

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

Cuisinière amovible

HIS8857UC

[fr-ca] Manuel d'utilisation

Table des matières

1 Déclaration de conformité	2	8.4 CombiZone	20
2 IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4	8.5 Zone de réchauffement	21
2.1 Définitions des termes de sécurité	4	8.6 SpeedBoost®	22
2.2 Informations générales	4	8.7 Verrouillage du panneau	22
2.3 Utilisation prévue	4	8.8 Limitation automatique du temps	22
2.4 Restriction sur le groupe d'utilisateurs	4	8.9 Gestion de la puissance	22
2.5 Installation et entretien appropriés	4	8.10 Cuisson par induction	22
2.6 Utilisation sécuritaire	5	9 Fonctionnement du four	23
2.7 Utilisation sûre de la sonde à viande	9	9.1 Mise en marche du four	23
2.8 Sécurité des enfants	9	9.2 Sélection du four	24
2.9 Sécurité alimentaire	9	9.3 Options de réglage du temps	24
2.10 Interférence électromagnétique	9	9.4 Sonde à viande à température interne	25
2.11 Mises en garde conformément à la proposition 65 de l'État de Californie	9	9.5 Mode Sabbath	26
3 Prévenir les bris matériels	11	9.6 Verrouillage du panneau	26
3.1 Prévenir les dommages à la cavité du four	11	9.7 Tirer le meilleur parti de votre appareil	26
3.2 Éviter d'endommager la table de cuisson	11	9.8 Réglages de base	30
4 Protection de l'environnement et économies	12	10 Nettoyage et entretien	31
4.1 Mise au rebut de l'emballage	12	10.1 Nettoyage et entretien – Table de cuisson	31
4.2 Économie d'énergie lors de l'utilisation du four	12	10.2 Nettoyage et entretien – Four	33
4.3 Économie d'énergie lors de l'utilisation de la table de cuisson	12	11 Tableaux de cuisson	37
5 Description de l'appareil	13	11.1 Produits de boulangerie/entrées	37
5.1 Électroménager	13	11.2 Viandes	40
5.2 Caractéristiques du four	13	12 Dépannage	43
5.3 Zones de cuisson	14	12.1 Dysfonctionnements	43
5.4 Panneaux de commande	15	12.2 Informations sur l'affichage de la zone de cuisson	44
6 Accessoires	17	13 Élimination	44
6.1 Autres accessoires	17	13.1 Éliminer un appareil usagé	44
6.2 Montage du jeu de rails télescopiques	17	14 Service à la clientèle	44
6.3 Insertion des grilles	17	14.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD)	45
7 Avant d'utiliser pour la première fois	19	14.2 Emplacement de la plaque signalétique	45
7.1 Fixer le temps	19	15 ÉNONCÉ DE LA GARANTIE LIMITÉE DU PRODUIT	45
7.2 Préparation du four	19	15.1 Couverture de la garantie limitée	45
7.3 Pré-nettoyage du four	19	15.2 Durée de la garantie	45
7.4 Configuration initiale	19	15.3 Réparation ou remplacement : votre recours exclusif	45
7.5 Re-nettoyage du four	19	15.4 Produit hors garantie	46
7.6 Nettoyage des accessoires	19	15.5 Exclusions de garantie	46
8 Fonctionnement de la table de cuisson	20	15.6 Obtention du service de garantie	47
8.1 Réglage du niveau de puissance	20	15.7 Information sur le produit	47
8.2 Éteindre la zone de cuisson	20	Recursos y ayuda en línea en español	48
8.3 Témoin de chaleur résiduelle	20		

1 Déclaration de conformité

Ce dispositif est conforme à la section 15 des réglementations de la FCC. Le fonctionnement est sous réserve des deux conditions qui suivent :

- cet appareil ne peut causer d'interférences, et
- cet appareil doit accepter toute interférence, y compris les interférences pouvant entraîner un fonctionnement indésirable de l'appareil.

Les modifications non expressément approuvées par cette société pourraient annuler le droit de l'utilisateur à utiliser l'équipement.

Remarque

Cet équipement a été testé et déclaré conforme aux limites d'un **appareil numérique de classe B**, conformément à la partie 15 des règles de la FCC. Ces

limites sont conçues pour fournir une protection raisonnable contre les interférences nuisibles dans une installation résidentielle. Cet équipement génère, utilise et peut émettre de l'énergie de fréquence radio et, s'il n'est pas installé et utilisé conformément aux instructions, peut causer des interférences nuisibles aux communications radio. Toutefois, il n'y a aucune garantie qu'une interférence ne se produira pas dans une installation particulière. Si cet équipement cause des interférences nuisibles à la réception radio ou télévision, ce qui peut être déterminé en éteignant et en rallumant l'équipement, l'utilisateur est encouragé à essayer de corriger l'interférence par une ou plusieurs des mesures suivantes :

- Réorientez ou déplacez l'antenne de réception.
- Augmentez la distance entre l'équipement et le récepteur.
- Connectez l'équipement à une prise sur un circuit différent de celui auquel le récepteur est connecté.
- Consultez le revendeur ou un technicien radio/TV expérimenté pour obtenir de l'aide.

Cet appareil et son antenne ne doivent pas être situés ou fonctionner en conjonction avec une autre antenne ou un autre émetteur.



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.

2.1 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.

2.2 Informations générales

Vous trouverez ici des informations générales sur ce manuel.

- Veuillez lire attentivement ce manuel.
- Respectez les consignes de sécurité et les avertissements.
- Conservez le manuel et les informations sur le produit dans un endroit sûr pour référence future ou pour le prochain propriétaire.
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé après l'avoir déballé. Ne branchez pas l'appareil s'il a été endommagé pendant le transport.

Cet appareil est conçu pour être utilisé jusqu'à une hauteur maximale de 13,100 pieds (4000 mètres) au dessus du niveau de la mer.

2.3 Utilisation prévue

Seul un électricien qualifié peut brancher des appareils sans prise. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés par des connexions incorrectes. Veuillez consulter la déclaration de garantie limitée du produit → Page 45.

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.

2.4 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.

2.5 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.
- ▶ Vérifiez que le dispositif anti-basculement a été correctement installé et engagé.
- ▶ Engagez le four sur le dispositif anti-basculement. Assurez-vous que le dispositif anti-basculement 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-basculement 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-basculement 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.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

- 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

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son fournisseur de services agréé ou des personnes qualifiées similaires afin d'éviter tout danger.

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.

2.6 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

Lors de la cuisson des aliments, de petites quantités de certains sous-produits, tels que des particules / de la suie, peuvent être libérés. 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.

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



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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

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.

- ▶ Cela bloque la circulation de l'air à travers le four.
- ▶ 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 des ustensiles de cuisine doivent être tournées vers l'intérieur et ne pas s'étendre sur les unités de surface adjacentes.

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

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 à fond plat suffisamment grand pour couvrir la zone de cuisson de l'unité de surface.
- ▶ L'utilisation d'ustensiles de cuisine sous-dimensionnés exposera une partie de la zone de cuisson à un contact direct et peut entraîner l'inflammation des vêtements. Une bonne relation entre les ustensiles de cuisine et la zone de cuisson améliorera également l'efficacité.

Les débordements peuvent provoquer de la fumée et certains aliments et huiles peuvent prendre feu s'ils sont laissés sur des réglages de température élevée.

- ▶ Lorsque vous utilisez une minuterie, surveillez toujours la table de cuisson.
- ▶ Ne laissez rien bouillir ou brûler.

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.

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



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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.
- 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.

AVERTISSEMENT

Ne placez pas d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles sur la surface de cuisson car ils peuvent devenir chauds.

AVERTISSEMENT

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

- Pendant et après l'utilisation, ne touchez pas et ne laissez pas les vêtements, les maniques ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four avant d'avoir suffisamment de temps pour

refroidir. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Parmi ces surfaces se trouvent les ouvertures de ventilation du four, les surfaces proches de ces ouvertures et les portes du four.

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.

AVERTISSEMENT

Il est possible que la fonction de détection des casseroles pour éteindre la zone de cuisson ne fonctionne pas si des aliments ont été renversés sur la table de cuisson ou si on dépose des objets sur cette dernière.

- Gardez la table de cuisson propre et ne stockez pas d'objets sur les zones de cuisson.

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.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

AVERTISSEMENT

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

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

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.
- ▶ 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.

Le liquide entre la base de pot et la table de cuisson peut augmenter la pression de vapeur. Cela pourrait

faire sauter le pot soudainement et causer des blessures.

- ▶ Gardez toujours la table de cuisson et les bases des casseroles sèches.

Lors de la cuisson au bain-marie, la table de cuisson et le récipient de cuisson peuvent se fissurer en raison d'une surchauffe.

- ▶ Le plat de cuisson du bain-marie ne peut entrer en contact direct avec le fond de la casserole remplie d'eau chaude.
- ▶ N'utiliser que des ustensiles de cuisson résistants à la chaleur.

Les sacs de cuisson ou de rôtiage peuvent exploser.

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

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.
- ▶ Si la surface est fissurée, vous devez éteindre l'appareil afin d'éviter un éventuel choc électrique. Pour ce faire, éteignez l'appareil via le disjoncteur dans le panneau des disjoncteurs plutôt qu'au niveau de l'interrupteur principal.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation est endommagé, coupez immédiatement le disjoncteur dans le boîtier du disjoncteur.
- ▶ Communiquer avec le service à la clientèle.
→ Page 44
- ▶ Les réparations de l'appareil ne doivent être effectuées que par un prestataire de services agréés.

