Produit.
 - Toute force ou tout facteur externe, élémentaire et / ou environnemental, incluant sans limitation, la pluie, le vent, le sable, les inondations, les incendies, les coulées de boue, le gel, l’humidité excessive ou l’exposition prolongée à l’humidité, la foudre, les surtensions, les problèmes de structure autour de l’appareil et les désastres naturels.
 - Demandes de service visant à corriger l’installation de votre Produit, à obtenir des conseils à propos de son utilisation, à remplacer les fusibles de votre maison ou à réparer l’installation électrique ou la plomberie de votre foyer.
 - Retrait et remplacement de la garniture ou des panneaux de décoration qui entravent l’entretien du produit.
 - Dommages ou défauts résultant de la main-d’œuvre ou de pièces installées par un centre de réparation non autorisé, à moins d’être approuvé par Bosch avant de procéder à sa réparation.

En aucun cas, Bosch ne sera tenue responsable de dommages survenus à la propriété environnantes, incluant les armoires, les planchers, les plafonds et les autres objets ou structures situés autour du produit. Également exclus de la garantie sont les Produits dont les numéros de série ont été modifiés, effacés ou enlevés; les demandes de réparations pour enseigner le fonctionnement du Produit ou les visites où il n’y a aucun problème avec le produit; la correction de problèmes d’installation (le consommateur est seul responsable pour toute structure et tout réglage du Produit, incluant l’électricité, la plomberie et les autres raccordements nécessaires, pour une fondation / plancher approprié[e], et pour toute modification incluant, sans limitation, armoires, murs, planchers, tablettes, etc.) et le réenclenchement de disjoncteurs ou le remplacement de fusibles.

DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LOI, LA PRÉSENTE GARANTIE PRÉCISE LES RECOURS EXCLUSIFS DONT VOUS DISEPOSEZ À L’ÉGARD DU PRODUIT, QUE LA DEMANDE SOIT FONDÉE SUR UN CONTRAT OU DÉLIT (Y COMPRIS RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTES GARANTIES IMPLICITES AUX TERMES DE LA LOI, QUE SE SOIT LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D’APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER OU AUTRES, SONT LIMITÉES DANS LE

TEMPS À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. LE FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DE DOMMAGES CONSÉCUTIFS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, INDIRECTS OU DE « PERTES COMMERCIALES » ET / OU DE DOMMAGES PUNITIFS, DE PERTES OU DE DÉPENSES, Y COMPRIS SANS S’Y LIMITER, ABSENCE DU TRAVAIL, FRAIS D’HÔTEL ET / OU FRAIS DE RESTAURANT, FRAIS DE REMANIEMENT EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BOSCH, OU AUTREMENT. CERTAINS ÉTATS N’AUTORISENT PAS L’EXCLUSION OU LA LIMITATION DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU CONSÉCUTIFS, ET CERTAINS ÉTATS N’AUTORISENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES. PAR CONSÉQUENT, LES EXCLUSIONS OU LES LIMITES SUSMENTIONNÉES POURRAIENT NE PAS VOUS CONCERNER. LA PRÉSENTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS PRÉCIS RECONNUS PAR LA LOI ET VOUS POUVEZ ÉGALEMENT AVOIR D’AUTRES DROITS QUI VARIENT D’UN ÉTAT À L’AUTRE.

Aucune tentative de modifier, changer ou amender la présente garantie ne peut être valide sans le consentement écrit autorisé par un dirigeant de BSH.

15.6 Obtention du service de garantie

Pour obtenir le service de garantie de votre produit, vous devez contacter le service client Bosch au 1-800-944-2904 pour planifier une réparation.

15.7 Information sur le produit

Pour référence pratique, copiez l’information ci-après de la plaque signalétique. Conservez votre facture et/ou vos documents de livraison pour la validation de la garantie.

Numéro de modèle (E-Nr.)
Numéro de fabrication (FD)
Date de livraison

Recursos y ayuda en línea en español

Muchos manuales están disponibles en línea en inglés, francés y español.

Para acceder a manuales de modelos específicos y otros documentos en español:

- Visite www.bosch-home.com/us/owner-support/owner-manuals o escanee el código QR.



- Introduzca el número de producto (E-Nr.) que encontrará en la placa de características del aparato.
- Seleccione o descargue el manual o documento que desee.



Register your appliance to enjoy customized benefits.

Thank you for being a Bosch customer!

Simply create a MyBosch account, then register your appliance.

You'll find a variety of customized information in MyBosch such as:

- **Discounts for filters, cleaners, accessories & parts**
- **Easy access to manuals & appliance specifications**
- **Easy access to part lists**
- **Customized offer for the Bosch Appliance Service Plan (sent by mail after appliance registration)**

Register here:

www.bosch-home.com/us/owner-support/mybosch

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

No matter what, no matter when: Bosch is here to support you.

We're here to assist with usage instructions, cleaning tips, accessories & parts, troubleshooting, and repairs.

Find online resources such as FAQs, how-to-videos, manuals, warranties and authorized Bosch services at:

www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support

Contact us:

Please have your model Number (E-Nr) ready when contacting us.

1-800-944-2904

www.bosch-home.com/us/owner-support/get-support

BSH Home Appliances Corporation

1901 Main Street, Suite 600

Irvine, CA 92614

USA

www.bosch-home.com

1-800-944-2904

© 2026 BSH Home Appliances Corporation



9002046212 (060810)