AVERTISSEMENT

Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique.

AVERTISSEMENT

Ne pas cuire sur une surface de cuisson cassée - Si la surface de cuisson se brise, les solutions de nettoyage et les débordements peuvent pénétrer dans la surface de cuisson cassée et créer un risque de choc électrique.

- ▶ Contactez immédiatement un fournisseur de services agréé.



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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.

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.

2.7 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.

2.8 Sécurité des enfants

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

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

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.

2.9 Sécurité alimentaire

2.10 Interférence électromagnétique

AVERTISSEMENT

Cette table de cuisson à induction génère et utilise de l'énergie à fréquence ISM qui chauffe les casseroles en utilisant un champ électromagnétique. Elle a été testée et est conforme avec la partie 18 des règlements FCC régissant les appareils ISM. Cette table de cuisson est conforme aux exigences FCC visant à réduire la perturbation des autres dispositifs dans des installations résidentielles. Les tables de cuisson à induction peuvent perturber la réception radio et télévision. En cas d'interférence, l'utilisateur doit essayer de corriger l'interférence en

- Relocalisant l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
- Augmentant la distance entre la table de cuisson et le récepteur.
- Branchant le récepteur à une prise différente de celle du récepteur.
- C'est à l'utilisateur qu'il incombe de corriger toute perturbation.

MISE EN GARDE

Les personnes avec un stimulateur cardiaque ou autre dispositif médical similaire devraient redoubler de vigilance lorsqu'elles sont à proximité d'une table de cuisson à induction en marche.

- Consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur cardiaque pour de plus amples renseignements sur les effets que peuvent causer les champs électromagnétiques provenant d'une table de cuisson à induction.

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

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



IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

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



3 Prévenir les bris matériels

3.1 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.

3.2 Éviter d'endommager la table de cuisson

AVIS

Les plats de cuisson dont le dessous est rugueux peuvent rayer la surface en vitrocéramique.

- ▶ Vérifiez le fond de l'ustensile avant de le poser. Du sel, du sucre ou des grains de sable rayent la surface de la vitrocéramique.

- ▶ Ne jamais utiliser la table de cuisson comme surface de travail ou pour y déposer des objets.

La surchauffe peut endommager la batterie de cuisine.

- ▶ Ne chauffez pas de casseroles ou poêles vides.

Les ustensiles de cuisson chauds peuvent provoquer une surchauffe des composants électroniques.

- ▶ Ne posez jamais de poêles et de casseroles chaudes sur le panneau de commande ou le cadre de la table de cuisson.

Lorsque des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent l'endommager.

- ▶ Ne laissez pas d'objets durs ou pointus tomber sur la table de cuisson.

Le papier d'aluminium et le plastique fondent sur les zones de cuisson chaudes.

- ▶ Ne laissez pas de papier d'aluminium ou de plastique entrer en contact avec les zones de cuisson chaudes.
- ▶ N'utilisez pas de film protecteur pour table de cuisson.

Des agents de nettoyage inappropriés peuvent provoquer des décolorations métalliques chatoyantes sur la surface vitrocéramique.

- ▶ Reportez-vous aux recommandations de nettoyage de ce manuel.

→ "Nettoyage et entretien", Page 31

Vue d'ensemble des types de dommages les plus courants

Vous trouverez ici un aperçu des types de dommages les plus courants et des suggestions pour les éviter.

Taches

Cause	Comment éviter
Éclaboussure de nourriture	Retirez immédiatement les éclaboussures de nourriture à l'aide d'un grattoir à verre.
Produits de nettoyage inappropriés	Utilisez des agents de nettoyage adaptés aux tables de cuisson en vitrocéramique.

Rayures

Cause	Comment éviter
Sel, sucre et sable	N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou espace de rangement.

Cause	Comment éviter
Ustensiles de cuisine à fond rugueux	Vérifiez la batterie de cuisine.

Décolorations

Cause	Comment éviter
Produits de nettoyage inappropriés	Utilisez des agents de nettoyage adaptés aux tables de cuisson en vitrocéramique.

Cause	Comment éviter
Abrasion de casserole (par ex. Aluminium)	Soulevez les casseroles et les poêles lorsque vous les déplacez.

Cloques

Cause	Comment éviter
Sucre, aliment à haute teneur en sucre	Retirez immédiatement les éclaboussures de nourriture à l'aide d'un grattoir à verre.

4 Protection de l'environnement et économies

4.1 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.

4.2 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.

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

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

Choisissez des ustensiles de cuisine dont le diamètre de base correspond à la zone de cuisson. Centrez la casserole sur la zone de cuisson.

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.

5 Description de l'appareil

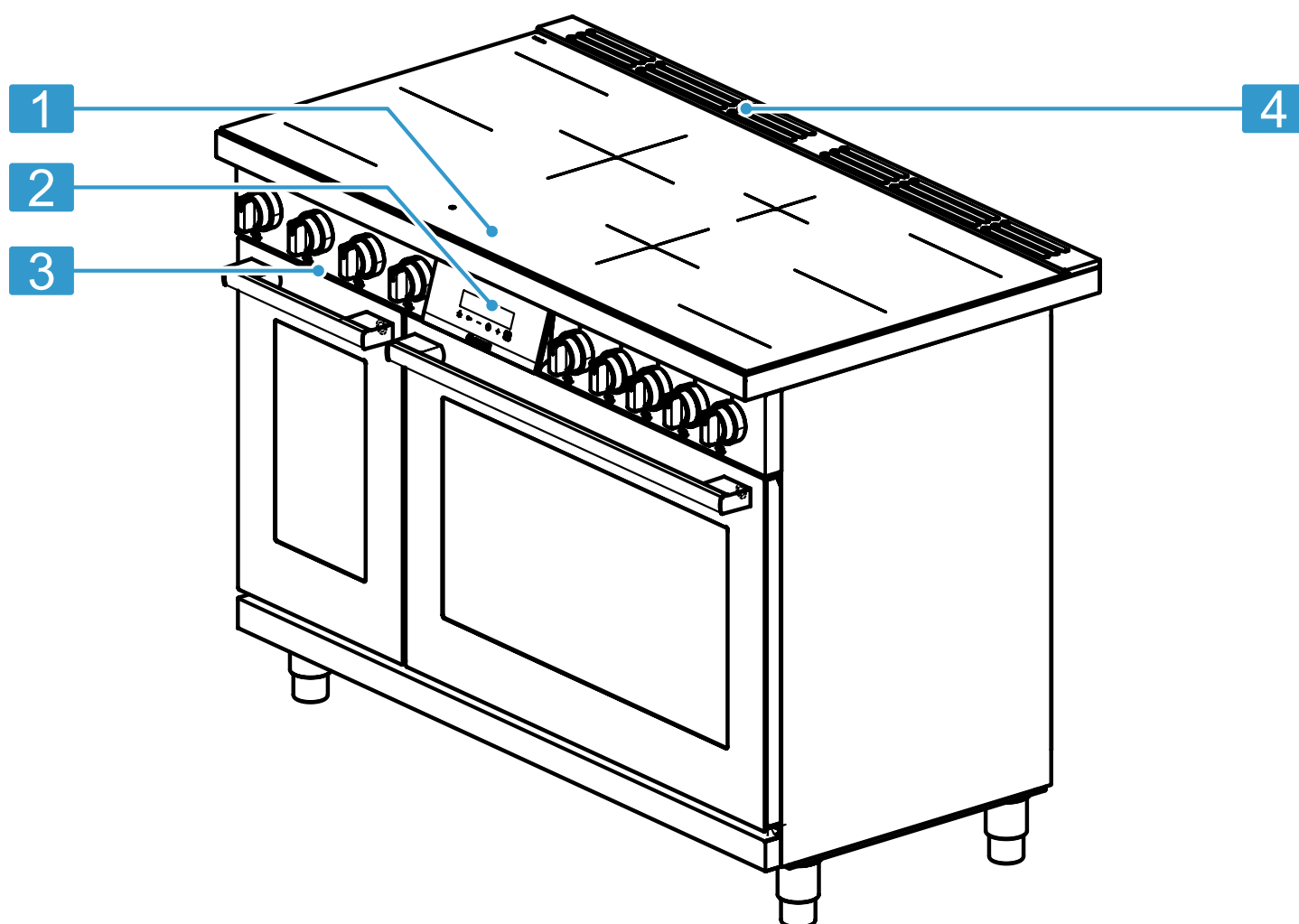
Ce manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut avoir certaines des caractéristiques répertoriées, mais pas toutes.

5.1 Électroménager

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

Remarques

- Ce manuel couvre plusieurs modèles. Votre modèle peut avoir certaines des caractéristiques répertoriées, mais pas toutes.
- Les graphiques sont représentatifs. Votre appareil peut avoir des apparences graphiques ou de conception différentes.



1 Affichages des zones de cuisson

2 Panneau de commande du four

3 Évent avant du four

4 Garniture de ventilation arrière

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

Évent du four

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

5.2 Caractéristiques du four

Ventilateur de refroidissement

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

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.

Indicateur de température

Les barres indicatrices de température indiquent les phases de chauffe ou la chaleur résiduelle dans la cavité du four.

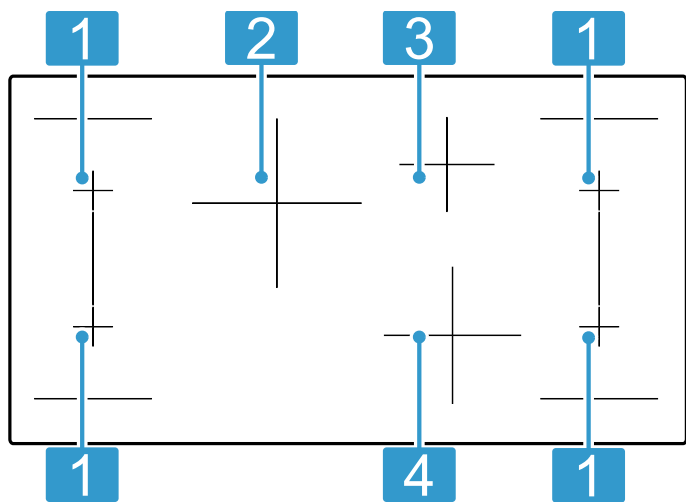
Indicateur de chauffe	L'indicateur de température indique la progression du préchauffage dans la cavité du four. Lorsque toutes les barres sont pleines, le moment optimal pour placer les aliments dans le four est atteint. Dans les réglages de grillage et de nettoyage, les barres sont toutes déjà remplies 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.

5.3 Zones de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu des zones de cuisson disponibles sur votre table de cuisson. Placez l'ustensile sur la zone de cuisson qui correspond le mieux à sa taille.
Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson à induction.
→ *"Cuisson par induction", Page 22*



- 1 Ø 7 po (18 cm)
- 2 Ø 10 ¼ po (26 cm)
- 3 Ø 5 ¾ po (14,5 cm)
- 4 Ø 8 ¼ po (21 cm)

Symbole	Zone de cuisson	Fonction
+	Zone de cuisson unique	Une seule taille de zone de cuisson est disponible.

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.

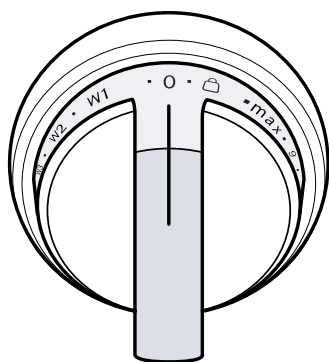
Symbole	Zone de cuisson	Fonction
	Zone combinée	À utiliser avec des ustensiles de plus grande taille en combinant les zones de cuisson. → "CombiZone", Page 20

5.4 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.

Panneau de commande de la table de cuisson

La table de cuisson a un bouton de commande pour chaque zone de cuisson. Appuyez et tournez vers la droite pour régler le niveau de puissance souhaité. Les marquages autour des boutons de commande indiquent les niveaux de puissance disponibles. Si vous allumez une zone de cuisson, l'affichage de la zone de cuisson à l'avant de la surface de cuisson s'allume.



Remarque : L'image du bouton de commande est représentative. Selon les paramètres disponibles, les boutons de commande individuels peuvent avoir certaines fonctions décrites dans le tableau suivant, mais pas toutes.

Position du bouton	Fonction
0	Zone de cuisson désactivée
1 - 9	Niveaux de puissance
max	SpeedBoost®
combi zone	Zone combinée
	Verrouillage du panneau

Position du bouton	Fonction
W1	Garder au chaud
W2	Fondre
W3	Mijoter

Positions des zones de cuisson

Les marquages à côté de chacun des boutons de commande indiquent la zone de cuisson qu'ils contrôlent.

	Zone de cuisson avant gauche
	Zone de cuisson avant droite
	Zone de cuisson au milieu
	Zone de cuisson supérieure
	Zone de cuisson inférieure
	Zone de cuisson arrière gauche
	Zone de cuisson arrière droite

Affichages des zones de cuisson

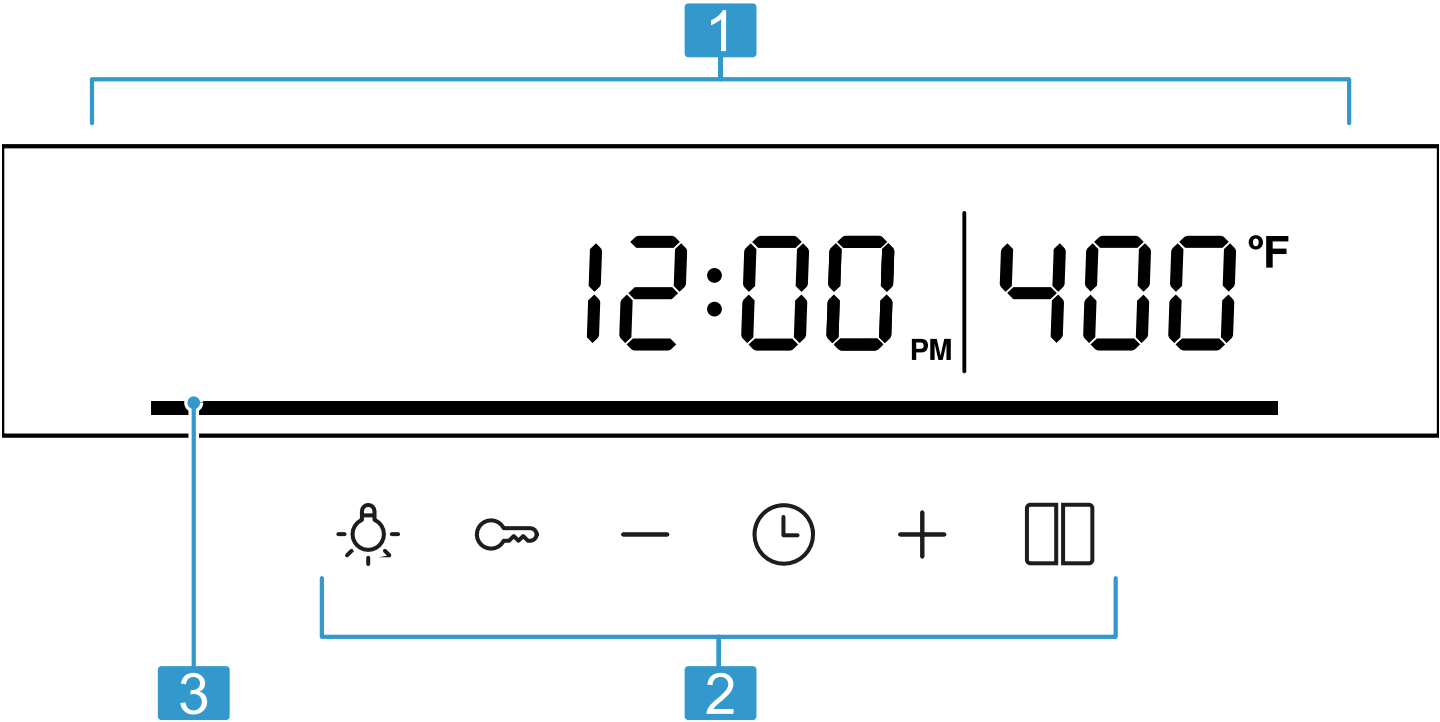
Lorsque vous allumez une zone de cuisson, le niveau de puissance ou la fonction s'affiche sur l'affichage de la zone de cuisson.

Écran	Fonction
	Indicateur de table de cuisson allumé
1 ... 9	Niveau de puissance
H/ h	Chaleur résiduelle
b	SpeedBoost® actif
L	Verrouillage du panneau actif
-	Garder au chaud
=	Fondre
≡	Mijoter
□/□	Activation des zones combinées

AVIS

Ne placez pas d'ustensiles de cuisine chauds sur ou à proximité de l'écran. Une surchauffe répétée peut altérer le bon fonctionnement de l'électronique.

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

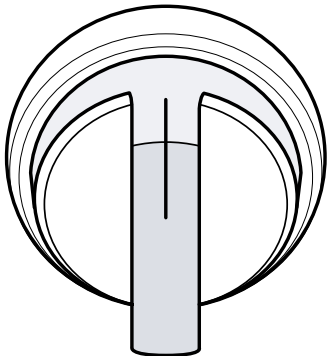
Remarque : Il suffit d'appuyer légèrement sur les touches tactiles pour les faire fonctionner.

Écran

Symbole	Signification
	Verrouillage du panneau
	Horloge
	Minuterie de cuisine
	Heure de fin
	Durée
	Mode Sabbat
	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

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 rôti par convection
pizza	Mise en marche du mode pizza
proof	Mise en marche de l'apprêt
multi rack	Mise en marche du mode multi-grille
air fry	Mise en marche du mode « Friture à air »

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

6 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.

6.1 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
Pieds de cuisinière en métal	Ensemble (4 pièces) de pieds de gamme qualité supérieure.

Autres accessoires	Utilisation
	Numéro de commande : HEZ9LMUC

6.2 Montage du jeu de rails télescopiques

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

6.3 Insertion des grilles

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

⚠ MISE EN GARDE

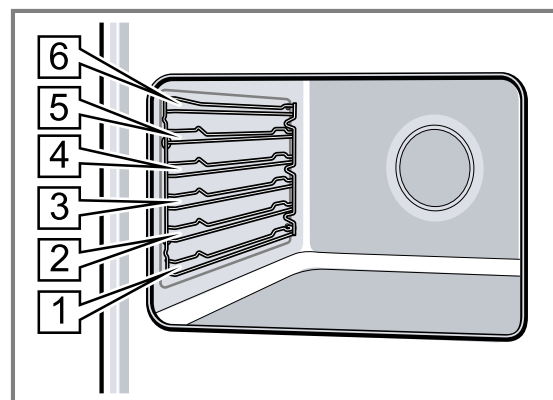
Les grilles du four et les surfaces des cavités du four deviennent très chaudes pendant la cuisson.

- ▶ 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.

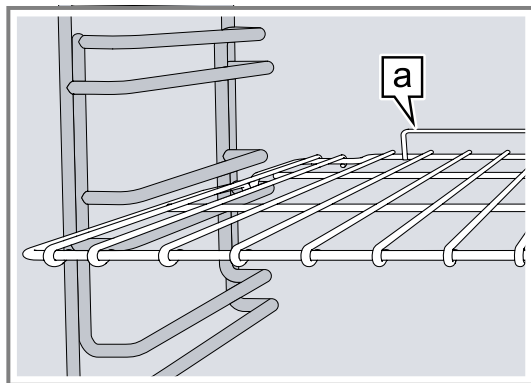


Grille plate

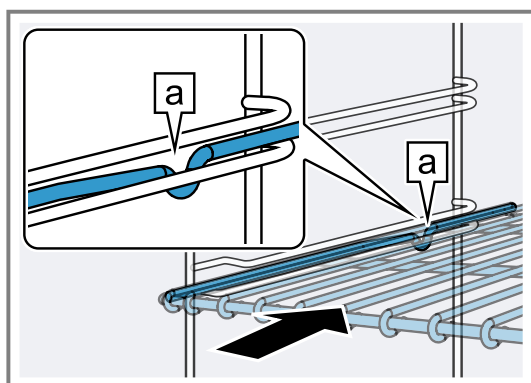
La grille est conçue avec une butée, de manière à ce qu'elle s'arrête avant de sortir complètement du four.

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). **a** 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

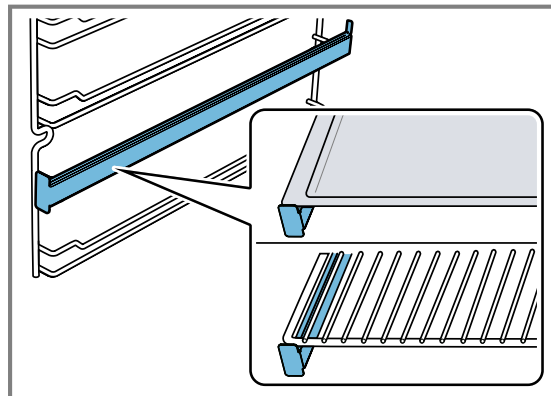
⚠ AVERTISSEMENT

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.

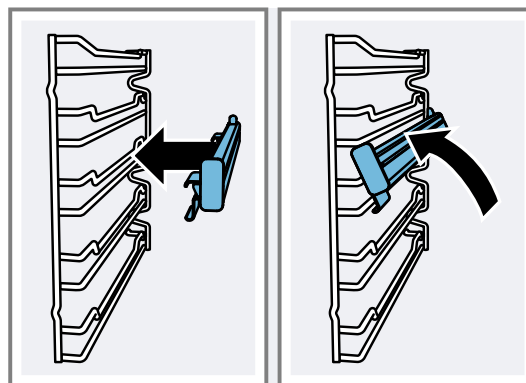


Insertion du rail télescopique dans le four

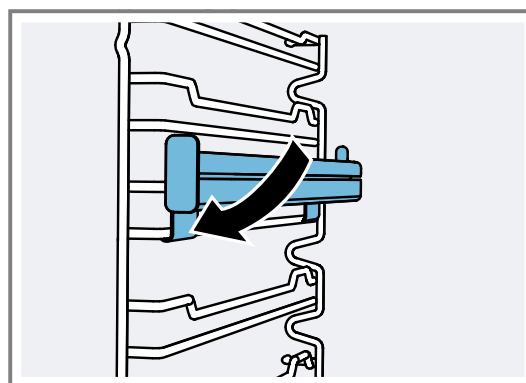
⚠ MISE EN GARDE

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.



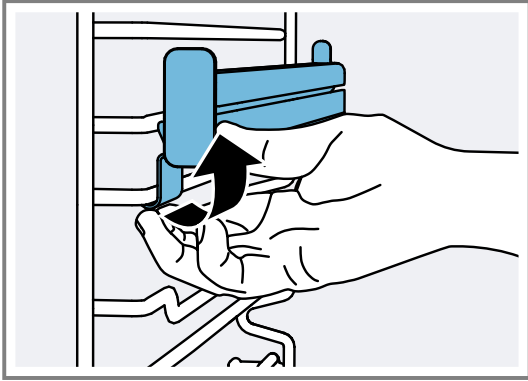
2. Fixez la partie inférieure du rail sur le guide de grille.



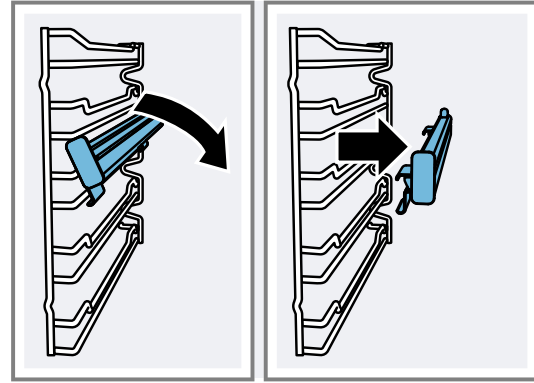
3. Faites glisser la partie mobile du rail télescopique vers l'intérieur et l'extérieur plusieurs fois pour vous assurer qu'elle peut se déplacer librement et que la partie fixe du rail télescopique est solidement ancrée.

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.



7 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 4* dans le manuel avant de l'utiliser.
- Ce manuel couvre plusieurs modèles. Toutes les fonctionnalités ne sont pas disponibles sur tous les modèles.

7.1 Fixer le temps

Une fois l'appareil raccordé à une alimentation électrique, **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 .
- ✓ 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.

7.2 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.

7.3 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.

7.4 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.
4. 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.

7.5 Re-nettoyage du four

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

7.6 Nettoyage des accessoires

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

8 Fonctionnement de la table de cuisson

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

8.1 Réglage du niveau de puissance

Réglez le niveau de puissance de la zone de cuisson avec les boutons de commande.

- ▶ Appuyez et tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau de puissance souhaité.
- ✓ Le voyant de la table de cuisson allumé s'allume.
- ✓ Le niveau de puissance sélectionné s'allume dans l'affichage de la zone de cuisson.
- ✓ Lorsque vous posez un ustensile supplémentaire sur une autre zone de cuisson, l'ustensile est détecté et l'affichage de la zone de cuisson correspondante indique .

Remarques

- S'il n'y a pas d'ustensile sur la zone de cuisson,  s'allume dans l'affichage de la zone de cuisson. Cela signifie que la zone de cuisson essaie de détecter l'ustensile. Placez les ustensiles de cuisson sur la zone de cuisson dans les 30 secondes, ou la zone de cuisson s'éteindra d'elle-même. Tournez le bouton de commande sur **0** et réglez à nouveau le niveau de puissance.
- Si le voyant s'allume alors que des ustensiles de cuisine sont présents sur la zone de cuisson, vérifiez si les ustensiles de cuisine sont adaptés à la cuisson par induction.
→ "Cuisson par induction", Page 22
- La table de cuisson peut temporairement réduire automatiquement la puissance pour protéger les parties fragiles de votre appareil et pour empêcher l'appareil de produire un bruit excessif.

8.2 Éteindre la zone de cuisson

- ▶ Tournez le bouton de commande sur **0**.
- ✓ La chaleur résiduelle est affichée sur l'affichage de la zone de cuisson jusqu'à ce que la zone de cuisson se soit refroidie.
- ✓ Lorsque toutes les zones de cuisson sont éteintes, le voyant de la table de cuisson allumée s'éteint. La table de cuisson est éteinte.

8.3 Témoin de chaleur résiduelle

La table de cuisson est équipée d'un indicateur de chaleur résiduelle pour chaque zone de cuisson. L'indicateur de chaleur résiduelle s'allume lorsqu'une zone de cuisson est désactivée. Ne touchez pas la zone de cuisson lorsque l'indicateur de chaleur résiduelle s'allume.

Écran	Signification
H	La zone de cuisson est très chaude.
h	La zone de cuisson est chaude.

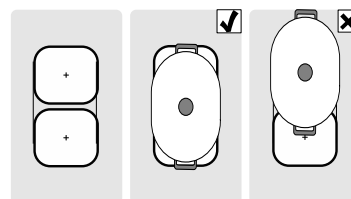
Si vous retirez l'ustensile de la zone de cuisson pendant la cuisson, l'indicateur de chaleur résiduelle et le niveau de puissance sélectionné clignotent en alternance.

8.4 CombiZone

L'utilisation de cette fonction permet de relier les deux zones de cuisson de gauche en une seule zone de cuisson, offrant une plus grande flexibilité de cuisson. Ce faisant, le même niveau de puissance est réglé pour les deux zones de cuisson.

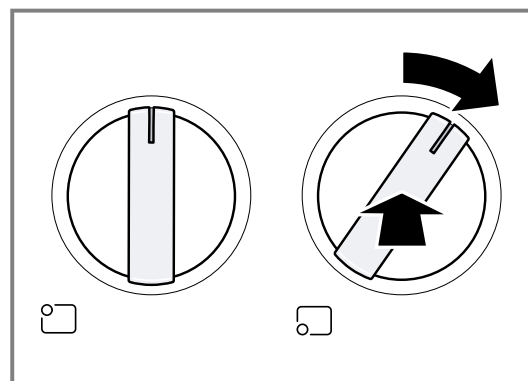
Utilisation correcte des ustensiles de cuisine pour la CombiZone

Pour de meilleurs résultats, utilisez des ustensiles de cuisine qui correspondent à la taille des deux zones de cuisson. Placez la batterie de cuisine au centre des zones de cuisson.

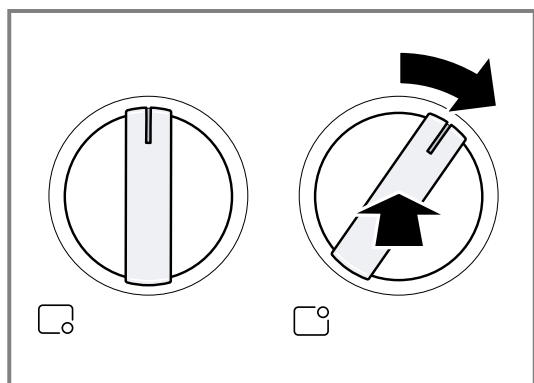


Allumer la CombiZone

1. Si un niveau de puissance est sélectionné, tournez le bouton de commande sur **0**.
2. Pour activer la CombiZone de gauche, appuyez sur le deuxième bouton de commande à gauche et tournez-le jusqu'à la position **combi zone**.



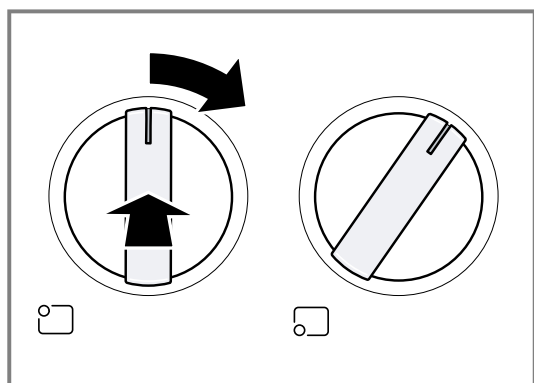
3. Pour activer la CombiZone de droite, appuyez sur le bouton de commande de droite et tournez-le jusqu'à la position **combi zone**.



- ✓ Un signal sonore retentit.
- ✓ et clignotent sur les deux écrans des zones de cuisson de gauche ou de droite.
- ✓ La fonction CombiZone est activée.

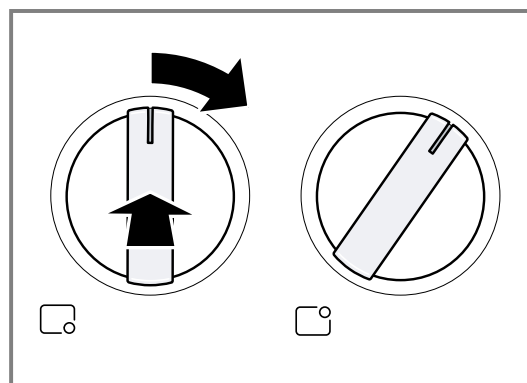
Réglage du niveau de puissance sur le CombiZone

1. Pour le CombiZone gauche : appuyez sur le bouton de commande gauche et tournez-le jusqu'au niveau de puissance souhaité pour la cuisson CombiZone.



- ✓ Les deux niveaux de puissance des zones de cuisson sont liés. Leur état est indiqué sur l'écran de la table de cuisson.
2. Vous pouvez régler le niveau puissance CombiZone à tout moment en tournant le bouton de commande de gauche.

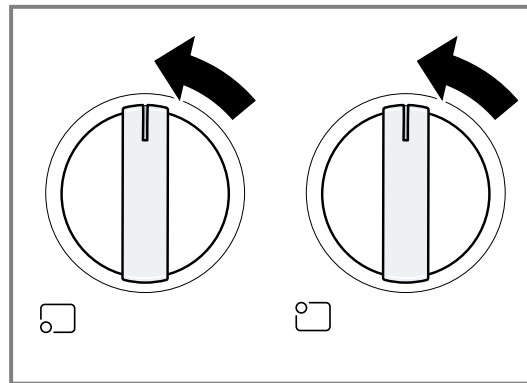
3. Pour le CombiZone droit : appuyez sur le bouton de commande droit et tournez-le jusqu'au niveau de puissance souhaité pour la cuisson CombiZone.



- ✓ Les deux niveaux de puissance des zones de cuisson sont liés. Leur état est indiqué sur l'écran de la table de cuisson.
4. Vous pouvez régler le niveau de puissance CombiZone à tout moment en tournant le deuxième bouton de commande vers la droite.

Éteindre le CombiZone

- Remettez les deux boutons de commande de gauche sur **0**.



- ✓ Un signal sonore retentit.
- ✓ Les deux zones de cuisson peuvent être utilisées indépendamment.

8.5 Zone de réchauffement

Avec les niveaux de réchauffement, vous pouvez utiliser des niveaux de puissance prédéfinis pour diverses applications.

Niveau de puissance	Fonction	Écran	Température °F (°C)
W1	Garder au chaud	-	115 (45)
W2	Fondre	---	160 (70)
W3	Mijoter	---	205 (95)

Réglage du niveau de réchauffement

- Appuyez et tournez le bouton de commande jusqu'au niveau de réchauffement souhaité.
- ✓ La température est maintenue automatiquement au niveau souhaité.

8.6 SpeedBoost®

Avec cette fonction, vous pouvez chauffer de plus grandes quantités d'eau plus rapidement qu'avec le niveau de puissance 9. Cette fonction augmente temporairement la puissance supérieure de la zone de cuisson sélectionnée.

Activation de SpeedBoost®

AVERTISSEMENT

L'huile et le gras chauffent rapidement avec la fonction SpeedBoost®.

L'huile et la graisse surchauffées peuvent s'enflammer.

- ▶ Ne laissez jamais la table de cuisson sans surveillance pendant la cuisson.
- 1. Tournez le bouton de commande de la zone de cuisson souhaitée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à 9.
Remarque : Si le bouton de commande est déjà sur la position 9, passez à l'étape suivante.
- 2. Tourner légèrement le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une sur **max** jusqu'à l'arrêt. Maintenez-le dans cette position pendant 3 secondes jusqu'à ce que **b** s'allume dans l'affichage de la zone de cuisson.
- 3. Relâcher le bouton de commande.
- ✓ Le bouton de commande revient automatiquement sur 9.
- ✓ SpeedBoost® est activé pendant 10 minutes.
- ✓ Après 10 minutes, un signal retentit et la zone de cuisson passe au niveau de puissance 9.

Désactivation de SpeedBoost®

Si vous ne désactivez pas la fonction SpeedBoost®, elle s'éteint automatiquement après 10 minutes. La zone de cuisson continue de fonctionner avec le niveau de puissance 9.

- ▶ Tournez le bouton de commande à un niveau de puissance différent.
- ✓ **b** s'éteint.
- ✓ La zone de cuisson passe au niveau de puissance 9.

Remarque : Dans certaines circonstances, cette fonction peut se désactiver automatiquement afin de protéger les éléments électroniques à l'intérieur de la table de cuisson.

8.7 Verrouillage du panneau

Vous pouvez utiliser le verrouillage du panneau pour empêcher la table de cuisson de s'allumer accidentellement.

Activation du verrouillage du panneau

Exigence : La table de cuisson est éteinte.

- ▶ Poussez et tournez les deux boutons de commande de la table de cuisson gauche dans le sens antihoraire à  et maintenez-les dans cette position pendant 3 secondes.
- ✓ Le symbole  s'allume à l'écran de la zone de cuisson.
- ✓ La table de cuisson ne répond pas lorsqu'un bouton de commande est actionné.

Désactivation du verrouillage du panneau

- ▶ Poussez et tournez les deux boutons de commande de la table de cuisson gauche dans le sens antihoraire à  et maintenez-les dans cette position pendant 3 secondes.
- ✓ Le panneau de commande de la table de cuisson est déverrouillé.

8.8 Limitation automatique du temps

Si une zone de cuisson est utilisée pendant une période prolongée sans modification des réglages, la fonction de limitation automatique du temps est déclenchée.

La zone de cuisson arrête de chauffer. **FB** et l'indicateur de chaleur résiduelle **H/h** clignotent alternativement à l'écran.

L'indicateur s'éteint lorsque le bouton de commande est réglé sur **0**. La zone de cuisson peut maintenant être réinitialisée.

L'activation de la limitation automatique du temps dépend du niveau de puissance sélectionné (de 1 à 10 heures).

8.9 Gestion de la puissance

La fonction de gestion de la puissance empêche que la puissance totale de la table de cuisson ne soit dépassée.

Si les niveaux de puissance sélectionnés combinés dépassent la puissance disponible, le niveau de puissance sur l'une des zones de cuisson doit être réduit. Le niveau de puissance de la zone de cuisson concernée clignote pendant 3 secondes, avant de diminuer automatiquement d'un niveau.

- Si le niveau de puissance est réduit automatiquement, le niveau de puissance affiché sur l'affichage de la zone de cuisson ne correspond plus au réglage du bouton de commande. Tournez le bouton sur le niveau de puissance indiqué sur l'affichage de la zone de cuisson ou sur un niveau de puissance inférieur.
- Pour éviter la réduction automatique de la puissance, vous pouvez régler manuellement un niveau de puissance inférieur sur l'une des zones de cuisson dans les 3 secondes.

8.10 Cuisson par induction

Avantages de la cuisson par induction

La cuisson par induction est totalement différente de la cuisson traditionnelle, la chaleur étant directement générée dans le récipient. Elle offre donc toute une série d'avantages :

- Gain de temps lors de la cuisson et du rôtissage.
- Économie d'énergie.
- Entretien et nettoyage plus faciles. Les aliments qui ont débordé ne brûlent pas aussi rapidement.
- Contrôle de l'apport de chaleur et sécurité ; la table de cuisson augmente ou réduit immédiatement l'apport de chaleur après chaque manipulation. Le foyer à induction interrompt l'apport de chaleur si vous retirez le récipient du foyer sans l'éteindre au préalable.

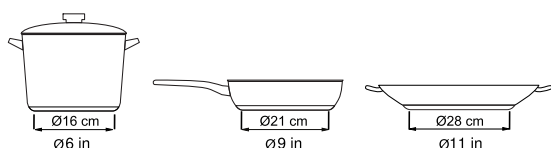
Ustensile de cuisine

Seuls les ustensiles de cuisine ferromagnétiques conviennent à la cuisson par induction.

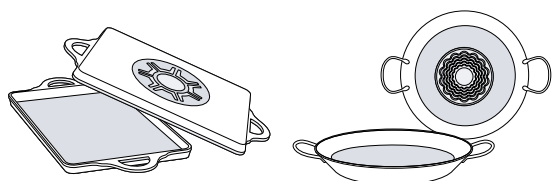
Par exemple :

- Batterie de cuisine en acier émaillé
- Ustensiles de cuisine en fonte
- Batterie de cuisine spéciale en acier inoxydable adaptée à la cuisson à induction

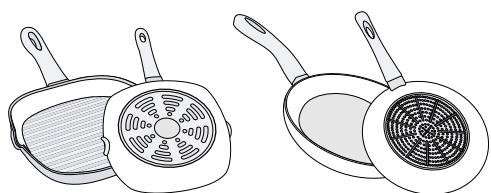
Afin d'obtenir un bon résultat de cuisson, assurez-vous que la zone ferromagnétique du fond de l'ustensile correspond à la taille de la zone de cuisson. Si la batterie de cuisine n'est pas détectée sur une zone de cuisson, placez-la sur une zone de cuisson de plus petit diamètre.



La base de nombreux articles de batterie de cuisine à induction n'est pas entièrement ferromagnétique : Si vous utilisez une grande batterie de cuisine avec une base ferromagnétique plus petite, seule la zone ferromagnétique se réchauffe. En conséquence, la chaleur n'est pas répartie uniformément. La température de la zone non ferromagnétique peut donc être trop basse pour la cuisson.



Les bases de batterie de cuisine qui contiennent de l'aluminium réduisent la zone ferromagnétique. Cela peut réduire le rendement et la batterie de cuisine ne sera pas détectée suffisamment ou pas du tout, et ne sera donc pas suffisamment chauffée.



Récipients inappropriés

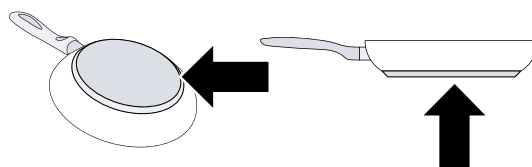
N'utilisez jamais de plaques de diffuseur ou de récipients en :

- acier normal à corps mince
- verre
- terre
- cuivre
- aluminium

Propriétés du fond du récipient

La qualité du fond du récipient peut influencer le résultat de cuisson. Les récipients fabriqués à partir de matériaux répartissant uniformément la chaleur dans la casserole, par ex. des casseroles aux fonds intermédiaires en acier inoxydable, permettent d'économiser du temps et de l'énergie.

Utilisez de préférence des récipients à fond plat, car des fonds de récipients plus ou moins plats nuisent à l'apport de chaleur.



Pas d'ustensiles de cuisine / ustensiles de cuisine de taille inappropriée

Si vous ne placez pas de batterie de cuisine sur la zone de cuisson sélectionnée ou si la batterie de cuisine est faite d'un matériau inadapté ou n'est pas de la bonne taille pour la zone de cuisson, s'allume dans l'affichage de la zone de cuisson. Pour éteindre l'affichage, placez un récipient approprié sur la zone de cuisson. Si vous ne placez pas d'ustensile adapté sur la zone de cuisson dans les 30 secondes, celui-ci s'éteint automatiquement.

Récipients vides ou à fond mince

Ne chauffez aucun récipient vide et n'utilisez pas de récipients à fond mince. La table de cuisson est dotée d'un système de sécurité interne. Toutefois, un récipient vide peut très vite chauffer et ne pas laisser le temps à la fonction « d'arrêt automatique » de réagir à temps ; une température trop élevée est alors atteinte. Celle-ci peut faire fondre le fond du récipient et endommager la plaque vitrocéramique. Dans ce cas, ne touchez pas au récipient et éteignez le foyer. Si le foyer ne fonctionne pas après avoir refroidi, contactez le service après-vente technique.

Détection du récipient

Chaque foyer possède une limite inférieure pour la détection du récipient ; celle-ci dépend du diamètre ferromagnétique et du matériau du fond du récipient. Utilisez par conséquent le foyer qui correspond le mieux au diamètre du fond de la casserole.

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 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 « rôtiissage 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

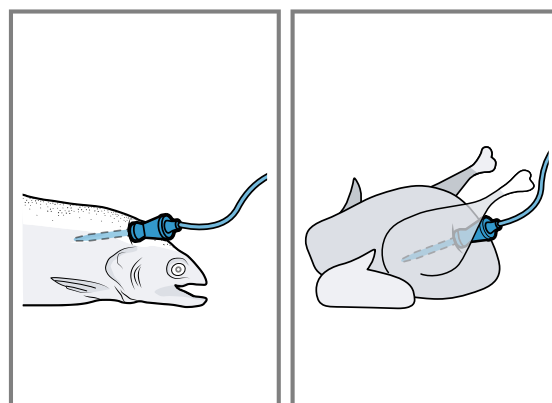
- La variation pour la température de la sonde est comprise entre 70 °F (20 °C) et 195 °F (90 °C).
- Ne rangez pas la sonde dans le four.
- Utilisez toujours la sonde par la poignée pour l'insérer et la retirer.
- Utilisez toujours une manique pour retirer la sonde car elle est chaude.
- Puisque la viande 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)

Aliment	Valeur indicative de la température à cœur en ° F (° C)
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)
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.

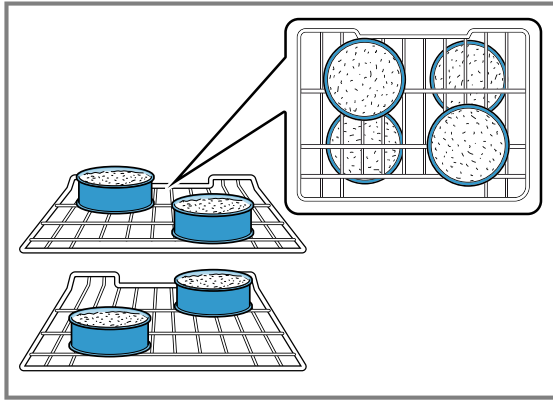
Les avantages du mode Cuisson par Convection sont :

- 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 inférieur du four pour faire lever la pâte à pain ou d'autres types de pâtes à base de levure en les maintenant à basse température.

- Aucun préchauffage n'est nécessaire.
- L'apprêt consiste à faire lever la pâte à levure.
- En utilisant le mode apprêt, la température est comprise entre 85 °F (30 °C) et 125 °F (50 °C).
- Placez la grille au niveau 1 pour la levée.
- Couvrez sans serrer le bol ou l'ustensile de cuisson et utilisez une grille adaptée à la taille du contenant.
- Pour une levée de plus de 60 minutes, couvrez la pâte d'une pellicule de plastique ou d'un linge humide.
- 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, saupoudrer généreusement celle-ci de semoule de maïs pour transférer la pâte sur la plaque.
- Si vous faites cuire à blanc une pâte à pizza faites à la main, 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 rôissage, 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 forcés 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>PHONE</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.

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

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

Produits de nettoyage

Vous pouvez acheter des nettoyeurs et des grattoirs à verre appropriés auprès du service à la clientèle ou dans notre boutique en ligne www.bosch-home.com/us/shop.

Conseil : Les produits de nettoyage Bosch ont été testés et approuvés pour être utilisés sur les appareils Bosch. La recommandation d'autres produits de nettoyage ne signifie pas que nous cautionnons une marque en particulier.

Produits de nettoyage recommandés

- Nettoyeur pour table de cuisson vitrocéramique
- Bosch agent nettoyeur table de cuisson en verre
- BonAmi®¹
- Soft Scrub®¹ (sans javellisant)
- Vinaigre blanc

Produits de nettoyage inappropriés

- Les produits de nettoyage pour les vitres qui contiennent de l'ammoniaque ou un agent de blanchiment au chlore. Ces nettoyeurs peuvent endommager ou tacher de façon permanente la table de cuisson.
- Les produits de nettoyage caustiques, tel Easy Off®¹. Ces nettoyeurs peuvent tacher la surface de cuisson.
- Produits de nettoyage abrasifs.
- Les tampons métalliques, les tampons à récuser, tel Scotch Brite®¹. Ces nettoyeurs peuvent rayer la surface de cuisson et / ou laisser des marques métalliques.
- Les tampons à récuser savonneux, tel SOS®¹. Ces nettoyeurs peuvent rayer la surface de cuisson.
- Les produits de nettoyage en poudre contenant un agent de blanchiment au chlore. Ces nettoyeurs

peuvent tacher de façon permanente la surface de cuisson.

- Les produits de nettoyage inflammables, tels que de l'essence à briquet ou WD 40®¹.
- N'utilisez pas de couteaux ou d'objets tranchants pour nettoyer l'espace entre la surface de cuisson et le panneau de commande.
- N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.

Nettoyage de la table de cuisson vitrocéramique

AVERTISSEMENT

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

MISE EN GARDE

N'utilisez aucun type de nettoyeur sur la vitre lorsque la surface est chaude; utilisez uniquement le grattoir à verre. Les émanations qui s'en dégagent peuvent être dangereuses pour la santé. Chauffer le produit nettoyeur peut chimiquement attaquer et endommager la surface.

Exigences

- La table de cuisson a refroidi.
- Exception : Retirer immédiatement le sucre sec, le sirop de sucre, le lait et les produits à base de tomate.
→ "Recommandations en matière de nettoyage", Page 32
- 1. Essuyez les éclaboussures avec une éponge propre et humide ou une serviette en papier.
- 2. Rincez et séchez.
- 3. Si une tache persiste, utilisez du vinaigre blanc.
- 4. Rincer et sécher à nouveau.
- 5. Appliquez une petite quantité de nettoyeur pour table de cuisson avec une serviette en papier ou un chiffon propre et laissez sécher.
- 6. Polissez la surface avec une serviette en papier ou un chiffon propre.

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.

Nettoyage du cadre de la table de cuisson

Pour les modèles avec un cadre en métal, suivez ces instructions de nettoyage.

Remarques

- Essuyez le cadre de la table de cuisson dans le sens du grain.
- Pour les sols modérés à lourds, utilisez BonAmi®¹ ou Soft Scrub®¹ (sans javelisant).

1. Essuyez avec une éponge ou un chiffon humide.
2. Rincez et séchez.

Recommandations en matière de nettoyage

Suivez ces instructions de nettoyage pour éliminer les salissures courantes.

AVERTISSEMENT

La lame du grattoir à verre est extrêmement tranchante. Vous pouvez vous couper.

- Remplacez la lame immédiatement, lorsque vous voyez des imperfections.
- Suivre les instructions du fabricant.

AVIS

Les bagues en diamant peuvent rayer la surface de cuisson en céramique.

- Retirez tous les bagues avant de nettoyer la surface de cuisson en céramique.

Type de tache	Recommandations
■ Sucre sec ■ Sirop de sucre ■ Lait ■ Taches de tomates ■ Feuille ou pellicule de plastique fondu	RETIREZ IMMÉDIATEMENT. Le fait de ne pas éliminer ces substances immédiatement peut endommager définitivement la surface de cuisson en céramique. Retirez la saleté avec le grattoir à verre pendant que la surface de cuisson est encore chaude. Utilisez un nouveau rasoir tranchant dans le grattoir à verre. ■ Retirez la batterie de cuisine et éteignez la zone de cuisson. ■ Mettez un gant de cuisine. ■ Tenez le grattoir à verre à un angle de 30° et grattez le saleté. Veillez à ne pas entailler ou rayer la surface en vitrocéramique. ■ Retirer la tache de la zone chauffée. ■ Laissez refroidir la surface. ■ Retirez les résidus et appliquez un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique.

Type de tache	Recommandations
■ Tache alimentaire brûlé ■ Stries sombres ■ Taches sombres	■ Posez une serviette en papier humide ou une éponge sur le sol pendant 30 minutes pour ramollir la tache. ■ Enlevez la saleté avec un épurateur en plastique et un nettoyant pour table de cuisson en vitrocéramique ou avec le grattoir à verre. ■ Rincez la surface de cuisson et séchez-la.
Éclaboussures graisseuses	■ Retirez la graisse avec une éponge ou un chiffon savonneux. ■ Rincez soigneusement la surface de cuisson et séchez-la. ■ Appliquez le produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique.
Traces métalliques : tache iridescente	Les casseroles dont la base est en aluminium, en cuivre ou en acier inoxydable peuvent laisser des traces. Traitez les marques de métal immédiatement après le refroidissement de la surface de cuisson. Le non-respect de cette consigne rend le retrait très difficile. ■ Nettoyez la surface de cuisson avec un nettoyant pour table de cuisson vitrocéramique. ■ Si cela ne supprime pas les marques, nettoyez la surface de cuisson avec une serviette en papier humide et un abrasif doux (Bon Ami®¹, Soft Scrub®¹ sans javellisant). ■ Rincer la surface de cuisson et appliquer un nettoyant pour vitrocéramique.
Taches d'eau calcaire	Des liquides de cuisson chauds peuvent s'égoutter ou se renverser sur la surface de cuisson. Les minéraux de certaines eaux peuvent être transférés sur la surface de la table de cuisson et provoquer des taches.

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.

Type de tache	Recommandations
	Éliminer les débordements et les taches avant de réutiliser la table de cuisson. - Nettoyez la surface de cuisson avec du vinaigre blanc non dilué. - Rincez la surface de cuisson et séchez-la. - Appliquer le produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique.
Rayures sur la surface	Les petites rayures sont courantes et n'affectent pas la cuisson. Elles deviennent plus lisses et moins visibles avec l'usage quotidien du produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique. - Appliquez un nettoyant pour table de cuisson vitrocéramique avant la cuisson, pour éliminer les grains de sable et les gravillons tels que le sel et les assaisonnements. - Il est possible de réduire les rayures en utilisant des casseroles dont la base est lisse, propre et sèche avant de les utiliser. Utiliser tous les jours le produit de nettoyage pour table de cuisson en vitrocéramique.

Entretien

Cet appareil ne nécessite aucun entretien autre que le nettoyage quotidien.

Pour de meilleurs résultats, appliquez quotidiennement de la crème nettoyante pour table de cuisson.

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 corrosif pour l'acier inoxydable. Vérifier les ingrédients sur l'étiquette.

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

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.

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.

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 corrosif 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 34
5. Lavez les surfaces autonettoyantes à l'eau chaude savonneuse.
6. Rincez et séchez les surfaces auto-nettoyantes.

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.

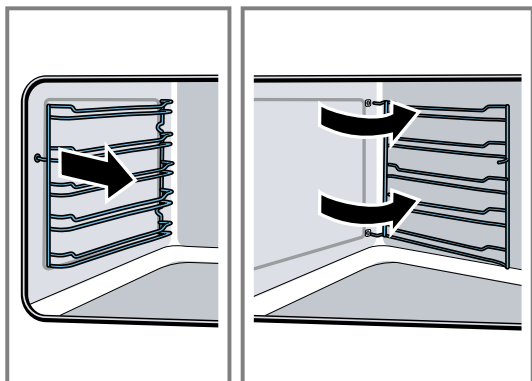
¹ Ces marques sont des marques déposées de leurs propriétaires respectifs. Toutes les autres marques sont des marques de BSH Hausgeräte GmbH ou ses sociétés affiliées.

⚠ 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.

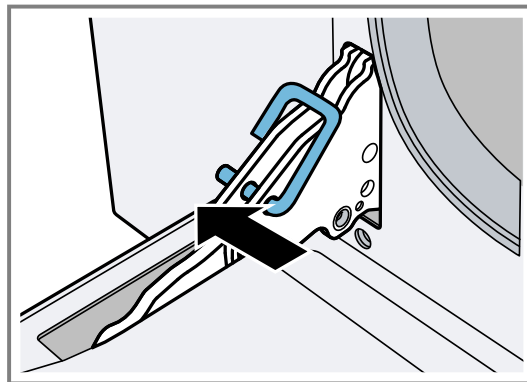
- ▶ Utilisez les deux mains pour retirer le verre.
- ▶ Manipulez-les avec précaution pour éviter des cassures.
- ▶ Ne posez pas le verre enlevé sur des objets pointus ou tranchants, car cela pourrait la briser.
- ▶ Posez le verre sur une surface plane et lisse de sorte qu'il ne risque pas de tomber.

⚠ MISE EN GARDE

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

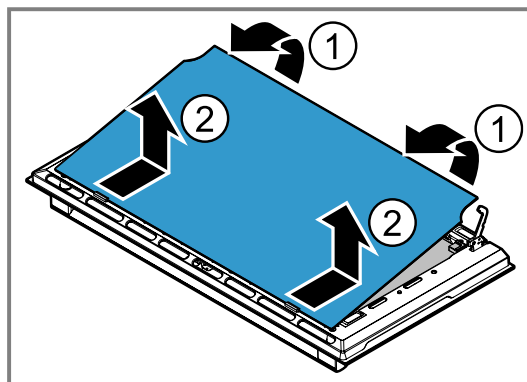
1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Verrouillez les charnières gauche et droite à l'aide de la goupille de verrouillage. Les goupilles de

verrouillage doivent être complètement insérées dans les trous des charnières.

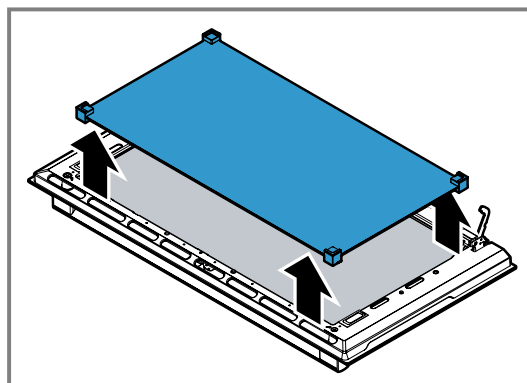


3. **AVIS :** Déplacez lentement la vitre pour éviter d'endommager la vitre et le cadre de la cavité du four.

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

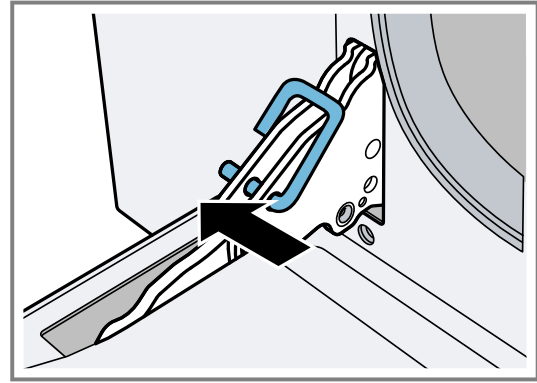
Le non-respect de ces instructions lors du retrait de la porte du four peut entraîner des blessures ou endommager le produit.

- ▶ 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.

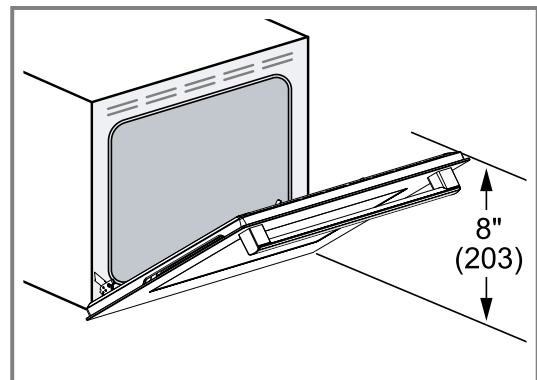
1. Ouvrez la porte du four dans sa position complètement ouverte.
2. Verrouillez les charnières gauche et droite à l'aide de la goupille de verrouillage. Les goupilles de

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.

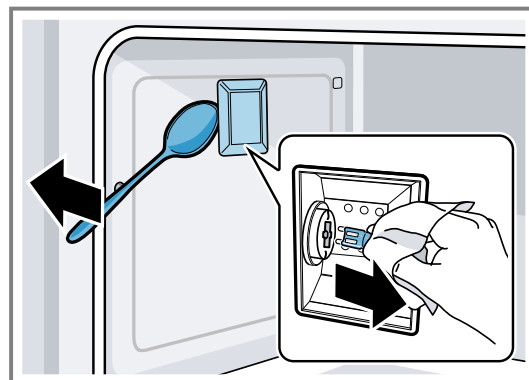
Caractéristiques des ampoules :

- 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

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.

² Préchauffez pendant 20 minutes

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
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
Brisures de chocolat	bake	350 (175)	Oui	Simple	3	13-15	Plaque à biscuits
	multi rack	350 (175)	Oui	Simple	2, 4	13-15	
Brisures de chocolat	multi rack	350 (175)	Oui	Multiple	2 & 5	13-15	Plaque à biscuits
Brisures de chocolat	multi rack	350 (175)	Oui	Multiple	1, 2 & 4 & 6	13-15	Plaque 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)
Biscuits au sucre	bake	375 (190)	Oui	Simple	2, 3	10-11	Plaque à biscuits
	multi rack	350 (175)	Oui	Simple	4	10-11	
Biscuits au sucre	multi rack	350 (175)	Oui	Multiple	2 & 4	10-12	Plaque à biscuits
	multi rack	350 (175)	Oui	Multiple	2 & 4 & 6	11-12	

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)

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
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 rôissage 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.

¹ Préchauffez pendant 5 minutes

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

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

¹ Préchauffez pendant 10 minutes

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.
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
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

¹ Préchauffez pendant 10 minutes

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
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.
La batterie de cuisine produit un crépitement.	La batterie de cuisine est fabriquée à partir de différents matériaux multicouches ► Reportez-vous à la section Cuisson avec induction pour en savoir plus sur les ustensiles de cuisine appropriés. → <i>Page 22</i> Vous utilisez des ustensiles de cuisine de différentes tailles et différents matériaux. ► Reportez-vous à la section Cuisson avec induction pour en savoir plus sur les ustensiles de cuisine appropriés. → <i>Page 22</i>
La fonction de la table de cuisson SpeedBoost® ne peut pas être activé ou s'éteint avant 10 minutes.	La zone de cuisson est trop chaude. 1. Laissez refroidir la zone de cuisson. 2. Réglez la fonction SpeedBoost® de nouveau.
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 26</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.

12.2 Informations sur l'affichage de la zone de cuisson

Défaut	Cause et dépannage
Aucune information d'affichage	La source d'alimentation électrique a été coupée. ► Vérifiez si les lumières et les autres appareils dans la pièce fonctionnent. L'électroménager n'a pas été connecté correctement selon le schéma de raccordement. 1. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique. 2. Vérifiez que l'électroménager a été branché tel qu'indiqué dans le schéma de connection. Il y a un défaut électronique ► Si le défaut ne peut être éliminé, appelez le service à la clientèle.
Le niveau de puissance d'une des zones de cuisson clignote.	La puissance maximale disponible de la table de cuisson a été dépassée. 1. Tournez le bouton de commande à un niveau de puissance inférieur dans les 3 secondes. 2. Si vous ne réglez pas un niveau de puissance différent, le niveau de puissance de la zone de cuisson concernée sera automatiquement réduit. → "Gestion de la puissance", Page 22
F B + H / h et les zones de cuisson ne chauffent pas	La zone de cuisson a fonctionné en continu pendant une période prolongée sans interaction. La limitation automatique du temps a été déclenchée. ► Touchez n'importe quel élément de contrôle. ✓ Vous pouvez régler la zone de cuisson et continuer la cuisson.
U400	La tension d'alimentation est incorrecte. Elle est en dehors de la plage de fonctionnement normale. ► Contactez votre distributeur d'électricité.
U	La zone de cuisson est incapable de détecter les ustensiles de cuisine. 1. Placez les ustensiles de cuisson sur la zone de cuisson dans les 30 secondes après avoir réglé un niveau de puissance. 2. Si des ustensiles de cuisine sont présents sur la zone de cuisson, vérifiez si les ustensiles de cuisine sont adaptés à la cuisson à induction. → "Cuisson par induction", Page 22
-	Le niveau de puissance réglé ne peut pas être exécuté. ► Tournez le bouton de commande sur 0 puis redéfinissez un niveau de puissance.
U	Le bouton de commande a été enfoncé pendant plus de 30 secondes. ► Assurez-vous que le bouton de commande est relâché après avoir réglé le niveau de puissance.

13 Élimination

13.1 Éliminer un appareil usagé

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

- 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>



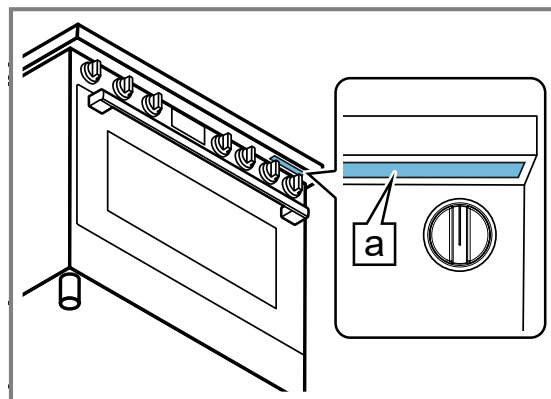
14.1 Numéro de modèle (E-Nr.) et numéro de fabrication (FD)

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 (« Bosch ») dans cet énoncé de garantie limitée s'applique seulement à l'appareil Bosch qui vous a été vendu (« Produit »), pour autant que le produit ait été acheté :

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

Les garanties aux présentes s'appliquent à l'acheteur original du produit sous garantie et à tout propriétaire successif du produit acheté pour une utilisation résidentielle habituelle et la durée de la garantie.

Assurez-vous d'enregistrer votre produit ; bien qu'il ne soit pas nécessaire pour appliquer la garantie, c'est le meilleur moyen pour Bosch de vous informer dans le cas peu probable d'un avis de sécurité ou d'un rappel de produit.

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 DISPOSEZ À L'ÉGARD DU PRODUIT, QUE LA DEMANDE SOIT FONDÉE SUR UN CONTRAT OU DÉLIT (Y COMPRIS RESPONSABILITÉ ABSOLUE OU NÉGLIGENCE) OU AUTRE. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTES LES AUTRES GARANTIES, EXPRESSES OU IMPLICITES. TOUTES GARANTIES IMPLICITES AUX TERMES DE LA LOI, QUE SE SOIT LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, OU AUTRES, SONT LIMITÉES DANS LE TEMPS À LA DURÉE DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EXPRESSE. LE FABRICANT NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE DE DOMMAGES CONSÉCUTIFS, SPÉCIAUX, ACCESSOIRES, INDIRECTS OU DE « PERTES COMMERCIALES » ET / OU DE DOMMAGES PUNITIFS, DE PERTES OU DE DÉPENSES, Y COMPRIS SANS S'Y LIMITER, ABSENCE DU TRAVAIL, FRAIS D'HÔTEL ET / OU FRAIS DE RESTAURANT, FRAIS DE REMANIEMENT EN EXCÉDENT DES DOMMAGES DIRECTS QUI SONT DÉFINITIVEMENT CAUSÉS EXCLUSIVEMENT PAR BOSCH, OU AUTREMENT. 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.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



Register your appliance to enjoy customized benefits.

Thank you for being a Bosch customer!

Simply create a MyBosch account, then register your appliance.

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

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

Register here:

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



Looking for help? You'll find it here.

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

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

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



9002046225 (060813)

fr-ca